

**PROTEIN PADA MIE KERING OLAHAN SUBSTITUSI
TEPUNG MOKAF DAN TEPUNG DAUN SAWI
HIJAU (*Brassica rapa* var. *chinensis*)**

KARYA TULIS ILMIAH

Disusun Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Mencapai Gelar
Ahli Madya Analis Kesehatan



**Oleh :
Neta Sukma Dani
J40223184**

**PROGRAM STUDI D3 ANALIS KESEHATAN
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SETIA BUDI
SURAKARTA
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah :

**PROTEIN PADA MIE KERING OLAHAN SUBSTITUSI
TEPUNG MOKAF DAN TEPUNG DAUN SAWI
HIJAU (*Brassica rapa* var. *chinensis*)**

Oleh :
Neta Sukma Dani
J40223184

Surakarta, 30 Juli 2025

Menyetujui, Untuk Ujian Sidang Karya Tulis Ilmiah
Pembimbing



Dra. Nur Hidayati, M.Pd.
NIS : 0119890920267

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah :

**PROTEIN PADA MIE KERING OLAHAN SUBSTITUSI
TEPUNG MOKAF DAN TEPUNG DAUN SAWI
HIJAU (*Brassica rapa* var. *chinensis*)**

Oleh :
Neta Sukma Dani
J40223184

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
pada Tanggal 30 Juli 2025

Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Penguji I : Dr. Dian Kresnadipayana, S.Si., M.Si.		26/1/26
Penguji II : Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd.		10/1/2026
Penguji III : Dra. Nur Hidayati, M.Pd.		2/2/2026

Mengetahui,



Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Setia Budi

Prof. dr. Mawatiyawan HNES, M.Sc., Ph. D.
NIDK. 8893090018

Ketua Program Studi
D3 Analis Kesehatan



Rumeysa Chitra Puspita, S.ST., MPH.
NIS. 01201710162232

HALAMAN PERSEMBAHAN

Pertama saya ucapkan puji syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala, atas segala nikmat, kesehatan, keberuntungan, kekuatan, dan inspirasi dalam proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Sholawat serta salam tercurah kepada Nabi Muhammad Shallallahu Alaihi Wasallam. Karya Tulis Ilmiah ini saya persembahkan sebagai bukti semangat, usaha dan tanggung jawab kepada orang-orang yang sangat berharga dan berjasa dalam hidup saya.

Karya yang sederhana dan jauh dari kata sempurna ini, maka penulis persembahkan untuk :

1. Allah Subhanahu Wa Ta'ala. Yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan dan Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Kedua orangtuaku bapak Giyanto dan ibu Marsi serta adik Airin tercinta yang selalu menjadi inspirasi dan memberikan semangat, kepercayaan, kasih sayang, cinta, nasihat dan dukungan dalam segala bentuk serta atas do'anya selama ini yang tidak terbalas oleh apapun menyelesaikan pendidikan dan Karya Tulis Ilmiah ini.
3. Almamater tercinta, Universitas Setia Budi yang telah memberikan kenangan dan pengalaman kepada penulis selama 3 tahun ini saat penulis menuntut ilmu dikampus tercinta ini.

Surakarta, 30 Juli 2025



Neta Sukma Dani

J40223184

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan bahwa karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul :
**PROTEIN PADA MIE KERING OLAHAN SUBSTITUSI
TEPUNG MOKAF DAN TEPUNG DAUN SAWI HIJAU (*Brassica
rapa var. chinensis*).**

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya di Suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila Karya Tulis Ilmiah ini merupakan jiplakan dari penelitian/Karya Ilmiah/Karya Tulis Ilmiah orang lain, maka saya siap menerima sanksi, baik secara akademis maupun hukum.

