

# PENGARUH PENAMBAHAN *SALT BOOSTER* PADA MUTU ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA Bumbu MI INSTAN RENDAH GARAM

Arini Sabilal Izzah<sup>1</sup>, Setiarti Sukotjo<sup>2</sup>, Heru Irianto<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia

Jl. Raya Puspitek, Setu, Serpong, Kota Tangerang Selatan, Banten, Indonesia, 15314, Indonesia

## ABSTRAK

Sekitar 1,7 juta orang meninggal setiap tahunnya yang disebabkan oleh penyakit kardiovaskular yang disebabkan oleh konsumsi natrium berlebih. Hasil penelitian menyatakan bahwa rata-rata asupan natrium masyarakat Indonesia lebih dari 2 gram/hari. Produk makanan yang sering dikonsumsi dan memiliki kandungan natrium yang tinggi ialah mie instan. Penelitian pada tahun 2021 menyatakan hanya 7,2% produk mie instan di Indonesia yang memiliki kriteria yang sesuai dengan standar WHO. Penelitian ini dilakukan untuk menemukan strategi pengurangan kadar natrium pada mie instan dengan menggantikan garam pada bumbu dengan menggunakan salt booster. Penelitian dilakukan dengan pembuatan bumbu mie instan dengan substitusi salt booster dengan konsentrasi 5%, 10%, dan 15%. Selanjutnya dilakukan pengujian organoleptik, uji kadar air, uji kadar abu, dan uji kadar natrium. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula bumbu Mi Instan terbaik adalah penggunaan salt booster 5% yang memiliki kualitas organoleptik dan fisikokimia terbaik. Formula tersebut memiliki nilai kesukaan untuk parameter rasa gurih 6,1 (agak suka) rasa asin 6,0 (agak suka) dan aroma 5,9 (agak suka), kadar air 0.74%, kadar abu 42.66%, dan kadar natrium 14824.92 mg/100g.

**Kata kunci:** Natrium, mie instan, *salt booster*

# **EFFECT OF SALT BOOSTER ADDITION ON ORGANOLEPTIC AND PHYSICOCHEMICAL QUALITY OF LOW SALT INSTANT NOODLE SEASONING**

**Arini Sabilal Izzah<sup>1</sup>, Setiarti Sukotjo<sup>2</sup>, Heru Irianto<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia  
Jl. Raya Puspitek, Setu, Serpong, Kota Tangerang Selatan, Banten, Indonesia, 15314,Indonesia

## **ABSTRACT**

About 1.7 million people die each year from cardiovascular diseases caused by excessive sodium consumption. The results of the study stated that the average sodium intake of Indonesian people is more than 2 grams / day. Food products that are often consumed and have a high sodium content are instant noodles. Research in 2021 stated that only 7.2% of instant noodle products in Indonesia have criteria that comply with WHO standards. This study was conducted to find a strategy to reduce sodium levels in instant noodles by replacing salt in seasonings using salt boosters. The research was conducted by making instant noodle seasoning with salt booster substitution with concentrations of 5%, 10%, and 15%. Furthermore, organoleptic testing, water content test, ash content test, and sodium content test were conducted. The results showed that the best instant noodle seasoning formula was the use of 10% salt booster which had the best organoleptic and physicochemical quality. The formula has a liking value for the parameters of savory taste 6.1 (somewhat like) salty taste 6.0 (somewhat like) and aroma 5.9 (somewhat like), moisture content 0.74%, ash content 42.66%, and sodium content 14824.92 mg/100g.

**Keywords:** Sodium, instant noodle, salt booster