

ABSTRAK

Judul :Pengaruh Rasio Ikan Kurisi (*Nemipterus nematphorus*) dan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*) Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Mie pada Laksa Belitung.
Nama :Inas Azzah Zharifah
Program Studi :Gizi

Anemia merupakan salah satu masalah zat gizi mikro yang paling sering terjadi pada remaja. Anemia defisiensi besi disebabkan oleh kekurangan satu atau lebih zat gizi esensial (zat besi, asam folat dan B₁₂). Salah satu upaya untuk mengatasi anemia adalah dengan pemanfaatan sumber pangan hewani (ikan kurisi) dan nabati (bayam merah) yang mengandung zat besi dan asam folat dalam pembuatan mie pada laksa Belitung dimana makanan ini merupakan salah satu makanan selingan yang digemari oleh masyarakat Belitung. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pangaruh rasio ikan kurisi dan bayam merah terhadap kandungan gizi dan organoleptik mie pada laksa Belitung. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan pengembangan empat formulasi dari ikan kurisi: bayam merah, yaitu F0(0g:0g);F1(15g:5g);F2(10g:10g) dan F3(5g:15g). Penilaian organoleptik dinilai menggunakan Visual analog scale (VAS) pada panelis semi terlatih berjumlah 25 orang dan konsumen 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan parameter aroma pada hedonik yang berbeda signifikan karena $Pvalue < \alpha$ yaitu $0.005 < 0.05$. Kemudian pada parameter warna, aroma dan tekstur 2 (kekenyalan) pada mutu hedonik yang berbeda signifikan karena $Pvalue < \alpha$ yaitu $0.000 < 0.05$. Untuk karakteristik organoleptik formulasi terbaik yaitu formulasi F3 dengan kandungan gizi untuk kadar karbohidrat 5.07%, kadar lemak 0.48%, kadar protein 14.59%, kadar air 79.20%, kadar abu 0.62%, zat besi 1.93% dan asam folat 0.17%. Hasil penelitian menunjukkan mie pada laksa Belitung untuk kadar abu dan protein sudah memenuhi SNI 2987-2015. Kombinasi pangan hewan laut (ikan kurisi) dan nabati (bayam merah) dapat dikembangkan menjadi mie pada laksa Belitung sebagai salah satu alternatif dalam mengatasi anemia karena mengandung zat besi dan asam folat.

Kata Kunci: Mie pada Laksa Belitung, Ikan Kurisi, Bayam Merah.

ABSTRACT

Title :Effect of Kurisi Fish (*Nemipterus nematphorus*) and Red Spinach (*Amaranthus tricolor L.*) Ratio on Nutrition and Organoleptic of Noodles in Belitung Laksa.
Name :Inas Azzah Zharifah
Study Program: Nutrition

Anemia is one of the most common micronutrient problems in adolescents. Iron deficiency anemia due to lack of one or more essential nutrients (iron, folic acid and B₁₂). One of the effort to overcome anemia with the utilization of animal food sources (fish kurisi) and vegetable (red spinach) which contain iron and folic acid in making noodles in the Belitung laksa and this food is one of the snack foods favored by the Belitung community. The type of this research is pure experimental research with four formulations from fish kurisi:red spinach, namely F0 (0g: 0g); F1 (15g: 5g); F2 (10g: 10g) and F3 (5g: 15g), which are processed by boiling. Organoleptic test was assessed using a Visual Analog Scale (VAS) on 25 people of semi trained panelists and 30 people consumers. The aroma parameters on hedonic are significantly different, namely $Pvalue < \alpha$ of $0.005 < 0.05$ then for parameters of color, aroma and texture 2 (resilience) on hedonic quality differed significantly, namely $Pvalue < \alpha$ of $0.000 < 0.05$. For the best organoleptic characteristics of formulations were F3 with nutrient content for carbohydrate 5.07%, fat 0.48%, protein 14.59%, moisture 79.20%, ash 0.62%, iron 1.93% and folic acid 0.17%. The results showed that noodles in Belitung laksa for ash and protein content had met the criteria of SNI 2987-2015. The combination of marine animal food (kurisi fish) and vegetable (red spinach) can be developed into noodles in Belitung laksa as an alternative in overcoming anemia because it contains iron and folic acid.

Keywords: Noodles in Belitung Laksa, Kurisi Fish, Red Spinach