

ABSTRAK

Mi kering merupakan mi yang berdasarkan pengolahannya diolah dengan menggunakan metode pengeringan. Secara umum, mi terbuat dari tepung terigu. Indonesia merupakan salah satu negara importir tepung terigu ke empat terbesar di dunia. Pemanfaatan tepung krekel singkong merupakan salah satu alternatif bahan makanan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan mi yang dapat mengurangi ketergantungan impor terigu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan air dan tepung krekel terhadap tekstur, cooking quality dan sensoris mi kering. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor dan 3 level pada masing-masing faktor, serta ulangan sebanyak dua kali. Faktor dari penelitian ini adalah perbandingan tepung krekel dengan air yaitu (1:3), (1:4), (1:5), dan konsentrasi gel dengan tepung krekel (1:0,9), (1:1,0), (1:1,1). Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi air berpengaruh terhadap nilai cooking loss sedangkan proporsi tepung berpengaruh terhadap cooking time. Nilai cooking time berkisar antara 7,875-9,75 menit, nilai cooking loss berkisar antara 3,025-6,050%. Proporsi air berpengaruh terhadap nilai hardness, adhesiveness, gumminess, chewiness, dan resilience. Sedangkan proporsi tepung berpengaruh terhadap nilai hardness, cohesiveness, gumminess, dan chewiness. Nilai hardness berkisar antara 120,749-218,431g, adhesiveness (-14,142)-(-4,883), springiness (0,905-0,982), gumminess (97,782-167,503), cohesiveness (0,737-0,800), chewiness (89,738-160,937), dan resilience (1,087-1,195). Proporsi air berpengaruh terhadap tekstur di mulut, sedangkan proporsi tepung berpengaruh terhadap nilai kesukaan warna, tekstur di mulut dan kesukaan secara keseluruhan. Nilai kesukaan warna berkisar antara 3,80-5,17, aroma (3,73-4,97), rasa (3,03-6,05), tekstur di mulut (3,77-5,03), kesukaan secara keseluruhan (3,80-5,17).

Kata Kunci: *Mi kering, tepung krekel singkong, RAL.*