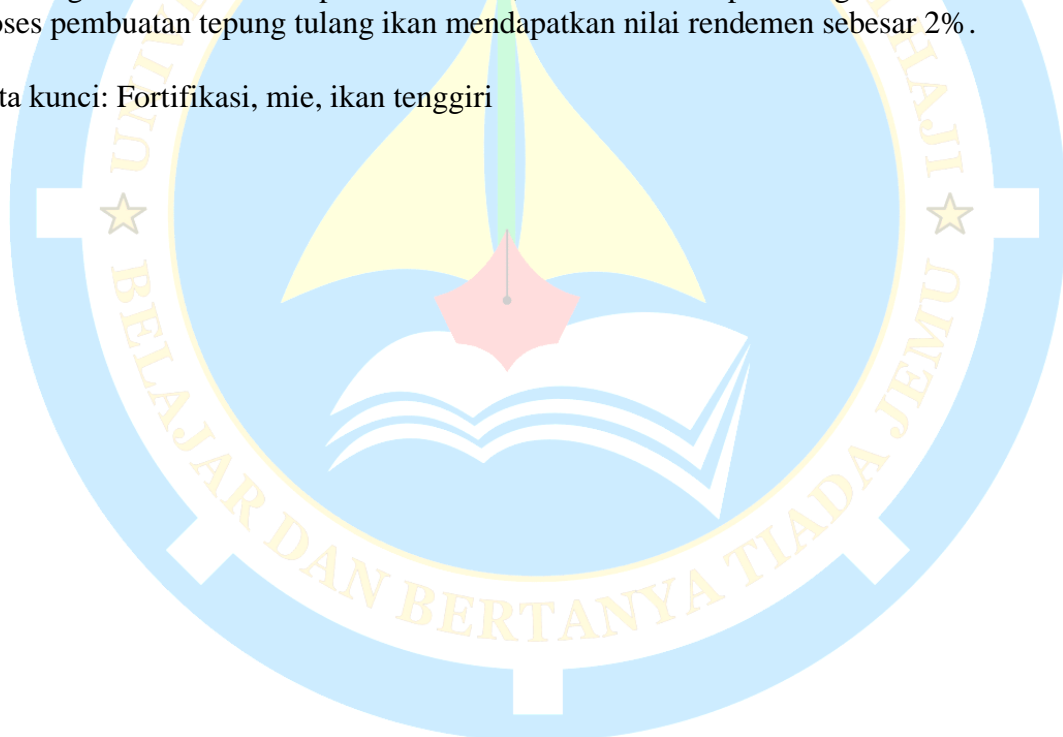


## RINGKASAN

RAMADHAN JUMARI APRI. Mie yang difortifikasi Dengan Tepung Tulang Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Terhadap Karakter Fisik Dan Kimia Pada Mie. Dibimbing oleh YULIA OKTAVIA dan AIDIL FADLI ILHAMDY

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang di buat dari tepung gandum atau tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan yang diijinkan. Mie biasanya dijadikan sebagai bahan makanan instan yang mudah diolah dan dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui uji fisik mie yaitu (daya kembang dan daya serap), mengetahui kandungan proksimat (kadar air, abu, lemak, protein dan karbohidrat dan kalsium) pada produk mie dengan penambahan daging ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*). Pada penelitian ini menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) dengan menggunakan SPSS 26 yang terdiri dari 3 perlakuan yaitu F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%). Hasil pengujian fisik mie daya kembang menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada F1 (5%) memberikan nilai rata-rata terhadap parameter kenampakan 3,22%, dan untuk daya serap menunjukkan perlakuan terbaik pada F3 (15%) memberikan nilai rata-rata terhadap parameter kenampakan 1,66%. Hasil uji proksimat mie berdasarkan penilaian SNI, didapatkan dengan nilai rata-rata kadar air 68,83%, kadar abu 45,08%, kadar protein 5,96%, kadar lemak 5,36% dan kadar karbohidrat 12,76%. Hasil perhitungan kalsium mendapatkan nilai 78,37% dan untuk perhitungan rendemen setelah proses pembuatan tepung tulang ikan mendapatkan nilai rendemen sebesar 2%.

Kata kunci: Fortifikasi, mie, ikan tenggiri



## SUMMARY

RAMADHAN JUMARI APRI. Substitution Of Wheat Flour With Mackerel Fish (*Scomberomorus Commerson*) Bone Flour On The Physical And Chemical Characteristics Of Noodles. Supervised by YULIA OKTAVIA and AIDIL FADLI ILHAMDY

*Noodles are one type of food made from wheat flour or wheat flour with or without the addition of other food ingredients and permitted additives. Noodles are usually used as instant food ingredients that are easy to process and consume. The purpose of this study was to determine the physical test of noodles, namely (expanding power and absorption power), to determine the proximate content (water content, ash, fat, protein and carbohydrates and calcium) in noodle products with the addition of mackerel (*Scomberomorus commerson*) meat. This study used a completely randomized design (CRD) method using SPSS 26 consisting of 3 treatments, namely F1 (5%), F2 (10%), F3 (15%). The results of the physical test of noodles with expanding power showed that the best treatment at F1 (5%) gave an average value of the appearance parameter of 3.22%, and for absorption power showed the best treatment at F3 (15%) gave an average value of the appearance parameter of 1.66%. The results of the proximate test of noodles based on the SNI assessment, obtained an average value of water content of 68.83%, ash content of 45.08%, protein content of 5.96%, fat content of 5.36% and carbohydrate content of 12.76%. The results of the calcium calculation obtained a value of 78.37% and for the calculation of the yield after the process of making fish bone flour obtained a yield value of 2%.*

*Keywords: Fortification, noodles, mackerel*

