



Inovasi Mi Basah Menggunakan Tepung Mocaf Dengan Penambahan Puree Labu Kuning

Gadis Rizkynia Aisya¹, Lilis Sulandari², Ita Fatkhur Romadhoni³,
Andika Kuncoro Widagdo⁴

¹⁻⁴ Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Korespondensi Penulis : gadis.20064@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Wet noodles are raw noodles that are boiled in boiling water before being marketed. The making of noodles includes the stages of mixing, forming cutting sheets or printing and cooking. The average yellow noodles that are often sold in the market are dry noodles, wet noodles that are traded on average white noodles. In this report, the researcher wants to make an innovation of yellow wet noodles. The type of additional ingredient in wet noodles that functions to give a natural yellow color is yellow pumpkin. The nutritional content of yellow pumpkin is quite large, including rich in vitamins A & C, minerals, and carbohydrates, and the flesh of yellow pumpkin also contains antioxidants that are useful as anti-cancer. The addition of this yellow pumpkin will make wet noodles rich in β -carotene and can improve the color of processed products. This study used a pattern design of yellow pumpkin puree addition factor with 3 treatments, namely (30 grams), (40 grams) and (50 grams). Data collection was carried out by observation method through organoleptic quality tests assessed by 30 panelists. Data from organoleptic tests with single anova or one away anova test and Duncan's follow-up test. To determine the content of proximate (protein, water content, fat, carbohydrates, ash) and β -carotene, laboratory tests were carried out. The results of the study showed: 1) the best proportion of mocaf flour wet noodles with the addition of the best yellow pumpkin puree from the organoleptic test was obtained from a sample of 350 with the addition of 50 grams of yellow pumpkin puree, with the characteristics of a slightly straight shape; dark yellow color; the taste is quite like yellow pumpkin; the chewy texture and aroma are quite flavorful of yellow pumpkin. 2) The nutritional content of the best wet noodle results with 350 samples based on laboratory tests shows that per 100 grams has a B-carotene content of 86.50 mg; water content of 48.10%; protein 4.90%; fat 4.25%; carbohydrates 3.90%; ash content of 1.18%.*

Keywords: *Wet Noodles, Mocaf Flour, Yellow Pumpkin Puree*

Abstrak. Mi basah adalah mi mentah yang sebelum dipasarkan mengalami perebusan dalam air mendidih lebih dahulu. Pembuatan mi meliputi tahap pencampuran, pembentukan lembaran pemotongan atau pencetakan dan pemasakan. Rata-rata mi kuning yang sering dijual dipasar adalah jenis mi kering, mi basah yang diperjual belikan rata-rata jenis mi putih. Dalam laporan ini peneliti ingin membuat inovasi mi basah kuning. Adapun jenis bahan tambahan pada mi basah yang berfungsi memberikan warna kuning alami yaitu buah labu kuning. Kandungan gizi labu kuning cukup besar diantaranya kaya vitamin A & C, mineral, serta karbohidrat, dan daging buah labu kuning pun mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker. Penambahan labu kuning ini akan membuat mi basah kaya akan β -karoten dan dapat memperbaiki warna produk olahan. Penelitian ini menggunakan desain pola faktor penambahan puree labu kuning dengan 3 perlakuan yaitu (30gram), (40gram) dan (50gram). Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi melalui uji mutu organoleptik yang dinilai oleh 30 orang panelis. Data hasil uji organoleptik dengan uji anova tunggal atau one away anova dan uji lanjut Duncan. Untuk mengetahui kandungan proksimat (protein, kadar air, lemak, karbohidrat, abu) dan β -karoten dilakukan uji laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan: 1) proporsi terbaik mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning terbaik dari uji organoleptik diperoleh dari sampel 350 dengan penambahan puree labu kuning 50 gram, dengan karakteristik bentuk sedikit lurus; warna kuning tua; rasa cukup berasa labu kuning; tekstur kenyal dan aroma cukup beraroma labu kuning. 2) kandungan gizi dari hasil mi basah yang terbaik dengan sampel 350 berdasarkan uji laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gram memiliki kandungan β -karoten 86,50 mg; kadar air 48,10%; protein 4,90%; lemak 4,25%; karbohidrat 3,90%; kadar abu 1,18%.

