

**Pengaruh Susbtitusi Tepung Limbah Lemuru Pada Tepung Premiks Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensorik Mie Basah**  
Dibimbing oleh: Yossi Wibisono, S.TP.MP

**Deviza Filbadini**  
Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRACT**

Mie basah merupakan jenis mie yang telah melalui proses pemasakan sebelum di pasarkan. Pada umumnya mie basah menggunakan bahan baku utama tepung terigu, sehingga akan dapat dilakukan inovasi dengan menambahkan bahan pangan lokal agar dapat meningkatkan daya tarik serta nilai gizi mie basah. Bahan pangan lokal yang bersifat fungsional dapat digunakan yakni limbah lemuru dan tepung mocaf. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung limbah lemuru terhadap sifat fisik, kimia, dan sensorik mie basah dan mengetahui pengaruh terbaik. Dalam metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) non faktorial dengan 5 perlakuan substitusi tepung limbah lemuru pada konsentrasi 10%, 15%, 20%, 25%, dan 30% yang ulang sebanyak 4 kali. Kemudian dianalisis menggunakan analisis varian dan diuji lebih lanjut dengan Duncan Multiple Range Test (DMRT). Substitusi tepung limbah lemuru sangat beda nyata terhadap kecerahan warna (L), kadar protein, mutu hedonik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), dan hedonik (warna, aroma, dan tekstur), sedangkan tidak berbeda nyata terhadap kecerahan warna (a), kecerahan warna (b), *cooking loss*, dan elastisitas, tetapi berbeda nyata terhadap uji hedonik rasa.

Kata Kunci : Tepung limbah lemuru, tepung mocaf, pangan lokal