

Pengkayaan Kandungan Protein dan Kalsium Mie Kering dari Tepung Komposit Terigu-Ubijalar Melalui Penambahan Tepung Cakar Ayam

Oleh:

Rini

Nomor Kontrak : 005/SP3/PP/DP2M/II/2006

Ringkasan

Penelitian tentang pengkayaan kandungan protein dan kalsium mie kering dari tepung komposit terigu-ubi jalar merah melalui penambahan tepung cakar ayam telah dilaksanakan dengan tujuan mempelajari nilai gizi dan sifat organoleptik mie kering yang dihasilkan. Penelitian dilakukan di laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Unand dan laboratorium Kopertis Wilayah X.

Rancangan percobaan yang dipakai adalah Rancangan Acak Lengkap dalam faktorial dengan 2 faktor dan 3 ulangan. Faktor A (substitusi tepung terigu dengan ubi jalar merah) yaitu 3 taraf: A1=10%, A2 = 15%, A3 = 20%; faktor B (penambahan tepung cakar ayam) yaitu 4 taraf B1= 0%, B2 = 2,5%, B3 = 5%, B4 = 7,5%.

Hasil penelitian menunjukkan peningkatan substitusi tepung terigu dengan tepung ubijalar sampai 20% memperlihatkan penurunan terhadap kadar protein dan peningkatan terhadap kadar kalsium mie kering yang dihasilkan dimana protein menurun dari 13,422% (substitusi 10%) menjadi 12,771% (substitusi 20%) dan kadar kalsium naik 49,56 mg/100gr menjadi 58,35 mg/100gr.

Penambahan 7,5% tepung cakar ayam dapat meningkatkan kadar protein mie kering dari 13,12% (tanpa penambahan) menjadi 17,00% dan dapat meningkatkan kadar kalsium dari 54,23 mg/100gr (tanpa penambahan) menjadi 217,23mg/100gr.

Hasil uji organoleptik memperlihatkan substitusi tepung terigu dan ubi jalar merah sampai 20% dan penambahan tepung cakar ayam sampai 7,5% masih dapat diterima panelis dengan nilai skor warna 3,0 (biasa) - sampai 3,5 (biasa), aroma 3,1 (biasa) sampai 3,3 (biasa), tekstur 2,8 (biasa) sampai 3,0 (biasa), dan rasa 2,9 (biasa) sampai 3,1.