

ANALISIS SIFAT FISIK, KIMIA, DAN KADAR SERAT PANGAN MI KERING DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI DAN KACANG MERAH

Elisabeth Mareta Kristianti Girsang¹, Gemala Anjani¹, Fitriyono Ayustaningwarno¹, Nurmasari Widyastuti, S.Gz., M.Si., Med¹

ABSTRAK

Latar belakang: Mi kering merupakan salah satu makanan yang tidak direkomendasikan pada orang obesitas karena tinggi kalori dan rendah serat. Gembili dan kacang merah dapat dikembangkan menjadi mi kering yang kaya serat pangan.

Tujuan: Menganalisis pengaruh substitusi tepung gembili dan kacang merah terhadap sifat fisik, kimia, dan kadar serat pangan mi kering.

Metode: Empat formula mi kering dibuat dengan persentase tiga tepung yang berbeda: F0 (100% TT); F1 (70% TT, 20% TG, 10% TK); F2 (70% TT, 15% TG dan TK); dan F3 (70% TT, 10% TG, 20% TK). Analisis sampel terdiri dari sifat fisik (*tensile strength*, warna, dan daya serap air), sifat kimia (kadar air, abu, protein, lemak, dan karbohidrat), dan kadar serat pangan. Data penelitian diolah dan dinalisis dengan *Oneway ANOVA* dan *Kruskal-Walis*.

Hasil: Sifat fisik, kimia, dan kadar serat pangan mi kering substitusi tepung gembili dan kacang merah berbeda signifikan dengan kontrol, kecuali parameter *tensile strength* dan daya serap air. Nilai a, kadar abu, protein, dan serat pangan pada mi kering mengalami peningkatan dari F0 ke F3 seiring penambahan tepung kacang merah, sedangkan nilai L dan b, kadar air, lemak, serta karbohidrat mengalami penurunan.

Simpulan: Seiring penambahan tepung kacang merah, nilai a, kadar abu, protein, dan serat pangan meningkat, tetapi nilai L dan b, kadar air, lemak, serta karbohidratnya menurun.

Kata kunci: mi kering, gembili, kacang merah, sifat fisik, sifat kimia, serat pangan

¹ Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang