

**Pengaruh Pasta Labu Siam (*Sechium Edule*) dan CMC Terhadap Kualitas  
Pembuatan Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf**

**Firda Amalia Hasni**

Program Studi Teknologi Industri Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pasta labu siam dan CMC terhadap kualitas pembuatan mie basah substitusi tepung mocaf dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Februari 2017. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang disusun secara faktorial dengan 2 faktor. Faktor I adalah jenis penambahan pasta labu siam yang terdiri dari 3 level yaitu 0%, 10%, dan 20% dan Faktor II adalah konsentrasi CMC terdiri dari 3 level yaitu 0%, 0,15% dan 0,3% dengan pengulangan sebanyak 2 kali ulangan. Pengamatan penelitian mie basah meliputi pengamatan kadar air, kadar serat, kadar vitamin C, tekstur dan pengamatan sifat organoleptik dengan metode tingkat kesukaan (hedonik scale). Hasil penelitian terbaik pada penambahan pasta labu siam sebanyak 20% dan CMC 0,3% menghasilkan mie basah dengan warna agak cerah disukai dengan tekstur kenyal dengan nilai 0,08 N, rasa gurih agak disukai dan aroma gurih agak disukai dengan kadar air sebanyak 41,90%, kadar serat sebanyak 0,71% serta kadar vitamin C sebanyak 0,51mg.

**Kata kunci :** CMC, pasta labu siam, mie basah.