

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang banyak digemari oleh semua masyarakat berbagai kalangan dan sangat populer di Indonesia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi air dalam pre-gelatinisasi gathotan dan proporsi tepung kombinasi (tepung kedelai dengan tepung gathotan) terhadap sifat sensoris mi yang dihasilkan berdasarkan uji hedonik dan uji scoring dengan perbandingan tepung gathotan dengan air (1:4; 1:5; 1:6) dan gel dalam tepung (1:1,10; 1:1,20; 1:1,30). Parameter penelitian ini adalah uji hedonik (warna, aroma, tekstur di mulut, rasa, dan kesukaan keseluruhan) dan uji scoring (aroma, kekenyalan di mulut, warna, kelengketan, kemengkilatan, dan elastisitas). Pengujian secara hedonik dilakukan dengan menyebarkan 20 kuisisioner kepada panelis tidak terlatih sedangkan secara scoring menyebarkan 10 kuisisioner kepada panelis yang terlatih. Hasil kuisisioner diolah menggunakan metode analisis ragam dengan taraf beda nyata 5% ($P < 0,05$). Hasil hedonik menunjukkan bahwa proporsi air, proporsi tepung, maupun interaksi antar keduanya tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensori mi kering. Berdasarkan PLS (Partial Least Square) menunjukkan bahwa warna dan rasa lebih mendominasi tingkat kesukaan terhadap mi kering. Sedangkan hasil scoring menunjukkan bahwa proporsi air mempengaruhi aroma dan kelengketan mi kering, semakin banyak air maka aroma mi kering akan lebih kuat, dan mi kering lebih lengket. Berdasarkan PCA (Analisis Principal Component) menunjukkan bahwa semakin kuat aroma dan warna mi kering maka kelengketan dan kemengkilatan mi kering lebih rendah.

Kata Kunci: *Mi, pre-gelatinisasi, Air, Sensoris, Hedonik, Scoring.*

ABSTRACT

Mi is a food that is much-loved by all the people all walks of life and is very popular in Indonesia. The purpose of this study was to determine the effect of water in the proportion of pre-gelatinization gathotan and the proportion of flour combination (soy flour with flour gathotan) on sensory properties of noodles produced by hedonic test and test scoring with flour ratio gathotan with water (1: 4; 1 : 5; 1: 6) and gel in the flour (1: 1.10, 1: 1.20, 1: 1.30). The parameters of this study is the hedonic test (color, aroma, texture in the mouth, taste, and overall A) and test scoring (scent, suppleness in the mouth, color, adhesiveness, kemengkilatan, and elasticity). Hedonic testing conducted by distributing questionnaires to 20 untrained panelists in scoring while spreading questionnaires to 10 trained panelists. The results of the questionnaire is processed using analysis of variance with a 5% level of significant difference ($P < 0.05$). Hedonic results showed that the proportion of water, the proportion of flour, as well as the interaction between the two did not significantly affect the sensory properties of dry noodles. Based on PLS (Partial Least Square) shows that the colors and flavors dominate the preference level of the dry noodles. While the scoring results showed that the proportion of water affects the aroma and stickiness dry noodles, the more water the aroma of dried noodles will be stronger, and more sticky dried noodles. Based on PCA (Principal Component Analysis) shows that the stronger the scent and color of dried noodles then stickiness and lower kemengkilatan dry noodles.

Keywords: Mi, pre-gelatinization, Water, Sensory, hedonic, Scoring.