

SKRIPSI

**KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KIMPUL SERTA
PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG PADA PENGOLAHAN
MI BASAH**



Oleh :

DYAH PUSPITA KUSUMA
NPM. 20.23.0010

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA**

2025

SKRIPSI

**” KAJIAN PROPORSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KIMPUL SERTA
PENAMBAHAN EKSTRAK BUNGA TELANG PADA PENGOLAHAN MI
BASAH”**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

DYAH PUSPITA KUSUMA
NPM. 20.23.0010

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS WIJAYA KUSUMA SURABAYA
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kimpul serta
Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Pengolahan
Mi Basah
Nama Mahasiswa : Dyah Puspita Kusuma
NPM : 20 23 0010
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

Menyetujui,

Dosen Pembimbing I

Ir. Tri Rahayuningsih, MA.
NIDN : 0711026601

Dosen Pembimbing II

Dr. Ir. Fungki Sri Rejeki, MP
NIDN : 0722076301

Mengetahui,

Dekan
Fakultas Teknik

Johan Pahing Heru Waskito, ST., MT.
NIP : 196903102005011002

a/n Ketua Program Studi
Sekretaris Program Studi
Teknologi Industri Pertanian

Marina Revitriani, S.T.P., MP.
NIDN : 0706088101

LEMBAR PENGESAHAN REVISI

Judul : Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kimpul serta
Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Pengolahan
Mi Basah
Nama Mahasiswa : Dyah Puspita Kusuma
NPM : 20 23 0010
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Teknik
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya

TELAH DIREVISI

Surabaya, 15 Januari 2025

Menyetujui,

Dosen Penguji I



Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT
NIDN : 0728026901

Dosen Penguji II



Marina Revitriani, S.TP., MP
NIDN : 0706088101

Mengetahui,

Dosen Pembimbing I



Ir. Tri Rahayuningsih, MA.
NIDN : 0711026601

Dosen Pembimbing II



Dr. Ir. Fungsi Sri Rejeki, MP
NIDN : 0722076301

RINGKASAN

Mi adalah salah satu jenis makanan pengganti nasi yang disukai oleh anak-anak maupun dewasa, karena rasa yang lezat, teksturnya yang kenyal, dan harganya yang relatif terjangkau. Bahan pembuat mi yang umum digunakan yaitu tepung terigu, air, dan garam. Tepung terigu mengandung gluten yang berfungsi memberikan tekstur kenyal, lentur, dan menjaga adonan agar tidak mudah patah selama proses pencetakan maupun pemasakan. Namun gluten akan berdampak negatif bagi penderita *celiac disease* dan autisme apabila dikonsumsi. Sementara itu, Indonesia bukan negara penghasil gandum sehingga untuk memenuhi kebutuhan gandum perlu impor dari negara lain. Data impor gandum mengalami peningkatan setiap tahun yang merupakan dampak dari kebutuhan tepung terigu yang meningkat. Untuk mengurangi ketergantungan tersebut maka alternatif yang dapat dilakukan yaitu mensubstitusi tepung terigu dengan bahan pangan lokal tepung kimpul.

Umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) mengandung karbohidrat dalam jumlah yang cukup tinggi, sekitar 70-80%, dengan sebagian besar terdiri dari amilopektin, yang mencapai 77,4%. Selain itu, keunggulan umbi kimpul lainnya yaitu terdapat senyawa bioaktif diosgenin. Senyawa tersebut berperan menjadi anti kanker, memperlambat proliferasi sel, serta mempunyai efek hipoglikemik.

Mi basah pada umumnya berwarna kuning, untuk menambah daya tarik konsumen mi, ditambahkan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) yang dimanfaatkan menjadi pewarna alami. Ekstrak bunga telang dengan pH 1 berwarna merah jambu, pH 4 berwarna ungu, pH 7 berwarna biru, dan pada pH 10 berwarna hijau. Selain warna yang menarik, bunga telang memiliki kandungan antioksidan yang mampu menetralkan radikal bebas.

Tujuan pada penelitian ini yaitu menentukan formulasi terbaik pada kombinasi proporsi tepung terigu dengan tepung kimpul serta konsentrasi bunga telang dalam pembuatan mi basah bunga telang. Langkah awal dalam penelitian ini yaitu melakukan penelitian pendahuluan yang terdiri dari 2 faktor dengan 1 taraf. Pada proporsi tepung terigu dengan tepung kimpul 50% : 50% dan konsentrasi bunga telang 10% menghasilkan tekstur mi sedikit kenyal dan sedikit patah-patah serta warna yang dihasilkan menjadi hijau kecoklatan. Dengan pertimbangan penelitian pendahuluan tersebut maka pada penelitian utama terdiri dari 2 faktor dengan masing-masing 3 taraf. Faktor pertama yaitu proporsi tepung terigu : tepung kimpul, sedangkan faktor kedua yaitu konsentrasi bunga telang sehingga terdapat 9 kombinasi perlakuan.

Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi rendemen, elongasi, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, serta organoleptik. Hasil dari masing-masing parameter diolah menggunakan software SPSS 25 melalui analisis ragam atau ANOVA (*Analysis of Variance*). Selanjutnya untuk mengetahui adanya interaksi dilakukan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) dengan taraf kepercayaan 95%. Data hasil organoleptik diolah menggunakan uji Deskriptif dan uji Friedman. Kriteria yang dipertimbangkan dalam pemilihan alternatif formulasi terbaik yaitu elongasi, kadar protein, aktivitas antioksidan, rasa, aroma, warna, serta tekstur. Alternatif pemilihan lokasi usaha mempertimbangkan tingkat

pengangguran, UMK, serta jarak bahan baku. Pemilihan alternatif formulasi terbaik dan lokasi usaha ditentukan dengan skala prioritas/bobot kepentingan pada masing-masing kriteria uji menggunakan AHP (*Analytical Hierarchy Process*). Alternatif terbaik diperoleh menggunakan metode nilai harapan.

Kombinasi perlakuan terpilih yaitu T3B2 dengan proporsi tepung terigu dan tepung kimpul 75%:25%, serta konsentrasi bunga telang 6%. Perlakuan ini memiliki persentase rendemen 94,50%, elongasi 35,06%, kadar air 33,43%, kadar protein 8,17%, kadar lemak 2,84%, kadar abu 1,06%, kadar karbohidrat 54,49%, serta aktivitas antioksidan 25,33 mg/100g.

Hasil analisis finansial produk mi basah bunga telang menunjukkan bahwa produk layak secara perhitungan analisis finansial dengan *break even point* terpenuhi saat penjualan produk sebanyak 10.161 kemasan dengan pendapatan sebesar Rp345.481.976,29. Nilai *net present value* sebesar Rp215.875.947,87. Nilai *internal rate of return* sebesar 10%. *Payback period* yang dibutuhkan untuk pengembalian modal yaitu selama 4 tahun 6 bulan lebih pendek dari usia proyek yang diperkirakan mencapai 5 tahun.

Kata kunci : Mi Basah, Kimpul, Bunga Telang

PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam Naskah SKRIPSI ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah SKRIPSI ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur PLAGIASI, saya bersedia SKRIPSI ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh (SARJANA) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Surabaya, 15 Januari 2025

Mahasiswa



Nama	: Dyah Puspita Kusuma
NPM	: 20230010
Program Studi	: Teknologi Industri Pertanian
Fak/Univ	: Teknik UWKS

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Surabaya pada 22 Juli 2002 dan merupakan anak kedua dari dua bersaudara, pasangan Bapak Jahmad dan Ibu Yulis Madhona. Penulis menyelesaikan pendidikan di SD Negeri Banjarsugihan V Surabaya pada tahun 2014, kemudian melanjutkan ke SMP Negeri 20 Surabaya dan lulus pada tahun 2017, serta SMA Negeri 11 Surabaya dan lulus pada tahun 2020. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan S1 di Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, dan dijadwalkan lulus pada tahun 2025.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, yang telah memberikan kemudahan kepada penulis dalam menyusun skripsi dengan judul "Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Kimpul serta Penambahan Ekstrak Bunga Telang pada Pengolahan Mi Basah". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Strata-1 (S1) pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Surabaya.

Penyusunan skripsi ini tidak dapat terlaksana tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih dan rasa hormat kepada:

1. Bapak Johan Pahing Heru Waskito, ST, MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
2. Ibu Ir. Tri Rahayuningsih, MA. selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya dan dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun laporan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Ir. Fungki Sri Rejeki, MP. selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyusun laporan skripsi ini.
4. Ibu Marina Revitriani, STP, MP., Ibu Dr. Ir. Endang Retno Wedowati, MT., Ibu Diana Puspitasari S.TP, MT., dan Bapak Dr. Eng. Ir. H. Mujiyanto, MP selaku dosen pengajar di Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Wijaya Kusuma Surabaya yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama masa perkuliahan.
5. Kedua orang tua yang telah memberi dukungan moril maupun material serta doa yang tak terbatas.
6. Teman-teman TIP 2020 Bayu, Faishal, Muammal, Fitria, Dimas, Nia, Handoko, Jeje, Burhan, seluruh teman yang tidak bisa saya sebutkan yang telah membantu serta memberi doa yang tulus dan dukungan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam skripsi ini dan berharap menerima kritik serta saran yang konstruktif untuk penyempurnaannya. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan bagi para pembaca.

