

SKRIPSI

**KARAKTERISTIK MI KREMES DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG UDANG REBON (*Mysis relicta*)**

***CHARACTERISTICS OF KREMES NOODLE WITH THE
ADDITION OF REBON SHRIMP FLOUR (*Mysis relicta*)***



**Nurhasanah
05061381722042**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

SUMMARY

NURHASANAH. *Characteristics Of Kremes Noodle With The Addition Or Rebon Shrimp Flour (Mysis relicta)* (Supervised by **SUSI LESTARI** and **RINTO**).

The purpose of this study was determined the chemical, physical and sensory quality characteristics of kremes noodles with the addition of rebon shrimp flour (Mysis relicta). This research was conducted experimentally using a Randomized Block Design (RBD) method. This study used 1 treatment factor with 4 levels treatment of addition of rebon shrimp flour 0% (A0), 5% (A1), 10% (A2) and 15% (A3) with data collection repeated 3 times. The parameters were yield of kremes noodle, water content, protein, fat, ash, carbohydrate, texture analysis and sensory analysis includes color, odor, taste, texture and mouth texture. Based on the results, it is known that the difference in the addition of rebon shrimp flour has as insignificant effect on the yield of kremes noodle, protein content, fat, ash, carbohydrate, but has no significant effect on water content and texture analysis. The best treatment was kremes noodle with the addition of rebon shrimp flour 5% (A1) which produces a protein 13.70%, fat 18,16%, ash 2,63% and carbohydrate 58.33%. The results of sensory analysis showed that the treatment had a significant effect on color and mouth texture and the treatment had no significant effect on the parameters of taste, odor and texture.

Keyword : *Flour concentration, Mysis relicta, Noodle kremes, Physicochemical*

RINGKASAN

NURHASANAH. Karakteristik Mi Kremes dengan Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*) (Dibimbing oleh **SUSI LESTARI** dan **RINTO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mutu kimia, fisik dan sensoris mi kremes dengan penambahan tepung udang rebon (*Mysis relicta*). Penelitian ini dilakukan secara Eksperimental Laboratorium dengan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK). Penelitian ini menggunakan 1 faktor perlakuan dengan 4 taraf perlakuan yaitu penambahan tepung udang rebon 0% (A0), 5% (A1), 10% (A2) dan 15% (A3) dengan pengambilan data diulang sebanyak 3 kali. Parameter yang diamati dalam penelitian ini meliputi rendemen mi, kadar air, protein, lemak, abu, karbohidrat, analisis tekstur dan analisis sensoris meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan tekstur dimulut. Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa perbedaan penambahan tepung udang rebon berpengaruh nyata terhadap rendemen mi kremes, kadar protein, kadar lemak, kadar abu dan kadar karbohidrat tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan analisis tekstur. Perlakuan terbaik yang dipilih pada penelitian ini yaitu mi kremes dengan penambahan tepung udang rebon 5% (A1) yang menghasilkan nilai kadar protein 13,70%, kadar lemak 18,16%, kadar abu 2,63% dan kadar karbohidrat 58,33%. Hasil analisis sensoris menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh nyata terhadap warna dan tekstur dimulut serta perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa, aroma dan tekstur.

Kata kunci: Fisikokimia, Konsentrasi tepung, Mi kremes, *Mysis relicta*

SKRIPSI

KARAKTERISTIK MI KREMES DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG UDANG REBON (*Mysis relicta*)

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



Nurhasanah
05061381722042

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

**KARAKTERISTIK MI KREMES DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG UDANG REBON (*Mysis relicta*)**

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan Pada
Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Nurhasanah
05061381722042

Pembimbing I

Susi Lestari, S.Pi., M.Si
NIP. 197608162001122002

Indralaya,
Pembimbing II

2022

Dr. Rinto, S.Pi., M.P
NIP. 197606012001121001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian

