

## **Pembuatan Mi Kering Substitusi Beras Merah dengan Penambahan Kacang Koro Pedang Sebagai Makanan Alternatif Tambahan untuk Ibu Hamil**

*Making Dry Noodles Substitution of Red Rice with the Addition of Sword Koro Beans as an Additional Alternative Food for Pregnant Women*

**Septiana Yuki 1, Putri Ronitawati 2, Erry Yudhya Mulyani 2**

Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia

**Email :** [putri.ronitawati@esaunggul.ac.id](mailto:putri.ronitawati@esaunggul.ac.id),  
[koresspodensi@penulis](mailto:koresspodensi@penulis)

Riwayat Artikel: Dikirim; Diterima; Diterbitkan  
DOI:

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan mengetahui daya terima dan kandungan gizi dari pembuatan mi kering sebagai alternatif dengan substitusi beras merah dan penambahan kacang koro pedang. Jenis penelitian ini adalah eksperimental. Terdapat empat jenis perlakuan tepung terigu, beras merah, dan kacang koro pedang dengan dua kali pengulangan yaitu 90 g : 10 g : 0 g (kontrol), 60 g : 30 g : 10 g, 60 g : 20 g : 20 g, 60 g : 10 g : 30 g. Panelis yang digunakan sebanyak 36 panelis yang terdiri dari 6 orang panelis terlatih dan 30 orang panelis konsumen. Analisis statistik perbedaan nilai gizi dan daya terima menggunakan One Way Anova dan Duncan pada  $p \leq 0,05$ . Formulasi terpilih berdasarkan uji organoleptik yaitu mi kering dengan formulasi M3 (60 g : 10 g : 10 g) yang memiliki kadar air 5,30%, kadar abu 3,92%, protein 22,57%, lemak 11,92%, karbohidrat 26,63% serta total kalori 12,25% dan kandungan asam folat 17,75% (mcg) per 100 gramnya dari setiap kebutuhan AKG 2019 ibu hamil. Mi kering formulasi M3 dapat dijadikan makanan alternatif yang dapat memenuhi 22,57% kebutuhan protein, 12,25% kebutuhan energi dan 17,75% kebutuhan rata-rata asam folat pada ibu hamil trimester dua dan tiga.

**Kata kunci:** mi kering, beras merah, kacang koro pedang, asam folat, ibu hamil

### **Abstract**

*This study aims to determine the acceptability and nutritional content of making dry noodles as an alternative to red rice substitution and the addition of sword beans. This type of research is experimental. There are four types of treatments for wheat flour, brown rice, and sword beans with two repetitions, namely 90 g : 10 g : 0 g (control), 60 g : 30 g : 10 g, 60 g : 20 g : 20 g, 60 g : 10 g : 30 g. The panelists used were 36 panelists consisting of 6 trained panelists and 30 consumer panelists. Statistical analysis of differences in nutritional value and acceptability used One Way Anova and Duncan at  $p \leq 0.05$ . The selected formulation based on the organoleptic test, namely dry noodles with M3 formulation (60 g : 10 g : 10 g) which has a moisture content of 5.30%, an ash content of 3.92%, 22.57% protein, 11.92% fat, carbohydrates 26.63% and 12.25% total calories and 17.75% (mcg) folic acid content per 100 grams of each pregnant woman's RDA 2019 requirement. M3 formulation of dry noodles can be used as an alternative food that can meet 22.57% of protein needs, 12.25% of energy needs and 17.75% of the average needs of folic acid in pregnant women in the second and third trimesters.*

**Keywords:** dried noodles, brown rice, *M. pruriens*, folic acid, pregnant women