Surabaya, Januari 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
RINGKASAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	vii
RIWAYAT HIDUP.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	2
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Mi.....	4
2.2. Pengolahan Mi Basah.....	6
2.3. Tepung Kimpul.....	10
2.4. Bunga Telang.....	11
2.5. Hipotesis	12
BAB III. METODE PENELITIAN.....	14
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
3.2. Alat dan Bahan.....	14
3.3. Rancangan Penelitian.....	14
3.4. Pelaksanaan Penelitian.....	16
3.5. Parameter Penelitian.....	18
3.6. Analisis Data.....	23
3.7. Pemilihan Alternatif Formulasi Terbaik.....	24

3.8. Analisis Finansial	24
3.9. Asumsi	26
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
4.1. Rendemen.....	28
4.2. Daya Putus.....	29
4.3. Kandungan Kimia.....	32
4.4. Uji Organoleptik.....	45
4.5. Pemilihan Alternatif Formulasi Terbaik.....	58
4.6. Aspek Finansial.....	61
4.7. Aspek Finansial Unit Pengolahan Mi Basah Bunga Telang.....	67
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
5.1. Kesimpulan	75
5.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Komposisi Gizi Mi Basah per 100 g.....	4
2.2. Syarat Mutu Mi Basah	6
2.3. Komposisi Gizi Tepung Terigu per 100 g.....	7
2.4. Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Kimpul.....	11
2.5. Komposisi Kimia Bunga Telang.....	12
3.1. Hasil Penelitian Pendahuluan Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul.....	15
3.2. Hasil Penelitian Pendahuluan Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul.....	15
3.3. Kombinasi Perlakuan.....	16
4.1. Rendemen Mi Basah Bunga Telang (%)......	28
4.2. Elongasi Mi Basah Bunga Telang.....	29
4.3. Hasil Uji DMRT Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul Terhadap Daya Putus Mi Basah Bunga Telang (%)......	31
4.4. Kadar Air Mi Basah Bunga Telang (%)......	32
4.5. Kadar Protein Mi Basah Bunga Telang (%)......	34
4.6. Hasil Uji DMRT Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul (T) dan Faktor Konsentrasi Bunga Telang (B).....	36
4.7. Kadar Lemak Mi Basah Bunga Telang (%)......	37
4.8. Hasil Uji DMRT Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul (T) Terhadap Kadar Lemak Mi Basah Bunga Telang (%)......	37
4.9. Kadar Abu Mi Basah Bunga Telang (%)......	39
4.10. Kadar Karbohidrat Mi Basah Bunga Telang (%)......	41
4.11. Hasil Uji DMRT Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul (T) Terhadap Kadar Karbohidrat Mi Basah Bunga Telang (%)......	41
4.12. Aktivitas Antioksidan Mi Basah Bunga Telang (%)......	43

4.13.	Hasil Uji DMRT Faktor Proporsi Tepung Terigu : Tepung Kimpul (T) dan Faktor Konsentrasi Bunga Telang (B).....	45
4.14.	Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Rasa (%).....	46
4.15.	Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Rasa (%).....	47
4.16.	Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Warna (%).....	49
4.17.	Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Warna (%).....	50
4.18.	Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Aroma (%).....	53
4.19.	Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Aroma (%).....	54
4.20.	Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Tekstur (%).....	55
4.21.	Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Tekstur (%)....	57
4.22.	Skala Prioritas Masing-Masing Parameter Uji	59
4.23.	Hasil Perhitungan Nilai Harapan.....	60
4.24.	Skala Prioritas Masing-Masing Kriteria Penilaian.....	62
4.25.	Nilai Harapan Pemilihan Lokasi.....	62
4.26.	Rencana Produksi dan Rencana Penjualan Produk.....	64
4.27.	Biaya Tenaga Kerja.....	65
4.28.	Biaya Bahan Baku, Bahan Tambahan, dan Bahan Pengemas.....	65
4.29.	Biaya Utilitas.....	67
4.30.	Perhitungan Modal Tetap.....	68
4.31.	Perhitungan Modal Kerja.....	69
4.32.	Perhitungan Biaya Tetap.....	70
4.33.	Perhitungan Biaya Variabel.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Mi Basah (a), Mi Kering (b), Mi Instan (c).....	5
2.2. Tepung Kimpul.....	11
2.3. Bunga Telang Kering.....	12
3.1. Diagram Alir Mi Basah Bunga Telang.....	18
4.1. Rata-Rata Rendemen Mi Basah Bunga Telang.....	29
4.2. Rata-Rata Uji Daya Putus Mi Basah Bunga Telang.....	31
4.3. Rata-Rata Kadar Air Mi Basah Bunga Telang.....	33
4.4. Rata-Rata Kadar Protein Mi Basah Bunga Telang.....	35
4.5. Rata-Rata Kadar Lemak Mi Basah Bunga Telang.....	38
4.6. Rata-Rata Kadar Abu Mi Basah Bunga Telang.....	40
4.7. Rata-Rata Kadar Karbohidrat Mi Basah Bunga Telang.....	42
4.8. Rata-Rata Aktivitas Antioksidan Mi Basah Bunga Telang.....	44
4.9. Histogram Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Rasa (%).....	47
4.10. Histogram Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Rasa (%).....	48
4.11. Histogram Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Warna (%).....	50
4.12. Histogram Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Warna (%).....	51
4.13. Warna Ekstraksi Bunga Telang Pada Berbagai pH.....	52
4.14. Mi Basah Mentah (Kiri), Mi Basah Matang (Kanan).....	52
4.15. Histogram Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Aroma (%).....	53
4.16. Histogram Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Aroma (%).....	54
4.17. Histogram Total Perolehan Skor Uji Organoleptik Terhadap Tekstur (%).....	56

