

# **PENGARUH PENAMBAHAN BUAH SAWO MENTEGA (*POUTERIA CAMPECHIANA*) TERHADAP KANDUNGAN GIZI, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, DAN SIFAT ORGANOLEPTIK MI KERING**

**Irna Ghafira**

## **Abstrak**

Mi kering merupakan jenis bahan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Sayangnya mi kering memiliki kandungan antioksidan yang rendah, padahal zat antioksidan berfungsi untuk memelihara kesehatan tubuh dengan cara mengurangi stress oksidatif di dalam tubuh. Buah sawo mentega (*Pouteria campechiana*) memiliki kandungan antioksidan dan berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan tambahan untuk inovasi pangan seperti mi kering sawo mentega. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi, aktivitas antioksidan, dan sifat organoleptik dari mi kering dengan penambahan buah sawo mentega. Perilaku yang diterapkan yaitu penambahan buah sawo mentega (*Pouteria campechiana*) sebesar F1 15%, F2 30%, dan F3 45%. Analisis data menggunakan *One Way Analysis of Variance* (ANOVA) untuk analisis kimia dan Analisis Kruskal-Wallis untuk uji organoleptik. Hasil analisis data menunjukkan bahwa buah sawo mentega hanya memiliki perbedaan nyata terhadap aktivitas antioksidan ( $0,035 < 0,05$ ); parameter warna mi kering sawo mentega ( $0,000 < 0,05$ ), dan parameter tekstur dari mi kering sawo mentega ( $0,000 < 0,05$ ). Produk mi kering sawo mentega yang diminati paling tinggi oleh panelis adalah produk F3 dengan energi sebesar 378,9 kkal, lemak 2,9 g, protein 12,1 g, dan karbohidrat 76,05 g per 100 g dengan aktivitas antioksidan senilai 6,709.78 ppm.

Kata Kunci : aktivitas antioksidan, buah sawo mentega, mi kering

***THE EFFECT OF CANISTEL FRUIT (POUTERIA CAMPECHIANA)  
ADDITION ON NUTRITIONAL CONTENT, ANTIOXIDANT ACTIVITY,  
AND ORGANOLEPTIC DRIED NOODLES***

**Irna Ghafira**

***Abstract***

Dried noodles is an Indonesians' favorite dish, apparently the food itself contains a small amount of antioxidant. Previous studies suggest by consuming rich-antioxidant foods could decrease the amount of stress oxidative in the body. Canistel (*Pouteria campechiana*) contains antioxidants and potentially useful for dried noodles material. The purpose of this study is to comprehend the nutrition values, antioxidant activity, and organoleptic of canistel dried noodle. The proportion of canistel fruit (CF) and wheat flour (WF) were investigated at ratio 15% CF : 85% WF, 30% CF : 70% WF, 45% CF : 55% WF. The data were analyzed with Kruskal Wallis for organoleptic and *One Way Analysis of Variance* (ANOVA) for proximate analysis and antioxidant activity. Based on the data results, there are significant differences of the addition of canistel (*Pouteria campechiana*) on dried noodles' antioxidant activity ( $0,035 < 0,05$ ), color and texture of canistel dried noodle ( $0,000 < 0,05$ ). Canistel dried noodle with the most liked by panelists is F3 product which contains 378,9 kcal; 2,9 g fat; 12,1 g protein; 76,05 g carbohydrate; and antioxidant activity level 6,709.78 ppm per 100 g.

Keywords : antioxidant activity, canistel fruit, dried noodles, antioxidant activity.