



**ANALISIS ZAT GIZI DAN DAYA TERIMA MIE KERING PENAMBAHAN TEPUNG IKAN PATIN DAN BAYAM HIJAU SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN BERGIZI BAGI REMAJA PUTRI**

**Sri Suciati, Suaebah, Yanuarti Petrika**

Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia

**ABSTRAK**

Mie yang bersifat praktis, mudah dihidangkan, enak, banyak pilihan rasa dan harga yang terjangkau menjadi makanan paling digemari semua kalangan, termasuk remaja. Oleh karena itu perlu adanya pengembangan dari produk mie dengan menginovasikan produk mie kering dengan bahan utama tepung ikan patin dan bayam hijau, Bayam juga mengandung banyak nutrisi, bayam mengandung sumber zat besi non heme, bayam matang mengandung 8,3mg/100gr, bayam berperan dalam pembentukan hemoglobin, dan Zat gizi yang terkandung di dalam 100 gram ikan patin segar memiliki energi 135 kkal, protein 17 gram, lemak 6,6 gram, karbohidrat 1,1 gram dan Fe 1,6 mg. Kandungan gizi pada ikan patin lebih tinggi dibandingkan ikan gabus. penelitian ini bertujuan Untuk mengetahui “Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Mie Kering Penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau sebagai alternatif makanan bergizi bagi remaja putri”, metode Penelitian ini adalah eksperimental Rancangan Acak Lengkap (RAL). uji organoleptik dan uji daya terima menggunakan kuisisioner yang terdiri 25 panelis dan tiga perlakuan yaitu F1 (10g : 35g) , F2 (15g : 30g), F3 ( 20g : 25g) , Analisis Data menggunakan uji *Friedman*., Hasil peneltian menunjukkan bahwa mie kering yang paling disukai baik dari warna, aroma, rasa dan tekstur pada perlakuan F2 (15 : 30). Mie kering pada perlakuan terbaik memiliki kadar protein (18,89%), kadar lemak (1,17%), karbohidrat (61,39%), kadar zat besi ( 5,57%), kadar air (12,43%), kadar abu (2,48%) . kesimpulan Ada pengaruh warna terhadap daya terima mie kering penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau Ada pengaruh warna,aroma, rasa, tekstur terhadap daya terima mie kering fortifikasi tepung ikan patin dan bayam hijau.

Keywords: Mie Kering, Tepung Ikan Patin, Bayam Hijau

**ABSTRACT**

*Noodles that are practical, easy to serve, delicious, have many choices of flavors and are affordable are the most popular food for all groups, including teenagers. Therefore, it is necessary to develop noodle products by innovating dry noodle products with the main ingredients being catfish flour and green spinach. Spinach also contains many nutrients, spinach contains a source of non-heme iron, cooked spinach contains 8.3mg/100g, spinach plays a role in the formation of hemoglobin, and the nutrients contained in 100 grams of fresh catfish have 135 kcal of energy, 17 grams of protein, 6, 6 grams of fat, 1.1 grams of carbohydrates and 1.6 mg Fe. The nutritional content of catfish is higher than snakehead fish. This research aims to determine "Acceptability and nutritional content of dry noodles with the addition of catfish flour and green spinach as an alternative nutritious food for young women", the research method used was a Completely Randomized Design (RAL) experiment. Organoleptic tests and acceptability tests used a questionnaire consisting of 25 panelists and three treatments, namely F1 (10g : 35g), F2 (15g : 30g), F3 (20g : 25g), Data analysis used the Friedman test. Research shows that dry noodles have the most preferred color, aroma, taste and texture in treatment F2 (15:30). Dried noodles in the best treatment had protein content (18.89%), fat content (1.17%), carbohydrates (61.39%), iron content (5.57%), water content (12.43%), ash content (2.48%). Conclusion: There is an influence of color on the acceptability of dry noodles with the addition of catfish flour and green spinach. There is an influence of color, aroma, taste and texture on the acceptability of dry noodles fortified with catfish flour and green spinach.*

