

ABSTRAK

Mie basah merupakan produk pangan yang terbuat dari terigu berbentuk khas mie yang tidak dikeringkan sehingga keawetannya cukup singkat. Penambahan tepung jewawut (*Setaria italica*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris l*) mengandung serat pangan yang baik untuk tubuh. Sehingga dapat menambah kadar serat dalam mie basah untuk mencegah terjadinya *overweight* dan obesitas. Tujuan penelitian untuk mengetahui perbedaan karakteristik uji organoleptik, uji hedonik, kadar serat pangan, kadar air, dan kadar abu. Desain penelitian yang digunakan *experimental* dengan 2 faktor dengan 2 kali pengulangan yang terdiri dari tepung jewawut:tepung kacang merah (F1=40%:10%, F2=30%:20%, F3=20%:30%). Hasil uji perbedaan menggunakan analisis *Kruskall-Wallis* yang dilanjut dengan uji *Man whitney* untuk uji organoleptik didapatkan hasil perbedaan signifikan ($p<0,05$) pada aroma dan warna. Uji hedonik pada produk mie basah yang paling disukai oleh kedua panelis yaitu pada formula 1 (50%:40%:10%). Penilaian masyarakat umum sebesar 71,54% dan mahasiswa gizi sebesar 65,14%. Hasil uji serat pangan tertinggi pada formula 3 yaitu 7,87%, kadar air tertinggi sebesar 58,71%, dan kadar abu tertinggi sebesar 0,78%. Kesimpulannya adalah mie basah dengan penambahan tepung jewawut dan tepung kacang merah ini dapat diterima masyarakat dan mengandung serat pangan.

Kata kunci : Mie basah, Tepung jewawut, Tepung kacang merah.

ABSTRACT

*Wet noodles are food products made from wheat in the form of noodles that are not dried so that they have a short shelf life. The addition of millet flour (*Setaria italica*) and red bean flour (*Phaseolus vulgaris* L) contains dietary fiber which is good for the body. So that it can increase the fiber content in wet noodles to prevent overweight. The aim of the study was to determine the differences in the characteristics of the organoleptic test, hedonic test, dietary fiber content, moisture content, and ash content. The research design used was true experimental with 2 factors with 2 repetitions consisting of millet flour: red bean flour (F1 = 40%: 10%, F2 = 30%: 20%, F3 = 20%: 30%). The results of the difference test using the Kruskal-Wallis analysis followed by the Man Whitney test for organoleptic test showed significant differences ($p < 0.05$) in aroma and color. The hedonic test on wet noodle products that was most favored by the two panelists was formula 1 (50%: 40%: 10%). The general public assessment was 71.54% and nutrition students was 65.14%. The highest food fiber test result was in formula 3, namely 7.87%, the highest water content was 58.71%, and the highest ash content was 0.78%. The conclusion is that the wet noodles with the addition of millet flour and red bean flour are acceptable to the community and contain dietary fiber.*

Keywords: Wet noodles, millet flour, red bean flour.