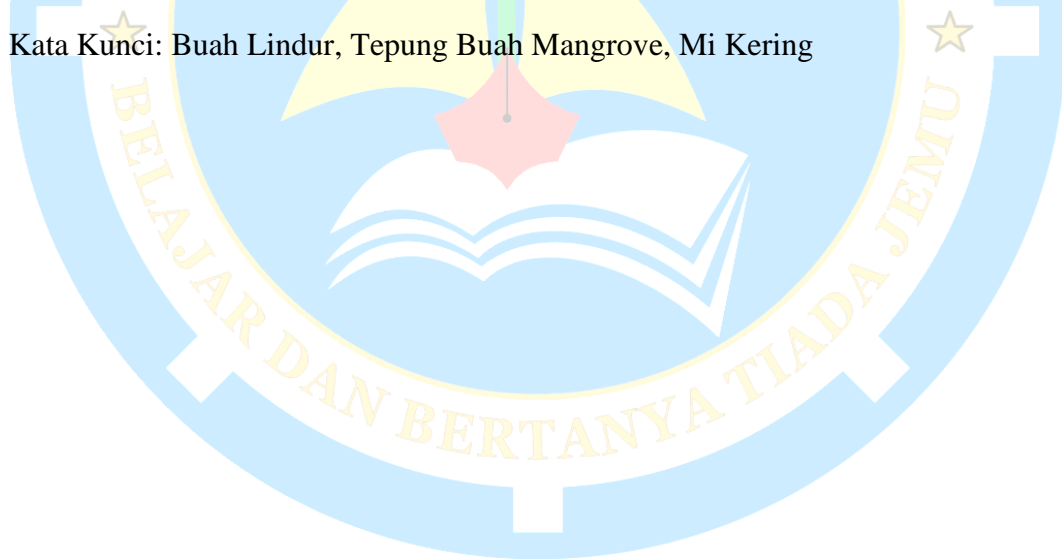


## RINGKASAN

AYU WULANDARI. Pemanfaatan Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Sebagai Mi Kering. Dibimbing oleh AIDIL FADLI ILHAMDY dan JUMSURIZAL

Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) merupakan salah satu jenis buah yang sangat potensial sebagai sumber pangan lokal karena kandungan karbohidrat yang tinggi (*Bruguiera gymnorrhiza*) pemanfaatan buah mangrove masih sangat sedikit dalam pengolahan produk pangan salah satu pemanfaatan buah mangrove adalah sebagai tepung bahan baku pembuatan mi kering. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui formulasi terbaik pada penggunaan tepung buah mangrove yang digunakan pada pembuatan mi kering dan untuk mengetahui sifat fisik (organoleptik, rendemen) serta analisis kimia dari mi kering buah mangrove dengan penambahan tepung buah mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*). Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), yang terdiri dari 4 perlakuan yaitu F0 (0%) F1 (25%) F2 (30%) F3 (35). Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada F1 (25%) memberikan nilai rata-rata terhadap parameter warna, 2,53%, aroma 2,33%, rasa 2,10% dan tesktur 2,20%. Nilai rendemen yang dihasilkan pada tepung buah mangrove sebesar 4,6%. Hasil pengujian proksimat mi kering berdasarkan organoleptik terbaik, didapatkan dengan nilai rata-rata kadar air 6,60%, kadar abu 2,05%, kadar protein 11,64%, kadar lemak 5,10% dan karbohidrat 75,44%.

Kata Kunci: Buah Lindur, Tepung Buah Mangrove, Mi Kering



## SUMMARY

AYU WULANDARI. Thesis Title. Supervised by AIDIL FADLI ILHAMDY and JUMSURIZAL

Lindur fruit (*Bruguiera gymnorrhiza*) was a type of fruit that was very potential as a source of local food because of the high carbohydrate content (*Bruguiera gymnorrhiza*). The use of mangrove fruit was still very little in the processing of food products. One of the function of mangrove fruit was as raw flour for making dry noodle. The purpose of this research was to determine the best formulation of using mangrove fruit flour in the manufacture of dry noodle and to determine the physical properties (organoleptic, yield) and chemical analysis of mangrove fruit dry noodle with the addition of mangrove fruit flour (*Bruguiera gymnorrhiza*). The method was used in this research was randomized design (RAL), which consisted of 4 treatments, those were F0 (0%) F1 (25%) F2 (30%) F3 (35). The organoleptic test results showed that the best treatment on F1 (25%) gave an average value of the color parameter, 2.53%, 2.33% smell, 2.10% flavour and 2.20% texture. The yield value was produced on mangrove fruit flour was 4.6%. Proximate test results for dry noodle based on the best organoleptic, obtained with an average value of 6.60% moisture content, 2.05% ash content, 11.64% protein content, 5.10% fat content and 75.44% carbohydrate content.

Keywords: Lindur fruit, Lindur Fruit Flour, Dry Noodle