Keywords: Dried Noodles, Patin Fish Meal, Green Spinach



## Pendahuluan

Remaja putri termasuk kelompok rawan kekurangan zat gizi besi dari pada laki- laki karena remaja putri setiap bulan mengalami menstruasi, pada saat ini remaja putri seringkali melakukan diet yang tidak baik untuk menjaga penampilan ingin kurus dengan membatasi mengkonsumsi bahan makanan, padahal jika asupan makanan yang kurang maka cadangan zat gizi besi di pecah untuk memenuhi kebutuhan zat gizi besi di dalam tubuh, maka keadaan ini la yang bisa mempercepat remaja putri mengalami penyakit kek dan kekurangan zat gizi besi yang disebut dengan penyakit anemia (Fajriyah M, 2016).

Selain zat besi, protein juga memiliki peran penting dalam pembentukan sel darah merah. Protein menjadi salah satu zat gizi yang penting karena berperan sebagai zat pembangun dan pengatur tubuh. Asupan protein yang tidak mencukupi dapat memberikan hambatan pada transportasi zat besi yang akan menjadi defisiensi besi (Salsabil & Nadhiroh, 2023). Anemia gizi besi dapat disebabkan salah satunya karena kurang tepat asupan makanan. Sebanyak 70% asupan zat besi pada remaja putri tidak tercukupi (Ulwaningtyas, 2022).

Masalah gizi pada remaja putri dapat berdampak negatif terhadap kesehatan dan produktivitasnya. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan asupan gizi remaja putri. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan menyediakan makanan bergizi yang sesuai dengan selera remaja putri. Mie kering merupakan salah satu makanan yang digemari oleh remaja putri. Namun, mie kering yang beredar di pasaran umumnya memiliki kandungan gizi yang rendah (Nurlaila & Adi, 2023).

Mie yang bersifat praktis, mudah dihidangkan, enak, banyak pilihan rasa dan harga yang terjangkau menjadi makanan paling digemari semua kalangan, termasuk remaja. Meskipun mie memiliki aneka rasa yang beragam, namun nilai kandungan gizi yang terkandung dalam setiap kemasannya mempunyai kandungan natrium, gula dan protein yang hampir sama , konsumsi mie instan yang terlalu sering dapat memberikan risiko dan bahaya bagi Kesehatan, karena mengandung bahan pengawet, dan rendahnya kandungan zat gizi yang ada (Cicilia, 2021).

Oleh karena itu perlu adanya pengembangan dari produk mie dengan menginovasikan produk mie kering dengan bahan utama tepung ikan patin dan bayam hijau, Bayam juga mengandung banyak nutrisi, bayam mengandung senyawa kimia negatif, khususnya asam oksalat, asam oksalat dan garamnya yang larut dalam air bisa berbahaya karena beracun, bayam Sayuran hijau merupakan sumber zat besi non heme , bayam matang mengandung 8,3 mg/100 gram, selain itu bayam juga berperan dalam pembentukan hemoglobin (Rohmatika & Umarianti, 2018).

Ikan patin dan bayam hijau merupakan sumber protein dan zat gizi yang baik. Ikan patin merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi, sedangkan bayam hijau merupakan sumber zat besi, vitamin A, dan vitamin C yang baik, Ikan patin salah satu ikan yang banyak dimanfaatkan masyarakat Indonesia untuk bahan pangan. Zat gizi yang terkandung di dalam 100 gram ikan patin segar memiliki energi 135 kkal, protein 17 gram, lemak 6,6 gram, karbohidrat 1,1 gram dan Fe 1,6 mg. Kandungan gizi pada ikan patin lebih tinggi dibandingkan ikan gabus (Kodriah & Hastuti, 2021).

Penambahan ikan sebagai bahan campuran membuat mi sangat prospektif untuk dikembangkan mengingat ikan memiliki kandungan gizi yang relative tinggi. Produk mie dibuat dengan mencampurkan tepung terigu sebagai bahan utama dengan tepung lain sebagai bahan tambahan, misalnya tepung ikan patin yang memiliki kandungan protein tinggi (Murniyati et al., 2010).

## Metode

### Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan mie ini adalah timbangan, kompor, mangkuk, piring, baskom, Ampia, baki, loyang, toples, sendok, panci, nampan, ayakan, blender.

### Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah tepung terigu, tepung ikan patin, bayam, telur ayam, garam, air.

### Rancangan penelitian

Penelitian yang dilakukan menggunakan jenis penelitian yaitu eksperimen, pada penelitian ini menggunakan 3 formulasi yang berbeda dengan proporsi sebagai berikut.

F1 : tepung ikan patin 10 : bayam 35

F2 : tepung ikan patin 15 : bayam 30

F3 :teping ikan patin 20 : bayam 25

penelitian ini berupa uji coba untuk mengetahui mutu organoleptik untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada mie kering dan analisis zat gizi yang meliputi Protein, lemak, karbohidrat, zat besi, kadar air dan kadar abu, untuk mengetahui kandungan gizi. panelis yang digunakan pada penelitian ini berjumlah 25 orang.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Poltekkes Kemenkes Pontianak dari pembuatan bahan hingga uji organoleptik dan Uji Analisis kandungan Zat Gizi dilakukan di Laboratorium Budidaya Perikanan Politeknik Negri Pontianak, Penelitian ini dilakukan pada bulan mei 2024.



**Prosedur Penelitian**

**Pembuatan Tepung Ikan Patin**

Ikan patin segar sebanyak 4000 gram, setelah itu dilakukan pencucian, kemudian ikan patin yang sudah bersih dipisahkan daging ikan patin dan tulangnya, selanjutnya rebus daging ikan patin selama 10 menit, kemudia tiriskan daging ikan patin tekan menggunakan kain bersih, kemudian lakukan pengeringan dalam oven pengering dengan suhu ± 200<sup>0</sup> C dengan waktu 6 jam, kemudian giling daging ikan patin yang sudah kering menggunakan blender sampai halus, selanjutnya lakukan pengayakan dengan mesh 60 jadilah tepung ikan patin sebanyak 323 gram.

**Pembuatan Pure Bayam Hijau**

Siapkan bayam hijau sebanyak 200 gram, kemudia cuci bayam hingga bersih, selanjutnya bayam yang sudah bersih di potong dan dipisahkan daun dari batangnya, selanjutnya masukan bayam hijau kedalam blender dan tambahkan air sebanyak 10 ml, blender hingga halus dan menghasilkan pure bayam hijau.

**Pembuatan Mie Kering**

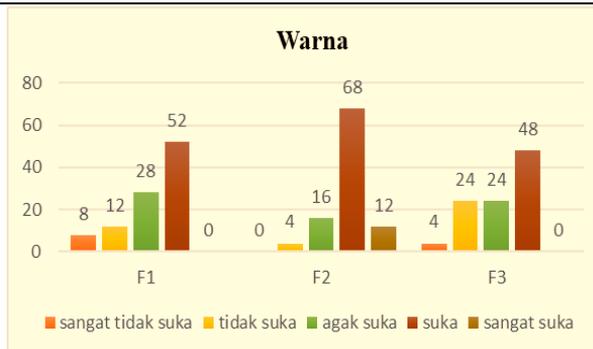
Siapkan alat dan bahan, kemudian pencampuran semua bahan menggunakan food procesor selama 10-15 menit, selanjutnya pembentukan lembaran menggunakan ampia, lembaran yang diatur ketebalannya secara berulang kali (4-5 kali) sampai ketebalan lembar mencapai 1.50-2 mm. pembentukan lembaran dilakukan dalam waktu 20 menit, Selanjutnya pembentukan/ untaian mie, Mie yang keluar dari rol pencetak dipotong tiap 1 meter, Setelah itu mie ditempatkan ke dalam loyang bulat berdiameter 10 cm, Pada mie kering proses selanjutnya adalah proses pengeringan dibawah sinar matahari selama 7 jam, selanjutnya pengemasan mie kering.

**Analisis Data**

Data yang didapatkan akan dikelompokkan dan ditabulasi, selanjutnya dianalisis secara statistik dengan menggunakan uji Friedman menggunakan aplikasi Microsoft Excel 2021.

**Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna**

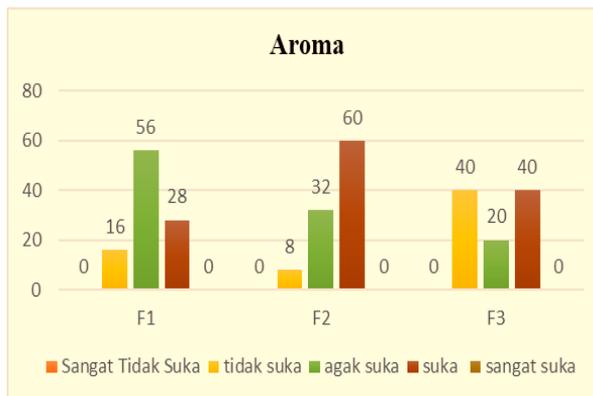
Berdasarkan hasil Uji organoleptik yang telah dilakukan pada sampel mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau memiliki hasil presentase yang berbeda beda, hasil uji Organoleptik mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau dapat dilihat pada Gambar 1.



uji organoleptik berdasarkan warna menunjukan bahwa ketiga formulasi mie kering berdasarkan hasil uji organoleptik warna dengan nilai tertinggi yaitu pada F2 dengan penilaian panelis kategori sangat suka 12%, berdasarkan uji friedman dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan tepung ikan patin dan dan bayam hijau pada mie kering ditinjau dari mutu organoleptik berdasarkan warna. Hal ini dikarenakan Thitung >Ttabel yaitu 4,02> 3,19.

**Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma**

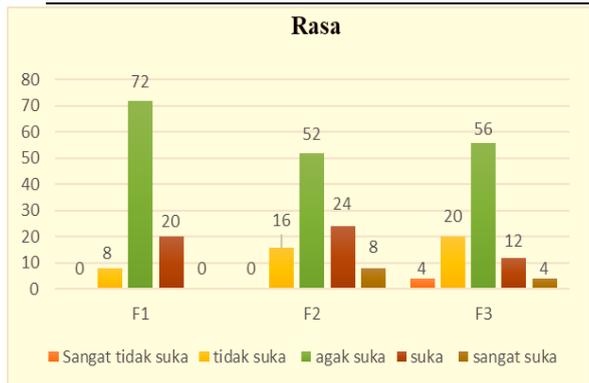
Berdasarkan hasil Uji organoleptik pada sampel mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau dapat dilihat Pada Gambar 2.



Berdasarkan hasil uji organoleptik aroma dengan nilai tertinggi yaitu pada F2 dengan penilaian panelis menunjukan bahwa penerimaan panelis terhadap Aroma dari ketiga formulasi diperoleh presentase tertinggi pada formula F2 dengan kriteria suka yaitu sebesar 60% yang lebih disukai panelis, berdasarkan uji friedman dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan tepung ikan patin dan dan bayam hijau pada mie kering ditinjau dari mutu organoleptik berdasarkan warna. Hal ini dikarenakan Thitung >Ttabel yaitu 4,02> 3,19.

**Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa**

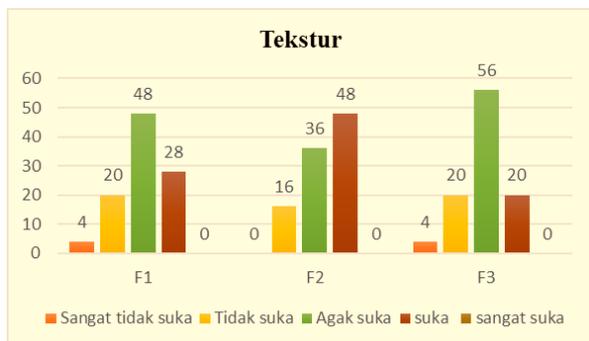
Berdasarkan uji organoleptik terhadap rasa pada mie kering fortifikasi tepung ikan patin dan bayam hijau dapat dilihat pada gambar 3.



Berdasarkan rasa pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap Rasa dari ketiga formulasi diperoleh presentase tertinggi pada formula F2 dengan kriteria sangat suka 8% yang lebih disukai panelis, berdasarkan uji friedman dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan tepung ikan patin dan dan bayam hijau pada mie kering ditinjau dari mutu organoleptik berdasarkan rasa. Hal ini dikarenakan Thitung >Ttabel yaitu 5,31> 3,19..

