

ABSTRACT

Nurafifah Azzahra B.1710308. Utilization of okara flour in making of wet noodles which contains telang flower (*Clitoria ternatea*) with the addition of Palm oil. Supervised by Tiana Fitrilia and Intan Kusumaningum.

Wet noodles are noodles which experience a cerebral processing or mastication with boiling water after the cutting stage and before being marketed. This study aims to utilize of okara flour in making of wet noodles which contains telang flower with addition of palm oil as one of the food diversification. This study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) with two factors, namely the ratio of wheat flour and okara flour (90:10), ((80:20), (70:30) and the concentration of palm oil (5%, 10%) Product analysis includes chemical analysis of water content, elasticity power, rehydration power and cooking loss, and hedonic tests as determinants of the selected product early stage and analysis of protein content, fat content, ash content, crude fiber, carbohydrates content and anthocyanin in final selected product. The data analysis used was ANOVA and Duncan's Advanced Test with 95% confidence interval. The results showed that the wet noodles selected was treated with A2B1 (80 wheat flour: 20 okara flour and 5% palm oil). The wet noodles selected have water content of 28,83%, protein content of 10,67%, fat content of 4.33%, ash 2.12%, crude fiber 7.79%, carbohydrates content 58.29%, and antioxidant activity 665,14 $\mu\text{g/mL}$. And have physical characteristics elastisitas power 3,86%, rehydration power 85,40% and cooking loss 6,25%. The results of the hedonic test have the highest preference value on the attributes of taste, flavor, plasticity and overall.

Keyword: wet noodles, okara flour, palm oil.

ABSTRAK

Nurafifah Azzahra B.1710308. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dalam Pembuatan Mi Basah yang Mengandung Bunga Telang (*Clitelia ternatea*) dengan Penambahan Minyak Sawit. Skripsi. Dibawah bimbingan Tiana Fitrilia dan Intan Kusumaningum.

Mi basah merupakan mi yang mengalami proses pengolahan perebusan atau pengukusan dengan air mendidih setelah tahap pemotongan dan sebelum dipasarkan. penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan tepung ampas tahu dalam bentuk mi basah yang mengandung bunga telang dengan penambahan minyak sawit sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor perlakuan yaitu rasio tepung terigu dengan tepung ampas tahu (90:10), ((80:20), (70:30) dan penambahan minyak sawit (5%, 10%). Analisis produk meliputi analisa kimia kadar air, daya elastisitas, rehidrasi dan kehilangan padatan akibat pemasakan, serta uji hedonik untuk produk terpilih tahap I dan analisa kadar protein, lemak, abu, serat, kadar karbohidrat dan antioksidan untuk produk terpilih akhir. Analisis data penelitian digunakan adalah ANOVA dengan Uji Lanjut Duncan dengan selang kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mi basah terpilih adalah perlakuan A2B1 (80 tepung terigu : 20 tepung ampas tahu dan 5% minyak sawit). Mi basah terpilih memiliki kadar air 28,83%, kadar protein 10,67%, kadar lemak 4,33%, kadar abu 2,12%, serat kasar 7,79%, karbohidrat 58,29% dan antioksidan 665,14 µg/mL. Serta memiliki karakteristik fisik elastisitas 3,86%, rehidrasi 85,40% dan kehilangan padatan akibat pemasakan 6,25%. Hasil uji hedonik memiliki nilai kesukaan tertinggi pada parameter rasa, aroma, kekenyalan dan *overall*.

Kata Kunci: Mi basah, tepung ampas tahu, minyak sawit.