

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN RUMPUT LAUT
(*Eucheuma cottonii*) TERHADAP FISIKO KIMIA MIE
KERING**

***THE EFFECTS OF SEAWEED (*Eucheuma cottonii*)
ADDITION PHYSICOCHEMICAL OF DRY NOODLES***



**Iman Setyo Wiguna
05061281722026**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024**

SUMMARY

IMAN SETYO WIGUNA. *The effects of Seaweed (*Eucheuma cottonii*) addition on physicochemical drynoodle. (Supervised of **SHERLY RIDHOWATI N.I** and **AGUS SUPRIADI**).*

The study aims to determine the effect of the addition of seaweed flour (*Eucheumma cottonii*) on the physicochemical properties of dry noodles. This research was conducted in laboratory experiments using the Complete Randomized Design (CRD) method with 4 treatment factors, namely A0 with a composition of 100% wheat flour and 0% seaweed flour, A1 with a composition of 80% wheat flour and 20% seaweed flour, A2 with a composition of 75% wheat flour and 25% seaweed flour, and A3 with a composition of 70% wheat flour and 30% seaweed flour in 3 replications. The parameters observed in this study include chemical analysis, namely moisture content (%), ash content (%), protein content (%), fat content (%), and carbohydrate content (%). Physical characteristics, namely fracture power (g.f) and hardness level (g.f). Sensory analysis includes characteristics of appearance, color, texture and taste. The results showed that the addition of seaweed flour (*Eucheumma cottonii*) affected water content, ash content, fat content, and protein content, but did not affect carbohydrate content. In the physical analysis of dry noodles, seaweed flour (*Eucheumma cottonii*) had no significant effect on the breakability and hardness of dry noodles. Hedonic test results showed that the addition of seaweed flour (*Eucheumma cottonii*) to dry noodles treated with steaming and storage time had a significant effect on color, taste and texture but had no significant effect on the appearance of dry noodles.

Keywords: Dry Noodles, Seaweed Flavour

RINGKASAN

IMAN SETYO WIGUNA. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Eucheumma cottonii*) terhadap fisikokimia mie kering. (Dibimbing oleh **SHERLY RIDHOWATI N.I** dan **AGUS SUPRIADI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheumma cottonii*) terhadap sifat fisikokimia pada mie kering. Penelitian ini dilakukan secara eksperimental laboratorium dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 faktor perlakuan yaitu A0 dengan komposisi 100% tepung terigu dan 0% tepung rumput laut, A1 dengan komposisi 80% tepung terigu dan 20% tepung rumput laut, A2 dengan komposisi 75% tepung terigu dan 25% tepung rumput laut, dan A3 dengan komposisi 70% tepung terigu dan 30% tepung rumput laut di lakukan 3 kali ulangan. Parameter yang diamati pada penelitian ini antara lain analisis kimia yaitu kadar air (%), kadar abu (%), kadar protein (%), kadar lemak (%), dan kadar karbohidrat (%). Karakteristik fisik yaitu daya patah (g.f) dan tingkat kekerasan (g.f). Analisis sensoris meliputi karakteristik kenampakan, warna, tekstur dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung rumput laut (*Eucheumma cottonii*) mempengaruhi kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kadar protein, tetapi tidak mempengaruhi kadar karbohidrat. Pada analisis fisik mie kering, tepung rumput laut (*Eucheumma cottonii*) berpengaruh tidak nyata terhadap daya patah dan tingkat kekerasan pada mie kering. Hasil uji hedonik menunjukkan penambahan tepung rumput laut (*Eucheumma cottonii*) terhadap mie kering perlakuan lama pengukusan dan penyimpanan berpengaruh nyata terhadap warna, rasa dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kenampakan mie kering

Kata Kunci : Mie Kering, Tepung Rumput Laut

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*) TERHADAP FISIKO KIMIA MIE KERING

***THE EFFECTS OF SEAWEED (*Eucheuma cottonii*) ADDITION
ON PHYSICOCHEMICAL OF DRY NOODLES***

Diajukan Sebagai Syarat Untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Teknologi Hasil Perikanan Pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya