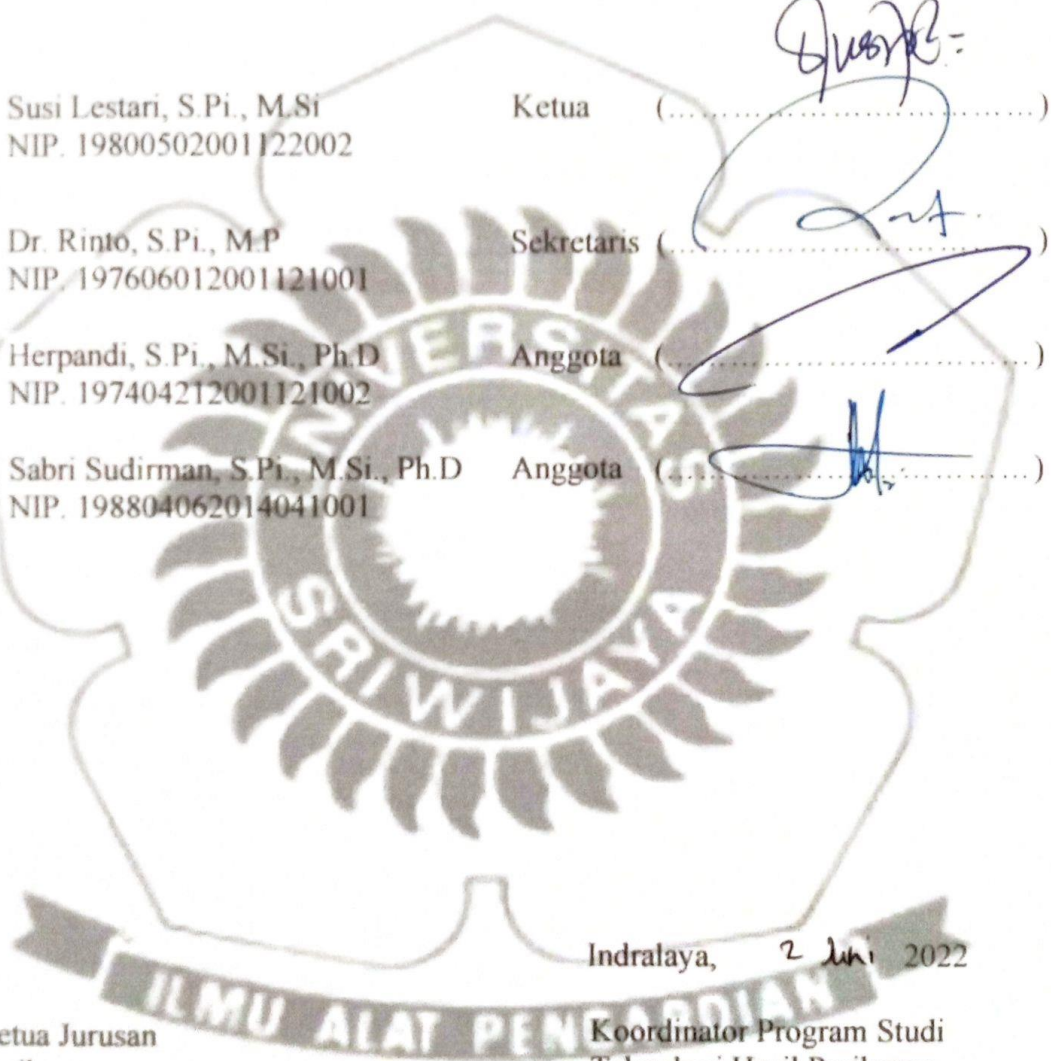


Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan Judul "Karakteristik Mi Kremes Dengan Penambahan Tepung Udag Rebon (*Mysis relicta*)" oleh Nurhasanah telah dipertahankan dihadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 17 Mei 2022 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

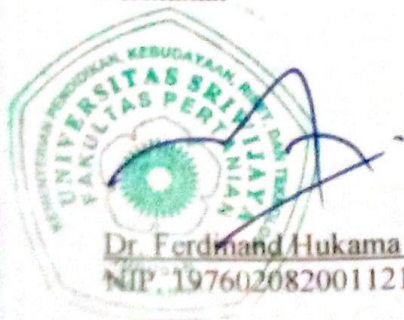
1. Susi Lestari, S.Pi., M.Si
NIP. 19800502001122002 Ketua (.....)
2. Dr. Rinto, S.Pi., M.P
NIP. 197606012001121001 Sekretaris (.....)
3. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP. 197404212001121002 Anggota (.....)
4. Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D
NIP. 198804062014041001 Anggota (.....)



