

SITI NOER FAIZAH NPM. 13.03.3.1.1.00068. Pemanfaatan Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI.) Nikstamalisasi sebagai Bahan Baku Pembuatan Mi Instan *Gluten Free*. Dibawah bimbingan **Iffan Maflahah,S.TP.,M.Si dan Ir. Umi Purwandari,M.App.Sc.,Ph.D**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan proporsi air dan proporsi tepung terhadap sifat sensoris, *cooking quality* dan sifat tekstural mi instan suweg ternikstmalisasi. Bahan baku yang digunakan terdiri dari tepung umbi suweg yang melalui proses nikstamalisasi yaitu perendaman dengan air kapur guna memperbaiki tekstur produk. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap faktorial (RAL) yang terdiri dari dua faktor. Faktor pertama yaitu proporsi air dan faktor kedua yaitu proporsi tepung. Proporsi air yang digunakan yaitu 1:4; 1:5; dan 1:6. Sedangkan proporsi tepung yang digunakan yaitu 1:0,9; 1:1; dan 1:1,1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa proporsi air memberi pengaruh nyata terhadap aroma, *cooking loss*, *hardness*, *springiness*, dan *gumminess*. Proporsi tepung memberi pengaruh nyata terhadap *gumminess*. Sedangkan interaksi keduanya memmeberi pengaruh nyata terhadap warna, kesukaan keseluruhan, *cooking time*, *hardness*, *adhesiveness*, *springiness*, *gumminess*, *chewiness*, dan *resilience*. Nilai sensoris yang diperoleh yaitu warna 3,90-5,30, aroma 4,40-5,13, rasa 3,97-4,80, tekstur di mulut 3,73-4,77, dan kesukaan keseluruhan 4,13-5,10. *Cooking time* 5,46-7,64 menit. *Cooking loss* 5,368-10,69%. Uji tekstur *hardness* 164,04-439,669g, *adhesiveness* -,097 sampai -18,398, *springiness* 0,820-12,318, *cohesiveness* 0,670-0,724, *gumminess* 112,570-305,350, *chewiness* 105,261-280,320, dan *resilience* 1,078-1,386.

Kata kunci : *Umbi suweg, nikstamalisasi, sensoris, cooking quality, dan tekstural mi.*