

ABSTRAK

Mie basah merupakan salah satu bahan pangan yang cukup potensial sebagai pengganti sumber karbohidrat. Bahan baku pembuatan mie basah adalah tepung terigu yang selama ini masih impor. Sehingga perlu adanya pengurangan konsumsi tepung terigu dalam pembuatan mie basah. Hal ini bisa disubstitusi dengan mocaf. Mocaf adalah tepung dari singkong yang sudah mengalami fermentasi. Daun mulberry merupakan salah satu sumber antioksidan yang baik dan bisa dimanfaatkan sebagai pewarna hijau alami dimana pemanfaatannya masih jarang digunakan untuk membuat produk pangan.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok dengan dua faktor, faktor pertama yaitu perbandingan tepung terigu dan mocaf (9:1, 8:2, 7:3) dan faktor kedua yaitu penambahan bubuk daun mulberry (10%, 20%, 30%). Hasil penelitian menunjukkan, perbandingan tepung terigu dengan mocaf berpengaruh terhadap kadar air mie basah, penambahan daun mulberry berpengaruh terhadap organoleptik aroma dan kadar air mie basah, interaksi perbandingan tepung terigu dengan mocaf dan penambahan daun mulberry berpengaruh terhadap organoleptik warna dan rasa, aktivitas antioksidan, dan *tensile strength* (kuat tarik).

Kata kunci : mie basah, mocaf, daun mulberry

ABSTRACT

A wet noodles is one of the foodstuffs considerable potential as a replacement source of carbohydrates. It's raw material is wheat flour that imported. So that it is necessary to reduce wheat flour consumption in wet noodle production. Mocaf is flour from cassava to ferment. Mulberry leaf is a good source of antioxidants and can be used as a natural green coloring where utilization is still rarely used to make food products.

The method used is a randomized block design (RAK) with two factors, the first factor which is the ratio of flour and mocaf (9: 1, 8: 2, 7: 3) and the second factor is the addition of slurry mulberry leaves (10%, 20%, 30%). The results showed that the comparison flour with mocaf influence the moisture content of wet noodles, the addition of mulberry leaves influences the organoleptic flavor and moisture content of wet noodles, the interaction comparison flour with mocaf and the addition of mulberry leaves influences the organoleptic colors and flavors, antioxidant activity, and tensile strength.

Key words : wet noodle, mocaf, mulberry leaves