

## ABSTRAK

Jantungpisang mengandung vitamin B1, C, dan kandungan serat yang cukup tinggi yang dapat dimanfaatkan menjadi tepung. Sehingga dapat dijadikan penambahan pembuatan mie kering jantung pisang. Penelitian ini bertujuan mengetahui kadar serat, kadar proksimat, aktivitas antioksidan, dan menganalisa uji daya terima mie kering substitusi tepung jantung pisang pada formulasi 100%:0% ; 80%:20% ; 70%:30% ; 60%:40% ; 50%:50%.

Design penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 1 faktor yaitu konsentrasi mie kering substitusi tepung jantung pisang. Instrumen penelitian ini meliputi alat dan bahan penelitian serta panelis terlatih sebanyak 44 responden. Analisa aktivitas antioksidan dan daya terima menggunakan statistik *non parametric*, Kruskal Wallis dengan  $\alpha=0,05$ .

Hasil penelitian kadar serat sebesar 3,46%, kadar proksimat (protein sebesar 11,56%, lemak 12,66%), aktivitas antioksidan sebesar 9,14%. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* pada uji daya terima diperoleh *p-value* <0,05 yang artinya terdapat perbedaan setiap perlakuan berdasarkan uji daya terima dengan parameter warna, aroma, dan tekstur.

Simpulan pada penelitian ini adalah formulasi 50%:50% memiliki kadar proksimat (protein, lemak) tertinggi, sedangkan kadar energi dan karbohidrat tertinggi terdapat pada formulasi 100%:0%. Daya terima mie kering substitusi tepung jantung pisang 0% merupakan formula paling disukai panelis dengan daya terima warna dan tekstur tertinggi. sedangkan formulasi 50%:50% merupakan formula paling disukai panelis dengan daya terima tertinggi terhadap aroma. Saran perlu adanya inovasi mie kering substitusi tepung jantung pisang tanpa meninggalkan kesan warna coklat yang kurang menarik dan tekstur yang keras

**Kata kunci :** Kadar Serat, Proksimat, Aktivitas Antioksidan, Daya Terima, Mie, Jantung Pisang (*Musa spp*).