

ABSTRAK

CINDYANA DEA LEVRITA. *Total Bakteri, Tensile strength, dan Sifat Sensoris Mie Basah dengan Penambahan Bunga Kecombrang sebagai Pengawet Alami. DIBIMBING OLEH WIKANASTRI HERSOELISTYORINI DAN YUNAN KHOLIFATUDDIN SYA'DI.*

Mie basah merupakan salah satu bahan pangan yang cukup potensial sebagai pengganti sumber karbohidrat. Kadar air pada mie basah yang cukup tinggi menyebabkan mie basah mudah mengalami kerusakan. Salah satu bahan alami yang memiliki potensi sebagai pengawet alami yaitu bunga kecombrang. Kecombrang merupakan tanaman asli dari pulau Jawa. Pada umumnya kecombrang hanya digunakan sebagai penambah cita rasa pada makanan. Komponen bunga kecombrang terdiri atas alkaloid, flavonoid, polifenol, ster'oid, minyak atsiri, dan saponin yang berperan sebagai anti bakteri. Telah terbukti memiliki aktivitas antimikroba sehingga dimanfaatkan sebagai alternative untuk mengawetkan makanan. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai total bakteri, *tensile strength*, dan sifat sensori mie basah dengan penambahan serbuk bunga kecombrang sebagai pengawet alami. Variasi penambahan serbuk bunga kecombrang sebanyak 0%, 1%, 3% dan 5%. Penelitian ini diawali dengan pembuatan serbuk bunga kecombrang dan mie basah. Mie basah kemudian dianalisis total bakteri, *tensile strength*, dan sifat sensoris (warna, tekstur, aroma, rasa). Penelitian ini berjenis eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) monofaktor dengan 4 perlakuan dan 6 kali ulangan. Penambahan konsentrasi serbuk bunga kecombrang 1% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai total bakteri $9,1 \times 10^2$ cfu/g, *tensile strength* 0,039 N/mm², dan sifat sensori 2,90. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan serbuk bunga kecombrang pada mie basah berpengaruh nyata terhadap total bakteri.

Kata kunci: serbuk bunga kecombrang, mie basah, total bakteri, *tensile strength*, dan sifat sensoris

ABSTRACT

CINDYANA DEA LEVRITA. Total Bacteria, Tensile Strength, and Sensory Properties of Wet Noodles with the Addition of Kecombrang Flowers as Natural Preservatives. GUIDED BY WIKANASTRI HERSOELISTYORINI AND YUNAN KHOLIFATUDDIN SYADI.

Wet noodles are a potential food substitute as a source of carbohydrates. The water content in wet noodles is high enough that wet noodles are easily damaged. One of the natural ingredients that has potential as a natural preservative is kecombrang flowers. Kecombrang is a native plant from the island of Java. In general, kecombrang is only used as a flavor enhancer in food. Kecombrang flower components consisting of alkaloids, flavonoids, polyphenols, steroids, and essential oils, have been shown to have antimicrobial activity so they are used as an alternative to preserving food. The general objective of this study was to determine the total value of bacteria, tensile strength, and sensory properties of wet noodles with the addition of kecombrang flower powder as a natural preservative. Variations in the addition of kecombrang flower pollen were 0%, 1%, 3% and 5%. This research begins with the manufacture of kecombrang flower powder and wet noodles. The wet noodles were then analyzed for total bacteria, tensile strength, and sensory properties (color, texture, aroma, taste). This research was an experimental type using a completely randomized design (CRD) monofactor with 4 treatments and 6 replications. The addition of 1% kecombrang flower powder concentration is the best treatment with a total bacterial value of 9.1×10^2 cfu / g, tensile strength 0.039 N / mm², and sensory properties 2.90. The results showed that the addition of kecombrang flower powder to wet noodles had a significant effect.

Key words: kecombrang flower powder, wet noodles, total bacteria, tensile strength, sensory properties