

## INTISARI

Nama : Priscilia Reni Anggraeni Frahesty  
NIM : 201833034  
Judul Pengaruh Penambahan Tepung Biji Chia terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Mi Basah  
Tanggal Ujian : 18 Agustus 2022.  
Pembimbing : 1. Fransisca Shinta Maharini, S.Si., M. Sc., Ph. D  
2. dr. Rijantono Franciscus Maria, M.P.H.  
Jumlah Pustaka : 93 pustaka (1997-2022).  
Jumlah Halaman : xiii, 109 halaman, tabel, gambar, lampiran.

Obesitas adalah penimbunan lemak yang berlebihan karena ketidakseimbangan antara asupan energi (*energy intake*) dengan pengeluaran energi (*energy expenditure*) secara berkepanjangan. Salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk mengatasi obesitas yaitu intervensi gizi berupa makanan tinggi serat. Biji chia (*Salvia hispanica L.*) merupakan bahan alami yang dapat digunakan sebagai alternatif pangan fungsional dan berdampak positif bagi kesehatan. Kandungan gizi 100 g tepung biji chia yaitu 41,7 g karbohidrat, 25 g protein, 25 g lemak dan 33,3 g serat pangan. Mi merupakan salah satu makanan yang paling banyak digemari oleh semua kalangan. Jenis mi yang biasa sering dikonsumsi yaitu mi basah, mi kering dan mi instan. Pada penelitian ini dilakukan penambahan tepung biji chia pada mi basah. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan tepung biji chia terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik pada mi basah. Jenis penelitian eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL). Variabel bebas dalam penelitian ini yaitu penambahan tepung biji chia (0%, 5%, 10%, 15%) dan variabel terikat dalam penelitian ini yaitu *tensile strength*, kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, serat pangan, energi dan organoleptik. Data diolah dengan IBM SPSS versi 26. Data dianalisis menggunakan uji *Shapiro wilk*, *One way ANOVA*, *Duncan*, *Kruskall Wallis*, *Mann Whitney*, *Friedman* dan *Wilcoxon*. Hasil uji statistik *tensile strength*, kadar air, abu, lemak, protein, karbohidrat, energi tidak terdapat pengaruh secara signifikan. Hasil uji statistik serat pangan terdapat pengaruh secara signifikan. Hasil uji organoleptik aroma, tekstur dan rasa tidak berpengaruh secara signifikan. Hasil uji organoleptik kenampakan dan kesukaan keseluruhan terdapat pengaruh secara signifikan. Mi basah dengan penambahan tepung biji chia dapat dijadikan sebagai alternatif pangan tinggi serat untuk mengurangi risiko obesitas.

Kata kunci: tepung biji chia, mi basah, *tensile strength*, energi, serat pangan, organoleptik.