

## **ABSTRAK**

Bihun merupakan makanan yang terbuat dari tepung beras yang memiliki ciri khusus yaitu berbentuk benang-benang transparan. Penelitian ini membuat bihun bebas gluten dengan bahan dasar pati jagung dan pati kentang dua faktor perlakuan dimana faktor yang pertama adalah dengan formulasi yang berbeda yaitu 30% dan 70%; 40% dan 60%; 50% dan 50%; 60% dan 40%; 70% dan 30%. Faktor yang kedua yaitu lama waktu pengukusan dengan tiga taraf yaitu 120 menit, dan 180 menit. Terdapat parameter pengujian diantaranya uji kadar air dengan metode oven, uji protein dengan metode kjeldahl, uji daya tahan sesuai SNI 01-2975-2006 bihun, dan uji sensoris. Hasil uji kadar air hanya factor waktu yang berbeda signifikan dengan nilai kadar air memenuhi SNI 01-2975-2006 bihun. Hasil uji sensoris diperoleh hasil aroma dengan nilai tertinggi 3,6 yaitu formulasi 70% : 30% dengan waktu 180 menit, warna dengan nilai tertinggi 3,8 yaitu formulasi 60% : 40% dengan waktu 180 menit, rasa dengan nilai tertinggi 3,93 yaitu formulasi 60% : 40% dengan waktu 180 menit, tekstur dengan nilai tertinggi 3,93 yaitu formulasi 60% : 40% dengan waktu 180 menit, dan keseluruhan dengan nilai tertinggi 3,93 yaitu formulasi 60% : 40% dengan waktu 180 menit dan formulasi 70% : 30% dengan waktu 180 menit. Hasil bihun pati jagung dan pati kentang 60% : 40% dengan waktu 180 menit adalah formulasi terbaik dengan nilai protein total 1,5% dan daya tahan tidak hancur.

**Kata kunci:** Bihun, fungsi gluten, formulasi, protein total, uji sensoris.

## ABSTRACT

*Vermicelli is a food made from rice flour which has a special characteristic that is in the form of transparent threads. This study made gluten-free vermicelli with corn starch and potato starch as two treatment factors where the first factor was with different formulations, namely 30% and 70%; 40% and 60%; 50% and 50%; 60% and 40%; 70% and 30%. The second factor is the length of the steaming time with three levels, namely 120 minutes and 180 minutes. There are test parameters including water content test using oven method, protein test using Kjeldahl method, endurance test according to SNI 01-2975-2006 vermicelli, and sensory test. The results of the water content test were only the time factor which was significantly different with the water content value meeting SNI 01-2975-2006 vermicelli. Sensory test results obtained aroma results with the highest value of 3.6, namely formulation 70%: 30% with a time of 180 minutes, color with the highest value of 3.8, namely formulation 60%: 40% with a time of 180 minutes, taste with the highest value of 3.93 namely the formulation of 60% : 40% with a time of 180 minutes, texture with the highest value of 3.93, namely the formulation of 60%: 40% with a time of 180 minutes, and overall with the highest value of 3.93, namely the formulation of 60%: 40% with a time of 180 minutes. and the formulation of 70%: 30% with a time of 180 minutes. The results of the effectiveness test showed that the 60% : 40% formulation with a time of 180 minutes was the best formulation with a total protein value of 1.5% and durability was not destroyed.*

**Keywords:** *Formulation, gluten function, sensory test, total protein, vermicelli,.*