

“Pengaruh Penambahan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mie Basah”

M. Zainullah
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Labu Kuning termasuk jenis tanaman menjalar dari famili *Cucurbitaceae* yang banyak dijumpai di indonesia terutama di dataran tinggi. Labu kuning kaya akan vitamin A, B dan C serta mineral dan karbohidrat, sifat labu kuning yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten yang cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam produk olahan pangan lainnya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi penambahan pasta labu kuning yang tepat pada pembuatan mie basah sehingga dapat menghasilkan mie basah yang lebih bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat.

Penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) non faktorial dengan 5 perlakuan dengan 3 kali ulangan yaitu: perlakuan A₀ (tepung terigu:pasta labu kuning = 100%:0%), perlakuan A₁ (tepung terigu:pasta labu kuning = 90%:10%), perlakuan A₂ (tepung terigu:pasta labu kuning = 80%:20%), perlakuan A₃ (tepung terigu:pasta labu kuning = 70%:30%), perlakuan A₄ (tepung terigu: pasta labu kuning = 60%:40%).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan pasta labu kuning memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P>0.01$) terhadap kadar air, kadar vitamin C, kadar antioksidan dan kadar abu, serta berpengaruh sangat nyata dari segi organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur).

Kata Kunci: Labu kuning, Tepung terigu, Mie basah