Indralaya, 2 Juli 2022

Ketua Jurusan
Perikanan

Koordinator Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



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

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

PERNYATAAN INTEGRITAS

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Nurhasanah

NIM : 05061381722042

Judul : Karakteristik Mi Kremes Dengan Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*)

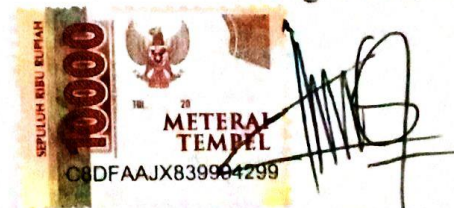
Menyatakan bahwa seluruh data dan informasi yang terdapat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri dengan arahan pembimbing, kecuali yang telah disebutkan dengan jelas sumbernya dan belum pernah diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada instansi lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, Juni 2022

Yang membuat pernyataan



Nurhasanah

RIWAYAT HIDUP

Nurhasanah, lahir pada tanggal 08 Mei 1999 yang merupakan buah hati dari pasangan Bapak Jamaludin dan Ibu Murni. Penulis merupakan anak kedua dari 3 bersaudara. Penulis dibesarkan di Kecamatan Labuhan Maringgai, desa Margasari Lampung Timur dan masih bertempat tinggal di Lampung Timur hingga saat ini.

Penulis memulai pendidikan di Taman Kanak-Kanak (TK) Asiyah, kemudian melanjutkan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Margasari. Setelah lulus dari sekolah dasar, penulis menyambung pendidikan di SMP IT Baitul Muslim. Pendidikan berikutnya, penulis lulusan di SMA IT Baitul Muslim, tempat yang menjadi batu loncatan bagi penulis untuk melanjutkan pendidikan tingkat Strata Satu (S1) di Universitas Sriwijaya pada jurusan Perikanan, program studi Teknologi Hasil Perikanan yang dimulai pada tahun 2017.

Selama menempuh pendidikan di dunia perkuliahan, penulis juga aktif berproses dan belajar dengan mengikuti berbagai organisasi kemahasiswaan dari tingkat jurusan hingga universitas. Penulis pernah menjadi bagian dari anggota kominfo Badan Eksekutif Mahasiswa Keluarga Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya (BEM KM FP UNSRI) periode 2017/2018 dan 2018/2019 dan organisasi dakwah bagian dari anggota siasi Badan Wakaf Pertanian Indonesia (BWPI) periode 2017/2018 dan 2018/2019 serta turut aktif dalam keanggotaan periode 2017/2018 dan pengurus harian dibidang sekretaris kerohanian periode 2018/2019 Himpunan Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN). Penulis juga telah mengikuti Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler ke-93 di Kecamatan Tanjung Batu, Desa Limbang Jaya 2 pada bulan Desember 2020 sampai dengan Januari 2021.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah atas segala limpahan rahmat dan ridhonya, atas semua rezeki dan nikmat yang diberikan kepada penulis sehingga sampai detik ini, penulis masih diberi kesempatan untuk hidup dan berkesempatan untuk menyelesaikan skripsi dengan judul “Karakteristik Mi Kremes dengan Penambahan Tepung Udang Rebon (*Mysis relicta*). Tidak lupa pula shalawat serta salam rindu juga tak henti-hentinya penulis ucapkan kepada Suri Tauladan kita, Nabi Agung, Nabi Muhammad SAW.

Penulisan skripsi ini dimaksudkan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Perikanan Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Dalam penulisan skripsi ini penulis sangat berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan pengarahan, bimbingan, motivasi, serta bantuan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi, maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. A. Muslim, M.Agr selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Dr. Ferdinand Hukama Taqwa, S.Pi., M.Si selaku ketua Jurusan Perikanan, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya
3. Bapak Prof. Dr. Ace Baihaki, S.Pi., M.Si selaku Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah mengarahkan, memotivasi, menyisihkan waktunya sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini meski masih banyak kekurangan didalamnya.
5. Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P selaku dosen pembimbing skripsi. Terima kasih atas arahan, dan bimbingan bapak kepada penulis selama menempuh pendidikan di jurusan ini
6. Bapak Herpandi S.Pi, M.Si, Ph.D selaku dosen Prakter Lapangan sekaligus dosen penguji dan Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Ph.D yang telah berkenan dan berbaik hati menguji penulis demi mempertahankan keabsahan skripsi penulis.

