

## PENAMBAHAN TEPUNG REBUNG BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DALAMPEMBUATAN MIE INSTAN

Muliani \*<sup>1</sup>  
Andi Sukainah <sup>2</sup>  
Reski Praja Putra <sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Negeri Makassar

\*e-mail : [ani432554@gmail.com](mailto:ani432554@gmail.com) <sup>1</sup>, [andisukainah@yahoo.com](mailto:andisukainah@yahoo.com) <sup>2</sup>, [reski.prajaputra@unm.ac.id](mailto:reski.prajaputra@unm.ac.id) <sup>3</sup>

### Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengaruh penambahan tepung rebung terhadap kualitas mie instan yang dihasilkan, untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung rebung terhadap mutu hedonik mie instan produksi. Jenis penelitian ini bersifat eksperimen menggunakan polarancangan acak lengkap (RAL) karena bahan percobaan menggunakan satu variabel. Perlakuan terdiri dari penambahan tepung rebung betung 0% (kontrol), 11%, 22%, dan 33%. Variabel pengamatan antara lain kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat, dan uji hedonik terdiri dari warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan Penambahan tepung rebung dengan berbagai konsentrasi memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, serat mie, terhadap mutu hedonik pada mie instan yang dihasilkan. Penambahan tepung rebung 22% merupakan perlakuan terbaik, mie instan pada parameter kadar air 8,29%, kadar abu 2,43%, kadar serat 3,25%. Penambahan tepung rebung memberikan pengaruh nyata terhadap mutu hedonik mie instan yang dihasilkan. Penambahan tepung rebung 22% merupakan perlakuan yang disukai panelis, baik dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Sedangkan pada parameter warna panelis lebih menyukai perlakuan 22% dan pada parameter tekstur panelis menyukai perlakuan kontrol.

**Kata Kunci:** Rebung Betung, Mie Instan, Serat.

### Abstract

The purpose of this study was to evaluate the effect of adding bamboo shoot flour on the quality of the instant noodles produced. evaluate the effect of adding bamboo shoot flour to the hedonic quality of instant noodles produced. This type of research is an experiment using a completely randomized design (CRD) because the experimental material uses one variable. The treatment consisted of adding 0% (control), 11%, 22%, and 33% betung bamboo shoot flour. Observational variables included moisture content, ash content, protein content, fiber content, and preference tests included color, taste, aroma and texture. The results showed that the addition of bamboo shoot flour with various concentrations had a significant effect on the water content, ash content, protein content, noodle fiber, on the hedonic quality of the instant noodles produced. The addition of 22% bamboo shoot flour was the best treatment, namely instant noodles on the parameters of water content 8.29%, ash content 2.43%, fiber content 3.25%. The addition of bamboo shoot flour has a significant effect on the hedonic quality of the resulting instant noodles. The addition of 22% bamboo shoot flour was the treatment preferred by the panelists, both in terms of color, taste, aroma and texture. As for the color parameters, the panelists preferred the 22% treatment, and for the texture parameters, the panelists preferred the control treatment.

**Key words:** Bamboo Shoots, Instant Noodles, Fiber.

### PENDAHULUAN

Tanaman rebung betung (*dendrocalamus asper*) merupakan tunas muda bambu yang muncul di permukaan dasar rumpun. Bagian dari bambu inilah yang dimanfaatkan sebagai sumber makanan. Tunas bambu muda digolongkan ke dalam sayuran. Rebung dalam bahasa Inggris dikenal dengan sebutan bamboo shoot flour merupakan tunas muda bambu. Tanaman ini mengandung serat yang cukup tinggi yaitu sekitar 2,56% (Nofrianti, 2014).

