

ROHMATULLAH NRP. 13.03.3.1.1.00026. Sifat Tekstural, *Cooking Quality* dan Sifat Sensoris pada Mi Kering Krekel Singkong Mengandung Kelor (*Moringa oleifera*). Di bawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari. M.App.Sc., Ph. D** dan **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

*Mi kering menjadi salah satu jenis mi yang banyak dikonsumsi masyarakat. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan mi menimbulkan beberapa dampak negatif bagi konsumen. Penelitian ini ditujukan untuk mencari komposisi terbaik dari tepung singkong yang digunakan sebagai bahan baku mi sehingga dapat menghasilkan kualitas mi yang setara dengan mi berbahan baku tepung terigu. Selain penggunaan tepung singkong sebagai bahan utama pembuatan mi, pasta kelor juga digunakan sebagai bahan tambahan. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga faktor. Faktor pertama yakni perbandingan tepung kering dan air yang memiliki tiga level (1:3, 1:4 dan 1:5). Faktor kedua yakni perbandingan gel dan tepung kering dengan tiga level (1:0,9; 1:1,0 dan 1:1,1). Dan faktor terakhir dengan dua level yang terdiri dari pasta kelor sebanyak 15% dan 20% dari tepung kering pada proses sebelumnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada *cooking quality*, beberapa faktor yang digunakan seperti air, pasta kelor, interaksi air dengan tepung dan interaksi tepung dengan pasta kelor hanya berpengaruh pada *cooking loss*. Sedangkan pada analisis tekstur, faktor-faktor yang digunakan hanya berpengaruh pada atribut *hardness*, *springiness*, *cohesiveness* dan *resilience*. Dan pada pengujian sensoris, atribut yang dipengaruhi secara nyata oleh faktor air hanya pada kesukaan panelis terhadap warna.*

Kata kunci: *Mi kering, Gluten-free, Daun kelor, Tepung krekel*