

ABSTRAK

Judul : Pengembangan Mie Kering dengan Penambahan Tepung Sukun dan Ikan Teri Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Untuk Wilayah Kepulauan Seribu
Nama : Della Jihanita
Program Studi : Gizi

VI Bab, 78 Halaman, 8 Gambar, 19 Tabel, 4 Lampiran

Latar Belakang: Bahan pokok seperti beras dan jagung dapat sulit disuplai ke wilayah tersebut dikarenakan minimnya akses sehingga dibutuhkan suatu bahan pangan pokok alternatif lain yang lebih mudah untuk memenuhi kebutuhan. Peneliti membuat produk bahan pokok berupa mie kering dengan bahan penambah tepung sukun dan ikan teri bermaksud memenuhi kebutuhan bahan pokok di wilayah kepulauan.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan tepung sukun dan ikan teri dalam pembuatan mie kering terhadap nilai gizi, daya terima, dan angka lempeng total.

Metode: Desain penelitian eksperimental dan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan dua faktorial. Penelitian daya terima dilakukan oleh 30 orang panelis semi terlatih dan dianalisis menggunakan *One Way Anova* dengan uji lanjut menggunakan uji *Duncan*.

Hasil: Pada uji daya terima dihasilkan jika F3 sebagai formulasi terbaik dengan nilai signifikan $p < 0,05$. Analisis zat gizi membuktikan jika ada peningkatan kadar protein pada F3. Menurut SNI tahun 1996 F3 masuk kedalam kategori Mutu I.

Kata Kunci: Mie Kering, Sukun, Ikan Teri, Daya Terima, Angka Lempeng Total

Referensi: 61 (1993 – 2017)