Kata kunci : Mi Basah, Tepung Mocaf, Puree Labu Kuning

1. LATAR BELAKANG

Olahan makanan yang sangat populer di negara Asia terutama Indonesia adalah mi (Annur, 2023). Menurut World Instant Noodles Association, Indonesia adalah negara konsumen mi instan terbesar kedua di dunia. Pada 2021 Indonesia menghabiskan 13,27 miliar bungkus mi instan. Nilai penjualan mi instan di Indonesia juga tercatat terus meningkat hingga 15% dibanding di tahun 2017 (Rahmat Santoso et al., 2023). Mi merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu dan beberapa bahan tambahan lainnya. Selain harganya yang sangat ekonomis mi juga menjadi salah satu makanan yang paling mudah diolah menjadi beberapa hidangan yang sangat disukai oleh masyarakat mulai dari kalangan usia muda sampai tua, oleh karena itu tidak heran jika mi menjadi makanan kedua setelah nasi karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan kandungan gizi yang baik jika menggunakan bahan pembuatan dan cara pengolahan yang benar sesuai standart SNI 2987 – 2015.

Jenis mi basah yang sering dijumpai di pasaran adalah mi putih sehingga jarang ditemukan mi basah kuning kecuali jenis mi kering. Mi basah di Indonesia umumnya dikenal dengan mi telur dengan olahan mi ayam, mi pangsit atau mi bakso. Mi dengan bahan baku utama tepung terigu menyebabkan ketergantungan masyarakat terhadap impor gandum yang sangat tinggi, sedangkan di Indonesia sendiri bukan penghasil gandum sehingga tercatat angka impor gandum di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 8.351 ton. Pada periode 2022-2023 diperkirakan turun 19,9% menjadi 9 juta ton dari 11,23 ton. Penurunan ini mencerminkan berkurangnya permintaan di tengah perlambatan ekonomi di negara-negara tujuan ekspor Indonesia (Wulandari et al., 2019). Berdasarkan catatan tersebut peneliti mencoba menanggulangi impor gandum yang berlebihan dengan menggunakan tepung mocaf sebagai bahan alternatif pembuatan mi basah.

Tepung mocaf (modified cassava flour) mempunyai keunggulan yaitu kandungan vitamin c, kalsium, fosfor dan serat yang lebih tinggi daripada tepung terigu (Gusriani et al., 2021). Tepung mocaf merupakan tepung yang terbuat dari bahan dasar singkong yang dimodifikasi melalui proses fermentasi atau enzimatis. Tepung mocaf termasuk bebas gluten dan bermanfaat bagi para penderita diabetes dan juga dapat mencegah menopause dini pada kaum wanita (Gusriani et al., 2021). Produk tepung mocaf memiliki karakteristik seperti tepung terigu yaitu putih, lembut, dan tidak berbau singkong. Jenis brand tepung mocaf juga mempengaruhi hasil jadi mi karena ada beberapa tepung mocaf yang kadar airnya tinggi atau warna tepung yang coklat akan menjadi kendala dalam pembuatan mi. Pada penelitian terdahulu substitusi mi basah tepung umbi talas yang dihasilkan berwarna putih pucat sehingga perlu penambahan bahan lain sebagai pewarna mi. Oleh karena itu perlu bahan tambahan dari

sayur sebagai pewarna tetapi tetap memiliki kandungan vitamin yang baik diantaranya labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang produksinya melimpah di Indonesia. Kandungan gizi labu kuning cukup besar antara lain kaya vitamin A&C, mineral, serta karbohidrat, dan daging buah labu kuning pun mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker. Dengan berbagai macam kandungan gizi yang dimiliki oleh labu kuning maka peneliti memilih labu kuning sebagai bahan tambahan mi basah tepung mocaf agar dapat memperbaiki warna dari mi basah substitusi tepung umbi talas ini. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui penambahan konsentrasi puree labu kuning yang dapat mempengaruhi organoleptik mi basah dengan substitusi tepung mocaf sesuai dengan SNI-2987-2015 dan menghasilkan mi basah puree labu kuning yang disukai oleh masyarakat.

