

# **Pengaruh Proporsi Penambahan Bubur Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) terhadap Sebagian Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah.**

**Saiful Rizal**

Program Studi Teknologi Industri Pangan  
Jurusan Teknologi Pertanian

## **ABSTRAK**

Kemangi merupakan salah satu bahan pangan yang banyak tumbuh di Indonesia dan hasilnya melimpah. Tanaman ini mudah tumbuh, produktif dan tidak begitu sulit dalam proses perawatannya, sehingga dapat dikembangkan secara besar-besaran. Kemangi tumbuh tegak dengan cabang yang banyak. Tumbuhan kemangi kaya akan vitamin A, C, mineral, dan betakaroten. Betakaroten didalam daun kemangi berperan mendukung fungsi penglihatan, meningkatkan respon antibodi (memengaruhi fungsi kekebalan tubuh), membantu sintesis protein untuk mendukung proses pertumbuhan, sebagai antioksidan, dan dapat menambah warna menarik dalam produk olahan pangan lainnya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui proporsi penambahan bubur kemangi 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 7 taraf perlakuan dengan 3 kali ulangan yaitu: perlakuan A<sub>0</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 100% : 0%), perlakuan A<sub>1</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 95% : 5%), perlakuan A<sub>2</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 90% : 10%), perlakuan A<sub>3</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 85%:15%), perlakuan A<sub>4</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 80% : 20%), perlakuan A<sub>5</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 75% : 25%), perlakuan A<sub>6</sub> (tepung terigu : bubur kemangi = 70% : 30%)

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

**Kata Kunci:** Kemangi, Tepung terigu, Mie basah