

SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK MI KERING DARI TEPUNG KULIT KENTANG UNTUK HIPERTENSI

Rafa Syafa'ah

Abstrak

Hipertensi merupakan penyakit yang ditandai dengan peningkatan tekanan darah, yang dapat dicegah melalui konsumsi pangan tinggi kalium dan serat. Mi kering merupakan makanan pokok yang digemari masyarakat Indonesia, namun umumnya rendah kandungan kalium dan serat. Kulit kentang memiliki kandungan kalium dan serat yang tinggi, tetapi belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat fisikokimia dan organoleptik mi kering dari tepung kulit kentang hipertensi. Analisis kimia dan fisik dilakukan menggunakan ANOVA dan uji lanjutan Duncan's Multiple Range Test (DMRT), sedangkan analisis organoleptik menggunakan uji Kruskal-Wallis dan uji lanjutan Mann-Whitney. Perbandingan tepung kulit kentang dengan terigu yang digunakan pada setiap formulasi adalah F1 (15:85), F2 (30:70), dan F3 (45:55). Hasil menunjukkan bahwa proporsi substitusi terigu dengan tepung kulit kentang berpengaruh sangat signifikan terhadap kadar abu dan karbohidrat ($p < 0,01$). Adapun untuk hasil kadar air, protein, lemak, kalium, serat kasar, daya serap air berpengaruh signifikan ($p < 0,05$). Daya terima produk mi kering yang berpengaruh signifikan yaitu warna ($p < 0,05$), sedangkan produk mi matang yaitu warna, tekstur, dan rasa ($p < 0,05$). Formulasi terbaik adalah F3, dengan kandungan per 100 g: energi 361,08 kkal, lemak 2,24 g, protein 15,2 g, karbohidrat 70,03 g, kalium 1130 mg, dan serat kasar 1,6 g.

Kata Kunci : Hipertensi, Kalium, Mi, Kulit Kentang

PHYSICOCHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF DRY NOODLES FROM POTATO SKIN FLOUR FOR HYPERTENSION

Rafa Syafa'ah

Abstract

Hypertension is a condition marked by elevated blood pressure, which can be prevented through the intake of foods high in potassium and fiber. Dry noodles are a staple food widely consumed in Indonesia but are typically low in both nutrients. Potato peels are rich in potassium and fiber, yet remain underutilized as a food ingredient. This study aimed to evaluate the physicochemical and organoleptic properties of dry noodles made from potato peel flour. Chemical and physical analyses were conducted using ANOVA and Duncan's Multiple Range Test (DMRT), while organoleptic tests used the Kruskal-Wallis and Mann-Whitney methods. The formulations tested were F1 (15:85), F2 (30:70), and F3 (45:55) of potato peel flour to wheat flour. Results showed highly significant effects ($p < 0.01$) on ash and carbohydrate content, and significant effects ($p < 0.05$) on moisture, protein, fat, potassium, crude fiber, and water absorption. Significant differences in acceptance were observed for color (dry noodles), and for color, texture, and taste (cooked noodles). The best formulation was F3, containing per 100 g: 361.08 kcal energy, 2.24 g fat, 15.2 g protein, 70.03 g carbohydrates, 1130 mg potassium, and 1.6 g crude fiber.

Kata Kunci : Hypertension, Potassium, Noodles, Potato Peel