

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PRODI GIZI
2025**

ABSTRAK

WAFIQ NOOR KHALIDZA

**MI KERING BERBAHAN TEPUNG KACANG MERAH DENGAN
PEWARNA BUAH NAGA SEBAGAI PANGAN SUMBER SERAT**

Mi adalah salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat. Mi yang banyak di pasaran berbahan terigu yang tinggi pati dan kurang serat. Alternatifnya adalah mengganti bahan yang lebih memiliki nilai gizi. Kacang merah dan buah naga memiliki nilai gizi, antara lain tinggi serat, antioksidan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat daya terima, kandungan serat dan pati mi kering substitusi tepung kacang merah dengan pewarna buah naga. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat formula dan tiga ulangan. Formulasi mi adalah tepung kacang merah dan jus buah naga dengan perbandingan tepung terigu dan tepung kacang merah 100:0 (F0), 80:20 (F1), 70:30 (F2), 60:40 (F3). Analisis yang digunakan adalah *Kruskall-wallis* dengan uji lanjut *Man-whitney*. Analisis kandungan serat kasar menggunakan metode gravimetri dan analisis pati menggunakan metode AOAC, 1970. Hasil uji organoleptik menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata pada indikator aroma, warna, rasa, dan tekstur. Formula F1 adalah formula terpilih yang memiliki nilai rata-rata yang paling disukai untuk empat indikator penilaian. Hasil analisis formula terpilih (F1) mengandung serat kasar 2,69 g/100 g mi kering dan mengandung pati 74,28 gram/100 g mi kering. Disimpulkan Formula F1 dapat dijadikan sebagai makanan sumber serat. Penelitian ini merekomendasikan untuk konsumsi mi kering ditambahkan dengan makanan lain agar dapat memenuhi kebutuhan serat harian.

Kata Kunci: Buah Naga, Kacang merah, Mi kering, Pati, Serat

**FACULTY OF SCIENCE HEALTH
SILIWANGI UNIVERSITY
TASIKMALAYA
NUTRITION STUDY PROGRAM
2025**

ABSTRACT

WAFIQ NOOR KHALIDZA

**DRY NOODLES MADE FROM RED BEAN FLOUR WITH DRAGON
FRUIT COLORING AS A FOOD SOURCE OF FIBER**

Noodles are one of the types of food favored by the public. Most noodles available on the market are made from wheat flour, which is high in starch and low in fiber. An alternative is to replace the ingredients with those that have higher nutritional value. Red beans and dragon fruit offer nutritional benefits, including high fiber content and antioxidants. This study aims to evaluate the acceptability, fiber content, and starch content of dried noodles substituted with red bean flour and colored with dragon fruit juice. This research used a Completely Randomized Design (CRD) with four formulations and three replications. The noodle formulations were made by combining red bean flour and dragon fruit juice with the following wheat flour to red bean flour ratios: 100:0 (F0), 80:20 (F1), 70:30 (F2), and 60:40 (F3). The data were analyzed using the Kruskal-Wallis test followed by the Mann-Whitney post hoc test. Crude fiber content was analyzed using the gravimetric method, and starch content was analyzed using the AOAC (1970) method. Organoleptic testing results showed significant differences in aroma, color, taste, and texture indicators. Formula F1 was the most preferred formulation, with the highest average scores across the four evaluation criteria. The analysis of the selected formula (F1) showed it contained 2.69 g of crude fiber per 100 g of dried noodles and 74.28 g of starch per 100 g of dried noodles. It is concluded that Formula F1 can be considered a fiber-rich food. This study recommends consuming the dried noodles along with other fiber-rich foods to meet daily fiber requirements.

Keywords: *Dragon fruit, Dry noodle, Fiber, Red beans, Starch*