Rebung bermanfaat untuk meningkatkan nilai ekonomis pangan sekaligus pendapatan masyarakat. Rebung betung mengandung kalium, fosfor, kalsium, vitamin A, vitamin C, serat, dan protein yang tinggi yang bermanfaat untuk menurunkan tekanan darah. Rebung merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan gizi yang cukup baik bagi kesehatan terutama kandungan serat dan kalium. Rebung mengandung serat sebanyak 2,56% lebih tinggi

dibandingkan jenis sayuran tropis lainnya, seperti kecambah kedelai 1,27%, ketimun 0,61% dan sawi 1,01%. Selain kandungan serat tinggi rebung juga diketahui mengandung senyawa sianida. Menurut Putra (2009) kelemahan rebung sebagai bahan makanan adalah kandungan sianidanya yang tinggi.

Sianida yaitu suatu cairan tidak berwarna dan mudah menguap, mendidih pada suhu 26°C dan memiliki bau yang khas. Penurunan tingkat sianida dapat dicapai dengan metode pengolahan seperti perendaman dengan air, perendaman dengan larutan garam, pemasakan (perebusan, pengukusan) dan pengeringan. Kandungan sianida pada rebung dapat menimbulkan rasa pahit, namun dengan adanya perendaman dan pengolahan yang benar dapat menurunkan kandungan sianida pada rebung. Kandungan sianida pada rebung betung (asper) menurut WHO/FAO Expert Consultation (2003) yaitu 64,07 mg/Kg dan setelah diolah menjadi 43,83 mg/Kg. Kandungan sianida memiliki batas normal untuk dikonsumsi tidak lebih dari 50 mg/Kg sehingga rebung masih aman untuk dikonsumsi. Rebung betung dapat diolah menjadi tepung. Hal ini dilakukan dalam rangka meningkatkan pemanfaatan rebung sehingga memiliki daya simpan lebih lama. Pengolahan rebung menjadi tepung bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan mempertahankan kandungan gizinya agar tidak rusak atau hilang pada waktu pemasakan yang lama (Andrasari, 2019). Tepung bambu dapat digunakan sebagai alternatif pengganti rebung segar yang hanya tumbuh pada waktu-waktu tertentu dalam setahun. Tepung bambu dapat diolah menjadi beberapa produk, termasuk produk mie khususnya mie instan. Tujuan penambahan tepung rebung pada produksi mie instan adalah untuk meningkatkan penggunaan bahan rebung lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Dalam pembuatan mie instan diharapkan tepung rebung dapat menambah zat gizi yang ada pada produk mie tersebut terutama serat.

Mie instan memiliki kadar air maksimal 14,5%, sehingga memiliki daya simpan yang relatif lebih lama dibanding dengan mie basah. Selain kandungan karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral, mie instan juga memiliki kandungan serat yang cukup rendah. Dengan penambahan tepung rebung betung, diharapkan dapat memberikan tambahan nilai serat yang tinggi pada mie instan. Mie instan diperoleh dengan cara mengukus mie mentah dan dikeringkan melalui proses pengeringan (air-dried instant noodles) atau telah digoreng sebelumnya menggunakan suhu tinggi dan waktu yang singkat, sehingga menjadi mie instan goreng (instant fried noodles). Berdasarkan latar belakang di atas, pengaruh penambahan rebung betung dalam pembuatan mie instan menarik untuk diteliti dalam sebuah penelitian yang berjudul "Penambahan tepung rebung betung (D. asper) dalam pembuatan mie instan"

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pengaruh penambahan tepung rebung terhadap mutu mie instan yang dihasilkan dan mengevaluasi pengaruh penambahan tepung rebung terhadap mutu hedonik pada mie instan yang dihasilkan.

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian yang bersifat eksperimen atau percobaan (experiment research) menggunakan pola rancangan acak lengkap (RAL) karena bahan percobaan menggunakan satu variabel perlakuan terdiri dari perlakuan penambahan tepung rebung betung 0% (kontrol), 11%, 22%, dan 33%. Variabel pengamatan terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat, dan uji hedonik terdiri dari warna, rasa, aroma dan tekstur.

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus-November 2022. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar untuk analisis uji kadar air, kadar abu, warna, rasa, aroma, dan tekstur. Kadar serat dan kadar protein mie instan yang dianalisis di laboratorium Kimia dan Nutrisi Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.

