

ABSTRAK

Latar Belakang: Mie kering merupakan mie komersial yang memiliki tinggi karbohidrat dan rendah serat, penambahan tepung uwi ungu dapat menjadikan produk yang tidak hanya mengandung tinggi karbohidrat akan tetapi juga tinggi serat. Uwi ungu merupakan bahan makanan yang kurang diminati oleh masyarakat, sehingga produk ini juga dapat meningkatkan pangan lokal yang kurang diminati masyarakat menjadi pangan fungsional.

Tujuan: Mengetahui mutu organoleptik dan kandungan zat gizi mie kering dengan penambahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L.*).

Metode: Penelitian ini menggunakan desain eksperimental, perlakuan berupa pembuatan tiga formulasi yang berbeda dengan perbandingan berat tepung uwi ungu : tepung terigu yaitu F1(25%: 75%), F2 (50%: 50%) dan F3 (75%: 25%). Selanjutnya dilakukan analisis uji mutu organoleptik secara subjektif dengan 3 panelis terlatih. Kemudian dilakukan analisis uji kandungan karbohidrat menggunakan metode *by difference* dan analisis kandungan serat dengan metode SNI 01-2891-1992.

Hasil: Uji Mutu Organoleptik ketiga formula memiliki aroma normal, warna ungu dan tekstur keras. Kemudian berdasarkan hasil rata – rata uji karbohidrat, kadar karbohidrat pada formula 1 (21,831 gram), formula 2 (21,548 gram), formula 3 (22,018 gram). Dan kandungan serat kasar pada formula 1 (0,963 gram), formula 2 (1,016 gram) dan formula 3 (1,182 gram).

Simpulan: Formula 3 merupakan formula dengan nilai kandungan karbohidrat per 100 gram 22,018 gram dan kandungan serat 1,182 gram belum memenuhi syarat klaim tinggi serat dan sumber serat berdasarkan Peraturan BPOM No 1 tahun 2022 Tentang Pengawasan klaim pada label dan iklan pangan olahan.

Kata Kunci: Mie kering, uwi ungu, mutu organoleptik, kandungan karbohidrat, serat kasar