

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

***TUGAS AKHIR, MEI 2020***

**ANNISA MUSTIKA ARUM**

**Pengaruh Penambahan Ikan Gabus dan Tepung Sukun Terhadap Tingkat Kesukaan Mie Basah**

**xiv + 39 Halaman + 11 Tabel + 10 Gambar**

---

**INTISARI**

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di Asia termasuk Indonesia. Mie sukun basah memiliki kandungan protein yaitu 5,05% dan belum memenuhi standar mutu mie basah yaitu kandungan protein minimal 6%. Salah satu upaya untuk meningkatkan kadar protein mie adalah dengan penambahan jenis ikan seperti ikan gabus yang memiliki kandungan protein tinggi yaitu 20,0 g/100 g. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan ikan gabus dan tepung sukun terhadap tingkat kesukaan mie basah.

Penelitian ini dilakukan dari bulan Januari sampai Mei 2020. Metode dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga perlakuan yaitu Kontrol, penambahan ikan gabus 20%, dan penambahan ikan gabus 40%. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik mie basah. Untuk menganalisa data yang diperoleh menggunakan analisa *Anova* dengan tingkat kemaknaan  $p < 0,01$  dan jika ada perbedaan yang nyata diantara ketiga perlakuan contoh tersebut maka dilakukan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan rasa, tekstur, aroma dan warna ( $p > 0,01$ ). Adapun saran yang diberikan peneliti pada penelitian ini adalah penelitian lanjutan dapat dilakukan uji analisa zat gizi dan uji organoleptik pada mie basah ikan gabus.

**Daftar Pustaka : 36 (1999-2019)**

**Kata Kunci : Mie Basah, Penambahan, Ikan Gabus**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

***TUGAS AKHIR, MEI 2020***

**ANNISA MUSTIKA ARUM**

**Effect of Addition Snakehead Fish and Breadfruit Flour to Acceptance Level of Wet Noodles**

**xiv + 39 Pages + 11 Table + 10 Picture**

---

**ABSTRAK**

Noodle is one of the most popular types of food in Asia including Indonesia. Breadfruit wet noodles have a protein content of 5.05% and this does not meet the quality standards of wet noodles with minimum of 6% protein content. One effort to increase the level of protein noodles is to use fish species such as snakehead fish that have a high protein content that is 20.0 g / 100 g. The research objective is to learn effect of addition snakehead fish and breadfruit flour to acceptance level of wet noodles.

This research was conducted from January to May 2020. The method in this study was an experimental method using complete randomized design with three treatments is control, the addition of snakehead fish 20%, and the addition of snakehead fish 40%. Then the organoleptic test for wet noodles was conducted. To analyze the data obtained using ANOVA analysis with significance level of  $p < 0.01$  and if there are significant differences between the three sample treatments, then the Duncan Test is performed.

The result shows that there were no significant differences at the level of taste, texture, aroma and color preferences ( $p > 0.01$ ). The advice given by researchers in this study is that further research can be tested for nutrient analysis on snakehead fish wet noodles.

**Bibliography : 36 (1999-2019)**

**Keywords : Wet Noodle, Addition, Snakehead fish**