**Hasil Uji Organoleptik Terhadap Tekstur**

Berdasarkan uji organoleptik terhadap tekstur pada mie kering fortifikasi tepung ikan patin dan bayam hijau dapat dilihat pada gambar 4.



Berdasarkan tekstur pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau menunjukkan bahwa penerimaan panelis terhadap tekstur dari ketiga formulasi diperoleh presentase tertinggi pada formula F2 dengan kriteria sangat suka 48% yang lebih disukai panelis. Formula F2 memiliki komposisi bayam dan tepung ikan patin yang pas dibandingkan dengan formula F1 dan F3 namun dari tekstur mie kering pada ketiga formulasi tersebut hampir memiliki tekstur yang sama, berdasarkan uji friedman dengan tingkat kepercayaan 95% menunjukkan bahwa ada pengaruh penambahan tepung ikan patin dan dan bayam hijau pada mie kering ditinjau dari mutu organoleptik berdasarkan warna. Hal ini dikarenakan Thitung >Ttabel yaitu 4,02> 3,19.

**Daya Terima**

Daya terima adalah kemampuan seseorang untuk

menerima sesuatu, dengan kata lain daya terima merupakan tingkat kesukaan atau kepuasan dari seseorang terhadap suatu benda atau objek. Faktor yang mempengaruhi daya terima suatu hidangan yang menyangkut kualitas dari hidangan tersebut yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur (Sari, 2022).

Tabel 1 Kriteria Kesukaan Setiap Perlakuan Berdasarkan Jumlah Pangkat Menurut Warna, Aroma, Rasa, Tekstur

formula	Warna	aroma	rasa	tekstur	jumlah
F1	98,25	101,2	109	99,5	402
F2	144	144	122,5	136,2	546,7
F3	85,75	95,75	87,7	92,25	361,5

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa jumlah pangkat penilaian kriteria kesukaan, pada setiap perlakuan diperoleh daya terima panelis secara keseluruhan yang mencakup warna, aroma, rasa dan tekstur, berdasarkan uji organoleptik pada perlakuan yang terpilih yaitu mempunyai pangkat tertinggi pada formula F2 dengan jumlah penilaian 546,75.

Hasil daya terima meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa yang dihitung berdasarkan nilai R pada uji Friedman, diperoleh perlakuan yang paling disukai oleh panelis dengan nilai tertinggi pada (F2) sebesar 546,75 hal itu berkaitan pada formulasi tepung ikan patin dan bayam hijau dengan menggunakan 15 : 30 yang dimana pada formulasi tersebut penggunaan bayam yang tidak terlalu banyak dan tidak juga terlalu sedikit dapat menghasilkan mie yang enak dan tidak berbau langu serta warna yang menarik, sehingga pada formulasi 2 ini banyak disukai panelis dan menjadi formulasi yang terpilih.

**Analisis Zat Gizi**

Tabel 2 Analisis Zat Gizi

No.	Parameter Uji	Hasil uji	Standar SNI	Memenuhi standar/tidak
1.	Kadar protein	18,9%	10%	Memenuhi
2.	Kadar lemak	1,17%	1% - 2,5%	Memenuhi
3.	Kadar karbohidrat	61,39%	31,54% - 36,14%	Melebihi
4.	Zat besi	5,57 mg/kg	2,8 mg	Memenuhi
5.	Kadar air	12,43%	13%	Memenuhi
6.	Kadar abu	2,48%	3%	Memenuhi

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa kandungan zat gizi protein pada mie kering penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau di penelitian ini sebesar 18,89%, gizi lemak 1,17%, karbohidrat 61,39%, zat besi 5,57 mg,



kadar air 12,43%, kadar abu 2,48%. Uji kandungan protein yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode Kjeldhal, dan mie kering yang terpilih untuk dilakukan uji protein adalah formulasi 2, telah memenuhi syarat SNI 8217:2015, hal ini dikarenakan adanya tepung ikan patin yang merupakan sumber protein hewani hal ini dikarenakan tepung daging ikan patin merupakan salah satu diversifikasi hasil olahan perikanan yang mempunyai nilai gizi lebih tinggi dibandingkan dengan tepung nabati daging ikan patin memiliki kandungan protein lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu (Ningrum et al., 2017).

