

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang enak dan memberi rasa kenyang sehingga mi sangat disenangi oleh berbagai tingkatan usia. Bentul adalah jenis umbi-umbian yang mempunyai banyak manfaat, diantaranya sebagai pembentukan tulang dan mengatasi gangguan pencernaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mengetahui sifat sensoris mi berbahan tepung bentul di lihat dari uji hedonik dan uji *scoring* dengan perbandingan tepung termodifikasi dengan air (1:4; 1:5; 1:6) dan gel dengan tepung bentul (1:1; 1:0,75). Parameter pengujian untuk uji hedonik adalah warna, aroma, tekstur di mulut, rasa dan kesukaan keseluruhan. Sedangkan parameter uji *scoring* adalah kekenyalan di mulut, kemengkilatan, warna, elastisitas, aroma dan kelengketan. Pengujian sensoris dilakukan dengan menyebarkan 20 kuisioner kepada panelis tidak terlatih. Hasil dari kuisioner tersebut diolah menggunakan metode analisis ragam dengan taraf beda nyata 5% ($P < 0,05$). Hasil uji hedonik menunjukkan semakin tinggi proporsi air maka kesukaan panelis terhadap rasa dan keseluruhan semakin berkurang, sedangkan perbandingan tepung tidak mempengaruhi kesukaan terhadap seluruh parameter. Uji *scoring* menunjukkan semakin tinggi proporsi air maka skor yang diberikan panelis terhadap aroma, kekenyalan di mulut dan elastisitas semakin rendah, sedangkan semakin banyak tepung bentul mi semakin elastis.

Kata Kunci: Mi, Bentul, sensoris, hedonik, *scoring*