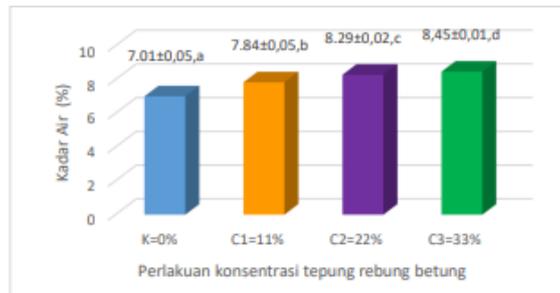
Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah rancangan acak lengkap (RAL) yang dilakukan sebanyak 4 perlakuan dengan masing-masing 3 ulangan sehingga diperoleh 12 unit percobaan. Prosedur penelitian ini terdiri dari beberapa tahapan seperti tahap persiapan, tahap pembuatan tepung rebung, tahap formulasi mie instan dan konsentrasi tepung

rebug, dan tahap analisis. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu denganmelakukan pengamatan dan pencatatan secara sistematik pada subjek penelitian. Data dikumpulkan melalui beberapapengujian yaitu, uji kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar serat, dan uji hedonik yang meliputi parameter rasa, warna, aroma,dan tekstur.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Hasil Penelitian**

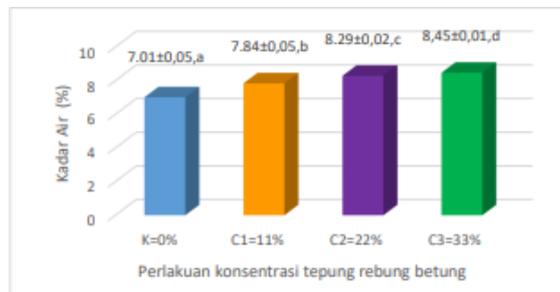
**1. Kadar Air**



**Gambar 1 Grafik Hasil Uji Kadar AirMie**

Hasil analisis kadar air mie instan menunjukkan bahwa kadar air mie instan perlakuan (kontrol) memiliki kadar air yangterendah, yaitu 7,01 %, sedangkan mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung memiliki kadar air lebih tinggi dari perlakuan kontrol. Kadar air mieinstan yang diberikan penambahan konsentrasi tepung rebung betung berkisar 7,84%-8,45%. Kadar air tertinggi terdapat pada perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung betung 33%. Tingginya kadarair pada mie instan diduga disebabkan oleh tepung rebung betung yang masih mengandung kadar air yang cukup tinggi.

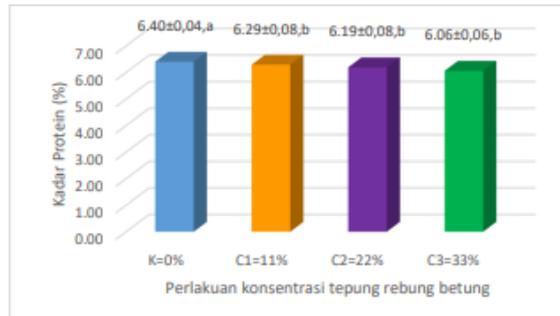
**2. Kadar Abu**



**Gambar 2 Grafik Hasil Uji Kadar AbuMie**

Hasil analisis kadar abu mie instan pada perlakuan (kontrol) menunjukkan bahwa kadar abu mie instan yaitu 0,68 %. Hasil menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung rebung betung yang ditambahkan pada mie instan, yaitu konsentrasi 33% maka kadar abu akan lebih tinggi. Perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung betung baik 11%, 22%, maupun 33% memiliki kadar abu yang lebih tinggi yaitu kisaran 1,83%- 2,98%. Perlakuan konsentrasi tepung rebung betung33% merupakan mie instan yang memiliki kadar abu tertinggi yaitu 2,98%.

