

Universitas Ngudi Waluyo Ungaran
Program Studi S1 Gizi
Skripsi, Agustus 2022
Melansky Arona Kristy
060118A038

TINGKAT KESUKAAN DAN UJI KANDUNGAN PROTEIN, ZAT BESI (Fe) PADA MIE EKSTRAK DAUN KALAKAI (*Stenochlaena Palutris* (Burm. f.) Bedd)

ABSTRAK

Latar Belakang : Mie merupakan makanan yang dominan memiliki kandungan zat gizi berupa zat gizi makro terutama karbohidrat, sedangkan untuk kandungan zat gizi mikro tergolong cukup rendah di dalam mie kering. Untuk lebih meningkatkan kualitas dan nilai gizi berupa zat gizi mikro yaitu salah satunya kadar zat besi pada mie kering, pada tambahan ekstrak sayur kalakai juga dapat digunakan sebagai bahan pangan tambahan. Selain pemanfaatan pada sayur kalakai dalam pengolahan mie kering, untuk mengurangi penggunaan tepung terigu digunakan bahan baku pada tepung tapioka dan tepung mocaf.

Tujuan : Untuk mengetahui kandungan protein dan zat besi (Fe) mie dengan bahan utama ekstrak sayur kalakai (*Stenochlaena palutris* (Burm.f) Bedd).

Metode : Penelitian ini merupakan penelitian *experimental design*. Formulasi mie terdiri dari 3 yaitu, perbandingan ekstrak sayur kalakai : tepung mocaf : tepung terigu : tepung tapioka (25% : 40% : 30% : 5%) (F1), (30% : 35% : 25% : 10%) (F2), (35% : 30% : 20% : 15%) (F3). Uji kandungan protein dan zat besi (Fe) dengan metode *Kjeldahl* dan *AAS* yang kemudian dideskripsikan.

Hasil : Hasil penelitian ini dilakukan uji kesukaan dan di analisis nilai protein dan zat besi (fe) untuk per 100 gram. Kandungan protein pada mie ekstrak sayur kalakai dengan uji kesukaan terbanyak pada formula 2 yaitu 10 gram. Kandungan zat besi (Fe) yaitu sebesar 59,41 mg/Kg.

Simpulan : Nilai zat besi pada mie ekstrak sayur kalakai lebih tinggi daripada mie kering komersial.

Kata Kunci : Mie, Ekstrak, Kalakai

Kepustakaan : 2012-2020

Ngudi Waluyo University
S1 Nutrition Study Program
Final Project, Agustus 2022
Melansky Arona Kristy
060118A038

FORMULATION AND TEST OF PREFERENCE FOR KALAKAI VEGETABLE EXTRACT NOODLES (*Stenochlaena palutris* (Burm.f) Bedd)

ABSTRACT

Background: Noodles are the dominant food that contains nutrients in the form of macronutrients, especially carbohydrates, while the content of micronutrients is quite low in dry noodles. To further improve the quality and nutritional value in the form of micronutrients, one of which is the iron content in dry noodles, in addition to the vegetable extract, kalakai can also be used as an additional food ingredient. In addition to the use of kalakai vegetables in the processing of dry noodles, to reduce the use of wheat flour, tapioca flour and mocaf flour are used as raw materials.

Purpose : To determine the protein and iron (Fe) content of noodles with the main ingredient of kalakai vegetable extract (*Stenochlaena palutris* (Burm.f) Bedd).

Methods : This research is an experimental design research. The noodle formulation consists of 3, namely, the ratio of kalakai vegetable extract: mocaf flour: wheat flour: tapioca flour (25%: 40%: 30%: 5%) (F1), (30%: 35%: 25%: 10%) (F2), (35% : 30% : 20% : 15%) (F3). Test the content of protein and iron (Fe) with the *Kjeldahl* and AAS methods which were then described.

Results : The results of this study were tested for preference and analyzed the value of protein and iron (fe) per 100 grams. The protein content in the kalakai vegetable extract noodles with the most favorite test in formula 2 is 10 grams. The content of iron (Fe) is 59.41 mg/Kg.

Conclusion : The iron value in the kalakai vegetable extract noodles is higher than commercial dry noodles.

Keywords : Noodles, Extract, Kalakai

Bibliography : 2012-2020

