

ABSTRAK

Obesitas merupakan salah satu masalah gizi yang menjadi ancaman bagi dunia, terutama kalangan remaja dengan prevalensi sebesar 21,8%. Salah satu alternatif untuk mengatasi masalah obesitas remaja adalah meningkatkan konsumsi serat. Contoh bahan makanan yang mengandung tinggi serat adalah makanan dari ubi jalar ungu dan bekatul yang diolah menjadi mie kering karena digemari oleh kalangan remaja. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis kadar serat, proksimat, dan organoleptik pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu dan bekatul.

Desain penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan formulasi A(kontrol), B(100g tepung terigu :18,75g tepung ubi jalar ungu :6,25g bekatul, C(87,5g tepung terigu :25g tepung ubi jalar ungu :12,5g bekatul), dan D(75g tepung terigu :31,25g tepung ubi jalar ungu :18,75g bekatul). Instrumen penelitian meliputi alat dan bahan pangan serta panelis sebanyak 37 orang. Analisa uji organoleptik menggunakan statistik uji *non parametric*, *Kruskal Wallis* dengan $\alpha = 0,05$.

Hasil penelitian berdasarkan uji laboratorium tertinggi untuk kadar serat sebesar 0,83g, kadar air sebesar 4,51g, kadar abu sebesar 4,05g terdapat pada formulasi C, sedangkan kadar energi sebesar 1596,6kkal, kadar protein sebesar 15,18g. Kadar lemak sebesar 3,33g, kadar karbohidrat sebesar 76,47g terdapat pada formulasi A. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* pada uji organoleptik terdapat perbedaan setiap perlakuan dengan parameter hedonik warna, aroma, dan tekstur.

Kesimpulan dari penelitian ini adalah mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu dan bekatul dengan kadar serat tertinggi terdapat pada formulasi C, sedangkan uji organoleptik paling tinggi terdapat pada formulasi B.

Kata kunci : Serat, Proksimat, Organoleptik, ubi jalar ungu, Bekatul