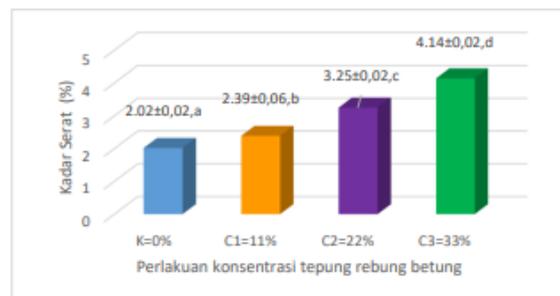
### 3. Kadar Protein



Gambar 3 Grafik Hasil Uji Kadar Protein Mie

Hasil analisis menunjukkan mie instan (kontrol) menghasilkan kadar proteintertinggi yaitu, 6,40%, sedangkan mie instan pada perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung betung 11% dan 22% yaitu berkisar 6,29%-6,19%. Kandungan protein mie instan terendah diperoleh dari perlakuan penambahan konsentrasi 33%, yaitu 6,06%. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi tepung rebung betung yang ditambahkan pada mie instan, yaitu 33%, maka kadar protein berpotensi semakin menurun.

### 4. Kadar Serat



Gambar 4 Grafik Hasil Uji Kadar Serat Mie

Hasil analisis kadar serat pada mie instan menunjukkan perlakuan kontrol dan perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung memiliki kadar serat yang berbeda-beda. Kadar serat tertinggi diperoleh pada perlakuan penambahan tepung rebung betung 33% dengan nilai rata-rata 4,14% dan yang terendah diperoleh pada perlakuan 0% (kontrol) yaitu 2,02%. Semakin banyak penambahan tepung rebung betung yaitu 33%, maka serat mie instan yang dihasilkan semakin tinggi.

### 5. Uji Hedonik

Pada pengujian hedonik yang dilakukan pada mie instan yaitu tekstur, rasa, warna dan aroma. Hasil uji hedonik warna dapat dilihat pada Gambar 5



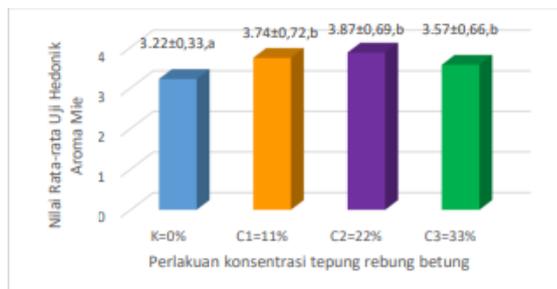
Gambar 5 Grafik Hasil Uji Hedonik Warna Mie

Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa warna pada mie instan yang dihasilkan dapat diterima oleh panelis. Penilaian panelis terhadap warna mie instan tertinggi diperoleh pada perlakuan 11% yaitu 3,91 dan yang terendah terdapat pada perlakuan 33% yaitu 2,81. Panelis lebih menyukai warna mie instan dengan penambahan tepung rebung 11% dengan nilai 3,91 yaitu agak suka disebabkan mie yang dihasilkan berwarna agak kuning sedangkan mie instan perlakuan dengan penambahan tepung rebung 33% kurang disukai panelis dengan nilai 2,81 disebabkan mie yang dihasilkan berwarna agak kecoklatan. Hasil uji hedonik rasa dapat dilihat dari gambar 6



**Gambar 6 Grafik Hasil Uji HedonikRasa Mie**

Hasil pengujian menunjukkan bahwa panelis memberikan penilaian pada mie instan yang dihasilkan pada masing-masing berada pada kisaran 3,19-3,92. Kisaran ini berada pada rentan agak suka dimana nilai terendah dari panelis diperoleh dari mie instan perlakuan (kontrol) yang diperoleh nilai rata-rata 3,19. Hal ini disebabkan karena mie yang dihasilkan serupa dengan rasa mie instan pada umumnya. Berbeda dengan mie instan yang diberi perlakuan penambahan tepung rebung yang memiliki citarasa khas rebung. Hasil uji hedonik aroma dapat dilihat pada Gambar 7