**Iman Setyo Wiguna
05061281722026**

**PROGRAM TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2024
LEMBAR PENGESAHAN**

LEMBAR PENGESAHAN

**PENGARUH PENAMBAHAN RUMPUT LAUT (*Eucheuma cottonii*)
TERHADAP FISIKO KIMIA MIE KERING**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Teknologi Hasil
Perikanan pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

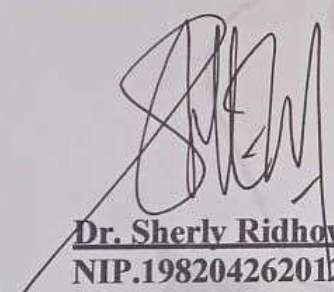
Oleh :
Iman Setyo Wiguna
05061281722026

Indralaya, Juli 2024

Menyetujui :

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Sherly Ridhowati N.L., S.T.P., M.Sc
NIP.198204262012122003


Dr. Agus Subriadi, S.Pt., M.Si
NIP. 197705102008011018

Mengetahui,

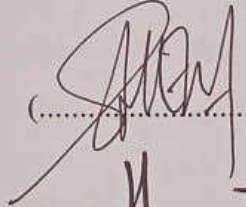
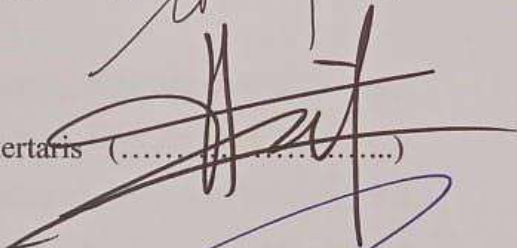
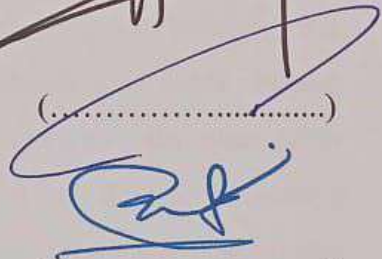

Dekan Fakultas Pertanian



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul "Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap fisiko kimia mie kering" oleh Iman Setyo Wiguna telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 24 Juli 2024 dan telah diperbaiki sesuai dengan saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

- | | | | |
|--|------------|---------|--|
| 1. Dr. Sherly Ridhowati N.I., S.T.P., M.Sc.
NIP. 198204262012122003 | Ketua | (.....) |  |
| 2. Dr. Agus Supriadi, S.Pt., M.Si.
NIP. 197705102008011018 | Sekretaris | (.....) |  |
| 3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP. 197404212001121002 | Anggota | (.....) |  |
| 4. Siti Hanggita R, S.T.P., M.Si., Ph.D.
NIP. 198311282009122005 | Anggota | (.....) |  |

Ketua Jurusan Perikanan



Dr. Ferdinand Hukuma Taqwa, S.Pi., M.Si
NIP. 197602082001121003

Indralaya, Juli 2024
Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Prof. Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si.
NIP. 197606092001121001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Iman Setyo Wiguna

NIM : 05061281722026

Judul : Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap fisiko kimia mie kering.

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya yang merupakan hasil investigasi saya sendiri dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak mana pun.



Indralaya, Juli 2024



Iman Setyo Wiguna

RIWAYAT HIDUP

IMAN SETYO WIGUNA lahir di Bekasi pada tanggal 09 November 1998. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan Wasim dan Nine Hartati. Penulis memiliki satu adik perempuan bernama Alya Nazmi Nur Afifah dan satu adik laki-laki bernama Muhammad Ihsan Maulana.

Penulis memulai pendidikan di Sekolah Dasar Standar Nasional Kaliabang Tengah III Kota Bekasi. Dan setelah enam tahun bersekolah di sekolah dasar penulis melanjutkan pendidikan ke sekolah menengah pertama, tepatnya di SMP Taman Harapan 1 Kota Bekasi selama tiga tahun, dan selanjutnya bersekolah di SMA Negeri 14 Kota Bekasi selama tiga tahun juga.