Surakarta, 30 Juli 2025



Neta Sukma Dani
NIM. J40223184

KATA PENGANTAR

Penulis mengucapkan syukur atas kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala. yang telah memberikan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **PROTEIN PADA MIE KERING OLAHAN SUBSTITUSI TEPUNG MOKAF DAN TEPUNG DAUN SAWI HIJAU (*Brassica rapa* var. *chinensis*)** dapat terselesaikan dengan baik.

Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan atas bantuan, bimbingan dan dukungan dari semua pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang ikut membantu dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, kepada yang terhormat:

1. Dr. Ir. Djoni Tarigan, MBA. selaku Rektor Universitas Setia Budi yang telah memberikan kesempatan untuk dapat menimba ilmu di Universitas Setia Budi.
2. Prof. dr. Marsetyawan HNE Soesatyo, M.Sc., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi yang telah memberikan kesempatan untuk dapat menimba ilmu di Universitas Setia Budi.
3. Dr. Ifandari, S.Si., M.Si. selaku Ketua Program Studi D3 Analis Kesehatan Universitas Setia Budi yang telah memberikan kesempatan untuk dapat menimba ilmu di Universitas Setia Budi.
4. Dra. Nur Hidayati, M.Pd. selaku dosen pembimbing sekaligus dosen penguji 3, yang senantiasa membimbing dengan cermat, memberi nasihat, masukan-masukan, petunjuk dan arahan serta sehingga penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan.
5. Dr. Dian Kresnadipayana, S.Si., M.Si. selaku dosen penguji 1 yang telah membimbing dengan cermat, memberikan masukan-masukan, inspirasi, perasaan nyaman dalam bimbingan serta memfasilitasi demi sempurnanya studi kasus ini.
6. Drs. Soebiyanto, M.Or., M.Pd. selaku dosen penguji 2 yang telah membimbing dengan cermat, memberikan masukan-masukan, inspirasi, perasaan nyaman dalam bimbingan serta memfasilitasi demi sempurnanya studi kasus ini.
7. Semua dosen Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi yang telah memberikan bimbingan dengan sabar dan wawasannya serta ilmu yang

- bermanfaat yang luar biasa selama 3 tahun ini, sehingga dapat membentuk penulis lebih baik dari kemarin.
8. Bapak dan ibu Asisten Laboratorium Universitas Setia Budi yang telah membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan praktek Karya Tulis Ilmiah ini.
 9. Kepada Kedua Orang Tua penulis bapak tercinta Giyanto dan ibu tersayang Marsi, dua orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis. Terimakasih atas segalanya yang sudah memberi motivasi dan semangat disaat penulis hilang arah. Terima kasih atas segala rasa sayang, nasehat, dan do'a tulus yang selalu mengiringi langkah penulis. Terima kasih atas segala pengorbanan untuk putri kecilnya hingga berhasil mengantarkan pendidikan sampai bangku kuliah. Semoga sehat selalu, panjang umur, bahagia selalu pintu surgaku dan panutanku.
 10. Kepada adik Airin, terima kasih sudah menjadi sosok ceria sehingga menjadi inspirasi dan motifasi untuk penulis menyelesaikan penelitian dan Karya Tulis Ilmiah ini.
 11. Keluarga penulis yang selalu menjadi *support system* terbaik selama perkuliahan dan penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
 12. Sahabat penulis, Syalasyah Meylani dan Lutfi Afiatu Na'imah yang tak pernah berhenti memberi semangat, motivasi dan dukungan kepada penulis. Terimakasih telah bersedia menjadi patner sambat dan menjadi sahabat yang tulus.
 13. Rekan-rekan Program Studi D3 Analis Kesehatan Universitas Setia Budi angkatan tahun 2022 yang selalu menyemangati dan Kerjasama selama menempuh Pendidikan.
 14. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penyelesaian Karya Tulis Ilmiah ini.
 15. Terakhir, penulis ingin mengucapkan terima kasih yaitu penulis sendiri, Neta Sukma Dani. Terimakasih sudah bertahan dan tidak menyerah sesulit apapun rintangan kuliah ataupun proses penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, dan mampu berdiri tegak ketika dihantam permasalahan yang ada. Apresiasi sebesar-besarnya karena telah bertanggung jawab untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Terima kasih karena terus berusaha, tidak menyerah, dan sudah bertahan sampai saat ini.