**Gambar 7 Grafik Hasil Uji HedonikAroma Mie**

Hasil pengujian hedonik terhadap aroma pada mie yang dihasilkan menunjukkan bahwa produk dapat diterima oleh panelis. Penilaian terhadap aroma mie instan tertinggi diperoleh dari perlakuan 22% yaitu 3,87. Hal ini disebabkan karena mie yang dihasilkan memiliki aroma khas rebung meskipun tidak terlalu tajam, begitu juga dengan perlakuan penambahan tepung rebung betung 11% dan 33% dengan nilai 3,74-3,57, sedangkan nilai panelis terendah diperoleh pada mie instan perlakuan 0% (kontrol) yaitu 3,22. Hasil uji hedonik tekstur dapat dilihat pada Gambar 8



### Gambar 8 Grafik Hasil Uji Hedonik Tekstur Mie

Hasil pengujian terhadap tekstur mie oleh panelis menunjukkan tekstur mie instan tertinggi diperoleh dari perlakuan (kontrol), yaitu 3,87. Hal ini disebabkan karena kandungan gluten pada tepung terigu lebih tinggi dibandingkan tepung rebung sehingga mie yang dihasilkan lebih kenyal. Nilai yang terendah diperoleh dari perlakuan penambahan 33% yaitu 2,99. Hal ini disebabkan karena konsentrasi tepung rebung yang ditambahkan lebih tinggi sehingga memberikan tekstur mie yang dihasilkan kurang disukai oleh panelis karena tekstur yang dihasilkan kurang kenyal.

#### Pembahasan

Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung betung berpengaruh terhadap kadar air mie instan yang dihasilkan. Hasil menunjukkan mie instan yang diperoleh dari penambahan tepung rebung betung memiliki kadar air yang lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan kontrol. Kadar air mie instan tertinggi dihasilkan dari penambahan tepung rebung konsentrasi 33% dengan nilai rata-rata 8,45%, sedangkan pada perlakuan kontrol (0%) yaitu 7,01%. Kadar air mie instan yang dihasilkan dalam penelitian ini masih memenuhi standar, hal ini dipengaruhi oleh faktor yang digunakan pada proses pengolahan mie instan, yaitu proses pengolahan menggunakan suhu yang tinggi, yaitu melewati proses pengovenan, dengan suhu 105°. Proses ini menyebabkan terjadinya penguapan kadar air yang terjadi dalam mie instan. Proses pengeringan didasarkan pada penguapan air (penghisapan air dari udara) akibat adanya perbedaan kadar uap air antara udara dan produk yang akan dikeringkan. Hasil uji Duncan kadar abu mie instan menunjukkan bahwa semua sampel berbeda nyata, dimana kadar abu yang tertinggi berada pada perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung betung 33% yaitu 2,98%, sedangkan kadar abu yang terendah yaitu mie instan perlakuan (kontrol) dengan nilai rata-rata kadar air 0,68%. Hasil penelitian menunjukkan semakin banyak konsentrasi tepung rebung betung yang ditambahkan pada pembuatan mie instan dalam hal ini yaitu maksimal 33%, maka kadar abu yang dihasilkan akan semakin tinggi, bahkan mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung 11%, sudah mampu menghasilkan kadar abu yang lebih tinggi dibandingkan perlakuan kontrol. Produk mie instan yang diberi perlakuan penambahan tepung rebung memberi kadar abu yang lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan kontrol. Hal ini disebabkan kadar mineral tepung rebung pada dasarnya lebih tinggi dibandingkan dengan tepung terigu. Kandungan mineral pada tepung rebung betung adalah 533 g sedangkan pada tepung terigu kandungan mineralnya adalah 107 g (Alex, 2016). Kadar abu pada tepung rebung lebih tinggi dibandingkan tepung terigu sehingga mempengaruhi produk mie instan yang dihasilkan. Kadar abu mie instan rata-rata berkisar 0,68% hingga 2,98%. Berdasarkan SNI 01-2774-1993 mie kering memiliki kadar abu maksimal 3%. Sehingga mie instan yang dihasilkan dari perlakuan penambahan tepung rebung betung masih memenuhi standar SNI produk yang serupa yaitu produk mie kering.

Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa penambahan konsentrasi tepung rebung betung memberikan pengaruh terhadap kadar protein mie instan yang dihasilkan. Hasil analisis menunjukkan bahwa perlakuan kontrol dan penambahan tepung rebung 11% dan 22% tidak berbeda nyata. Perbedaan signifikan terlihat 50 pada kandungan protein mie instan perlakuan kontrol (6,40%) dibandingkan mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung 33% dimana pada perlakuan ini kadar protein yang dihasilkan sangat rendah, yaitu hanya 6,06%. Menurut Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI (1979), kandungan protein telur sebesar 12,49%. Kadar protein yang diukur bergantung pada banyaknya bahan yang ditambahkan dan sangat dipengaruhi oleh kadar air. Penambahan telur pada pembuatan mie instan untuk meningkatkan mutu protein mie dan menciptakan adonan yang lebih liat sehingga tidak mudah putus.

Hasil uji Duncan menunjukkan bahwa perlakuan penambahan konsentrasi tepung rebung betung berpengaruh terhadap kadar serat mie instan yang dihasilkan. Hasil analisis data menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kadar serat yang sangat signifikan pada perlakuan

penambahan tepung rebung betung. Mie instan perlakuan kontrol memiliki kadar serat hanya 2,02 %, sedangkan perlakuan mie instan yang diberi penambahan tepung rebung dengan konsentrasi 11%-33% berada pada kisaran 2,39%-4,14%, terjadinya peningkatan serat pada mie instan disebabkan jumlah penambahan tepung rebung betung yang cukup tinggi yaitu 33%. Kandungan serat dalam tepung rebung betung lebih tinggi yaitu 15,76% jika dibandingkan dengan kadar serat tepung terigu yang hanya 1,9% sehingga ketika ditambahkan dalam suatu adonan maka akan mempengaruhi kadar serat pangan produk yang dihasilkan. Rata-rata konsumsi serat pangan penduduk adalah 10,5 gram per hari, angka ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi kebutuhan seratnya sekitar sepertiga dari kebutuhan ideal sebesar 30 gram setiap harinya. Rebung betung bisa dijadikan sebagai solusi untuk memenuhi ketercukupan serat setiap 52 hari. Pada umumnya, mie instan yang dikonsumsi yaitu 75 g, dengan kandungan serat yaitu 2%, dengan adanya penambahan tepung rebung betung pada pembuatan mie instan maka kebutuhan serat pangan dapat tercukupi, konsumsi 8 bungkus mie instan tepung rebung dengan kandungan serat 4,14% sudah memenuhi kebutuhan serat dalam tubuh.

Hasil uji lanjut Duncan warna mie instan pada perlakuan penambahan tepung rebung 11% dengan nilai rata-rata 3,91 merupakan perlakuan yang lebih disukai dibandingkan perlakuan kontrol. Hal ini disebabkan karena warna mie instan yang dihasilkan sesuai dengan warna mie yang dikenal di masyarakat yaitu kekuningan. Warna mie instan dipengaruhi oleh konsentrasi tepung rebung yang ditambahkan. Warna tepung rebung adalah berwarna kuning kecoklatan, pada konsentrasi penambahan tepung rebung 11% komposisi tepung rebung dan tepung terigu dianggap proporsional, sehingga warna mie instan yang dihasilkan berwarna kekuningan. Namun, jika konsentrasi tepung rebung ditingkatkan hingga mencapai 33%, mie instan yang dihasilkan berwarna kecoklatan sehingga menyebabkan penurunan mutu warna mie instan yang dihasilkan. Nilai rata-rata panelis terhadap mie instan perlakuan 33% merupakan mie instan yang memperoleh nilai terendah yaitu 2,81. Proses perubahan warna yang sering terjadi adalah perubahan warna menjadi coklat karena adanya proses pengupasan, pemotongan, perebusan, pengeringan, maupun terkena benturan. Pencoklatan tersebut disebabkan oleh oksidasi senyawa fenolik pada buah yang dikatalisis oleh enzim polifenol oksidase (PPO) ketika rebung mengalami kerusakan struktur sel kemudian menghasilkan senyawa kuinon, senyawa inilah yang menyebabkan warna menjadi coklat.

