

ABSTRAK

Menyebarnya pandemi COVID-19 secara global menyebabkan berubahnya gaya hidup masyarakat. Pola gaya hidup sehat meningkat dan masyarakat mencari makanan yang dapat menjaga kesehatan. Nutrien yang dapat membantu menjaga kesehatan dan imun antara lain adalah protein dan serat. Bahan pangan yang tinggi protein dan serat antara lain adalah spirulina dan jamur tiram. Protein dalam spirulina dapat mencapai 70% sedangkan kandungan protein dan serat pada jamur tiram secara berturut-turut mencapai 3% dan 20%. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan jamur tiram dan spirulina terhadap kandungan kimia dari mi basah fortifikasi dan mengetahui formulasi optimal yang dapat memenuhi sumber protein. Pengujian karakteristik kimia dan kalori terhadap mi basah yang difortifikasi jamur tiram dan spirulina dilakukan berdasarkan SNI-01-2891-1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. Hasil karakterisasi kimia menunjukkan adanya pengaruh penambahan jamur tiram dan spirulina terhadap kadar abu, protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, dan kalori pada mi basah. Kadar protein terbesar mencapai 12,7% pada rasio tertinggi. Rasio tepung jamur tiram dan spirulina yang optimal untuk hasil karakterisasi kimia (protein, serat, lemak) yang optimal secara berurutan adalah 13,540% dan 4,082%. Formula ini memenuhi syarat sumber protein, namun kurang disukai dari segi sensori. Rasio tepung jamur tiram dan spirulina bubuk yang optimal terhadap variabel gabungan (antioksidan, mineral, proksimat, sensori) yang optimal secara berurutan adalah 11,647% dan 3,425%. Formula ini tidak memenuhi syarat sumber protein, namun lebih dapat diterima secara sensori.

Kata Kunci: fortifikasi, jamur tiram, mi basah, RSM, spirulina

ABSTRACT

The global spread of the COVID-19 pandemic has changed people's lifestyles. Healthy lifestyle patterns are increasing and people are looking for foods that can maintain health. Nutrients that can help maintain health and immunity include protein and fiber. Foods that are high in protein and fiber include spirulina and oyster mushrooms. The protein in spirulina can reach 70% while the protein and fiber content in oyster mushrooms reaches 3% and 20%, respectively. This research was conducted with the aim of knowing the effect of adding oyster mushrooms and spirulina to the chemical content of fortified wet noodles and knowing the optimal formulation that can meet the protein source. Chemical and caloric characteristics testing of wet noodles fortified with oyster mushrooms and spirulina were carried out based on SNI-01-2891-1992 "Cara Uji Makanan dan Minuman". The results of chemical characterization showed the effect of adding oyster mushrooms and spirulina to the ash content, protein, carbohydrates, fat, crude fiber, and calories in wet noodles. The highest protein content reached 12.7% at the highest ratio. The optimal ratio of oyster mushroom flour and spirulina for optimal chemical characterization results (protein, fiber, fat) were 13.540% and 4.082%, respectively. This formula meets the requirements of a protein source, but is less favorable from a sensory point of view. The optimal ratio of oyster mushroom flour and spirulina powder to the optimal combined variables (antioxidant, mineral, proximate, sensory) were 11.647% and 3.425%, respectively. This formula does not meet the requirements of a protein source, but is sensorially acceptable.

Keywords: fortification, oyster mushroom, RSM, spirulina, wet noodles