

# **PENGEMBANGAN PRODUK MIE DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BERAS HITAM**

Oleh:  
Iqbal  
NIM 16512134015

## **ABSTRAK**

Tujuan dari proyek akhir ini adalah: (1) menemukan resep produk Mie dengan substitusi tepung beras hitam, (2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk Mie Hitam Ayam Cincang dengan substitusi tepung beras hitam, (3) menentukan informasi nilai gizi pada produk mie dengan substitusi beras hitam.

Penelitian pengembangan produk ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian pengembangan (*Research and Development*). Pengembangan produk pada penelitian menggunakan model penelitian 4D yaitu (*Define, Design, Development dan Dissemination*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Development* adalah tahap validasi produk, *Dissemination* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan ditampilkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari-Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk acuan dan pengembangan, sedangkan alat penguji yaitu borang percobaan, borang validasi I dan borang validasi II, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data.

Hasil yang didapat dari penelitian ini adalah (1) Resep yang terpilih untuk pembuatan produk Mie yaitu dengan bahan baku 50% tepung Beras Hitam pada *Mie Hitam* dan dengan menggunakan teknik olah *boilling*, (2) Kesukaan masyarakat terhadap produk Mie Hitam dengan substitusi tepung beras hitam rata-rata keseluruhan disukai. Dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima masyarakat, (3) kandungan gizi pada informasi nilai gizi pada mie tepung beras hitam pada satu takaran saji 100 g dengan jumlah 1 sajian per kemasan memiliki energi total 146 kal, energi dari lemak 2.4%, lemak total 2.2% , protein 5.6%, kadar air 65.2%, kadar abu 0.6%, protein 5.6%, serat kasar 1.2% dan karbohidrat 26.3%.

**Kata kunci:** Mie tepung beras hitam, Tepung beras hitam.

## **DEVELOPMENT OF NOODLE PRODUCT WITH SUBSTITUTION BLACK RICE FLOUR**

By:

Iqbal  
NIM 16512134015

### **ABSTRACT**

*The objectives of this final project are: (1) finding recipes for noodle products with black rice flour substitution, (2) knowing the level of community preference for chopped chicken black noodle products with black rice flour substitution, (3) determining the nutritional value information on noodle products with black rice substitution.*

*This product development research is carried out using the Research and Development method. Product development in research uses 4D research models namely (Define, Design, Development and Dissemination). Define is the stage of determining the reference recipe, Design is the stage of product development, Development is the stage of product validation, Dissemination is the stage of implementing a product that has gone through the validation stage and is displayed at the exhibition. The place and time of the research, the Food Laboratory of the Food and Clothing Engineering Education Department, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University, was carried out from January-May 2019. The test material was in the form of samples from each reference and development product, while the testing instruments were the experimental forms, validation forms I and validation form II, panelist sensory test form, and favorite test form during the exhibition with data analysis techniques.*

*The results obtained from this study are (1) Noodle products with 50% raw material of Black Rice flour in Chopped Black Noodles and by using boiling techniques, (2) know the level of community preference for Noodle products with substitution of black rice flour with an average overall preferred. From these data shows that the product can be accepted by the public, (3) the nutritional content of the nutritional value information on black rice flour noodles at one serving 100 g with the amount of 1 dish per package has a total energy of 146 cal, energy from fat 2.4%, fat 2.2% in total, 5.6% protein, 65.2% moisture content, 0.6% ash content, 5.6% protein, 1.2% crude fiber and 26.3% carbohydrate.*

**Keywords: Black rice flour noodles, Black rice flour.**