Hasil uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa penambahan tepung rebung betung berpengaruh terhadap rasa mie instan yang dihasilkan. Rasa mie instan yang dihasilkan atau yang diperoleh dengan penambahan tepung rebung betung baik konsentrasi 11% hingga 33% lebih disukai dibandingkan dengan 54 perlakuan kontrol. Nilai rata-rata panelis untuk mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung berada pada kisaran 3,61 sampai dengan 3,69, sedangkan perlakuan kontrol hanya 3,19 jauh dibandingkan ketiga perlakuan lainnya.

Hasil uji lanjut Duncan aroma mie instan dengan penambahan tepung rebung 22% lebih disukai dibandingkan mie instan perlakuan kontrol. Mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung memiliki aroma yang khas sehingga berbeda dengan mie instan perlakuan kontrol. Aroma khas pada mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung dipengaruhi oleh senyawa volatil yang terjadi dalam rebung. Aroma mie yang dihasilkan disebabkan oleh bahan baku yang digunakan, jika semakin tinggi penggunaan rebung betung maka mie yang dihasilkan akan lebih beraroma pekat. Menurut Kencana et al., (2012) komponen yang terkandung di dalam rebung berupa asam heksadekanoat dan asam aletkadoanat sebagai senyawa penyusun aroma rebung.

Hasil uji lanjut Duncan tekstur menunjukkan penambahan tepung rebung yang kurang disukai panelis yaitu perlakuan penambahan konsentrasi 33% yaitu 2,99 dengan tekstur yang agak lunak dan mudah putus dibandingkan dengan perlakuan kontrol, serta perlakuan konsentrasi tepung rebung 11%, dan 22%. Tekstur mie instan pada perlakuan ini dihasilkan yaitu kenyal dan tidak muda putus. Tekstur mie instan sangat dipengaruhi oleh kandungan air. Kadar air mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung 33% tertinggi, yaitu 8,45% sehingga tekstur mie instan yang dihasilkan lebih pendek dan muda putus. Kadar air yang tinggi pada mie instan perlakuan penambahan tepung rebung betung 33% berkorelasi dengan kadar serat yang juga

tertinggi, yaitu 4.14%. Serat yangtinggi mampu mengakibatkan penyerapanair yang lebih tinggi dalam adonan.

### KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa, Penambahan tepung rebung dengan berbagai perlakuan memberikan pengaruhnyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, dan serat mie pada mie instan yang dihasilkan. Penambahan tepung rebung 22% merupakan perlakuan terbaik padaparameter kadar air 8,29%, kadar abu 2,34%, kadar serat 3,25%, serta penambahan tepung rebung memberikan pengaruh nyata terhadap mutu hedonik mie instan yang dihasilkan. Penambahan tepungrebung 22% merupakan perlakuan yang disukai panelis, baik dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur.

### DAFTAR PUSTAKA

- Andrasari, E., Lahming and Fadillah, R. (2019) 'Pengaruh Penambahan tepung Rebung (*Gigantochloa apus*) Terhadap Mutu Mie Basah', Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 5(1), p. 24. doi: 10.26858/jptp.v5i1.8191.
- Alex, 2016. Substitusi Tepung rebung Terhadap Pembuatan Nugge Mureta. Program studi S-1 pendidikan tata boga fakultas teknik universitas negeriSurabaya.
- Kencana, P. K. D., Widia, W. and Antara, N.semadi (2012) praktek baik budi daya bambu rebung tabah (*gigantochloa nigrociliata BUSE-KURZ*). Denpasar. Nofrianti, D. and S, R. (2014) 'Kajian Pascapanen Dan Manfaat Rebung Bagi Kesehatan Dalam Menunjang Keanekaragaman Pangan Yang Berbasis Pangan Lokal', Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi
- Putra I. N. K. (2009) efektifitas berbagai cara pemasakan teradap penurunan kandungan asam sianida berbagai jenisrebung bambu. Jurnal Agrotekno, vol 15 (2): 40-42w.