Uji kandungan lemak menggunakan formulasi 2, uji kandungan lemak yang dilakukan adalah dengan menggunakan standar SNI 01-2891-1992, pada penelitian ini kandungan lemak pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau sebesar 1,17%, telah memenuhi syarat SNI yaitu minimal 1% - 2,5%, hal ini dikarenakan ikan patin merupakan sumber protein hewani yang memiliki kadar lemak sedang sehingga pada penelitian ini mie kering memiliki zat gizi lemak yang memenuhi syarat SNI yang tidak melebihi maksimal standar SNI (Safitri et al., 2022).

Mie kering yang terpilih uji kandungan karbohidrat adalah formulasi 2, uji kandungan karbohidrat yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode uji by differents dengan standar SNI 01-2891-1992, pada penelitian ini kandungan karbohidrat pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau sebesar 61,39%, adapun untuk komposisi karbohidrat gizi mie kering secara umum 31,54% - 36,14% yang artinya melebihi standart SNI 01-345-1994 (Syamsuri et al., 2023).

Uji kandungan Zat Besi yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode uji AAS, pada penelitian ini formula yang terpilih dilakukan uji zat besi adalah formulasi 2, dan didapatkan hasil kandungan Zat Besi pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau sebesar 5,57 mg/kg, adapun untuk zat besi dari mie kering secara umum 2,8 mg (Bekti & Larasati, 2005). hal ini disebabkan oleh penggunaan bayam yang merupakan jenis sayuran hijau yang secara luas dikenal akan kaya serat, vitamin A dan C, betakaroten, berbagai mineral, termasuk tinggi zat besi (Bekti & Larasati, 2005).

Mie kering yang terpilih uji kandungan Air adalah formulasi 2, uji kandungan Air yang dilakukan adalah dengan menggunakan standar SNI 01-2891-1992, pada penelitian ini kandungan kadar air pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau sebesar 12,43%, telah memenuhi syarat SNI 8217:2015, yaitu maksimal 13%, pada penelitian ini penyebab kadar air hampir tinggi diduga karena tepung terigu mengandung kadar air cukup tinggi yaitu 12,42%, lebih tinggi dibandingkan dengan kadar air tepung ikan patin yaitu 8,59%. Selain itu tepung terigu memiliki komponen utama yaitu berupa gluten, dimana gluten memiliki sifat sebagai bahan pengikat. Berdasarkan hasil penelitian ini

terlihat bahwa penambahan tepung ikan menurunkan kadar air (Fahmi, 2018).

Mie kering yang terpilih uji kandungan Air adalah formulasi 2, uji kandungan Air yang dilakukan adalah dengan menggunakan standar SNI 01-2891-1992, pada penelitian ini kandungan kadar abu pada mie kering dengan penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau sebesar 2,48 %, telah memenuhi syarat SNI 8217:2015, yaitu maksimal 3 %, Hal ini dapat terjadi karena kandungan mineral dalam bayam yang cukup tinggi, sehingga semakin banyak daun bayam yang digunakan maka kadar abu yang dihasilkan juga semakin tinggi, kadar abu mie kering maksimal 3 % menurut SNI 8217:2015, sedangkan pada penelitian ini kadar abu sebesar 2,48% dengan demikian kadar abu pada mie kering fortifikasi tepung ikan patin dan bayam hijau sudah memenuhi syarat (Lase et al., 2021).

### Pembahasan

Warna pada formula F2 memiliki warna hijau yang lebih terang dibandingkan formula lainnya, Formula F2 adalah Formula dengan fortifikasi tepung ikan patin sebanyak yaitu 15 gram dan bayam hijau sebanyak 30 gram, Warna mi secara organoleptik oleh panelis masing masing perlakuan memiliki nilai tidak berbeda, hal ini terjadi karena warna tepung ikan yang dihasilkan memenuhi standar mutu warna yang baik yaitu berwarna agak kekuningan (Sugiyarti, 2019). Sesuai dengan pendapat Moeljanto (1992), bahwa tepung ikan yang bermutu baik selesai diolah biasanya berwarna abu-abu. Namun setelah disimpan, warnanya berubah menjadi coklat kekuningan.

