

## ABSTRAK

### **SUBSTITUSI TEPUNG *MANGROVE* (*RHIZOPHORA SP.*) TERHADAP TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN DAUN KATUK PADA MI UNTUK MENAMBAH NILAI GIZI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah tepung *mangrove* dapat disubstitusikan terhadap tepung terigu serta untuk mengetahui perbandingan penambahan daun katuk untuk pembuatan mi. Populasi yang ditetapkan dalam penelitian ini yaitu orang-orang yang berada di lingkungan Universitas Ciputra. Sampel yang diteliti yaitu sebanyak tiga puluh panelis dengan tiga kali pengulangan sehingga total panelis yaitu sebanyak sembilan puluh panelis. Penelitian ini merupakan penelitian kreasi produk yang menggunakan uji organoleptik dan uji laboratorium untuk memperoleh data. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam uji organoleptik dalam penelitian ini yaitu dengan membagikan kuesioner yang menggunakan skala hedonik. Kemudian peneliti mengolah data hasil penelitian dengan menggunakan metode statistik deskriptif. Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, panelis memilih mi substitusi tepung *mangrove* sebanyak 40% dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 15% sebagai perlakuan yang paling disukai. Berdasarkan dari hasil uji laboratorium yang telah dilakukan yaitu dapat disimpulkan bahwa mi substitusi tepung *mangrove* sebanyak 40% dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 15% mengandung 2,36% serat pangan. Ditinjau dari hasil uji minat untuk mengetahui pemasaran dan minat beli terhadap mi substusi tepung *mangrove* dengan tepung terigu dengan penambahan daun katuk mendapatkan respon yang positif dari panelis.

Kata Kunci: Mi, Tepung *Mangrove*, Daun Katuk.

## **ABSTRACT**

### ***SUBSTITUTION OF MANGROVE FLOUR (RHIZOPHORA SP.) FOR WHEAT FLOUR WITH THE ADDITIONS OF KATUK LEAF FOR NOODLE TO ADD NUTRITIONAL VALUE.***

*The purpose of this research is to determine whether mangrove flour can be substitute for wheat flour and to find out comparison for the additions of katuk leaf for noodle making. Population in this research is the people around Ciputra University. The samples are thirty panelists on three repetition, which makes the total panelists are ninety. This study is about product creation research that uses organoleptic test and laboratory test in order to obtain the data. The technique used in collecting data in organoleptic test is conducted by distributing questionnaires using hedonic scale. Afterwards, the data is processes using descriptive analysis methods. Based on the organoleptic test that has been conducted, panelists choose the 40% mangrove flour substitute and 15% the additions of katuk leaf as the most preference sample. Based on laboratory test, the noodle with 40% mangrove flour substitute and 15% the additions of katuk leaf contains 2,36% of dietary fiber. Reviewed from the interest test to find out the marketing and interest in buying for noodle that makes from mangrove susbtitute and the additions of katuk leaf got a positive responds from the panelists.*

*Keywords: Noodle, Mangrove Flour, Katuk Leaf.*