Dalam penelitian yang sudah ada maka peneliti mengharapkan bahwa penambahan puree labu kuning dengan konsentrasi puree labu kuning terbaik 40% menghasilkan mi basah substitusi tepung mocaf sesuai SNI 2987 – 2015 dengan karakteristik sensori terbaik yaitu warna agak kekuningan, aroma tidak khas sukun, tekstur kenyal, rasa disukai. Pada penelitian ini akan diujicobakan konsentrasi puree labu kuning dengan 3 taraf perlakuan yaitu 30%, 40% dan 50% dengan tiga kali pengulangan. Dari pengembangan bahan yang peneliti gunakan diharapkan menghasilkan mi basah puree labu kuning yang sesuai SNI 2987 – 2015 dan disukai oleh masyarakat.

2. KAJIAN TEORITIS

2.1 Mi Basah

Mi telah menjadi makanan pokok bagi kebanyakan negara di Asia, termasuk Indonesia. Mi merupakan makanan yang umumnya terbuat dari tepung terigu, yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Namun, gandum tidak dapat tumbuh dengan baik di Indonesia, sehingga harus diimpor dari negara-negara penghasil gandum. Impor gandum pada tahun 2017 sebesar 8.351 ton (Wulandari et al., 2019). Pengertian mi menurut SNI adalah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan. Dari segi proses pembuatannya ada beberapa jenis mi yang dikenal antara lain mi basah, mi kering dan mi instan. Mi basah diperoleh dengan proses

pencetakan mi lalu dilanjut perebusan. Mi kering dan mi instan diperoleh dengan mengeringkan mi basah yang digoreng dan mi kering yang dioven. Masing-masing mi memiliki kriteria yang berbeda, baik dari syarat kandungan air, protein, karbohidrat ataupun uji-uji lainnya (Febi Dinatingtyas Listyawati, 2019)

2.2 Tepung Mocaf

Mocaf (Modified Cassava Flour) merupakan salah satu produk pati termodifikasi yang telah banyak dimanfaatkan pada berbagai produk pangan. Menurut Subagioet, mocaf merupakan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Modifikasi diartikan sebagai perubahan struktur molekul yang dapat dilakukan dengan beberapa metode, baik secara fisik, kimia, maupun enzimatik. Proses modifikasi pada produksi mocaf merupakan proses modifikasi secara biokimia yaitu dengan menambahkan enzim atau mikroba penghasil enzim.

2.3 Labu Kuning

Labu kuning merupakan tanaman yang berasal dari Benua Amerika terutama di Negara Peru dan Meksiko. Tanaman ini tumbuh merambat dengan daun yang berukuran besar dan berbulu. Terdapat lima spesies labu kuning yang umum dikenal, yaitu *Cucurbita maxima* Duchenes, *Cucurbita ficifolia* Bouche, *Cucurbita mixta*, *Cucurbita moschata* duchenes, dan *Cucurbita pipo* (Umri et al., 2015). Tanaman labu kuning sudah cukup banyak dibudidayakan di Indonesia karena perawatannya yang mudah dan hasilnya cukup memberikan nilai ekonomi untuk masyarakat (Ghifarie & Rahmawati, 2022).

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang penulis gunakan yaitu metode penelitian eksperimen dengan meneliti mutu organoleptik terhadap inovasi mi basah berbahan dasar bebas gluten dengan penambahan puree labu kuning. Desain penelitian meliputi jumlah puree labu kuning yang digunakan dalam pembuatan mi basah memiliki 3 perlakuan yaitu 30%, 40%, 50% sehingga dapat menghasilkan mi basah sesuai dengan SNI 2987 – 2015.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Uji Organoleptik

1. Bentuk

Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan puree labu kuning berbeda nyata terhadap bentuk mi basah labu kuning. Hal ini ditunjukkan pada nilai *mean square* sebesar 9.878 pada taraf signifikansi 0,01. Hasil uji anova bentuk mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning tersaji pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Hasil Uji Anova Bentuk Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
bentuk	Between Groups	19.756	2	9.878	9.641	<,001
	Within Groups	89.133	87	1.025		
	Total	108.889	89			

Berdasarkan hasil analisa anava uji bentuk mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning menunjukkan bahwa nilai signifikan $0,01 < 0,05$ maka terdapat perbedaan signifikan terhadap bentuk mi basah puree labu kuning. Untuk mengetahui pengaruh penambahan puree labu kuning terhadap mi basah, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 4.2.

