

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI GIZI
2024**

ABSTRAK

MUHYIDDIN IBNUL ARABI ALMADANY

**FORTIFIKASI MIE KERING DENGAN TEPUNG SORGUM
UNTUK MENCEGAH OBESITAS PADA REMAJA**

Kelompok usia remaja rentan mengalami masalah obesitas. Pola konsumsi makanan tinggi lemak dan rendah serat mulai meningkat terutama makanan cepat saji sehingga kebutuhan gizi seimbang tidak dapat terpenuhi. Mie instan menjadi makanan yang kerap dipilih karena mudah dan cepat untuk dimasak. Pemberian fortifikasi pada mie menjadi salah satu alternatif dalam menurunkan angka obesitas. Sorgum merupakan salah satu sumber serat tinggi dari pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan mie. Penelitian ini bertujuan untuk melihat daya terima dan kandungan serat pangan mie kering dengan penambahan tepung sorgum. Desain penelitian ini adalah eksperimental. Rancangan pada penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial dengan perbandingan tepung terigu dengan tepung sorgum 100:0 (F0), 90:10 (F1), 80:20 (F2), dan 70:30 (F3). Analisis yang digunakan untuk data organoleptik adalah *Kruskall-Wallis* dengan uji lanjut *Mann-whitney*. Kandungan serat pangan di uji dengan metode enzimatis gravimetri. Hasil penelitian menunjukkan hasil daya terima berdasarkan organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa pada mie kering tepung sorgum menunjukkan perbedaan nyata pada rasa, tekstur, dan warna, namun tidak berbeda nyata pada aroma. Perlakuan terbaik mie kering tepung sorgum berdasarkan daya terima adalah F1 yang merupakan formula 10% tepung sorgum dengan kandungan serat pangan 7,24% dan dapat dikatakan sebagai pangan fungsional sumber serat pangan. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis kandungan serat pangan pada semua perlakuan dan uji proksimat, sehingga dapat diketahui kandungan gizi keseluruhan formula.

Kata Kunci : mie kering, tepung sorgum, serat pangan, pangan fungsional

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS SILIWANGI
TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI GIZI
2024**

ABSTRACT

MUHYIDDIN IBNUL ARABI ALMADANY

***FORTIFICATION OF DRY NOODLES WITH SORGHUM FLOUR TO
PREVENT OBESITY IN ADOLESCENTS***

The teenage age group is vulnerable to obesity problems. The consumption pattern of foods high in fat and low in fiber is starting to increase, especially fast food, so that the need for balanced nutrition cannot be met. Instant noodles are a food that is often chosen because they are easy and quick to cook. Providing fortification in noodles is an alternative for reducing obesity rates. Sorghum is a source of high fiber from local food which can be used as an ingredient in making noodles.. This research aims to examine the acceptability and dietary fiber content of dry noodles with the addition of sorghum flour. The design of this research is experimental. The design in this study used a factorial Completely Randomized Design (CRD) with a ratio of wheat flour to sorghum flour of 100:0 (F0), 90:10 (F1), 80:20 (F2), and 70:30 (F3). The analysis used for organoleptic data was Kruskal-Wallis with the Mann-Whitney test. Food fiber content was tested using the enzymatic gravimetric method. The results of the research show that the acceptability results based on organoleptics which include color, aroma, texture and taste of dry sorghum flour noodles show significant differences in taste, texture and color, but not significant differences in aroma. The best treatment for sorghum flour dry noodles based on acceptability is F1 which is a 10% sorghum flour formula with a dietary fiber content of 7.24% and can be said to be a functional food source of dietary fiber. Further researchers are advised to conduct dietary fiber content analysis in all treatments and proximate tests, so that the overall nutritional content of the formula can be determined.

Keyword: *Dry noodle, sorghum flour, dietary fiber, functional food*