7. Ibu Dr. Sherly Ridhowati Nata Iman, S.TP., M.Sc selaku dosen pembimbing akademik. Terimakasih untuk bimbingan selama penulis aktif berkuliah di Universitas Sriwijaya
8. Seluruh Dosen Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Ibu Wulandari S.Pi., M.Si, Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc., Ibu Puspa Ayu Pitayati S.Pi., M.Si, Ibu Dwi Indah Sari, S.Pi., M.Si., Ibu Siti Hanggita R.J. S.T.P., M.Si., Ph.D, Bapak Agus Supriyadi, S.Pt., M.Si., Ph.D, atas ilmu, nasihat dan motivasi yang diberikan selama masa perkuliahan.
9. Kedua pahlawan besar bagi penulis, Bapak Jamaludin dan Ibu Murni. Dua orang tua hebat yang tak pernah lelah berjuang untuk memberikan yang terbaik bagi anak-anaknya. Jika bukan karena kasih sayang dan ridho kalian, tidak ada keberkahan dan kebaikan dihidup penulis.
10. Saudara penulis, Hermanudin Juanda dan Musfiq Amrullah. untuk canda, tawa, kesal, tangis, senyum dan kejahilan yang kalian buat yang telah mengisi sepanjang hidup penulis, serta untuk seluruh keluarga besar yang telah mendukung dan memberikan doa terbaiknya.
11. Partner terbaik penulis yang selalu menemani dikala suka maupun duka, berbagi cerita dan selalu memberikan semangat dikala suntuk, Inda Dika Ladia.
12. Para teman terhebat yang senantiasa berada disisi penulis, Nurhany Safitri, Mita Harma, Juantri Helda Safitri, Erina Aprilia, Tiara Nur Rahma dan Citra Aprilia untuk waktu yang makin berwarna dengan hadirnya kalian dan kehebohan yang telah kalian lakukan.
13. Staf Administrasi dan analis laboratorium Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Program Studi Teknologi Hasil Pertanian yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama penulis melakukan penelitian.
14. Teman-teman seperjuangan, THI 17 yang telah menghadirkan berbagai macam rasa dan warna di kehidupan kampus penulis. Atas semua kenangan yang telah menjadi memori, akan teringat selalu dihati.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih sangat jauh dari kata baik dan masih sangat banyak kekurangan baik dalam segi kepenulisan dan bahasa maupun dangkalnya ilmu yang dituliskan sehingga saran dan kritik sangat penulis harapkan untuk kebaikan dimasa yang akan datang. Meskipun masih penuh dengan kekurangan, penulis berharap, hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan bermanfaat bagi ilmu pengetahuan dan berbagai pihak yang membutuhkan.

Semoga apa yang telah penulis lakukan selama duduk dibangku perkuliahan mendapatkan ridho dari Allah SWT. Untuk semua ilmu yang didapatkan dikampus ini, semoga dapat bermanfaat dan bisa diamankan bagi kehidupan penulis. Semoga Allah SWT menjadikan semua ini sebagai jalan menuju keridhoan-Nya. Aamiin Allahumma Aamiinn.

Indralaya, 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Kerangka Pemikiran.....	2
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Udang Rebon.....	4
2.2. Tepung Udang Rebon	5
2.3. Mi Kering.....	6
2.4. Bahan-Bahan Pembuatan Mi Kering	7
BAB 3 PELAKSANAAN PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu	9
3.2. Alat dan Bahan.....	9
3.4. Cara Kerja	10
3.5. Parameter Pengamatan.....	11
3.5.1. Kadar Air (BSN, 2015).....	11
3.5.2. Kadar Abu (AOAC, 2005).....	12
3.5.3. Kadar Protein (AOAC, 2005)	13
3.5.4. Kadar Lemak (AOAC, 2005)	14
3.5.5. Kadar Karbohidrat (<i>By Difference</i>)	14
3.5.6. Rendemen (Siboro, 2016).....	15
3.5.7. Tekstur (<i>Fracturability</i>) (Yuliani <i>et. al.</i> , 2015).....	15
3.6. Analisis Uji Sensori	15

