



Mie Ubijalar Kaya Gizi

Nutritious Sweet Potato Nudle

Bahan baku mie yang menggunakan pasta ubijalarain, dapat mensubstitusi terigu sampai 40%. Proses pembuatan mie mencakup pengukusan ubijalar, memisahkan kulitnya lalu dihaluskan menjadi pasta. Selanjutnya pasta dibuat adonan dengan tepung terigu dan tapioka, dipipihkan menjadi lembaran, kemudian dicetak menjadi mie. Mie yang dihasilkan bersifat instan sehingga lebih praktis penyiapan/penyajian, memiliki warna cerah, tidak mudah patah dan tidak banyak menyerap air apabila direbus ulang. Penggunaan pasta ubijalar lebih menguntungkan karena tahapan pengolahannya lebih ringkas daripada tepung ubijalar.

Kadar air dan protein mie yang terbuat dari pasta ubijalar telah memenuhi persyaratan mutu mie instan menurut SNI 01-3551-2000, yakni minimal 14,5% dan 8%. Mie ini dapat digunakan sebagai makanan pengganti nasi. Penggunaan pasta ubijalar ungu dalam pembuatan mie yang mengandung pigmen antosianin, dan ubijalar oranye yang mengandung betakaroten dapat dipromosikan dalam pengembangan mie sehat.



Inventor : Erliana Ginting, Joko Susilo Utomo,
Rahmi Yulifianti, Suprpto, dan Nurvi Fuad
Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang
dan Umbi

*Indonesian Legume and Tuber Crops
Research Institute*

Status Perlindungan HKI :

Paten No. IDP000043493

IPR Protection Status :

Patent No. IDP000043493

The common raw material for noodle production is wheat flour. However, a 100% of wheat flour is imported. Sweet potato can substitute wheat for noodle up to 40%. A production process of nutritious sweet potato noodle begins with cleaning the sweet potato tuber, removing the peel of the tuber, and preparing pasta. Following this step is making dough of sweet potato pasta (40%), wheat flour, and tapioca. The dough of it is passed through a noodle pressing machine. The noodle is boiled for some time. This instant noodle is easily prepared.

The water and protein content of this instant noodle met the standard quality of noodle based on SNI 01-3551-2000, namely a minimum of 14.5% and 8%, respectively. The use of purple sweet potato which is rich of anthocyanin and orange one which is rich of beta-carotene can be promoted in program of consuming healthy noodle.