Penulis mulai duduk dibangku perkuliahan pada tahun 2017 dan tercatat sebagai mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN). Tahun 2019/2020 penulis menjabat sebagai ketua umum Wamapala Gempa Fakultas Pertanian.. Penulis melaksanakan Praktek Lapangan pada bulan agustus tahun 2020 di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Judul praktek lapangan yang dilaksanakan penulis yaitu “Proses Pembuatan Terasi Dari Udang Rebon (*Acetes sp*) dan dibimbing oleh Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D.

Penulis juga sudah mengikuti program Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-Tematik) di Desa Segamit, Kecamatan Semendo Darat Ulu, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan yang dilaksanakan selama 40 hari pada bulan Desember 2020. Dibimbing oleh Bapak Dr. Rizky Tirta Adhiguna, S.Tp., M.Si. sebagai dewan pengawas lapangan (DPL).

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT, karena atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap sifat fisiko kimia mie kering”. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat banyak kesalahan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun dalam penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada dosen pembimbing, Ibu Dr. Sherly Ridhowati N.I., S.T.P., M.Sc. sebagai pembimbing pertama dan Bapak Dr. Agus Supriyadi, S.Pt., M.Si., sebagai pembimbing kedua yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan atas segala bentuk bantuan, bimbingan, dukungan, kritik, saran dan pengarahan dari berbagai pihak dalam menyelesaikan skripsi ini. Melalui kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Yth. Bapak Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya atas waktu dan bantuan yang diberikan kepada penulis selaku mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Yth. Ibu Dr. Sherly Ridhowati N.I., S.T.P., M.Sc. dan Bapak Dr. Agus Supriyadi, S.Pt., M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah memberikan bantuan berupa bimbingan, arahan, nasihat, dan motivasi mulai dari perencanaan penelitian hingga selesai.
3. Yth. Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si, Ph.D. dan Ibu Siti Hanggita R.J., S.T.P., M.Si., Ph.D selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran pada tugas akhir ini.
4. Yth. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Teknologi Hasil Perikanan yang sabar selalu membimbing, mendidik dan mengajarkan ilmu pengetahuan dibidang Teknologi Hasil Perikanan.
5. Terimakasih kepada Mbak Ana selaku admin Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Mbak Naomi serta mbak Neni selaku Analis

Laboratorium.

6. Kedua orang tua saya tersayang bapak, ibu, serta kakak dan adik saya yang tak pernah menampakkan raut kecewa dan selalu memberikan kepercayaan. Semoga Allah SWT. selalu melindungi mereka dimanapun dan kapanpun.
7. Kepada keluarga kerabat yang tidak bisa disebutkan satu persatu terimakasih atas dukungan dan bantuan selama perkuliahan saya sampai saat ini.
8. Orang baik yang selalu ada untuk saya reportkan dalam hal apapun Ravico Pratama dan tak lupa juga dua orang baik lainnya yaitu Reeza Fahlevi dan Yuda Saragih. 3 orang yang paling saya sayangi yang menghadirkan frekuensi nyaman berdurasi panjang. Terima kasih telah menjadi penyemangat.
9. Adik-adik cantik nan baik Aatikah Dewi Ghaisani, Mirli Syafitry, dan Arinda Astuti yang sudah sabar dan mau untuk direpotkan selama saya menjalani perkuliahan ini.
10. Keluarga Besar kantin Bunda Evi.
11. Keluarga Besar Wamapala Gempa yang sudah memberikan dukungan dan pelajaran hidup untuk menjadi insan yang bermanfaat dan mahasiswa yang mengerti tentang meghargaan lingkungan sekitar.
12. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan angkatan 2017 yang selama ini telah menemani perkuliahan penulis. Terkhusus untuk orang hebat Dicky Kurnia Wijaya, Rendho Hernanda, Fauzan yang selalu ada dalam setiap lembar kisah perkuliahan, organisasi, serta keseharian saya, saya percaya kita akan hebat pada waktunya.
13. Semua teman-teman dari DOLLAR KOST yang senantiasa menghibur, serta semua teman-teman yang terlibat dalam penelitian.

