

INTISARI

Upaya peningkatan kadar protein mie kering dalam penelitian ini dilakukan dengan penambahan tepung tempe atau tepung kedelai sebagai sumber protein masing-masing 10 %, 7,5%, 5%, dan 2,5%.

Tepung tempe, tepung kedelai, mie kering kontrol, mie kering dengan variasi penambahan tepung tempe atau tepung kedelai dianalisa secara proksimat dan ditentukan daya cerna proteinnya dengan metode in-vitro.

Penambahan tepung tempe dan tepung kedelai dapat meningkatkan kadar protein, kadar lemak dan kadar abu mie kering sedangkan kadar airnya relatif tetap dan kadar karbohidrat cenderung mengalami penurunan seiring dengan semakin bertambahnya prosentase sumber protein yang ditambahkan.

Daya cerna protein tepung tempe yaitu 44,33 %, lebih tinggi daripada daya cerna tepung kedelai : 37,74 %. Sedangkan daya cerna mie kering kontrol adalah 58,65 %. Semakin tinggi prosentase tepung tempe atau tepung kedelai yang ditambahkan menyebabkan daya cerna protein tercerna mie kering semakin rendah. Pada prosentase penambahan yang sama daya cerna mie kering dengan penambahan tepung kedelai lebih tinggi daripada daya cerna mie kering dengan penambahan tepung tempe.