

**KARAKTERISTIK MI KERING BERBAHAN DASAR
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG TALAS DENGAN
PENAMBAHAN IKAN BILIH (*Mystacoleucus padangensis*)**

Delya Monica

1911122005



Dosen Pembimbing :

- 1. Cesar Welya Refdi, S.TP, M.Si**
- 2. Daimon Syukri, S.Si, M.Si, Ph.D**

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2023

**KARAKTERISTIK MI KERING BERBAHAN DASAR
TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG TALAS DENGAN
PENAMBAHAN IKAN BILIH (*Mystacoleucus padangensis*)**

DELYA MONICA

1911122005



Skripsi

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian*

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI PANGAN DAN HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS**

2023

Karakteristik Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Talas dengan Penambahan Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis*)

Delya Monica, Cesar Welya Refdi, Daimon Syukri

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ikan bilih terhadap karakteristik mie kering dari tepung terigu dan tepung talas serta menentukan konsentrasi penambahan ikan bilih yang terbaik sehingga menghasilkan mie kering yang disukai panelis. Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan yang diberikan pada penelitian ini A (tanpa penambahan ikan bilih), B (penambahan ikan bilih 7%), C (penambahan ikan bilih 14%), D (penambahan ikan bilih 21 %), E (Penambahan ikan bilih 28 %). Penambahan tepung ikan bilih pada produk mie kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung talas memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, daya serap air, kekerasan, organoleptik warna dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik aroma dan tekstur. Formulasi terbaik dalam pembuatan mie kering berbahan dasar tepung terigu dan tepung talas dengan penambahan tepung Ikan Bilih adalah pada perlakuan C (penambahan tepung Ikan Bilih 14%), dengan hasil organoleptik warna 4,3 (suka), aroma 3,85 (biasa), rasa 4,0 (suka) dan tekstur 4,15 (suka). Hasil analisis fisikokimia yaitu kadar air 7,22%, kadar abu 3,0%, kadar protein 16,34%, kadar lemak 2,13%, kadar karbohidrat 72,02%, daya serap air 207%, dan kekerasan 70,3/cm². Nilai indeks glikemik mie kering yang diperoleh pada perlakuan C (penambahan tepung Ikan Bilih 14%) adalah 45,08

Kata Kunci : Ikan bilih, tepung talas, indeks glikemik, mi kering

Characteristics Of Dry Noodles Based On Wheat Flour And Taro Flour With The Addition Of Bilih Fish (*Mystacoleucus Padangensis*)

Delya Monica, Cesar Welya Refdi, Daimon Syukri

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the effect of the addition of bilih fish on the characteristics of dry noodles from wheat flour and taro flour as well as to determine the best concentration of the addition of bilih fish to produce dry noodles that the panelists liked. The research design used was a completely randomized design (CRD) with the treatments given in this study A (without adding bilih fish), B (adding bilih fish 7%), C (adding bilih fish 14%), D (adding bilih fish 21 %), E (Addition of bilih fish 28 %). The data obtained were analyzed using ANOVA followed by the Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) analysis at the 5% level. The addition of bilih fish flour to dry noodle products made from wheat flour and taro flour had a significant effect on moisture content, ash content, protein content, fat content, carbohydrate content, water absorption, hardness, organoleptic color and taste. However, it had no significant effect on the organoleptic aroma and texture. The best formulation in the manufacture of dry noodles made from wheat flour and taro flour with the addition of Bilih Fish flour was in treatment C (addition of 14% Bilih Fish flour), with organoleptic results of color 4.3 (like), aroma 3.85 (ordinary), taste 4.0 (like) and texture 4.15 (like). The results of the physicochemical analysis were water content 7.22%, ash content 3.0%, protein content (16.34%), fat content (2.13%), carbohydrate content 72.02%, water absorption capacity 207%, and hardness 70.3/cm² . The glycemic index value of dry noodles obtained in treatment C (addition of 14% Bilih Fish flour) was 45,08

Keyword : bilih fish, taro flour, glycemic index, dry noodles