

ABSTRAK

Mi merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di masyarakat. Saat ini mi dijadikan sebagai makanan pengganti makanan pokok lain seperti nasi. Umumnya, bahan baku untuk pembuatan mi ini adalah tepung terigu. Akan tetapi, tepung terigu dapat juga dimodifikasi dengan bahan makanan lain seperti tempe dan wortel. Berdasarkan kandungan gizinya, tempe dan wortel cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yaitu mengandung protein, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, tiamin, vitamin C, riboflavin, niasin dan serat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui daya terima dan kandungan gizi dari mi basah dengan penambahan tempe dan wortel.

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen pembuatan mi basah dengan penambahan tempe dan wortel dengan perbandingan (30%:20%, 25%:25%, 20%:30%). Panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa kesehatan masyarakat USU, sebanyak 30 orang. Data uji daya terima dianalisa dengan uji Anova dan Duncan sedangkan nilai gizinya ditentukan dengan menggunakan DKBM. Parameter yang dianalisis meliputi sifat organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur mi basah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur mi basah yang paling disukai panelis adalah mi basah dengan penambahan tempe 25% dan wortel 25%. Berdasarkan analisa sidik ragam, penambahan tempe dan wortel dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan mi basah memberi pengaruh yang berbeda terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur mi basah.

Disarankan kepada konsumen untuk menjadikan mi basah dengan penambahan tempe dan wortel sebagai makanan alternatif pengganti nasi. Perlu dilakukan penganekaragaman makanan lainnya dengan penambahan tempe dan wortel untuk memperkaya gizi makanan.

Kata kunci : mi Basah, tempe, wortel, uji daya terima, nilai gizi

ABSTRACT

Noodle is one of the most popular foodstaple in the community. Nowadays, the noodle was made as a replacement food of other staple foods such as rice. Generally, raw material of noodle is flour. However, the flour can also be modified with other foods such as tempe and carrot. Based on its nutrient composition, tempe and carrot are potential as a source of nutrition, which contains proteins, fat, calcium, phosphorus, iron, vitamin A, tiamin, vitamin C, riboflavin, niasin and fiber. The purpose of this research is to know the nutrient content and acceptability from the noodle with addition of tempe and carrot.

This research is a research experiment making wet noodle with addition of tempe and carrot by comparison (30% : 20%, 25% : 25%, 20% : 30%). Panelists in this study are university students of public health in University North Sumatera, as many as thirty people. Acceptance of test data was analyzed by anova test and double Duncan test while nutrient content is determined by using DKBM. The parameters analyzed include the lucrative nature of the organoleptic color, aroma, taste and texture of wet noodle.

The results of this research showed that the organoleptic test of color flavor, taste, and texture are the most preferred panelist is wet noodle by addition of 25% tempe and 25% carrot. Based on the analysis of varians, the addition of tempe and carrot in different concentration on the creation of a wet noodle gave different effects of calor, flavor, taste, texture of a wet noodle.

It is suggested for consumer to make wet noodles with addition of tempe and carrot as an alternative food for rice. In addition, it is necessary to implement other foods diversification by added tempe and carrot to enrich nutrient food.

Keywords: wet noodles, tempe, carrot, organoleptic test, nutrient content