

## ABSTRACT

**Dena Puspita Indriyani. B.1610833.** Formulation of Glosor Noodles Based On Pumpkin Flour (*Cucurbita moschata* Durch) and Sugar Palm Sago Flour (*Arenga pinnata* Merr) as Functional Food for Patients with Diabetes Mellitus. Under the guidance of Tiana Fitrilia, S. Pd, M. Si dan Dr. Ir. Mardiah, M. Si.

The aims of this research were to determine the best ratio of pumpkin flour and sugar palm sago flour for making dietetic foods in the form of glosor noodle. In this research, noodles are made with five different formulas: A1 (pumpkin flour 70% : sugar palm sago flour 30%), A2 (pumpkin flour 60% : sugar palm sago flour 40%), A3 (pumpkin flour 50% : sugar palm sago flour 50%), A4 (pumpkin flour 40% : sugar palm sago flour 60%) and A5 (pumpkin flour 30% : sugar palm sago flour 70%). The best formula was chosen based on physical tests (hardness, cohesiveness and springiness) and organoleptic tests (hedonic test and hedonic quality). Organoleptic test included color, texture, aroma, taste and overall. The chosen produced is going with the analysis of chemicals. This study used a completely randomized design with 1 factor with 5 treatments and 2 replications for every treatments. The data was analyzed using Analysis of variance Kruskal Wallis on physical test. Organoleptic data was analyzed using Kruskal Wallis test and followed by Mann Whitney U test. The results showed that organoleptic test had a significant effect on color, texture, aroma, taste and overall of noodles. The results showed that physical test had no significant effect on hardness, cohesiveness and springiness of the noodles. The chosen formula was A5 noodle made of pumpkin flour 30% : sugar palm sago flour 70%. Noodle made of chosen formula had moisture content 57,75%, ash 1,44%, protein 6,87%, fat 4,43%, carbohydrate 29,51%, fiber 17,43%, 563,214 ppm of antioixidant activity and beta caroten content 392,15 µg/g.

**Keywords:** pumpkin flour, sugar palm sago flour, glosor noodles.

## ABSTRAK

**Dena Puspita Indriyani. B.1610833.** Formulasi Mi Glosor Berbahan Dasar Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* Durch) Dan Tepung Sagu Aren (*Arenga pinnata* Merr) Sebagai Makanan Dietetik Untuk Penderita Diabetes Melitus. Di bawah bimbingan Tiana Fitrilia, S. Pd, M. Si dan Dr. Ir. Mardiah, M. Si.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan tepung labu parang dan tepung sagu aren yang tepat dalam pembuatan makanan dietetik berupa mi glosor. Pada penelitian ini dibuat mi dengan 5 formula, yaitu formula A1 (tepung labu parang 70% : tepung sagu aren 30%), A2 (tepung labu parang 60% : tepung sagu aren 40%), A3 (tepung labu parang 50% : tepung sagu aren 50%), A4 (tepung labu parang 40% : tepung sagu aren 60%), dan A5 (tepung labu parang 30% : tepung sagu aren 70%). Formula terpilih ditentukan berdasarkan uji fisik (kekerasan, kekenyalan dan kelengketan) dan uji organoleptik (uji hedonik dan uji mutu sensori). Uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan. Mi formula terpilih selanjutnya diuji kandungan komposisi kimianya. Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap 1 faktor dengan 5 taraf perlakuan dan 2 ulangan untuk setiap perlakuan. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal Wallis pada uji fisik. Data organoleptik dianalisis menggunakan Kruskal Wallis dan dilanjutkan dengan uji Man Whitney U pada uji organoleptik. Hasil uji fisik menunjukkan bahwa kelima perlakuan tidak berpengaruh terhadap kekerasan, kelengketan dan kekenyalan mi. Uji organoleptik menunjukkan kelima perlakuan berpengaruh terhadap warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan produk mi glosor. Formula terpilih adalah A5 yaitu mi yang dibuat dari tepung labu parang 30% : tepung sagu aren 70%. Mi glosor formula terpilih memiliki kadar air 57,75%, abu 1,44%, protein 6,87%, lemak 4,43%, karbohidrat 29,51%, serat kasar 17,43%, aktivitas antioksidan 563,214 ppm dan beta karoten 392,15 µg/g.

**Keywords:** tepung labu parang, tepung sagu aren, mi glosor.