

ABSTRAK

Indonesia merupakan konsumen mi terbesar kedua setelah china. Sebanyak 80% dari teigu yang diimpor oleh Indonesia digunakan untuk pembuatan mi. Ubi jalar ungu adalah bahan pangan lokal yang bisa menjadi alternatif pengganti tepung terigu sebagai bahan dasar di dalam pembuatan mi. Penelitian ini mengkaaji tentang pengaruh proporsi air dalam tepung pre gelatinisasi dan tepung ubi jalar ungu dalam adonan terhadap cooking quality mi fungsional serta tekstur mi fungsional. Variasi proporsi air adalah tepung pre gelatinisasi dan tepung ubi jalar dalam adonan adalah : (1:6 1:1) (1:7 1:1) (1:8 1:1) (1:6 1:1,25) (1:7 1:1,25) (1:8 1:1,25). Uji yang digunakan dalam uji tekstur menggunakan tekstur analyzer. Rancangan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap faktorial, faktor pertama adalah proprsi air dengan tepung pre gelatinisasi dan faktor kedua proporsi tepung ubi jalar ungu dalam adonan. Analisis cooking quality dan tekstur menggunakan analisi variansi dengan taraf beda nyata 5% ($P < 0,05$). Hasil menunjukkan semakin banyak proporsi air dalam tepung pre gelatinisasi dan semakin sedikit tepung ubi jalar maka semakin cepat waktu yang dibutuhkan untuk memasak mi. Analisis variansi cooking time menunjukkan bahwa perlakuan mi fungsional berpengaruh nyata terhadap cooking time ($P < 0,05$). Tidak adanya pengaruh proporsi air dalam tepung pre gelatinisasi dan proporsi tepung ubi jalar ungu dalam adonan terhadap Cooking loss ($P \geq 0,05$). Tidak adanya pengaruh nyata formulasi air dan tepung ubi jalar ungu terhadap absorpsi air ($P \geq 0,05$). Interaksi air dalam tepung pre gelatinisasi dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap hardness. Formulasi Air dan tepung ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap adhesiveness ($P < 0,05$). Formulasi yang direkomendasikan untuk ubi jalar ungu dengan sifat tekstural dan cooking quality terbaik adalah proporsi air dalam tepung pre gelatinisasi 1:6 dan proporsi tepung ubi jalar dalam adonan 1:1 dengan cooking time sebesar 460 s, cooking loss 17,275 % , absorpsi air 137,781%, hardness 2212 g, adhesiveness -241,889g.

Kata kunci: *mi fungsional, cooking quality, tekstur.*