4.18.	Histogram Total Perolehan Skor 5,6,7 Uji Organoleptik Terhadap Tekstur (%).....	57
4.19.	Diagram <i>Pie</i> Skala Prioritas Produk Mi Basah Bunga Telang.....	59
4.20.	Histogram Nilai Harapan Mi Basah Bunga Telang.....	61
4.21.	Diagram <i>Pie</i> Skala Prioritas Pemilihan Alternatif Kota/Kabupaten....	62

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pelaksanaan Penelitian.....	81
2. Uji Statistik Rendemen.....	84
3. Uji Statistik Daya Putus.....	85
4. Hasil Uji Laboratorium.....	86
5. Uji Statistik Kadar Air.....	87
6. Uji Statistik Kadar Protein.....	88
7. Uji Statistik Kadar Lemak.....	90
8. Uji Statistik Kadar Abu.....	91
9. Uji Statistik Kadar Karbohidrat.....	92
10. Uji Statistik Aktivitas Antioksidan.....	93
11. Kuesioner Uji Organoleptik.....	95
12. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Uji Organoleptik Rasa.....	96
13. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Uji Organoleptik Warna.....	99
14. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Uji Organoleptik Aroma.....	103
15. Uji Deskriptif dan Uji Friedman untuk Uji Organoleptik Tekstur.....	107
16. Hasil Perhitungan AHP dan Nilai CR Formulasi Terbaik.....	110
17. Perhitungan Nilai Harapan Formulasi Terbaik.....	113
18. Hasil Perhitungan AHP dan Nilai CR Pemilihan Lokasi.....	115
19. Perhitungan Nilai Harapan Pemilihan Lokasi.....	118
20. Peta Proses Operasi (<i>Operation Process Chart</i>).....	119
21. Rute Produksi Pengolahan Mi Basah Bunga Telang.....	120
22. Depresiasi Peralatan dan Bangunan.....	122
23. Arus Kas.....	125

ABSTRAK

Mi basah merupakan salah satu makanan populer yang umumnya dibuat dari tepung terigu, tetapi penggunaan tepung terigu secara berlebihan dapat meningkatkan ketergantungan pada impor gandum. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proporsi tepung terigu dan tepung kimpul serta konsentrasi ekstrak bunga telang dalam pembuatan mi basah. Umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) mengandung karbohidrat tinggi dan senyawa diosgenin yang memiliki manfaat kesehatan, sedangkan bunga telang (*Clitoria ternatea*) digunakan sebagai pewarna alami dengan kandungan antioksidan. Penelitian ini menggunakan rancangan faktorial dengan dua faktor, yaitu proporsi tepung terigu:tepung kimpul (55%:45%, 65%:35%, 75%:25%) dan konsentrasi ekstrak bunga telang (3%, 6%, 9%), sehingga terdapat sembilan kombinasi perlakuan. Parameter yang diuji meliputi rendemen, elongasi, kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar abu, kadar karbohidrat, aktivitas antioksidan, serta uji organoleptik. Data dianalisis menggunakan ANOVA dan uji DMRT dengan taraf kepercayaan 95%, sementara pemilihan formulasi terbaik menggunakan metode AHP. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi terbaik diperoleh pada perlakuan T3B2 dengan proporsi tepung terigu:tepung kimpul 75%:25% dan konsentrasi bunga telang 6%, yang menghasilkan mi dengan rendemen 94,50%, kadar protein 8,17%, serta aktivitas antioksidan 25,33 mg/100g. Analisis finansial menunjukkan bahwa produk layak secara ekonomis dengan BEP tercapai pada penjualan 10.161 kemasan dan NPV sebesar Rp215.875.947,87, IRR 10%, serta payback period 4 tahun 6 bulan. Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung kimpul dan ekstrak bunga telang dapat menjadi alternatif dalam pembuatan mi basah yang bernilai gizi dan layak secara finansial.

Kata kunci: Bunga Telang, Kimpul, Mi Basah.