Penyusun Karya Tulis Ilmiah ini sebagai salah satu syarat kelulusan dari Program Studi D3 Analis Kesehatan Fakultas Ilmu

Kesehatan Universitas Setia Budi dan sebagai syarat untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai gelar Ahli Madya Analisis Kesehatan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis demi kesempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Mudah-mudahan Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Surakarta, 30 Juli 2025



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
INTISARI	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Landasan Teori	5
1. Protein	5
a. Pengertian Protein	5
b. Klasifikasi Protein	6
c. Fungsi Protein	6
d. Sumber Protein	7
2. Tepung Terigu	7
3. Tepung Mokaf	9
a. Defisini Tepung Mokaf	9
b. Klasifikasi Ilmiah Tepung Mokaf	9
c. Kandungan Gizi Tepung Mokaf	10
4. Mie Kering	11
5. Sawi Hijau	12
a. Definisi Sawi Hijau	12
b. Klasifikasi Ilmiah Tanaman Sawi	14
6. Metode-metode Analisis Kadar Protein	14
a. Analisis Kualitatif	14

b. Analisis Kuantitatif	15
7. Uji Organoleptis.....	18
B. Kerangka Pikir Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Rencana Penelitian.....	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian	20
1. Waktu Penelitian.....	20
2. Tempat Penelitian	20
C. Populasi dan Sampel	20
1. Populasi.....	20
2. Sempel	20
D. Variabel Penelitian.....	21
1. Variabel Bebas	28
2. Variabel Terikat	28
E. Alat dan Bahan.....	21
1. Alat.....	21
2. Bahan Dan Perekasi	21
F. Prosedur Penelitian	22
1. Pembuatan Mie Kering	22
2. Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl	23
a. Langkah-langkah Standarisasi	23
b. Langkah-langkah Metode Kjedahl	23
H. Perhitungan	24
I. Uji Organoleptis.....	24
J. Penentuan Kadar Air.....	24
K. Teknik Pengumpulan Data.....	25
L. Alur Penelitian	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil Penelitian	27
B. Pembahasan.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
LAMPIRAN	37

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Asam Amino	5
Gambar 2.2 Tanaman Sawi Hijau	13
Gambar 2.3 Kerangka Pikir Penelitian	19
Gambar 3.1 Alur Penelitian	26
Gambar 4.1 Grafik Kadar Protein	28
Gambar 4.2 Uji Organoleptis Dengan Rata-Rata Nilai Kesukaan Penelis	29
Gambar 4.3 Grafik Kadar Air	30

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Tepung Moka.....	10
Tabel 2. 2 Syarat Mutu Mie Kering Berdasarkan SNI 8217-2015.....	12
Tabel 2. 3 Kandungan Gizi Tanaman Sawi Hijau	14
Tabel 3. 1 Komposisi Mie	20
Tabel 4.1 Hasil Penetapan Kadar Protein Pada Mie Kering Olahan Dengan Variasi Bahan Baku	27
Tabel 4.2 Uji Organoleptis Dengan Rata-Rata Nilai Kesukaan Penelis	29
Tabel 4.3 Kadar Air Pada Olahan Mie Kering	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pembuatan Pereaksi	38
Lampiran 2. Data Standarisasi.....	42
Lampiran 3. Data Blanko.....	42
Lampiran 4. Penetapan Kadar Sampel	43
Lampiran 5. Penetapan Kadar Air	45
Lampiran 6. Data Uji Organoleptis	47
Lampiran 7. Dokumentasi	50