Tabel 4.2 Hasil Uji Duncan Bentuk Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

Duncan ^a		BENTUK	
Puree labu kuning	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
50%	30	3.23	
30%	30		4.13
40%	30		4.30
Sig.		1.000	.525

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

2. Warna

Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan puree labu kuning berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai *mean square* sebesar 7.678 pada taraf signifikansi 0,01. Hasil uji anova warna pada mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning tersaji pada Tabel 4.2.

Tabel 4.3 Hasil Uji Anova Warna Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
warna	Between Groups	15.356	2	7.678	13.004	<.001
	Within Groups	51.367	87	.590		
	Total	66.722	89			

Berdasarkan hasil analisa anava uji warna mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning menunjukkan bahwa nilai signifikan $0,01 < 0,05$ maka terdapat perbedaan signifikan terhadap warna mi basah puree labu kuning. Untuk mengetahui pengaruh penambahan puree labu kuning terhadap mi basah, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 4.4.

Tabel 4.4 Hasil Uji Duncan Warna Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

WARNA
Duncan^a

Puree labu kuning	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
30%	30	3.60	
40%	30	3.97	
50%	30		4.60
Sig.		.068	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

3. Rasa

Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan puree labu kuning berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai *mean square* sebesar 5.078 pada taraf signifikansi 0,14. Hasil uji anova rasa pada mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning tersaji pada Tabel 4.5.

Tabel 4.5 Hasil Uji Anova Rasa Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
rasa	Between Groups	10.156	2	5.078	4.452	.014
	Within Groups	99.233	87	1.141		
	Total	109.389	89			

Berdasarkan hasil analisa anava uji rasa mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning menunjukkan bahwa nilai signifikan $0,14 > 0,05$ maka terdapat perbedaan signifikan pada perlakuan 30%, sedangkan perlakuan 40% dan 50% tidak berbeda signifikan terhadap rasa mi basah puree labu kuning. Untuk mengetahui pengaruh penambahan puree labu kuning terhadap mi basah, maka dilakukan uji Duncan. Hasil uji Duncan tersaji pada Tabel 4.6.

Tabel 4.6 Hasil Uji Duncan Warna Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

RASA

Duncan^a

Puree labu kuning	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
30%	30	2.93	
40%	30		3.50
50%	30		3.73
Sig.		1.000	.400

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

4. Tekstur

Tabel 4.7 Hasil Uji Anova Tekstur Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
tekstur	Between Groups	3.822	2	1.911	2.012	.140
	Within Groups	82.633	87	.950		
	Total	86.456	89			

Berdasarkan hasil analisa anova uji tekstur mi basah menunjukkan bahwa nilai signifikansi $1,40 > 0,05$ maka tidak terdapat perbedaan pengaruh terhadap tekstur mi basah labu kuning. Hal ini mengacu pada karakteristik mi basah pada umumnya yakni bertekstur kenyal (Sudiarta, 2022).

5. Aroma

Hasil uji anova menunjukkan bahwa proporsi penambahan puree labu kuning tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai *mean square* sebesar 3,11 pada taraf signifikansi 7,07. Hasil uji anova aroma pada mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning tersaji pada Tabel 4.8.

Tabel 4.8 Hasil Uji Anova Aroma Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
aroma	Between Groups	.622	2	.311	.348	.707
	Within Groups	77.700	87	.893		
	Total	78.322	89			

Berdasarkan hasil analisa anova uji aroma mi basah menunjukkan bahwa nilai signifikansi $7,07 > 0,05$ maka tidak terdapat perbedaan pengaruh terhadap aroma mi basah labu kuning. Hal ini mengacu pada karakteristik mi basah pada umumnya yakni tidak beraroma atau beraroma gurih dari penyedap.

