

ABSTRAK

Mangkawa, Seprini Annavony. Mie Basah Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) Sebagai Alternatif Makanan Tinggi Serat dan Isoflavon. Skripsi, Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung. Pembimbing: Asep Iwan P, SKM, M.Si Med.

Penyakit kardiovaskuler merupakan bagian dari gangguan jantung dan pembuluh darah termasuk stroke, penyakit jantung rematik dan kondisi lainnya. Salah satu faktor risiko yang meningkatkan kejadian penyakit kardiovaskuler adalah Hiperkolesterolemia. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar tahun 2013 di Indonesia, prevalensi hiperkolesterolemia pada penduduk yang berumur lebih dari 15 tahun sebesar 35,9% dan merupakan gabungan penduduk kategori *borderline high* (nilai kolesterol total 200-239 mgdL) dan tinggi (nilai kolesterol total >240 mgdL). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh formulasi antara tepung rumput laut dan tepung kacang merah terhadap kualitas mie basah yang meliputi aspek daya terima dan kualitas zat gizi meliputi sifat organoleptik, kadar serat, dan kadar isoflavon. Desain yang digunakan yaitu studi eksperimental dengan metode penelitian yang digunakan yaitu uji hedonik untuk pengujian sifat organoleptik, metode enzimatis untuk pengujian kadar serat pangan serta metode HPLC untuk pengujian kadar isoflavon. Formula tepung rumput laut dan tepung kacang merah terdiri dari 3 imbangannya yaitu F1 (70%:30%), F2 (60%:40%), F3 (50%:50%). Dari hasil penelitian dapat disimpulkan tidak terdapat perbedaan bermakna pada aspek warna dan aroma, tetapi terdapat perbedaan bermakna pada aspek rasa dan tekstur. Adapun hasil pengujian kadar serat pangan mie basah substitusi tepung rumput laut dan tepung kacang merah imbangannya 70%:30% sebesar 11,7 gram, imbangannya 60%:40% sebesar 14,4 gram dan imbangannya 50%:50% sebesar 13,5 gram. Hasil pengujian kadar isoflavon mie basah substitusi tepung rumput laut dan tepung kacang merah imbangannya 70%:30% sebesar 10,2 mg, imbangannya 60%:40% sebesar 15,5 mg dan imbangannya 50%:50% sebesar 26,6 mg.

Kata kunci: Mie Basah, Tepung Rumput Laut, Tepung Kacang Merah, Sifat Organoleptik, Serat, Isoflavon.