

Alif Ghariza Kurniawati, Darimiyya Hidayati S. TP. MP dan Rakhmawati S. TP. MT
Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian
Universitas Trunojoyo Madura PO Box 2 Kamal, Jawa Timur
umipurwandari@yahoo.com

ABSTRAK

*Mi merupakan produk pangan yang dibuat dari tepung terigu tetapi bahan baku yang digunakan selama ini yaitu tepung terigu masih diimpor. Untuk mengurangi impor digunakan tepung talas dalam pembuatan mi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi air dalam tepung pre-gelatinisasi, tepung pre-gelatinisasi dan tepung talas terhadap cooking quality dan tekstur mi dari tepung talas dan gatotan. Perlakuan terdiri dari proporsi tepung pre-gelatinisasi (tepung gatotan:air) terdiri 3 level yaitu 1:6, 1:7 dan 1:8; dan proporsi tepung kering (tepung pre-gelatinisasi:tepung talas) menggunakan 2 level yaitu 1: 1 dan 1:1,1. Pengukuran yang dilakukan adalah cooking quality dan uji tekstur yang dilakukan menggunakan Texture Analyzer TA-XT Plus Stable Micro System dengan probe silinder diameter 35 mm (P/35). Parameter pada uji tekstur adalah hardness dan adhesiveness. Dari hasil penelitian proporsi air dalam tepung berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kekerasan (hardness) dan tingkat kelengketan (adhesiveness) mi. Proporsi interaksi air*tepung berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kekerasan (hardness) dan tingkat kelengketan (adhesiveness) mi. Namun tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap cooking quality mi. Mi dengan cooking time terendah (9 menit) dibuat dengan perlakuan (1:1,1), (1:7), Mi dengan cooking loss terendah (8,845%) dibuat dengan perlakuan (1:1), (1:8), Mi dengan absorpsi air terendah (74,895%) dibuat dengan perlakuan (1:1,1), (1:6). Dari uji tekstur tingkat kekerasan (hardness) mi talas terendah (2393gf) adalah pada perlakuan (1:7), (1:1) dan tingkat kelengketan (adhesiveness) terendah (-100,900 gf) adalah mi pada perlakuan (1:7) (1:1).*

Kata Kunci: *Mi, pre-gelatinisasi, cooking quality, tekstur.*

Alif Ghariza Kurniawati¹, Hidayati Darimiyya STP. MP² and Rakhmawati STP. MT³
Program of Agroindustrial Technology, Faculty of Agriculture
Trunojoyo University PO Box 2 Kamal, East Java
umipurwandari@yahoo.com

ABSTRACT

Noodles is a one food product made from wheat flour but the raw material is used for this are still imported wheat flour. To reduce the use of imported taro flour in pembuatan mi. The purpose of this study was to determine the effect of the proportion of water in the pre-gelatinization starch, flour pre-gelatinization and taro flour to cooking quality and texture of the noodles and taro flour gatotan. Treatment consisted of the proportion of pre-gelatinization flour (flour gatotan: water) comprises three levels, namely 1:6, 1:7 and 1:8, and the proportion of dry flour (flour pre-gelatinization: taro flour) using 2 levels: 1: 1 and 1:1,1. Measurements are done cooking quality and texture tests were performed using a Texture Analyzer TA-XT Plus Stable Micro System with 35 mm diameter cylinder probe (P/35). Parameters on texture test is hardness and adhesiveness. From the research, the proportion of water in the flour significantly ($P < 0.05$) the level of hardness (hardness) and the level of stickiness (adhesiveness) mi. * The proportion of flour-water interactions significantly ($P < 0.05$) the level of hardness (hardness) and the level of stickiness (adhesiveness) mi. However, no significant effect ($P \geq 0.05$) on cooking quality mi. Mi with the lowest cooking time (9 minutes) was made by treatment (1:1,1), (1:7), Mi with the lowest cooking loss (8.845%) was prepared by treatment of (1:1), (1:8), Mi with the lowest water absorption (74.895%) was prepared by treatment (1:1,1), (1:6). Test the level of hardness of texture (hardness) Lowest taro noodles (2393gf) is on treatment (1:7), (1:1) and the level of stickiness (adhesiveness) and the lowest (gf - 100.900) is a noodle treatment (1:7) (1:1).

Keywords: Noodles, pre-gelatinization, cooking quality, texture.