6. Kesukaan Keseluruhan

Hasil uji anova menunjukkan bahwa kesukaan keseluruhan tidak berbeda nyata. Hal ini ditunjukkan pada nilai *mean square* sebesar 4,33 pada taraf signifikansi 5,55. Hasil uji anova kesukaan keseluruhan pada mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning tersaji pada Tabel 4.9.

Tabel 4.9 Hasil Uji Anova Kesukaan Keseluruhan Mi Basah Tepung Mocaf dengan Penambahan Puree Labu Kuning

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
kesukaan	Between Groups	.867	2	.433	.593	.555
	Within Groups	63.533	87	.730		
	Total	64.400	89			

Berdasarkan hasil analisa anova uji kesukaan keseluruhan mi basah menunjukkan bahwa nilai signifikansi $5,55 > 0,05$ maka tidak terdapat perbedaan terhadap kesukaan keseluruhan mi basah labu kuning. Hal ini mengacu pada hasil uji organoleptik yang mempengaruhi bentuk, warna, rasa, tekstur dan aroma dari mi basah labu kuning yang

menentukan hasil produk terbaik bukan berdasarkan dari hasil kesukaan keseluruhan produk, tetapi bisa dilihat dari notasi pada hasil penilaian produk terbaik.

4.2 Pembahasan

1. Bentuk

Berdasarkan uji lanjut Duncan terdapat perbedaan bentuk dari penambahan puree labu kuning sebanyak 50% mempunyai bentuk sedikit lurus, berbeda dengan penambahan puree labu kuning sebanyak 40% dan 30% mempunyai kriteria cukup lurus. Semakin banyak penambahan jumlah puree labu kuning maka mempengaruhi bentuk mi basah. Hal ini disebabkan karena puree labu kuning mengandung banyak air sehingga berpengaruh pada tekstur adonan sedikit lembek sehingga proses pencetakan mi basah menghasilkan mi dengan bentuk sedikit lurus.

2. Warna

Hasil penelitian berdasarkan uji Duncan terdapat perbedaan warna dari penambahan puree labu kuning sebanyak 50% mempunyai kriteria warna kuning tua, berbeda dengan penambahan puree labu kuning sebanyak 40% dan 30% mempunyai kriteria warna kuning. Semakin banyak penambahan puree labu kuning maka mempengaruhi warna mi basah, hal ini disebabkan kandungan β -karoten yang tinggi pada labu kuning yang sudah matang karena buah yang masih mangkal dan muda mengandung klorofil sehingga kandungan β -karoten nya masih rendah (Dewi & Anak Agung Nanak Antarini, 2016).

3. Rasa

Berdasarkan hasil uji lanjut Duncan terdapat perbedaan rasa dari penambahan puree labu kuning sebanyak 30% mempunyai kriteria sedikit berasa labu kuning, berbeda dengan penambahan puree labu kuning sebanyak 40% dan 50% mempunyai kriteria cukup berasa labu kuning. Hal ini disebabkan karena jumlah penambahan puree labu kuning sehingga semakin banyak jumlah yang ditambahkan, maka mi basah semakin berasa labu kuningnya.

4. Tekstur

Berdasarkan uji sensoris, tekstur mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning bahwa jumlah penambahan puree labu kuning tidak membuat perbedaan yang nyata terhadap tekstur mi basah tepung mocaf dengan 3 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan puree labu kuning sebanyak 30%, 40% dan 50% menghasilkan tekstur mi basah yang kenyal. Hal ini disebabkan makin banyak tepung mocaf yang digunakan, kekenyalan mi basah makin turun dibandingkan dengan mi pada umumnya karena pada dasarnya penentuan kekenyalan terdapat pada gluten dalam tepung terigu.

5. Aroma

Berdasarkan hasil uji sensoris aroma mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning bahwa jumlah penambahan puree labu kuning tidak membuat perbedaan yang nyata terhadap aroma mi basah tepung mocaf dengan 3 perlakuan yang berbeda yaitu penambahan puree labu kuning sebanyak 30%, 40% dan 50% menghasilkan kriteria cukup beraroma labu kuning. Hal ini disebabkan karena puree labu kuning hanya memberikan warna tetapi tidak memberi perubahan pada aroma.

