

ABSTRAK

AlHabsy, Yasmin. 2013. **Pengaruh Substitusi Tepung Teri (*Stolephorus.sp*) terhadap Daya Patah, Kandungan Zat Gizi (Karbohidrat, Protein, Lemak, Kadar Air), dan Mutu Organoleptik pada Produk Mie Instan.** Tugas Akhir. Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Brawijaya. Pembimbing : (1) dr.Roekistiningsih, DMM, MS, SpMK(K), (2) Laksmi Karunia Tanuwijaya, S.Gz.

Salah satu dari 4 masalah gizi utama di Indonesia yang masih memiliki prevalensi cukup tinggi adalah KEP (Kekurangan Energi Protein). Ikan teri merupakan salah satu bahan makanan sumber protein yang memiliki harga yang dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat. Salah satu pengembangan produk yang dapat dilakukan dalam upaya penanggulangan KEP secara preventif dan kuratif yaitu pembuatan mie instan teri. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung teri (*Stolephorus.sp*) dengan tepung terigu terhadap mutu fisik, kandungan gizi, dan mutu organoleptik mie instan hasil substitusi. Penelitian ini menggunakan rancangan eksperimental laboratorik dengan 5 taraf perlakuan dan 3 kali replikasi. Taraf perlakuan tersebut merupakan proporsi tepung terigu dan tepung teri dengan perbandingan P0 (100% : 0%), P1 (81% : 19%), P2 (79% : 21%), P3 (77% : 23%), dan P4 (75% : 25%). Penentuan taraf perlakuan terbaik ditentukan berdasarkan penilaian terhadap seluruh variabel (energi, karbohidrat, protein, lemak, kadar air, rasa, aroma, warna, daya patah). Hasil penelitian menunjukkan, substitusi tepung terigu dengan tepung teri memberikan pengaruh penurunan pada variabel karbohidrat (71.2 menjadi 49.8 g/100 g), kadar air (11.5 menjadi 7.32%), serta pengaruh peningkatan pada variabel daya patah (0.4 menjadi 1.83 N), protein (13.4 menjadi 28 g/100 g), dan lemak (0.99 menjadi 1.8 g/100 g). Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa cenderung terjadi penurunan persentase penerimaan panelis. Kesimpulan penelitian ini adalah tepung teri sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam mie instan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap semua variabel penelitian kecuali variabel aroma.

Kata kunci : Mie instan, Tepung teri, Kandungan Zat Gizi

ABSTRACT

AlHabsy, Yasmin. 2013. **Effect of the Substitution Of Anchovies Flour (*Stolephorus.sp*) to the Tensile Strength, Nutrients Content (Carbohydrates, Protein, Fat, Water Content), and Organoleptic Quality on Instant Noodle Product.** Final Assignment, Nutrition Study Program Faculty of Medicine, Brawijaya University. Advisors: (1) dr.Roekistiningsih, DMM, MS, SpMK, (2) Laksmi Karunia Tanuwijaya, S.Gz.

PEM (Protein-Energy Malnutrition) is one of the four major nutritional problem in Indonesia, which still has a high prevalence. Anchovy is one of the food source of protein that has a price that can be reached by all levels of society. One of product development that can be done in the response to PEM in preventive and curative is making anchovies instant noodle. The purpose of this research was to determine the effect of substitution of anchovies flour (*Stolephorus. sp*) with wheat flour on the physical quality, nutrient content, and organoleptic quality of instant noodles result of substitution. This research used laboratory experimental design with 5 standard treatments and 3 times the level of replication. The standard treatment was the proportion of wheat flour and anchovies flour by comparison P0 (100%: 0%), P1 (81%: 7%), P2 (79%: 21%), P3 (77%: 23%) and P4 (75%: 25%). The best standards of treatment based on the assessment towards all variables (energy, carbohydrates, proteins, fat, water content, taste, aroma, color, tensile strength). The results showed that substitution of wheat flour with anchovies flour decrease amount of carbohydrate (71.2 to 49.8 g/100g), water content (11.5 to 7.32%), and increase the quantity of tensile strength (0.4 to 1.83 N), protein (13.4 to 28 g/100 g), and fat (0.99 to 1.8 g/100 g). The result of organoleptic valuation showed decrease the percentage of acceptance. The conclusion of this study is the anchovies flour as an ingredient of the substitution of wheat flour in instant noodles have a significant influence on all variables except the variable aroma.

Keywords: Instant Noodle, Anchovies Flour, Nutrients Content