

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU- ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI ILMU GIZI
SKRIPSI, JULI 2015

INDIRA EKOTOMOPUTRI

SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BELITUNG (*Xanthosoma sagittifolium*) DALAM PEMBUATAN MIE SEBAGAI MENU DIET

Xvi, VI Bab, 100 Halaman, 7 Gambar, 5 Diagram, 4 Grafik, 14 Tabel, 20 Lampiran.

Latar Belakang : Mie merupakan produk pangan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan lainnya. Karena talas merupakan produk lokal dan memiliki kandungan gizi cukup tinggi sehingga baik dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dan substitusi untuk produk mie.

Tujuan: Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung talas dengan perlakuan terbaik berdasarkan uji fisik formula termasuk uji kandungan gizi (proksimat), uji daya serap air, tingkat kekenyalan dan daya terima konsumen.

Metode : Penelitian ini bersifat eksperimen, dengan bahan utama terdiri dari tepung terigu Cakra Kembar dan tepung talas merk Naya yang berasal dari jenis Talas Belitung (kimpul). Analisa yang dilakukan yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, daya rehidrasi, uji kekenyalan dan uji organoleptik (rasa, warna, aroma, dan tekstur). Sampel terbagi menjadi 3 perlakuan substitusi, yaitu dengan formulasi substitusi tepung talas sebanyak 5%, 10%, dan 15%. Uji Organoleptik dengan 25 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Universitas Esa Unggul. Penelitian ini menggunakan metode Uji Hedonik dan untuk analisis data menggunakan Anova One Way.

Hasil : Penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung talas memiliki pengaruh yang nyata dengan organoleptik untuk kriteria warna dengan nilai $p < \alpha$ ($0,000 < 0,05$), tetapi substitusi tepung talas tidak berpengaruh nyata terhadap rasa, aroma, dan tekstur mie tepung talas. Berdasarkan uji kadar mutu dan tingkat kesukaan yang paling disukai adalah sampel T2 dengan formulasi substitusi tepung talas sebanyak 10%, dengan kadar protein 8,97%, kadar serat kasar 0,55%, daya serap air 32% dan tingkat kekenyalan 2,36 mJ.

Kesimpulan : Substitusi tepung talas berpengaruh terhadap standar mutu, organoleptik, dan kandungan gizi pada mie tepung talas, selain itu mie tepung talas mampu diterima dengan baik di masyarakat. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut pada mie substitusi tepung talas agar mie tepung talas yang dihasilkan memiliki warna yang lebih cerah dan menarik.

Kata Kunci : Tepung Talas, Mie Substitusi, Menu Diet

Daftar Bacaan : 1972-2015