

RINGKASAN

Analisis Sensoris Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Lemuru Sebagai Sumber Protein, Dayan Rosa Maghfiroh, NIM B32191972, Tahun 2022, 27 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP., M.P. (Pembimbing).

Mie merupakan salah satu bahan pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Salah satu jenis mie yang memiliki umur simpan paling lama adalah mie kering. Pada umumnya mie kering yang beredar di pasaran mengandung bahan pengawet, pewarna, dan perasa buatan, sehingga mie tergolong sebagai jenis makanan memiliki nutrisi rendah. Kurangnya kandungan nutrisi pada mie kering terutama pada kandungan protein dapat ditambahkan dengan alternatif bahan makanan yang tinggi kandungan protein, salah satunya yaitu tepung ikan lemuru.

Metodologi yang digunakan dalam pembuatan mie kering substitusi tepung ikan lemuru terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi persiapan bahan baku, pencucian ikan lemuru, perebusan selama 30 menit, penghalusan dengan grinder, pengeringan dengan *cabinet dryer* dengan suhu 60°C selama \pm 9 jam, penghalusan dengan blender, pengayakan 0,5 mesh, kemudian proses pembuatan mie kering yang meliputi pencampuran bahan, pelempeangan adonan, pencetakan mie, pengukusan selama 15 menit, pengovenan dengan suhu 65°C selama 90 menit, pendinginan, pengemasan mie kering.

Setelah dilakukan uji ANOVA diperoleh hasil bahwa pada analisa kadar protein dan karakteristik sensoris memiliki hasil berbeda nyata, sehingga perlu dilakukan uji lanjut DMRT. Hasil analisa kadar protein tertinggi dimiliki oleh perlakuan A5 sebesar 30,49%. Hasil uji karakteristik sensoris, konsentrasi tepung ikan lemuru yang paling disukai panelis dalam pembuatan mie kering adalah sebanyak 10%.