Indralaya, Juli 2024

Iman Setyo Wiguna

DAFTAR ISI

	Halaman
SUMMARY	iii
RINGKASAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
PERNYATAAN INTEGRITAS	vii
RIWAYAT	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Kerangka Pemikiran	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Klasifikasi rumput laut	4
2.2. Mie Kering	5
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN	
3.1. Waktu dan Tempat	7
3.2. Alat dan Bahan	7
3.2.1. Alat.....	7
3.2.2. Bahan.....	7
3.3. Metode Penelitian.....	7
3.4. Cara Kerja.....	8
3.4.1. Cara pembuatan Tepung rumput laut	8
3.4.2. Cara Pembuatan Mie Kering.....	8
3.4.3. Analisis Sampel.....	9
3.5. Parameter Pengujian.....	9

3.5.1. Analisis Proksimat.....	9
3.5.2. Analisis Fisik.....	13
3.5.3. Analisis Sensori.....	14
3.5. Analisis Data	15
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Kadar Air.....	17
4.2. Kadar Abu	18
4.3. Kadar Lemak	19
4.4. Kadar Protein.....	20
4.5. Kadar Karbohidrat	21
4.6. Uji Tekstur Profile Analyzer	22
4.5.1. Kekerasan (<i>Hardness</i>)	22
4.5.2. Daya Patah (<i>Fracturability</i>).....	23
4.7. Uji Hedonik	24
4.5.1. Warna	24
4.5.2. Rasa	25
4.5.3. Kenampakan.....	25
4.5.1. Tekstur.....	26
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	27
5.2. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rumput Laut (<i>Eucheuma cottonii</i>)	4
Gambar 4.1 Rerata Nilai Kadar Air Mie Kering	17
Gambar 4.2 Rerata Nilai Kadar Abu Mie Kering	18
Gambar 4.3 Rerata Nilai Kadar Lemak Mie Kering	19
Gambar 4.4 Rerata Nilai Kadar Protein Mie Kering	20
Gambar 4.5 Rerata Nilai Kadar Karbohidrat Mie Kering	21
Gambar 4.6.1 Rerata Nilai Kekerasan Mie Kering	22
Gambar 4.6.2 Rerata Nilai Daya Patah Mie Kering	23
Gambar 4.7.1 Rerata Nilai Warna Mie Kering	24
Gambar 4.7.2 Rerata Nilai Rasa Mie Kering	25
Gambar 4.7.3 Rerata Nilai Kenampakan Mie Kering	25
Gambar 4.7.4 Rerata Nilai Tekstur Mie Kering	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Tabel Konsentrasi Tepung Rumput Laut	8
Tabel 2.2. Tabel Formulasi Mie Kering	9

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Kadar Air Mie Kering	31
Lampiran 2. Hasil Uji Kadar Abu Mie Kering.....	33
Lampiran 3. Hasil Uji Kadar Lemak Mie Kering	35
Lampiran 4. Hasil Uji Kadar Protein Mie Kering	37
Lampiran 5. Hasil Uji Kadar Karbohidrat Mie Kering	39
Lampiran 6. Hasil Uji Kekerasan (<i>Hardness</i>) Mie Kering.....	41
Lampiran 7. Hasil Uji Daya Patah (<i>Fracturability</i>) Mie Kering.....	43
Lampiran 8. Hasil Uji Hedonik Mie Kering.....	45
Lampiran 9. Dokumentasi Penelitian	47

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie kering adalah mie yang melewati proses pengeringan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan mie pada umumnya dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari atau dengan dioven. Mie kering mempunyai kadar air rendah sehingga daya simpannya relatif lama. Mie kering menjadi populer di kalangan masyarakat Indonesia karena harganya yang murah dan cara pembuatannya maupun penyajiannya yang sederhana. Mie kering mengandung karbohidrat yang berguna untuk tubuh sebagai sumber energi yang dapat dijadikan sebagai pengganti nasi yang pada umumnya dikonsumsi hampir seluruh masyarakat Indonesia (Astawan, 2005).

