

## ABSTRAK

### Analisis Kualitas Mie Basah yang dihasilkan dari Tepung Ubi Jalar Ungu

Oleh: Ikramina Sartika

Pemanfaatan ubi jalar ungu di Sumatra Barat masih terbatas pada beberapa jenis produk pangan saja. Dalam mendukung program pemerintah yaitu Program Ketahanan Pangan, penganeekaragaman produk olahan berbasis bahan lokal salah satunya ubi jalar ungu. Ubi jalar ungu potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan fungsional untuk dijadikan tepung, karena memiliki kandungan karbohidrat, protein, vitamin,  $\beta$ -karoten dan antosianin yang dibutuhkan oleh tubuh dan dapat berperan sebagai pewarna alami dalam industri makanan serta sebagai sumber antioksidan yang dapat berperan melawan radikal bebas. Fokus penelitian ini adalah memanfaatkan tepung ubi jalar ungu dalam pengolahan mie basah sebagai pewarna alami. Mie merupakan salah satu produk makanan siap saji dan makanan alternatif pengganti makanan pokok, harganya murah, rasanya enak, dan pengolahannya yang praktis menjadi faktor utama banyak kalangan yang menyukai mie. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa sebanyak 0%, 15%, 30%, dan 45%. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan tiga kali pengulangan. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara uji organoleptik kepada 5 orang panelis ahli. Data dianalisis menggunakan ANAVA, jika  $F_{hitung} \geq F_{tabel}$  maka dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata terhadap kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa mie basah yang dihasilkan. Perlakuan terbaik dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas mie basah adalah pada perlakuan (X1) sebanyak 15%.

**Kata kunci:** Tepung Ubi Jalar Ungu, Mie Basah