3.7. Analisis Data	15
3.7.1. Analisis Data Statistik Parametrik.....	15
3.7.2. Analisis Data Statistik Non Parametrik.....	16
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Rendemen Mi Kremes.....	18
4.2. Kadar Air.....	19
4.3. Kadar Protein	20
4.4. Kadar Lemak.....	22
4.5. Kadar Abu	23
4.6. Kadar Karbohidrat.....	24
4.7. Analisis Tekstur (Kekerasan).....	26
4.8. Analisis Uji Sensoris	27
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	34
5.2. Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Kandungan zat gizi per 100 gram udang segar dan kering	5
Tabel 2.2. Perbandingan kalsium tepung udang rebon dengan tepung lain (dalam 100 gram).....	5
Tabel 2.3. Syarat mutu mi kering menurut BSN, 2015.....	7
Tabel 3.1. Formulasi pembuatan mi kremes	10

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Udang rebon (<i>Mysis relicta</i>).....	4
Gambar 4.1. Diagram rerata rendemen mi kremes	18
Gambar 4.2. Diagram rerata kadar air mi kremes	19
Gambar 4.3. Diagram rerata kadar protein mi kremes.....	21
Gambar 4.4. Diagram rerata kadar lemak mi kremes	22
Gambar 4.5. Diagram rerata kadar abu mi kremes	23
Gambar 4.6. Diagram rerata kadar karbohidrat mi kremes.....	25
Gambar 4.7. Diagram rerata analisis tekstur mi kremes	26
Gambar 4.8. Diagram rerata warna mi kremes	27
Gambar 4.9. Diagram rerata aroma mi kremes	29
Gambar 4.10. Diagram rerata rasa mi kremes.....	30
Gambar 4.11. Diagram rerata tekstur mi kremes	31
Gambar 4.12. Diagram rerata tekstur dimulut mi kremes.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Diagram alir pembuatan mi kremes
- Lampiran 2. Lembar pengujian mutu hedonik mi kremes berdasarkan modifikasi Agustia (2019)
- Lampiran 3. Perhitungan rendemen mi Kremes
- Lampiran 4. Perhitungan kadar air mi kremes
- Lampiran 5. Perhitungan kadar protein mi kremes
- Lampiran 6. Perhitungan kadar lemak mi kremes
- Lampiran 7. Perhitungan kadar abu mi kremes
- Lampiran 8. Perhitungan kadar karbohidrat mi kremes
- Lampiran 9. Perhitungan analisis tekstur mi kremes
- Lampiran 10. Dokumentasi penelitian

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mi merupakan makanan olahan yang populer dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Secara umum, mi dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu mi basah dan mi kering. Mi basah adalah mi yang belum diproses lebih lanjut (dimasak) dan memiliki kadar air yang tinggi. Mi kering terutama dijual dalam bentuk mi instan. Kategori kedua adalah mi instan, yaitu mi yang siap disantap setelah direbus dalam air mendidih selama 4 menit, dan mi kering adalah mi segar atau mentah yang dikeringkan hingga kadar air 8-10% (Astawan, 2003). Seiring berjalannya waktu mi tidak hanya dimakan sebagai pengganti nasi, tapi juga sebagai cemilan yaitu mi kremes.

Mi kremes adalah mi yang disantap langsung tanpa dimasak ulang. Menurut Agustia (2019), mi kremes tergolong mi kering karena teksturnya yang renyah dan kadar airnya yang rendah. Perbedaan antara mi kremes dan mi kering adalah cara pengeringannya. Mi kering adalah mi mentah yang dikeringkan langsung dengan kadar air 10% (Koswara, 2009). Mi kering diolah dengan cara dijemur atau menggunakan oven pada suhu ± 50 °C (Widyaningtyas dan Susanto, 2005), sedangkan mi kremes merupakan produk mi kering, yang melewati proses pengeringan dan penggorengan sebelum disajikan (Sesar, 2018). Mi kremes merupakan jajanan populer karena mi kremes memiliki rasa yang enak dan teksturnya yang renyah membuat mi kremes digemari oleh anak-anak usia sekolah. Oleh karena itu, mi kremes sering ditemukan di tempat jajan pada lingkungan sekolah.

Menurut Ulfah (2009), kandungan protein mi kering yang dihasilkan masih tergolong rendah yaitu 8,41% dan sebagian besar bersumber dari protein nabati, sehingga untuk meningkatkan kandungan protein mi kremes dapat dilakukan dengan menambahkan sumber protein dari hasil perikanan. Salah satu jenis udang yang kaya akan protein adalah udang rebon.