Penelitian (Sugiyarti, 2019), Menyatakan bahwa pencampuran bayam hijau tidak menunjukkan perbedaan yang nyata pada nilai kesukaan secara organoleptik warna, Warna mie yang dihasilkan berwarna hijau yang tidak terlalu gelap ataupun kekuningan hal ini dipengaruhi oleh Penambahan pure bayam hijau dan penjemuran di bawah sinar matahari. Warna ini dihasilkan dari karakteristik warna bayam yang berwarna hijau dan tepung ikan patin yang sedikit warna kekuningan.

Aroma pada formula F2 memiliki aroma yang dihasilkan dari bayam dan tepung ikan patin setelah melalui proses penjemuran terhadap mie kering dengan aroma bayam yang lebih dominan namun tidak terlalu menyengat, sedangkan Aroma bayam dan tepung ikan patin pada F3 tidak terlalu tercium lebih dominan aroma tepung pada biasanya, dan pada F1 aroma bayam lebih dominan dikarenakan penggunaan bayam yang lebih banyak sehingga menimbulkan aroma bayam yang menyengat.

Penelitian (Sugiyarti, 2019) menyatakan bahwa daya terima aroma pada mie kering bayam tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. mie kering dengan penambahan bayam ini memiliki aroma khas yang ditimbulkan dari bayam yang tidak mempengaruhi daya terima terhadap aroma mie kering bayam.



Rasa yang dihasilkan dipengaruhi oleh bayam dan tepung ikan patin, rasa bayam yang berkurang menyebabkan panelis lebih menyukai formulasi bayam yang tidak terlalu banyak, dikarenakan bayam memiliki aroma yang langu jika terlalu banyak digunakan, rasa juga diperkuat oleh bumbu bumbu pendukung dalam pembuatan mie sehingga menghasilkan rasa yang cukup disukai panelis (Sarbianto, 2021).

Penelitian (Sugiyarti, 2019) menyatakan bahwa Dari segi tekstur rata-rata penilaian terhadap daya terima tekstur pada mie kering tidak menunjukkan perbedaan yang nyata, Tekstur dari mie kering yang disubstitusikan dengan bayam memiliki tekstur yang hampir sama. Sehingga nilai daya terima panelis terhadap tekstur bayam tidak terlalu jauh berbeda.

### Penutup

Hasil Penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik pada pengujian organoleptik ada pada perlakuan F2 yaitu perbandingan tepung ikan patin dan pure bayam hijau (15 : 30), sehingga perlakuan tersebut terpilih untuk di analisis Zat gizinya, hasil analisis produk mie kering pada perakuan F2 memiliki hasil kadar protein 18,89%, lemak 1,17%, karbohidrat 61,39%, zat besi 5,57 mg, kadar air 12,43%, kadar abu 2,48%. dan ada pengaruh penambahan tepung ikan patin dan bayam hijau terhadap terhadap warna, Aroma, Rasa, dan tekstur mie kering pada daya terima panelis.

### Daftar Pustaka

Bekti, E., & Larasati, D. (2005). Memperkaya Beta Karoten, Zat Besi Pada Mie Kring Dengan Bayam Raja Dan Karakteristik Fisiknya. In *Jurnal Litbang Prop. Jawa Tengah* (Vol. 32, Pp. 100–112).

Cicilia. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Wortel ( *Daucus Carota L* ). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 73–79.

Dea Ayu Saputri, & Yulia Mandasari. (2022). Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi. *Substitusi Sari Bayam Merah Pada Pembuatan Kerupuk Nasi*, 2(2), 14.

Fahmi, I. (2018). Disusun Oleh : Disusun Oleh : Pelaksanaan Pekerjaan Galian Diversion Tunnel Dengan Metode Blasting Pada Proyek Pembangunan Bendungan Leuwikeris Paket 3, Kabupaten Ciamis Dan Kabupaten Tasikmalaya Jawa Barat, 1(11150331000034), 1–147.

