

## ABSTRAK

Nama : Aan Adwiyah  
Program Studi : Ilmu Gizi  
Judul : Uji Daya Terima, Nilai Gizi dan Analisis Jumlah  
Bakteri Pada Produk Mi Kering Dengan Penambahan  
Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera lam*)

Kata Kunci : jumlah bakteri, mi kering, nilai gizi, tepung daun kelor, *Visual Analogue Scale*.

xv+128 halaman ; 6 gambar ; 31 tabel ; 8 grafik

Daftar Pustaka : 67 (1988-2016)

Daun kelor dapat dimanfaatkan dalam bentuk tepung agar lebih awet dan mudah disimpan. Aplikasi tepung daun kelor yang kaya zat gizi sebagai bahan tambahan meningkatkan nilai gizi produk mi kering dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Mengetahui daya terima, nilai gizi dan jumlah bakteri pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan 4 taraf perlakuan yaitu 100%:0%, 90%:10%, 80%:20, dan 70%:30%. Uji daya terima menggunakan *Visual Analogue Scale* dengan 30 panelis tidak terlatih. Uji statistik yang digunakan adalah *One Way Anova* (95% *CI*) dan uji lanjut *bonferroni*. Uji jumlah bakteri dengan Angka Lempeng Total sebagai upaya penjaminan mutu dan keamanan pangan produk mi kering. Produk terpilih produk K868 dengan penambahan 20% tepung daun kelor berdasarkan parameter rasa ( $40,77 \pm 26,62$  mm) dan tekstur ( $50,80 \pm 20,13$  mm). Berdasarkan uji daya terima ada perbedaan nilai rerata warna hasil uji hedonik pada produk mi kering dengan penambahan tepung daun kelor ( $p < 0,05$ ). Hasil analisis zat gizi dan jumlah bakteri produk mi kering K868 yaitu kadar air 14,65%, kadar abu 4,52%, karbohidrat 60,42%, protein 17,27%, lemak 3,14%, serat kasar 2,44%, zat besi 32,53 ppm dan jumlah bakteri  $< 10$  koloni/g.

## ABSTRACT

Name : Aan Adwiyah  
Program Study : Ilmu Gizi  
Title : Analysis of the acceptability, nutrition value, and total bacteria on the dry noodles product with the addition of moringa leaf powder (*Moringa oleifera lam*)

Key word : *total bacteria, dried noodle, nutrition value, moringa leaf powder, Visual Analogue Scale,*

xv+128 pages ; 6 pictures ; 31 table ; 8 graph

bibliography : 67 (1988-2016)

Moringa leaves can be used in the form of flour to be more durable and easily stored. Application of moringa leaf powder to increase value nutrition and decrease wheat flour of noodles product. Knowing acceptability, nutritional value and the number of bacteria on the product dry noodles with the addition of Moringa leaf powder. The type of research is experiment which consist of 3 level moringa oleifera powder, those are 100%:0%, 90%:10%, 80%:20, and 70%:30%. The acceptance observation used instrument of Visual Analogue Scale with 30 untrained panelist. Statistic test with *Oneway Anova* (95% CI) and post hoc test (bonferroni). Aerobic plate count as analaysis of quality control and safety of dry noodle product. Based on the result, the proportion effects of the consumer likeness dry noodle product K868 with wheat flour and moringa leaf powder 20% as the selected product based on flavour ( $40,77 \pm 26,62$  mm) dan texture ( $50,80 \pm 20,13$  mm). The result of hedonic shows panelist acceptance of the color ( $p < 0,05$ ). The obtained of chemical quality is 14,65% water content, 4,52% ash conten, 60,42% carbohydrate, 17,27% protein, 3,14% fat, 2,44% crude fiber, 32,53 ppm iron and total bacteria is  $< 10$  CFU/g.