

ABSTRAK

FORMULASI MIE KERING DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR UNTUK MENINGKATKAN VITAMIN C YANG DAPAT DI TERIMA OLEH KONSUMEN.

Maria Klau.¹ IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi.² Andreas Isahak Medah.³

Mie kering merupakan salah satu makanan olahan yang populer di Indonesia, namun memiliki kandungan vitamin C yang rendah. Daun kelor (*Moringa oleifera* L.) merupakan sumber vitamin C alami yang berpotensi digunakan sebagai bahan fortifikasi untuk meningkatkan nilai gizi mie kering. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daun kelor terhadap karakteristik organoleptik dan kadar vitamin C mie kering, serta menentukan formulasi yang tepat untuk menghasilkan mie kering tinggi vitamin C yang dapat diterima konsumen.

Penelitian ini dilakukan pada bulan oktober 2025, dengan metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap dengan 4 perlakuan yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menghasilkan 12 unit percobaan. perlakuan yang dicoba dalam pembuatan ini adalah formulasi mie kering dengan penambahan tepung kelor sebanyak 0%, 20%, 30% dan 40%. Variabel yang diamati adalah karakteristik organoleptik mie meliputi aroma, rasa, warna, dan tekstur. Hasil penelitian terbaik menunjukkan uji analisis organoleptik meliputi aroma (P1 dengan nilai rata-rata 4,71), rasa (P0 dengan nilai rata-rata 4,78), warna (P0 dengan nilai rata-rata 4,62), dan tekstur (P0 dengan nilai rata-rata 4,73). Serta kadar vitamin C dengan metode titrasi iodimetri. Data dianalisis dengan ANOVA dan uji lanjut Duncan pada taraf $\alpha=0,05$. Kadar vitamin C mie kering meningkat seiring dengan peningkatan konsentrasi tepung daun kelor, yaitu P0 (0,23%), P1 (0,55%), P2 (0,74%), dan P3 (0,94%), dengan perbedaan nyata antar perlakuan. Untuk parameter organoleptik, perlakuan P0 dan P1 memiliki tingkat kesukaan yang tidak berbeda nyata.

Kata Kunci : Mie kering, tepung daun kelor, vitamin C

1. Penulis
2. Pembimbing

ABSTRAK

DRY NOODLE FORMULATION WITH THE ADDITION OF MORINGA LEAF FLOUR TO INCREASE VITAMIN C CONTENT THAT CAN BE ACCEPTABLE BY CONSUMERS.

Maria Klau.¹ IDewa Agung Ayu Ratih Ratna Adi.² Andreas Isahak Medah.³

Dry noodles are a popular processed food in Indonesia, but they have a low vitamin C content. Moringa oleifera L. leaves are a natural source of vitamin C that have the potential to be used as a fortification ingredient to increase the nutritional value of dry noodles. This study aimed to determine the effect of adding moringa leaf flour on the organoleptic characteristics and vitamin C content of dry noodles, and to determine the appropriate formulation to produce high-vitamin C dry noodles that are acceptable to consumers.

This study was conducted in October 2025, using a completely randomized design with four treatments and three replications, resulting in 12 experimental units. The treatments tested in this production were dry noodle formulations with the addition of moringa flour at 0%, 20%, 30%, and 40%. The variables observed were the organoleptic characteristics of the noodles, including aroma, taste, color, and texture. The best results from the study showed that organoleptic analysis included aroma (P1 with an average score of 4.71), taste (P0 with an average score of 4.78), color (P0 with an average score of 4.62), and texture (P0 with an average score of 4.73). Vitamin C levels were also determined using the iodimetric titration method. Data were analyzed using ANOVA and Duncan's follow-up test at the α level of 0.05. The vitamin C content of dry noodles increased with increasing moringa leaf flour concentration, with P0 (0.23%), P1 (0.55%), P2 (0.74%), and P3 (0.94%), showing significant differences between treatments. For organoleptic parameters, the preference levels of treatments P0 and P1 were not significantly different.

Keywords: Dry noodles, moringa leaf flour, vitamin C

1. Author
2. Supervisor