Fajriyah M, L. H. F. (2016). (Public Health Problem). *Jurnal Ilmu Kesehatan (Jik)*, 1x(1), 1–6.

Kodriah, N. R., & Hastuti, W. (2021). Kualitas Dan Masa Simpan Brownies Satin Berbasis Tepung Mocaf Dan Tepung Ikan Patin The Quality And Shelf Life Of Brownies Satin Based On Mocaf Flour. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan (Jgk)*, 1(1), 42–51.

Lase, F. S., Rahayuni, T., & Priyono, S. (2021). Karakteristik Mi Basahbdengan Substitusi Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus. Spp*). *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 10(2), 1–10. <https://Jurnal.Untan.Ac.Id/Index.Php/Jspp/Article/View/45773>

Murniyati, M., Subaryono, S., & Hermana, I. (2010). Pengolahan Mie Yang Difortifikasi Dengan Ikan Dan Rumput Laut Sebagai Sumber Protein, Serat Kasar, Dan Iodium. In *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan* (Vol. 5, Issue 1, P. 65). <https://Doi.Org/10.15578/Jpbkp.V5i1.427>

Ningrum, A., Suhartatik, N., & Kurniawati, L. (2017). Karakteristik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Patin (*Pangasius Sp*) Dan Penambahan Ekstrak Jahe Gajah (*Zingiber Officinale Var. Roscoe*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 53–60.

Nurlaila, A., & Adi, A. C. (2023). Optimalisasi Kandungan Kalsium Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Tulang Ikan Lele. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 664–670. <https://Doi.Org/10.20473/Mgk.V12i2.2023.664-670>

Rohmatika, D., & Umarianti, T. (2018). Efektifitas Pemberian Ekstrak Bayam Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil Dengan Anemia Ringan. *Jurnal Kebidanan*, 9(02), 165. <https://Doi.Org/10.35872/Jurkeb.V9i02.318>

Safitri, Z., Sumartini, S, R. R. G., Zuhernani, & Ratrinia, P. W. (2022). Fortifikasi Ikan Patin (*Pangasionodon Hypophthalmus*) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Nutrisi Mie Basah. *Seminar Nasional Teknologi, Sains Dan Humaniora 2022, 2022*(Semantech), 41–50.

Salsabil, I. S., & Nadhiroh, S. R. (2023). Literature Review: Hubungan Asupan Protein, Vitamin C, Dan Zat Besi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Putri. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 516–521. <https://Doi.Org/10.20473/Mgk.V12i1.2023.516-521>

Sarbianto. (2021). Karakteristik Mi Basahbdengan Substitusi Ekstrak Daun Bayam (*Amaranthus. Spp*). *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 10(2), 1–10. <https://Jurnal.Untan.Ac.Id/Index.Php/Jspp/Article/View/45773>

Sari. (2022). Daya Terima Remaja Terhadap Jamu Cencem Di SMA Negeri 2 Bangli. *Poltekkes Denpasar*, 2, 4–14.

Sugiyarti, K. (2019). Kajian Karakteristik Mie Kering Dengan Penambahan Tepung Bayam Hijau (*Amaranthus Sp*). *Pontianak Nutrition Journal (Pnj)*, 2(2), 33. <https://Doi.Org/10.30602/Pnj.V2i2.483>

Syamsuri, Nurahman, Z. F., Sahidu, A. M., & Pujiastuti, D. Y. (2023). Karakteristik Mutu Mi Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Penambahan Tepung Agar. *Journal Of Research And Technology*, 9(1), 21–31. <https://Doi.Org/10.55732/Jrt.V9i1.952>



---

Ulwaningtyas, A. (2022). Hubungan Kebiasaan Sarapan, Asupan Protein, Asupan Zat Besi, Siklus Menstruasi Dengan Kejadian Anemia Pada Remaja Di Sman 1 Cikampek. *Jurnal Kesehatan Sainatika Meditory*, 5(2), 46. <https://doi.org/10.30633/Jsm.V5i2.1580>