Mie kering adalah salah satu jenis makanan yang populer di Indonesia, terutama di kalangan masyarakat urban. Namun, kelemahan mie kering dari aspek fisikokimia dapat dilihat dari beberapa sifat yang tidak memenuhi standar mutu. Mie kering memiliki kadar air yang relatif rendah, yaitu sekitar 5-7%. Kadar air yang rendah dapat menyebabkan mie kering menjadi keras dan sulit untuk digigit. Mie kering memiliki kadar lemak yang relatif tinggi, yaitu sekitar 20-30%. Kadar lemak yang tinggi dapat menyebabkan mie kering menjadi lebih berat dan sulit untuk diolah. Kadar protein yang relatif rendah, yaitu sekitar 8-10%. Kadar protein yang rendah dapat menyebabkan mie kering menjadi kurang bergizi dan sulit untuk diolah. Mie kering memiliki kadar karbohidrat yang relatif tinggi, yaitu sekitar 60-70%. Kadar karbohidrat yang tinggi dapat menyebabkan mie kering menjadi lebih berat dan sulit untuk diolah (Ulfah, 2009).

Rumput laut *Eucheuma cottonii* dapat digunakan sebagai solusi perbaikan fisikokimia pada mie kering. Komposisi utama rumput laut (*Eucheumma cottonii*) adalah karbohidrat dan mineral. Selain itu, rumput laut jenis *Eucheuma cottoni* merupakan penghasil karaginan yang banyak digunakan sebagai bahan baku dan tambahan untuk industri makanan. Rumput laut memiliki daya serap air yang tinggi, sehingga penambahan rumput laut dapat meningkatkan kadar air pada mie kering (Zada, 2009).

Beberapa penelitian tentang mie kering diantaranya yaitu pada penelitian (Yousif *et al.*, 2012) tentang pembuatan mie kering dengan tepung jagung mie ini memiliki nilai kadar protein sebesar 6,23% dan bilangan asam 0,125%, ditambahkan oleh Fadhli (2018) tentang mie sagu instan dengan penambahan tepung udang rebon 10% memiliki kosentrasi terbaik dengan segi penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur. Sedangkan Dian *et al.* (2021) menambahkan penelitian ini mengeksplorasi pengaruh penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii* pada mutu mie kering, termasuk daya patah dan organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mutu terbaik mie kering rumput laut yaitu rasio rumput laut dan terigu 30:70 dengan daya patah 370,95 g.f, kadar air 9,7%, dan nilai uji organoleptik warna 2,3; aroma 2,3; rasa 2,4; dan tekstur 3,4.

1.2. Kerangka Pemikiran

Kelemahan fisikokimia mie kering memiliki kadar air yang relatif tinggi seperti 11,27%. Kadar abu mie kering juga relatif tinggi, seperti 2,71%, kadar lemak mie kering relatif tinggi, seperti 19,54%. Kadar lemak mie kering relatif tinggi, seperti 19,54%. Kadar protein mie kering relatif rendah, seperti 8,94%. Kadar karbohidrat mie kering relatif tinggi, seperti 57,51% kelemahan fisikokimia mie kering dapat disebabkan oleh penggunaan tepung yang kurang baik atau proses pengeringan yang kurang efektif (Dewi, 2023).

Pendekatan penyelesaian masalah kelemahan fisikokimia mie kering dengan rumput laut menurut (Rifki *et al.*, 2021) meliputi penggunaan substitusi tepung rumput laut, substitusi tepung rumput laut dapat digunakan untuk meningkatkan kandungan serat dan iodium dalam mie kering. Penggunaan karagenan, Karagenan, senyawa hidrokoloid yang diekstraksi dari rumput laut, dapat digunakan sebagai pengemulsi alami untuk meningkatkan kualitas fisikokimia mie kering. Karagenan dapat membantu meningkatkan tekstur dan elastisitas mie kering.

