

Renandha Aftha Dhisa Harianto. NPM 19.03.3.1.1.00031. ***Pengembangan Produk Mi Kering Jagung Madura dan Singkong Sebagai Substitusi Tepung Terigu.*** Dibawah bimbingan Khoirul Hidayat, ST., MT. dan Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.

ABSTRAK

Mi kering merupakan sebuah produk yang dibuat dari bahan baku utama tepung terigu yang di proses dengan metode pengeringan. Bahan baku dari mi kering yaitu gandum dimana bahan tersebut didapatkan dengan cara impor. Alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi impor gandum sebagai bahan baku mi kering melalui pemanfaatan komoditas jagung lokal madura dan singkong sebagai bahan baku campuran dengan cara mengolah komoditas tersebut menjadi mi kering sehingga diharapkan dapat mengurangi impor gandum sebagai bahan baku utama mi kering. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui formulasi terbaik pembuatan mi kering dengan substitusi tepung jagung lokal madura dan tepung singkong berdasarkan alternatif atribut terbaik serta mengetahui harga pokok produksi mi kering dengan substitusi tepung jagung dan tepung singkong. Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Perlakuan tersebut memiliki perbandingan komposisi tepung terigu, tepung singkong dan tepung jagung yang berbeda-beda. Proses analisis data menggunakan metode Analysis of Varians (Anova) satu arah. Parameter penelitian meliputi uji kadar protein, uji kadar abu, uji kadar air dan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan terbaik dengan metode *de garmo* yaitu formula 1 dengan perbandingan komposisi 60% tepung terigu, 25% tepung singkong, 15% tepung jagung yang memiliki nilai efektivitas sebesar 5. Hasil beberapa pengujian formula 1 diperoleh nilai kadar protein sebesar 11,08%, kadar air sebesar 4,71%, kadar abu 2,30% serta uji organoleptik keseluruhan dengan nilai 3,90 (suka). Hasil dari analisis harga pokok produksi mi kering dengan substitusi tepung jagung dan tepung singkong diperoleh sebesar Rp 2.167,2 per pcs.

Kata kunci : *Jagung; Mi kering; Singkong; Substitusi*

Renandha Aftha Dhis Hariato. NPM 19.03.3.1.1.00031. ***Product Development of Madurese Corn and Cassava Dry Noodles as Wheat Flour Substitutes.*** Under the guidance of Khoirul Hidayat, ST., MT. and Cahyo Indarto, STP., MP., Ph.D.

ABSTRACT

Dry noodles are a product made from the main raw material of wheat flour which is processed by the drying method. The raw material for dry noodles is wheat, which is obtained by import. Alternatives that can be done to reduce imports of wheat as raw material for dry noodles are through the use of local Madura corn and cassava commodities as mixed raw materials by processing these commodities into dry noodles so that it is expected to reduce imports of wheat as the main raw material for dry noodles. The purpose of this study was to find out the best formulation for making dry noodles with substitution of local Madura corn flour and cassava flour based on the best alternative attributes and to find out the cost of production of dry noodles with substitution of corn flour and cassava flour. This research method used a completely randomized design (CRD) with 4 treatments and 3 replications. These treatments had different composition ratios of wheat flour, cassava flour and corn flour. The data analysis process uses the one-way Analysis of Variance (Anova) method. The research parameters included protein content test, ash content test, water content test and organoleptic test. The results showed that the best treatment was the de garmo method, namely formula 1 with a composition ratio of 60% wheat flour, 25% cassava flour, 15% corn flour which had an effectiveness value of 5. The results of several formula 1 tests obtained a protein content value of 11.08%, water content of 4.71%, ash content of 2.30% and the overall organoleptic test with a value of 3.90 (like). The results of the analysis of the cost of production of dry noodles by substituting corn flour and cassava flour were obtained at IDR 2.167,2 per pcs.

Keywords: *Cassava; Corn; Dry Noodles; Substitution*