

PENGARUH PENAMBAHAN KONSENTRASI BAWANG PUTIH (*Allium sativum* L.) PADA MI KELOR (*Moringa oleifera* L.) TERHADAP DAYA SIMPAN DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

Sopi Vika Aulia

Universitas Sanata Dharma

2019

ABSTRAK

Salah satu pemanfaatan daun kelor adalah diolah dalam bentuk tepung untuk dijadikan bahan pembuatan makanan karena memiliki gizi yang tinggi, di antaranya adalah antioksidan dan protein. Tekstur dari tepung kelor ini cukup halus sehingga dapat digunakan sebagai bahan substitusi mi kelor basah. Karakteristik mi kelor basah mempunyai kandungan air yang cukup tinggi sehingga daya simpan mi basah relatif pendek dan bau dari mi kelor yang cukup menyengat, sehingga perlu adanya bahan untuk mengawetkan dan mengurangi aroma dari mi kelor. Tujuan penelitian ini yakni untuk mengetahui daya simpan, daya terima konsumen dan perlakuan yang memberikan pengaruh optimal terhadap daya simpan dan daya terima konsumen pada mi kelor..

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 6 perlakuan dan 4 kali ulangan. Faktor tunggal yang digunakan adalah berbagai konsentrasi bawang putih (0g, 4g, 8g, 12g, 16g dan 20g). Untuk mengetahui daya simpan dilakukan perhitungan jumlah koloni bakteri dengan metode hitung cawan kemudian dilanjutkan dengan metode BAM (*Bacteriological Analytical Manual*). Untuk mengetahui daya terima dilakukan uji kesukaan meliputi aroma, tekstur dan rasa. Hasil perhitungan BAM dan uji organoleptik dianalisis secara statistik menggunakan uji korelasi kemudian dilanjutkan dengan regresi linear sederhana serta didukung dengan analisis secara deskriptif.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa semakin banyak penambahan konsentrasi bawang putih dapat memengaruhi hasil uji daya simpan dan daya terima konsumen. Penambahan konsentrasi bawang putih sebesar 20g dapat memberikan pengaruh dalam mengawetkan mi kelor dalam kurun waktu 24 jam dan uji kesukaan pada aspek aroma, tekstur dan rasa.

Kata kunci : mi kelor , bawang putih, daya simpan , daya terima konsumen

THE EFFECT OF GARLIC ADDITION (*Allium sativum* L.) TO MORINGA (*Moringa oleifera* L.) NOODLES AS PRESERVATIVE AND CONSUMER ACCEPTANCE

Sopi Vika Aulia

Sanata Dharma University

2019

ABSTRACT

One of the benefits of moringa leaves is processed into flour and can be used as main ingredient to make some food. Moringa flour contain some nutrition, which are antioxidants and proteints. Smooth texture in moringa flour can be used as substitute for wet moringa noodles. Therefore necessary ingredient is needed to preserve and reduce smell of wet moringa noodles. The purpose of this research is to know the impact of preservative, consumer acceptance and optimal treatment to preservative and consumer acceptance of moringa noodles. .

This study used a completely Randomized Design (CRD) with 6 treatments and 4 replications. Single factor was used in this research which was various concentration of garlic (0g, 4g, 8g, 12g, 16g and 20g). Preservation analysis used viable plate count followed by BAM (Bacteriological Analytical Manual). Consumer acceptance for smell, texture and taste were organoleptic tested. Result of BAM calculation and organoleptic test were statistical analyzed using correlation test and regression and supported by descriptive analysed.

The result showed that, 20 g addition of garlic concentration could preserve wet moringa noodles for up to 24 hours. Organoleptic test showed that 20 g addition of garlic concentration significantly effect consumer acceptance of the taste of wet moringa noodles.

Key words : moringa noodles, garlic, preservative, consumer acceptance