

PENAMBAHAN TEPUNG KELOR PADA TEPUNG KOMPOSIT DALAM MENGHASILKAN MIE DENGAN KARAKTERISTIK KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TERBAIK

Thenoria C.M Pelang¹, Godlief F. Neonufa.², Lesybeth M. Nubatonis²

¹⁾ Penulis, Mahasiswa THP- FTP UKAW

²⁾ Pembimbing, Dosen THP-FTP UKAW

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung kelor (*Moringa oleifera*) pada tepung komposit terhadap karakteristik kimia dan organoleptik mie. Tepung komposit yang digunakan merupakan campuran tepung terigu dengan tepung tapioka, sedangkan tepung kelor ditambahkan sebagai bahan fortifikasi untuk meningkatkan nilai gizi produk karena kaya akan protein, serat, vitamin, mineral, dan senyawa antioksidan. Penelitian dilakukan dengan menggunakan beberapa tingkat penambahan tepung kelor pada tepung komposit untuk pembuatan mie. Produknya dianalisis karakteristik kimia yang meliputi kadar protein. Selain itu, dilakukan uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan panelis. Data dianalisis menggunakan metode statistik untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap karakteristik mie yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung kelor meningkatkan kandungan gizi mie, terutama protein, meskipun pada konsentrasi penambahan tepung kelor yang tinggi dapat menurunkan tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa. Formulasi terbaik yang diperoleh pada penelitian ini adalah penambahan tepung kelor sebanyak 15% karena menghasilkan mie dengan karakteristik kimia yang baik serta mutu organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen.

Kata kunci: tepung kelor, *Moringa oleifera*, tepung komposit, mie, karakteristik kimia, organoleptik.

ADDITION OF MORINGA LEAF POWDER TO COMPOSITE FLOUR TO PRODUCE NOODLES WITH OPTIMAL CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Thenoria Chantya M. Pelang¹, Godlief F. Neonufa², Lesybeth M. Nubatonis²

¹⁾ Write, UKAW THP – FTP Student

²⁾ Supervisor, Lecturer THP – FTP UKAW

ABSTRACT

This study aimed to analyze the effect of adding moringa (*Moringa oleifera*) flour to composite flour on the chemical characteristics and organoleptic properties of noodles. The composite flour used was a blend of wheat flour and tapioca flour, to which moringa flour was added as a fortification ingredient to improve the product's nutritional value due to its high content of protein, fiber, vitamins, minerals, and antioxidant compounds. The study was conducted using several levels of moringa flour addition to the composite flour for noodle production. The process included an analysis of chemical characteristics, specifically protein content. In addition, an organoleptic test was carried out on color, aroma, texture, taste, and the panelists' level of acceptance. The data were analyzed using statistical methods to determine the effect of the treatment on the resulting noodle characteristics. The results showed that the addition of moringa flour increased the nutritional content of the noodles, particularly protein, although at high concentrations of moringa flour addition, the panelists' acceptance of color, aroma, and taste decreased. The best formulation obtained in this study, with a moringa flour substitution of 15%, produced noodles with good chemical characteristics and organoleptic quality that remained acceptable to consumers.

Keywords: moringa flour, *Moringa oleifera*, composite flour, noodles, chemical characteristics, organoleptic.