

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Kualitas Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Selama Penyimpanan Dan Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Aslt Model Arrhenius
Nama : Dewi Septiyani Kadir
NIM : 651415068

Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh Komisi Pembimbing.

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping



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



Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si
NIP. 198607022015042003

Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marlani Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

Tanggal Ujian: 18-06-2021

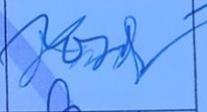
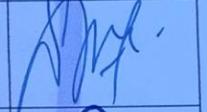
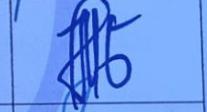
DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Kualitas Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Selama Penyimpanan Dan Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Aslt Model Arrhenius

Nama : Dewi Septiyani Kadir

NIM : 651415068

Telah di uji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada:

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Dr. Yuszda K. Salimi, M.Si	Ketua	18-06-2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota	18-06-2021	
Purnama Ningsih S. Maspeke, S.TP,M.Sc	Anggota	18-06-2021	
Suryani Une, S.TP, M.Sc	Anggota	18-06-2021	

Menyetujui,
Dekan Fakultas Pertanian



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

Gorontalo,

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

ABSTRAK

DEWI SEPTIYANI KADIR. 651415068. 2021. Kualitas Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) Selama Penyimpanan Dan Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Aslt Model Arrhenius. Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Dibawah Bimbingan Dr. Yuszda K. Salimi dan Siti Aisa Liputo.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas mie basah substitusi tepung daun kelor selama penyimpanan serta mengetahui lama penyimpanan mie basah substitusi tepung daun kelor menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) model Arrhenius. Rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 1 faktor terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Waktu pengamatan yakni 0 jam, 24 jam dan 48 jam. Hasil data penelitian diolah menggunakan aplikasi *Microsoft Office Excel 2007*, yang diperoleh akan dilakukan sidik ragam (*Analysis of Variance/ANOVA*) untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan perlakuan, dan apabila terdapat perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji Duncan's Multiple Range Test (DMRT) dengan tingkat signifikansi $\alpha = 0,05$ menggunakan aplikasi SPSS versi 16. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung daun kelor dapat menekan nilai TVBN, TPC, pH, Bilangan Peroksida, organoleptik selama penyimpanan. Dan dari hasil ASLT model Arrhenius diperoleh umur simpan mie basah berkisar antara 1,06 hari – 3,728 hari, dimana umur simpan terlama ada pada penambahan tepung daun kelor dengan konsentrasi 20% menggunakan suhu penyimpanan 25^oC yaitu 3,728 hari.

Kata Kunci : *Daun Kelor, Moringa Oleifera L, ASLT, Model Arrhenius..*

ABSTRACT

DEWI SEPTIYANI KADIR. 651415068. 2021. **Quality of Wet Noodles Substituted with Moringa Leaf (*Moringa oleifera* L.) Flour during Storage and Estimation of the Shelf Life Using the ASLT method of Arrchenius Model.** Undergraduate Thesis. Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Dr. Yuszda K. Salimi and the Co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

This study aims to know the quality of wet noodles substituted with Moringa leaf flour during storage and to know the shelf life of wet noodles substituted with Moringa leaf flour using the Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) method of the Arrhenius model. This study uses a completely randomized design (CRD) with 1 factor consisting of 4 treatments and 3 replications. The observation time is 0 hour, 24 hours, and 48 hours. The data are processed by using Microsoft Office Excel 2007 application and will be analyzed using analysis of variance (ANOVA) to know whether or not there is a difference in the treatment. If there is a difference between treatments, it will be continued with the Duncan's Multiple Range Test (DMRT) with a significance level of $\alpha = 0.05$ using the application of SPSS version 16. The findings show that Moringa leaf flour is able to suppress TVBN, TPC, pH, Peroxide Numbers, and organoleptic during storage. As from the result of ASLT of the Arrhenius model, the shelf life of wet noodles ranges from 1.06 days - 3.728 days, where the longest shelf life is in the addition of Moringa leaf flour with a concentration of 20% using a storage temperature of 25°C which was 3.728 days.

Keywords: *Moringa Leaf, Moringa Oleifera* L., ASLT, Arrchenius Model