Eucheuma cottonii memiliki potensi signifikan dalam memperbaiki fisikokimia mie kering. Penambahan *Eucheuma cottonii* dapat meningkatkan daya patah mie kering. Studi yang dilakukan oleh Hardoko *et al.* (2021) menunjukkan bahwa substitusi rumput laut *E. cottonii* dalam pembuatan mie bihun dapat

meningkatkan daya patah bihun. Sedangkan menurut Dewi (2023), penambahan *Eucheuma cottonii* dapat meningkatkan kadar protein mie kering, yang dapat membantu meningkatkan nilai gizi dan kualitas produk. Mie kering yang dihasilkan memiliki kadar air yang lebih rendah, yang dapat membantu meningkatkan kualitas tekstur dan daya patah mie kering. Mie kering yang dihasilkan dari penambahan *Eucheuma cottonii* memiliki kadar karbohidrat yang lebih tinggi, yang dapat meningkatkan nilai gizi dan kualitas mie kering.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan rumput laut terhadap sifat fisikokimia mie kering.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi tentang pembuatan mie kering dengan penambahan tepung rumput laut.
2. Memberikan informasi sifat kimia mie kering isantan dengan penambahan tepung rumput laut.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriwanty, M.D. 2008. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) terhadap Karakteristik Fisik Surimi Ikan Nila (oreochromis sp.* Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Agustia, R. 2019. *Pengaruh Formula Tepung Terigu. Tepung Rumput laut (Eucheuma cottonii) dan Rusip Bubuk Terhadap Sifat organoleptic dan Kimia Mie Kremes.* [Skripsi] Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Anggadiredja, J. T. 2011. *Laporan Forum Rumput Laut.* Jakarta : Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.
- Astawan, M., 2003. *Membuat Mie Dan Bihun.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M., Koswara, S., dan Herdiani, F. 2004. *Pemanfaatan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol.* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XV(1) : 61-69.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-2974-1996. *Mie Kering. Standar Nasional Indonesia.* Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. SNI 8217-2015. *Mie Kering. Standar Nasional Indonesia.* Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Fadhli, M., 2019. *Fortifikasi Sumber Protein dalam Pembuatan Mie Sagu Instan.*
- Gumelar, H. A. 2019. *Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf.* UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang.
- Hambali, E. dan A. Suryani. 2002. *Teknologi Emulsi.* Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 23.
- Nursanto, I., 2004, *Pembuatan Minuman Sebagai Usaha Diversifikasi Rumput Laut eucheuma Cottoni,* [Skripsi] Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prasiddha IJ, Laeliocattleya RA, Estiasih T, Maligan JM. 2016. *Potensi senyawa bioaktif rambut jagung (Zea mays L.) untuk tabir surya alami.* Jurnal Pangan dan Agroindustri. 4(1): 40-45.
- Standart Industri Indonesia (SII). *Pembuatan Mie kering.* NOMOR 0178-90. Jakarta.
- SNI 01-3551-1994. *Standart Mutu Mie Instan. Standar Nasional Indonesia.* Badan Standarisasi Nasional.
- Sutomo, B. 2006. *Manfaat Rumput Laut, Cegah Kanker dan Antioksidan.* Yogyakarta : Penerbit Kanasius.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi Dan Bebas Pengawet.* Jakarta : Swadaya.
- Ulfah. M., 2009. *Pemanfaatan Iota Karaginan (Eucheuma spinosum) dan kappa karaginan (Kappaphycus alvarezii) sebagai sumber serat untuk meningkatkan kekenyalan mie kering.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Widyaningtyas, Mita., Hadi Susanto, W. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Keragenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.3 No.2, 417–423.
- Winarno. (2002). *Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yousif, E.I., Gadallah, M.G.E. and Sorour, A.M. 2012. *Physico-chemical and rheological properties of modified corn starches and its effects on noodle quality*. Annals of Agricultural Science, 57 (1): 19-27.
- Zada. A. 2009. *Pengaruh Diet Rumput Laut Eucheumasp Terhadap Jumlah Eritrosit Tikus Wistar Dengan Diabetes Aloksan*. Laporan Akhir Penelitian Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Zakaria, F.R., 2015. *Pangan Nabati, Utuh dan Fungsional sebagai Penyusun Diet Sehat*. Bogor. (ID). Orasi Ilmiah Guru Besar Institut Pertanian Bogor.