Udang rebon merupakan udang yang sangat kecil berukuran 1-1,5 cm, yang hidup dalam jumlah banyak. Meskipun udang rebon relatif murah dibandingkan dengan sumber protein lain yang cukup mahal, pada harga ini kandungan proteinnya

tinggi. Kandungan protein 100 g udang rebon kering adalah 59,4 g atau 59%, dan selain kaya akan protein, udang rebon kering juga tinggi zat besi 21,4 mg dan kalsium 2,306 mg per 100 g bahan (Persagi, 2009). Produk olahan udang rebon diolah menjadi berbagai produk yang sangat beragam yaitu cuka pempek, pempek pistel, terasi dan tepung.

Tepung udang rebon adalah tepung yang dibuat dari seluruh bagian tubuh udang rebon termasuk kepala, cangkang, dan daging yang tinggi kalsium dan fosfor (Fatty, 2012). Selama ini tepung udang rebon belum banyak digunakan dalam proses pembuatan mi kremes, padahal tepung udang rebon dapat memperkaya kandungan protein dan meningkatkan nilai gizi dan fungsional mi. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang karakteristik mi kremes dengan penambahan tepung udang rebon.

1.2. Kerangka Pemikiran

Mi kering adalah mi segar atau mentah yang telah dikeringkan hingga kadar airnya sampai 8-10% (Astawan, 2003). Mi kering merupakan makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dengan kadar air 8-13%, kadar abu 0,1%, kadar protein 8-10% serta sifat sensori yang normal (BSN, 2015).

Mi kering diperoleh dengan cara mengeringkan mi mentah dengan metode penjemuran atau juga dikeringkan dalam oven pada suhu ± 50 °C (Astawan, 2003). Menurut Ulfah (2009), kandungan protein mi kering yang dihasilkan masih tergolong rendah yaitu 8,41% dan sebagian besar bersumber dari protein nabati. Mi kering dengan penambahan konsentrasi 20% tepung ikan lele menghasilkan kadar protein 10,95 %, kadar lemak 1,78% dan kadar karbohidrat 76,15% (Zuhri *et. al.*, 2014).

Mi kremes merupakan mi yang langsung dimakan tanpa melewati proses pemasakan ulang. Bahan baku utama dalam proses olahan mi kremes adalah tepung terigu. Menurut Persegi (2009), menyatakan bahwa tepung terigu mengandung karbohidrat mencapai 77,2 g per 100 g dan kadar protein 9,0 g per 100g. Mi dengan bahan baku tepung terigu mempunyai kandungan gizi yang kurang terutama pada

protein. Oleh sebab itu buat meningkatkan kandungan protein mi kremes bisa dilakukan dengan ditambahkan sumber protein dari hasil perikanan yang berasal dari udang rebon. Salah satu jenis olahan mi kering adalah mi kremes.

Beberapa penelitian tentang mi kering diantaranya yaitu pada penelitian Haryati *et al.* (2006), bahwa mi instan dengan substitusi tepung udang rebon dapat meningkatkan protein dengan konsentrasi 20% pada kadar protein 16,54%, begitu juga dengan penelitian Fadhli *et al.* (2018) tentang mi sagu instan dengan penambahan tepung udang rebon memiliki konsentrasi terbaik 10% dengan segi penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur. Sedangkan Agustia (2019) mi kremes memiliki perlakuan terbaik dengan penambahan 20% tepung rumput laut dan 10% rusip bubuk dengan sifat organoleptik dan kimia sesuai dengan SNI 8217:2015. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang penambahan tepung udang rebon pada pembuatan mi kremes.

1.3. Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik mutu kimia, fisik dan sensoris mi kremes dengan penambahan tepung udang tebon.