DAFTAR SINGKATAN

g : gram
mg : miligram
ml : mililiter
kkal : kilokalori
mokaf : Modified Cassava Flour
SNI : Standar Nasional Indonesia
BPOM: Badan Pengawas Obat dan Makanan

INTISARI

Dani, N, S. 2025. *Protein Pada Mie Kering Olahan Dengan Sumbstitusi Tepung Mokaf Dan Tepung Daun Sawi Hijau (Brassica rapa var. chinensis)*. Program Studi D3 Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi

Mie merupakan salah satu produk olahan yang digemari masyarakat Indonesia, namun umumnya memiliki kandungan protein yang rendah. Upaya untuk mengurangi kecenderungan tepung terigu impot dengan memanfaatkan substitusi bahan baku dengan pangan lokal seperti tepung mokaf dan tepung daun sawi hijau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein dan tingkat penerimaan konsumen terhadap mie kering yang dibuat dengan substitusi tepung mokaf dan tepung daun sawi hijau.

Sempel mie kering (MK) terdiri dari tiga variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung mokaf, dan tepung daun sawi hijau dengan kode: MK.1, MK.2, dan MK.3. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan penentuan kadar protein menggunakan metode Kjeldahl serta uji organoleptis terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur oleh 20 panelis.

Hasil menunjukkan kadar protein tertinggi terdapat pada MK.2 sebesar 14,00%, diikuti MK.3 sebesar 11,87%, dan MK.1 sebesar 8,18%. Hasil uji organoleptis menunjukkan MK.1 paling disukai dari segi rasa, warna, dan aroma, sementara MK.2 unggul dalam tekstur. Seluruh sampel memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 8217:2015 untuk kadar protein dan kadar air mie kering. Penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung mokaf dan daun sawi hijau dapat meningkatkan kandungan protein mie kering serta berpotensi menjadi alternatif pangan fungsional.

Kata kunci: mie kering, tepung mokaf, tepung daun sawi hijau, protein.

ABSTRACT

Dani, N, S. 2025. *Protein in Dried Noodles Processed with Substitution of Mokaf Flour and Green Mustard Leaf Flour (Brassica rapa var. chinensis)*. D3 Health Analyst Study Program, Faculty of Health Sciences, Setia Budi University.

Noodles are one of the processed products favored by the Indonesian people, but they generally have a low protein content. Efforts have been made to reduce the tendency of wheat flour to be imported by utilizing substitutes for raw materials with local foods such as mokaf flour and green mustard leaf flour. This study aims to determine the protein content and consumer acceptance of dried noodles made with mokaf flour and green mustard leaf flour substitutes.

The samples dry noodles (MK) consisted of three variations in the composition of wheat flour, mocaf flour, and green cabbage leaf flour, coded as MK.1, MK.2, and MK.3. The research method used was an experiment, with protein content determined using the Kjeldahl method and organoleptic testing of taste, aroma, color, and texture by 20 panelists.

The results showed that the highest protein content was found in MK.2 at 14,00%, followed by MK.3 at 11,87%, and MK.1 at 8,18%. The organoleptic test results showed that MK.1 was the most preferred in terms of taste, color, and aroma, while MK.2 excelled in texture. All samples met the Indonesian National Standard (SNI) 8217:2015 for the highest protein and moisture content of dry noodles. This study demonstrates that the substitution of mokaf flour and green mustard leaves can increase the protein content of dry noodles and has the potential to become a functional food alternative.

Keywords: dry noodles, mocaf flour, green mustard leaf flour, protein.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie adalah jenis olahan dibuat dari tepung terigu dan sangat disukai masyarakat di Indonesia. Dari nilai gizinya, mie difungsikan` sebagai pengganti nasi, makanan tambahan, cadangan pangan darurat, atau bahkan sebagai pengganti makanan pokok (Astawan, 2011). Mie sangat populer di Masyarakat, karena cara penyajiannya praktis dan cepat, sebagai makanan tambahan maupun sebagai pengganti makanan utama. Indonesia menduduki peringkat kedua di dunia dalam hal konsumsi mie karena tingginya permintaan, dengan jumlah mencapai 14,540 juta porsi pada tahun 2023 (Anonim, 2024).

