

ABSTRAK

Salah satu alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor terigu, dan membuat diversifikasi olahan sukun, adalah dengan membuat mi dari tepung sukun, dengan penambahan tepung singkong termodifikasi oleh fungi. Faktor yang dikaji adalah proporsi tepung singkong termodifikasi dan air dalam tepung pre-gelatinisasi, yaitu 1:4, 1:5, dan 1:6. Faktor kedua yang dikaji adalah proporsi tepung pre-gelatinisasi dan tepung sukun, yaitu 10:10, 10:11, 10:12. Parameter tekstural yang diukur adalah hardness, adhesiveness, dan elongasi, menggunakan Texture Analyzer TAXT-Plus (Stable Micro System). Hasil menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata ($p < 0,05$) interaksi proporsi air dalam tepung pre-gelatinisasi dan proporsi tepung pre-gelatinisasi dengan tepung sukun. Hardness mi sukun bervariasi dari 2520 g (tepung singkong termodifikasi:air = 1:4; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:12) hingga 5074 g (tepung singkong termodifikasi:air = 1:6; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:12). Adhesiveness mi sukun paling rendah adalah -458,239 g (tepung singkong termodifikasi: air = 1:6; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:11), dan yang tertinggi adalah -1097g (tepung singkong termodifikasi: air = 1:4; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:11). Elongasi mi sukun 48,10% (tepung singkong termodifikasi: air = 1:5; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:11). Mi tepung sukun secara umum lebih keras, lebih lengket dan kurang elastis dibandingkan mi terigu.

Kata kunci: tepung sukun, tepung singkong termodifikasi, air, tekstur.