

ABSTRAK

MAULIDA SAFITRI, 18S10268

PENGARUH PROPORSI TEPUNG TALAS KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KADAR SERAT KASAR DAN TINGKAT KESUKAAN MIE KERING SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN PENGIDAP DISLIPIDEMIA

SKRIPSI, Program Studi S1 Gizi 2022

Tepung Talas Kimpul merupakan salah satu pangan lokal yang kaya akan karbohidrat dan serat. Pemanfaatan talas kimpul masih belum maksimal di kalangan masyarakat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh proporsi tepung talas kimpul dan tepung terigu terhadap kadar serat kasar dan tingkat kesukaan mie kering sebagai alternatif makanan pengidap dislipidemia. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) menggunakan 4 perlakuan dan 3 kali replikasi dengan proporsi tepung talas kimpul dan tepung terigu P0 (0%:100%), P1 (10%:90%), P2 (30%:70%), P3 (50%:50%). Uji kadar serat kasar diuji dengan metode gravimetri dan tingkat kesukaan dengan metode *Hedonic Scale Scoring*. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh tepung talas kimpul dan tepung terigu terhadap kadar serat kasar ($p=0,001$). Hasil analisis tingkat kesukaan mie kering menunjukkan ada pengaruh proporsi tepung talas kimpul dan tepung terigu terhadap warna ($p=0,001$) dan rasa ($p=0,002$), sedangkan pada mie kering setelah direbus menunjukkan ada pengaruh terhadap warna ($p=0,001$), tekstur ($p=0,001$) dan rasa ($p=0,001$). Perlakuan kedua (P2) merupakan perlakuan terbaik dan paling diminati oleh panelis dengan nilai relatif 0,60 berdasarkan uji efektivitas *De Garmo*. Mie kering pada pelakuan kedua (P2) memiliki kadar serat kasar sebesar 0,88%. Pengidap dislipidemia dapat mengonsumsi mie kering tepung talas kimpul sebagai alternatif makanan sebanyak 75 g.

Kata kunci: Mie kering, dislipidemia, talas kimpul, serat kasar, dan tingkat kesukaan.

ABSTRACT

MAULIDA SAFITRI, 18S10268

THE EFFECT OF PROPORTION OF COCOYAM FLOUR (*Xanthosoma sagittifolium*) AND WHEAT FLOUR ON CRUDE FIBER CONTENT AND PREFERENCE LEVEL OF DRY NOODLES AS AN ALTERNATIVE FOOD FOR DYSLIPIDEMIC PATIENTS

Undergraduate Thesis, Nutrition Study Program 2022

Cocoyam flour is a local food that is rich in carbohydrates and fiber. The use of cocoyam is still not maximized in the society. The purpose of this study was to analyze the effect of the proportion of cocoyam flour and wheat flour on crude fiber content and preference level of dry noodles as an alternative food for dyslipidemia patients. The method used in this study is an experimental method with a completely randomized design (CRD) using 4 treatments and 3 replications with the proportions of cocoyam flour and wheat flour P0 (0%:100%), P1 (10%: 90%) , P2 (30%:70%), P3 (50%:50%). Crude fiber content test was tested by gravimetric method and preference level by Hedonic Scale Scoring method. The results of this study indicate the effect proportion of cocoyam flour and wheat flour on crude fiber content ($p = 0.001$). The results of the analysis of the preference level of dry noodles showed that there was an effect of the proportion of cocoyam flour and wheat flour on color ($p=0.001$) and taste ($p=0.002$), while dry noodles after being boiled showed an effect on color ($p=0.001$), texture ($p=0.001$) and taste ($p=0.001$). The second treatment (P2) is the best treatment and the most interested by the panelists with a relative value of 0.60 based on the De Garmo effectiveness test. Dry noodles in the second treatment (P2) had a crude fiber content of 0.88%. Dyslipidemia patients can consume dry noodles from cocoyam flour as an alternative food as much as 75 g.

Keywords: Dry noodles, dyslipidemia, cocoyam, crude fiber, and preference level