Mie adalah produk olahan dibuat dari bahan dasar gandum, yaitu tepung terigu, dengan penambahan atau tanpa penambahan bahan pangan lain yang diperbolehkan. Mie dibedakan beberapa jenis, seperti mie segar atau mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie instant. Mie segar atau mie mentah adalah mie yang tidak mengalami proses lainnya sesudah dipotong dan memiliki kadar air mencapai 35%, biasanya dipakai sebagai bahan dasar untuk membuat mie ayam. Jenis mie basah yang dibuat melalui cara perebusan sesudah dipotong serta memiliki kadar air mencapai 52%. Mie kering ini mie segar yang dikeringkan sehingga kadar airnya mencapai 8–10%. Mie instant dihasilkan melalui cara penggorengan dari mie segar didapatkan, dengan kadar air biasanya 5–8%, dengan itu daya simpan lebih lama.

Salah satu mie populer di Indonesia adalah mie kering. Mie kering ini jenis mie yang melalui cara pengeringan sampai kadar airnya mencapai 8–10%, kadar air rendah ini membuat bakteri serta mikroorganisme pada mie kering dapat di minimalisir sehingga daya simpan mie relatif lebih lama.

Tepung terigu mengandung pati sekitar 65–70%, protein 8–13%, lemak 0,8–1,5%, abu 0,3–0,6%, dan air 13–15,5%. Di antara komponen yang paling berkaitan sifat khas mie adalah protein, yakni prolamina (gliadin) dan glutelin (glutenin), termasuk dalam kategori protein penyusun gluten. Mie instant memiliki kandungan energi yang lebih tinggi dibandingkan beras sekitar 454 kkal untuk mie instant dan 363 kkal untuk beras, walaupun beras lebih kaya akan karbohidrat dari pada mie instant. Kandungan energi yang tinggi

akan lebih bermanfaat jika disertai dengan kandungan protein yang lebih tinggi pula. Dengan menambahkan lebih banyak protein pada mie instant, maka mie instant akan meningkat sebagai pengganti nasi.

Menurut Irviani dan nisa (2014), pada 2012, impor gandum sudah mencapai 6.3 juta ton. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, upaya diversifikasi pangan perlu dilakukan terus menerus. Sehingga, saat ini banyak dikembangkan mie yang menggunakan substitusi berbagai jenis tepung selain terigu, seperti MOKAF (Modified Cassava Flour), tapioka, dan tepung dari umbi-umbian lainnya. Mie kering dengan kualitas terbaik, setelah pemeriksaan fisik dan organoleptis, didapatkan kombinasi 40% tepung Mocaf dan 60% tepung terigu (Iva & Bella, 2013).

Pemanfaatan ubi kayu atau yang biasanya di sebut singkong dimanfaatkan menjadi tepung mokaf (*Modified Cassava Flour*) dimana singkong merupakan hasil pertanian local, sehingga singkong dapat dimanfaatkan untuk menurunkan penggunaan tepung terigu dan diharapkan mampu menurunkan biaya produksi. Menurut Masrikhiyah (2021) dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung mokaf memiliki kadar protein 1,93%, kadar pati 85,60%, kadar air 9,25%, kadar abu 0,30%, kadar lemak 2,72%, kadar serat 0,21%.