6. Kesukaan Keseluruhan

Tingkat kesukaan keseluruhan mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning dapat disimpulkan bahwa rata-rata panelis menyukai ke 3 perlakuan mi basah yang berbeda dikarenakan hasil uji duncan tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan oleh penambahan jumlah puree labu kuning sebanyak 30%, 40% dan 50%. Mi basah yang baik memiliki kriteria bentuk mi yang cukup lurus, warna mi kuning tua dengan rasa cukup berasa labu kuning, tekstur mi yang kenyal dan aroma yang cukup beraroma labu kuning.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan selama melakukan uji coba produk dan analisa dari hasil uji sensoris, terdapat hasil pembahasan dan analisa yang disimpulkan sebagai berikut ini.

1. Proporsi terbaik mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning dari uji sensoris diperoleh dari sampel 350 yang merupakan penambahan puree labu

kuning sebanyak 50 gram, dengan karakteristik bentuk cukup lurus; warna kuning tua; rasa cukup berasa labu kuning; tekstur kenyal; aroma cukup beraroma labu kuning.

2. Kandungan gizi dari hasil mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning yang terbaik yakni sampel 350 berdasarkan uji laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gram memiliki kandungan β -karoten 86,50mg, kadar air 48,10%, kadar protein 4,90%, kadar lemak 4,25%, karbohidrat 32,90% dan kadar abu 1,18%.

5.2 Saran

Saran mengenai inovasi pembuatan mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning adalah sebagai berikut.

1. Perlu dilakukan inovasi jenis mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning seperti mi kering, kwetiaw dan lain-lain.
2. Perlu dilakukan perhitungan jual beli mi basah tepung mocaf dengan penambahan puree labu kuning.

DAFTAR REFERENSI

- Annur, C. M. (2023). Inilah negara pemakan mi instan terbanyak dunia, ada Indonesia? Databoks.com. Retrieved from <https://databoks.katadata.co.id/infografik/2023/06/05/inilah-negara-pemakan-mi-instan-terbanyak-dunia-ada-indonesia#:~:text=Berdasarkan%20negaranya%2C%20Tiongkok%20masih%20menjadi%2Cinstan%20terbanyak%20dunia%20pada%202022>.
- Dewi, A. A. A. E. L., & Anak Agung Nanak Antarini, I. G. P. S. P. (2010). Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap organoleptik, kapasitas antioksidan, nilai gizi mie basah. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 10(3), 128–135.
- Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan puree labu kuning (*Cucurbita moschata*) pada produk vol au vent untuk meningkatkan konsumsi bahan pangan lokal di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1–6. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59329>
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi pemanfaatan tepung mocaf (modified cassava flour) pada beberapa produk pangan di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73. <https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>
- Hasni, D., Nilda, C., & Amalia, J. R. (2022). Kajian pembuatan mie basah tinggi serat dengan substitusi tepung porang dan pewarna alami. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 27(1), 31–41.

- Listyawati, F. D., & Widyastuti, S. (2019). Karakteristik mie merah gluten free dari tepung gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dan tepung moca dengan penambahan gliserol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(2). <https://doi.org/10.33061/jitipari.v3i2.2696>
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik moca (modified cassava flour) berdasarkan metode penggilingan dan lama fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.8252>
- Risti, Y., & Rahayuni, A. (2013). Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit (tepung komposit: tepung mocaf, tapioka, dan maizena). *Journal of Nutrition College*, 2(4), 696–703. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i4.3833>
- Santoso, R., Ziska, R., & Hidayat, A. (2023). Formulasi & evaluasi mie gluten-free ekstrusi dengan kemasan biodegradable menggunakan tepung porang, mocaf, garut. *IKRA-ITH Teknologi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 7(3), 76–84. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v7i3.3236>
- Sudiarta, N. P. (2022). Kualitas mie basah dengan penambahan tepung ubi talas. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(2), 78–86. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.919>
- Umri, A. W., Studi, P., Pangan, T., & Semarang, U. M. (2015). Sifat organoleptik mie basah dengan substitusi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 38–47.
- Wulandari, G., Hodijah, S., & Amzar, Y. V. (2019). Impor gandum Indonesia dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Ekonomi Indonesia*, 7(2), 101–112.