

ABSTRAK

Pasta merupakan makanan olahan khas Italia, dari adonan yang bisa dibentuk menjadi berbagai bentuk dan ukuran. Pasta yang pembuatannya dari tepung terigu punya parameter kualitas terbaik seperti *cooking loss* rendah, tekstur produk kompak serta kelengketan yang rendah dibandingkan dengan memanfaatkan bahan lain. Namun pasta dengan bahan dasar tepung terigu dapat menjadi bumerang bagi penderita *celiac disease*. Penggunaan tepung jagung sebagai pengganti tepung terigu dapat menjadi sarana pengganti bagi penderita *celiac disease* yang alergi terhadap gluten. Riset ini memiliki tujuan guna mengetahui pengaruh penambahan tepung beras, tepung kepala udang serta alginat terhadap karakteristik tekstur, kadar air, warna, *cooking quality* dan sifat sensoris pasta tepung jagung. Alat yang dimanfaatkan dalam proses pengujian antara lain *texture analyzer*, (TAXT Plus, Stable Micro System, UK) *colour reader* (CR 10 Konica Minolta), timbangan analitik. Riset ini menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan memanfaatkan 2 faktor yaitu proporsi tepung kepala udang (1 gram dan 2 gram) dan konsentrasi alginat (0gram, 0.5gram, 1gram) dengan masing-masing pengujian dilaksanakan 2 kali pengulangan. Berdasarkan hasil riset terhadap pengaruh penambahan tepung kepala udang dan alginat terhadap karakteristik tekstur, kadar air, warna, *cooking quality* dan sifat sensoris pasta jagung memiliki nilai yang tidak berbeda nyata dari hasil analisa kadar air, tekstur, warna, *cooking time* dan *cooking loss*. Sedangkan pada penambahan tepung kepala udang dan alginat membuktikan perbedaan nyata terhadap sifat sensoris pasta dari tepung jagung. Hal ini dapat dibuktikan dari nilai signifikansi sifat sensoris pasta dari tepung jagung $<0,05$ yang berarti berbeda nyata.

Kata kunci: *Pasta, Tepung Jagung, Karakteristik Pasta*

ABSTRACT

Pasta is a processed food used in Italian cuisine, from dough that can be formed into a variety of shapes and sizes. Pasta made from wheat flour has the best quality parameters such as low cooking loss, compact product texture and low stickiness compared to using other ingredients. However, pasta made from wheat flour can backfire for people with celiac disease. The use of corn flour as a substitute for wheat flour can be a substitute for celiac disease sufferers who are allergic to gluten. The purpose of this study was to determine the effect of the addition of rice flour, shrimp head meal and alginate on the texture characteristics, moisture content, color, cooking quality and sensory properties of corn flour paste. The tools used in the testing process include Texture Analyzer, (TAXT Plus, Stable Micro System, UK) and Color Reader (CR 10 Konica Minolta). This study used a Completely Randomized Design (CRD) using 2 factors, namely the proportion of shrimp head flour (1 gram and 2 grams) and alginate concentration (0 gram, 0.5 gram, 1 gram) with 2 repetitions of each test. Based on the results of research on the effect of adding shrimp head flour and alginate on texture characteristics, water content, color, cooking quality and sensory properties of corn paste, the values were not significantly different from the results of the analysis of water content, texture, color, cooking time and cooking loss. Whereas the addition of shrimp head flour and alginate showed a significant difference in the sensory properties of corn flour pasta. This can be proven from the significance value of corn flour pasta sensory properties <0.05 , which means it is significantly different.

Keywords: Pasta, Corn Flour, Characteristics of Pasta