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang mi kremes dengan penambahan tepung udang rebon.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. Nurjanah, Hidayat, T. Chairunisah, R., 2017. Karakteristik Kimia *Meretrix*, *Pholas Dactylus* dan *Babylonia Spirata*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1): 78-84.
- Agustia, R., 2019. Pengaruh Formula Tepung Terigu. Tepung Rumpit laut (*Eucheuma cottonii*) dan Rusip Bubuk Terhadap Sifat organoleptic dan kimia Mi Kremes. [Skripsi] Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Amrullah, W.S., 2015 Mutu Organoleptik dan Kimia Stik Rumpit Laut *Kappaphycus alvarezii* dengan Penambahan Udang Rebon (*Mysis sp*). [Skripsi]. Gorontalo: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Anggo, D. A. Swastawati, F. Ma'ruf, F.W. dan Rianingsih, L., 2014. Mutu Organoleptik dan Kimiawi Terasi Udang Rebon dengan Kadar Garam Berbeda dan Lama Fermentasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*. 17(1): 53-59.
- Aslami., 2014. Penambahan Tepung Keong Tutut dengan Komposisi yang Berbeda terhadap Karakteristik Kerupuk. [Skripsi]. Palembang: Fakultas Perikanan Universitas PGRI.
- Asmir, Syaiful. Netti, H. dan Rahmayuni., 2016. Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Udang Rebon Sebagai Bahan Baku Pembuatan kerupuk. *Jurnal Faperta*. Volume 3 (2): 7.
- Assosiation of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry, Washington DC. United State of America.
- Astawan, M., 2003. *Membuat Mi Dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M., 2009. *Udang Rebon; Bikin Tulang Padat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Mi Standar Industri Indonesia SII*, Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indoneisa.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Standar Nasional Indonesia. SNI 8217:2015. Mi Kering*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indoneisa
- Biyumna, U. L. Wiwik, S. W. Nurud, D., 2017. Karakteristik Mi Kering Terbuat Dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi* Volume. 11 (01): 26-27.
- Canti, Meda. Ivana, F. Diana, L., 2020. Karakteristik Mi Kering Subtitusi Tepung terigu dengan Tepung Labu Kuning dan Tepunf Ikan Tuna. *Jurm. Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(4): 185.
- Charles, A. L., Chang, Y. H, Ko, W. C. Sriroth, K., dan Huang, T. C. 2005. *Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on Gelling*

Properties of Five Cultivars of Cassava Starches. J. Agric. Food Chemistry Vol 53 : 2717-2725.

- Dubat, A., 2004. *The Importance and Impact of Starch Damage and Evolution of Measuring Methods*. New York: Sdmatc.
- Fadhli, M. Syahrul. dan Dewita, B., 2018. Fortifikasi Sumber Protein Berbeda Dalam Pembuatan Mi Sagu Instan. *Jurnal*. Volume. 2 (1): 32.
- Fatty, A. R., 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Gobel RV, Asri SN, Nikmawatususanti Y. 2016. Formulasi Cookies Udang Rebon. *Nike Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 107-112.
- Hadiwiyoto. S., 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty.
- Haryati, Sri. Syarani, L. dan Agustini, T.W., 2006. Kajian Substitusi Tapung Ikan Kembung, Rebon, Rajungan Dalam Berbagai Konsentrasi Terhadap Mutu Fisika-Kimia Dan Organoleptik Pada Mi Instan. *Jurnal Pasir laut*. Volume. 2 (1): 37-51.
- Hou. 2010. *Asisan Noodles*. John Wiley and Son, Inc. Hoboken, New Jersey.
- Hutabarat dan Evans. 1986. *Aneka Olahan Udang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Imandira, P.A.N., 2012. Pengaruh Substitusi Tepung daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan β -Karoten. [Artikel Penelitian]. Program studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Irsalina, Riski., 2016. Karakteristik Fisio-Kimia dan Sensori Mi Kering dengan Penambahan Tepung Ikan Motan (*Thynnichthys thynnoides*). *Jurnal*. Volume. 5(1): 41.
- Izwardy, Doddy., 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Jayanti, A.E. 2009. *Pemanfaatan Flavour Kepala Udang Windu (Penaeus monodon) dalam Kerupuk Berkalsium dari Cangkang Rajungan (Portunus sp)*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Bogor.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Juniawati. 2003. Optimasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.

