

## ABSTRAK

Melimpahnya produksi singkong di Indonesia bisa dimanfaatkan sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan mi yang selama ini masih impor. Dalam hal ini tepung singkong harus dimodifikasi terlebih dahulu agar teksturnya lebih elastis karena tepung singkong bebas gluten. Dalam pembuatan mi ini diperlukan kajian sifat-sifat sensoris mi. Rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial. Faktor pertama yaitu tepung singkong dan air sebanyak 1:7, 1:8, dan 1:9. Faktor kedua berupa perbandingan tepung pregelatinisasi dan tepung kering dengan proporsi 5:5, 5:5,5 dan 5:6. Parameter yang digunakan dalam uji sensoris ini adalah kesukaan pada warna, aroma, rasa, tekstur di mulut, dan kesukaan secara keseluruhan dengan menggunakan 10 panelis, dengan skala penilaian 1-9 yang menunjukkan dari tingkat amat sangat tidak suka (1) sampai amat sangat suka (9). Data yang diperoleh dianalisa menggunakan analisis varians dengan bantuan SPSS 16.0 pada  $\alpha$  5%, uji pembedaannya menggunakan cara Tukey. Penggunaan air dan tepung serta tepung pregelatinisasi dan tepung kering menunjukkan tidak berpengaruh nyata secara statistik ( $P \geq 0,05$ ) pada semua parameter yang diuji. Hal itu kemungkinan karena mi tepung singkong termodifikasi berwarna hitam akibat jamur yang digunakan dalam fermentasi singkong berwarna hifa hitam. Dan mi dari tepung singkong termodifikasi ini juga memiliki rasa dan aroma yang tajam sehingga sulit dibedakan antar perlakuan. Dari nilai kesukaan secara keseluruhan mi singkong berkisar dari 4,300-5,500 dengan sampel mi (1:7 dan 5:5,5) memiliki nilai kesukaan tertinggi (5,500) yang berbeda nyata dari sampel lain.

***Kata kunci: mi, tepung singkong termodifikasi, uji sensoris.***