Mengenai kandungan gizi yang ada pada tepung mokaf per 100 gram yakni terdapat kandungan kalori 363 Kal, kandungan protein 1,2gram, kandungan lemak 0,3 gram, kandungan karbohidrat 34,7gram, kandungan kalsium 33 mg, kandungan fosfor 40 mg, dan memiliki kandungan zat besi sebesar 0,7 mg. Tepung mokaf itu memiliki kadar air sebesar 11,9 %, rendahnya kadar air didalam tepung mokaf dapat meningkatkan masa penyimpanan tepung lebih panjang, kadar abu 1,3 %, kandungan abu dapat mempengaruhi proses dan hasil akhir berupa warna produk dan tingkat kestabilan pada adonan (Hartati, 2016). Setelah tepung terigu disubstitusikan menggunakan tepung mokaf, namun tepung mokaf tidak memiliki kandungan protein yang cukup tinggi seperti tepung terigu, oleh karena itu dibutuhkannya nilai gizi dari bahan lain, seperti penambahn sawi hijau.

Sawi hijau (*Brassica rape* var. *chinensis*) adalah tanaman tahunan yang kaya nutrisi, termasuk protein sebanyak 1,2 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 4,0 gram, vitamin A 0,1, vitamin B 3,0,

dan vitamin C 2,0 per porsinya. Tanaman sayur ini banyak mengandung serat yang baik bagi kesehatan sistem pencernaan. Di antara berbagai jenis sayuran yang mudah ditanam, sawi hijau lebih populer karena proses budidayanya yang sederhana, sehingga banyak orang menyukainya dan memanfaatkannya. Tanaman ini juga berperan sebagai obat alami untuk mengatasi berbagai penyakit, seperti hipertensi, serta membantu mempercepat proses penyembuhan luka. Lebih lagi, permintaan terhadap sayuran terus meningkat seiring waktu, disebabkan oleh pertumbuhan jumlah anggota keluarga dan peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya nutrisi seimbang. Oleh karena itu, kesadaran untuk mengonsumsi sayuran menjadi sangat penting bagi kesehatan (Rizky, 2015).

Sawi hijau dapat ditambahkan dalam pembuatan mie kering yang dimanfaatkan sebagai penambah gizi pada mie olahan, dan juga kandungan zat klorofil dalam daun sawi juga dapat dimanfaatkan sebagai pewarna untuk mie, sehingga dapat menarik minat. Dimanfaatkan juga sebagai pewarna alami dalam pembuatan mie dan juga sebagai alternative agar anak mau memakan sayur dalam bentuk lain contohnya seperti mie, karena warnanya yang hijau sehingga menarik minat anak untuk memakannya (Ali *et al.*, 2021).

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian untuk menentukan kadar protein pada mie kering olahan terhadap variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung mokaf, dan tepung daun sawi hijau.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, pada penelitian ini disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa besarnya kadar protein pada 3 jenis mie kering olahan yang dibuat dari variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung mokaf, dan tepung daun sawi hijau?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis kepada produk mie kering olahan dari variasi komposisi bahan baku?
3. Apakah protein pada mie kering olahan yang dibuat dari variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung mokaf, dan tepung daun sawi hijau sudah memenuhi SNI (Standar Nasional Indonesia) tentang mie kering no 8217:2015?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui besarnya kadar protein dari 3 jenis mie kering olahan dengan variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung mokaf, dan tepung daun sawi hijau.
2. Mengetahui tingkat kesukaan penelis terhadap produk mie kering olahan dengan variasi komposisi bahan baku.
3. Mengetahui protein pada mie kering olahan yang dibuat dengan variasi komposisi bahan baku tepung terigu, tepung mokaf, dan tepung daun sawi hijau sudah memenuhi SNI (*Standar Nasional Indonesia*) tentang mie kering no 8217:2015.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti
Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan saat melakukan penelitian serta membuat karya tulis ilmiah terutama dalam bidang analisis makanan dan minuman.
2. Bagi Masyarakat
Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai manfaat penambahan bahan dasar pembuatan mie kering dalam meningkatkan kadar protein yang ada pada mie kering serta memberikan alternatif pembuatan mie kering.
3. Bagi Institusi
Menambah informasi dan dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian terkait lebih lanjut.