- Koswara, S., 2009. *Teknologi Pengolahan Mi*. eBookPangan.com. tekan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mi-teori-dan-Praktek.pdf (unimus.ac.id). 04 Agustus 2021.
- Mahdar, D., Indra N, R., Renawa, I., dan Yahya, S 1991. *Penelitian Pergantian Bahan Tambahan Makanan yang Mengandung Borax untuk Pembuatan Kerupuk dan Mi*, Balai Penelitian dan Perkembangan Hasil Pertanian, Proyek Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.
- Manzalina, N. Suryati, S. dan Rahmi, K., 2019. Daya terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia acidissima*). *Jurnal*. Volume. 8 (2): 22.
- Muchtadi TR.2008 . *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. 3rd ed. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Mulyadi, A.F, Wignyanto, Anita N B. 2013. *Pembuatan Mi Kering Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (Kajian Jenis Perlakuan Dan Konsentrasi Kemangi)*. *Proceeding Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit”* FTPUGM.
- Munsell., 1997. *Colour Chart For Plant Tissue Mecbelt Division Of Kalmorgen Instrumen Corporation*. Baltimore Maryland.
- Nontji A. 1987. *Laut Nusantara*. Jakarta: Djambatan.
- Nurjanah, Suseno, S.H, Hidayat, T, Ekawati, Y, Paramudhita, P, Arifianto., 2015. *Change Compositioin Chemical Of Skipjack Tuna Due To Frying Process*. *International Food Research Journal*. 2(5): 2093-2102.
- Nursyirwani, Effendi, Irwan. Yoswati, Dessy., 2019. Peningkatan pendapatan Nelayan Melalui Diversifikasi Produk Berbahan Baku Udang rebon Di Desa Sialang Pasung Kabupaten Kepulauan Meranti. *E-Journal Rural*, volume 1 (1) : 25-27.
- Oh, N. H., P. A. Seib, dan D. S. Chung. 1985. *Noodles III. Effect of processing variables on the quality characteristic of dry noodles*. *Cereal Chem*. 62(6): 437-440.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI)., 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Pratama, R.I., 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus. *Jurnal Akuatis*. 5(1): 30-39.
- Purnomo, H., 1995. *Aktivitas Air dan Perannya Dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Rezkywianti. S., 2016. Optimalisasi Formulasi Tepung Terigu, Tepung Pare, dan Tepung Daun Black Mulberry Dalam Karakteristik Mi Kering Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik, Universitas Pasuruan Bandung.

- Richana, N. F. Nursyarifa, Pujoyuwono, H. Herawati., 2010. *Optimas Proses Produksi Maltodekstrin dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer*. Bandung: Balai Besar dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Robertson, C.J., 2010. *The Practice Of Deep Fat Frying. Food Technology*. Vol. 21 (1): 34-36.
- Safriani N. 2013. *Pemanfaatan pasta sukun (Artocarpus altilis) pada pembuatan mi kering*. Banda Aceh: Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala.
- Sesar, U. A. 2018. Daya terima mi kremes substitusi tepung bayam untuk anak sekolah dasar sebagai alternatif makanan jajanan. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kendari. Kendari.
- Setiyorini E.I. 2013. Pengaruh penambahan udang rebon dan jamur tiram terhadap hasil jadi kerupuk udang rebon. *E-Journal Boga*, volume 2 (1) : 44-50.
- Siboro R., 2016. Reduksi Kadar Sianida Tepung Ubi Kayu (*Maniho esculenta Crantz*) melalui Perendaman Ubi Kayu dengan NaHCO₃. [Skripsi]. Bengkulu : Universitas Bengkulu.
- Sudarmadji, B., Hambali, E dan Hidayat, C. 2005. *Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suparmi. Sumarto, Nur, I. S. Taufik H., 2021. Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia dan 25utria25eptic Makaroni. *Jurnal pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 24(2): 218-226.
- Suyanti., 2008. *Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Niaga Swadaya.
- Suyanto, R dan Takarina, P. E., 2009. *Panduan Budidaya Udang Windu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia., 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. (Online) Available at:<https://www.panganku.org/id-ID/view> (Accessed 10 Juli 2021).
- Ulfah. M., 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan kappa karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai sumber serat untuk meningkatkan kekenyalan mi kering. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institt Pertanian Bogor
- Wardani, M.. 2016. *Pengaruh penambahan pewarna sintetik terhadap nutri bahan pangan*. Malang: UGM.
- Widyaningtyas, M., dan Susanto, W. H. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (*carboxymethyl cellulose*, *xantan gum*, dan karagenan) terhadap karakteristik mi kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G., 2000. *Pangan Gizi Teknologi Dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliani, H, Nancy, D. Y dan Slamet, B., 2015. Formulasi Mi Kering Sagu dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. *Jurnal, Agritech* Volume 35 (4): 388-389.
- Zuhri, Nur. M, Fronthea, S., dan Ima W., 2014. Pengkayaan Kualitas Mi Kering dengan Penambahan Tepung Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Sebagai Sumber Protein. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Volume 3 (4): 119-126.