

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN DIIT GIZI**

TUGAS AKHIR, 2021

MUHAMMAD NANANG

**UJI TINGKAT KESUKAAN PADA MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN
GENJER (*Limnocharis flava*)**

xiii + 44 Halaman + 7 Tabel + 8 Gambar + 11 Lampiran

ABSTRAK

Mie merupakan salah satu produk olahan dari tepung terigu yang cukup populer di kalangan masyarakat. Sebanyak 3,8% penduduk Indonesia mengonsumsi mie basah lebih dari 1 kali per hari. Pada umumnya mie basah yang ada dipasaran memiliki nilai gizi dan serat yang cenderung rendah, jadi perlu ditambahkan bahan yang dapat meningkatkan gizinya, dan seratnya, seperti penambahan genjer. Tanaman genjer (*Limnocharis flava*) mengandung gizi cukup lengkap dari protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin. Genjer merupakan salah satu jenis sayuran yang banyak mengandung serat. Hasil analisis serat genjer adalah sebesar 1,31%. Tujuan penelitian ini yaitu, untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap mie basah dengan penambahan genjer (*Limnocharis flava*).

Penelitian ini bersifat eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Pada penelitian ini digunakan empat macam variasi penambahan bubur genjer yaitu 0%, 5%, 10% dan 15%. Pengujian organoleptik dilakukan pada 20 panelis agak terlatih di Laboratorium Pangan Politeknik Kesehatan Riau yang selanjutnya di analisis dengan uji Anova dan uji *Duncan* untuk membedakannya.

Dari penelitian ini diperoleh hasil bahwa mie basah P2 (bubur genjer 10%) merupakan mie basah yang paling disukai rasa, warna, aroma dan teksturnya. Penambahan bubur genjer pada mie basah memberikan pengaruh nyata pada rasa, warna, aroma dan tekstur mie basah. Genjer memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, dan sangat baik untuk sistem pencernaan. Sehingga diperlukan penelitian lanjutan tentang uji kadar serat pada mie basah genjer.

Daftar Pustaka : 46 (2001-2020)

Kata kunci : Mie Basah, Genjer, Uji Hedonik

**MINISTRY OF HEALTH, REPUBLIC OF INDONESIA
POLYTECHNIC OF HEALTH, RIAU
DIPLOMA III NUTRITION STUDY PROGRAM**

FINAL PROJECT, 2021

MUHAMMAD NANANG

**TEST OF THE PREFERENCE LEVEL IN WET NOODLES WITH
ADDITION OF GENJER (*Limnocharis flava*)**

xiii + 44 Pages + 7 Tables + 8 Pictures + 11 Attachment

ABSTRACT

Noodles are one of the processed products from wheat flour which is quite popular among the public. As many as 3.8% of the Indonesian population consumes wet noodles more than once per day. In general, wet noodles on the market have low nutritional value and fiber, so it is necessary to add ingredients that can increase their nutrition and fiber, such as the addition of *genjer*. *Genjer* plant (*Limnocharis flava*) contains quite complete nutrition from protein, fat, carbohydrates, minerals and vitamins. *Genjer* is one type of vegetable that contains a lot of fiber. The result of *genjer* fiber analysis is 1.31%. The purpose of this study was to determine the panelists' preference for wet noodles with the addition of *genjer* (*Limnocharis flava*).

This research is experimental with a completely randomized design (CRD). In this study, four variations of the addition of *genjer* porridge were used, namely 0%, 5%, 10% and 15%. Organoleptic testing was carried out on 20 moderately trained panelists at the Riau Health Polytechnic Food Laboratory which were then analyzed with the Anova test and Duncan's test to distinguish them.

From this research, it was found that P2 wet noodle (10% *genjer porridge*) was the most preferred wet noodle in taste, color, aroma and texture. The addition of *genjer* porridge to wet noodles has a significant effect on the taste, color, aroma and texture of wet noodles. *Genjer* has a fairly complete nutritional content and has a fairly high fiber content, and is very good for the digestive system. So that further research is needed on the fiber content test in *genjer* wet noodles.

Bibliography : 46 (2001-2020)

Keyword : Wet Noodles, Genjer, Hedonic Test