

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Kapasitas Antioksidan Produk Mie Kering dan Basah Substitusi Tepung
Daun Kelor (*Moringa Oleifera, L*)

Nama : Wilandasari M. Dunggio

Nim : 651415064

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



Dr. Yuszda K. Salimi, M.Si
NIP. 197103231998022009



Ir. Zainudin Antuli., M.Si
196508132002121001

Menyetujui,

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001



Marleni Limonu, SP., M.Si
196911152008122001

Tanggal Ujian: 10 Februari 2021

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul : Kapasitas Antioksidan Produk Mie Kering dan Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*, L).

Nama : Wilandasari M. Dunggio

Nim : 651415064

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam ujian sidang pada :
10 Februari 2021
di Dewan Komisi Penguji


Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Dr. Yuszda K. Salimi., M.Si	Ketua	10 Februari 2021	
Ir. Zainudin Antuli., M.Si	Anggota	10 Februari 2021	
Purnama Ningsih S. Maspeke, S.Tp, M.Sc	Anggota	10 Februari 2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si., M.Si	Anggota	10 Februari 2021	

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP. 196207061994032001

Gorontalo, Februari 2021
Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan


Marleni Limonu, SP., M.Si
NIP. 196911152008122001

ABSTRAK

Wilandasari M. Dunggio. Kapasitas Antioksidan Mie Kering dan Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L*). Dibimbing oleh Yuszda K. Salimi dan Zainudin Antuli.

Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap mie kering & basah yang terbuat dari substitusi tepung daun kelor, kandungan gizi proksimat mie kering & basah substitusi tepung daun kelor, serta mengetahui kapasitas antioksidan mie kering & basah. Hasil penelitian menunjukkan dengan variasi perbandingan tepung terigu dan tepung daun kelor memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) dengan karakteristik kimia pada mie kering meliputi kadar air 9,61% , kadar Abu 5,74%, lemak 5,51%, protein 12,78% dan karbohidrat 66,33%, pada mie basah kadar air 38,33%, kadar abu 1,70%, lemak 4,03%, protein 8,74% dan karbohidrat 47,18%. Pengujian organoleptik pada mie kering meliputi: warna 5,27 (agak suka), aroma 5,36 (agak suka), tekstur 5,00 (agak suka), rasa 5,43 (agak suka) dan overall 5,13 (agak suka), pada mie basah pengujian organoleptik meliputi: warna 4,40 (netral), aroma 4,63 (netral), tekstur 5,07 (agak suka), rasa 5,16 (agak suka) dan overall 5,20 (agak suka). Berdasarkan hasil perlakuan terbaik yang ditunjukkan oleh perbandingan tepung terigu 90% dan tepung daun kelor 10% mengandung kapasitas antioksidan sebesar 1142,8812 mg AEAC/g pada mie kering dan pada mie basah sebesar 50,1324 mg AEAC/g.

Kata Kunci : *Mie kering & basah, tepung daun kelor, Kapasitas Antioksidan, Kadar Proksimat,*

ABSTRACT

Wilandasari M. Dunggio. Antioxidant Capacity of Dry and Wet Noodles with Substitution of Moringa (*Moringa Oleifera* L.) Leaves Flour. The principal supervisor is Yuszda K. Salimi and the co-supervisor is Zainudin Antuli.

The research aims to find out the preference rate of community on the dry and wet noodles made of substitution of moringa leaves flour, nutritional content particularly proximate of dry and wet noodles made of substitution of moringa leaves flour, and to find out the antioxidant activity dry and wet noodles. The research finding shows that variation of wheat flour and moringa leaves flour owns a significant effect ($P < 0.05$) on the chemical characteristics of dry noodle, which encompasses moisture content for 9.61%, ash content for 5.74%, fat content for 5.51%, protein content for 12.78%, and carbohydrate content for 66.33%. Meanwhile, the results in wet noodles are that moisture content for 38.33%, ash content for 1.70%, fat content for 4.03%, protein content for 8.74%, and carbohydrate content for 47.18%. In addition, the organoleptic test in the dry noodle covers: color for 5.27 (slightly like), aroma for 5.36 (slightly like), texture for 5.00 (slightly like), taste for 5.43 (slightly like), and overall for 5.13 (slightly like). In the meantime, the results in wet noodles are that color for 4.40 (neutral), aroma for 4.63 (neutral), texture for 5.07 (slightly like), taste for 5.16 (slightly like), and overall for 5.20 (slightly like). In reference to the finding, the best treatment is indicated by comparison of wheat flour for 90%, and moringa leaves flour for 10% as it contains antioxidant capacity for 1142.8812 mg AEAC/g in the dry noodle and 50.1324 mg AEAC/g in the wet noodle.

Keywords: *Dry and Wet Noodles, Moringa Leaves Flour, Antioxidant Capacity, Proximate Content*

