

AMALIA NIKMAH NPM. 18.03.3.1.1.00113. Analisis Mutu Mi Berbahan Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Pati Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Pada Kombinasi Formulasi dan Lama Waktu Pengeringan. Pembimbing **Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D.** dan **Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si.**

ABSTRAK

Mi jagung merupakan mi non gluten yang berbahan dasar jagung dengan adanya penambahan pati kentang yang disajikan dalam bentuk kering. Penggunaan tepung jagung bertujuan untuk mengurangi penggunaan dari bahan baku tepung terigu. Namun, dikarenakan tepung jagung tidak mengandung gluten maka dibutuhkan tambahan bahan lain yang digunakan sebagai bahan pengikat salah satunya dengan menambahkan pati kentang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung jagung dengan pati kentang terhadap karakteristik fisik dan sensoris dari mi jagung. Penelitian dilakukan dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu lama waktu pengeringan (2 dan 3 jam) dan formulasi tepung jagung dan pati kentang (70% dan 30%, 60% dan 40%, 50% dan 50%, 40% dan 60%, serta 30% dan 70%). Parameter penelitian yang diuji terdiri dari sensoris, warna, daya rehidrasi, dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi tepung jagung dengan pati kentang dan lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna dan keseluruhan mi jagung. Formulasi tepung jagung dengan pati kentang berpengaruh nyata terhadap daya rehidrasi mi jagung serta interaksi antar keduanya berpengaruh nyata terhadap L (kecerahan) dan a (kemerahan) namun, tidak berbeda nyata terhadap b (kekuningan). Formulasi terbaik yang dihasilkan terjadi pada konsentrasi 70% tepung jagung dan 30% pati kentang dengan lama waktu pengeringan 2 jam serta nilai *hardness*, *adhesiveness* dan *springiness* yang dimiliki oleh formulasi terbaik berturut-turut sebesar 3705,17 gf, – 0,658 g,sec, dan 0,742 gf.

Kata Kunci: Mi Jagung, Pati Kentang, Tepung Jagung

AMALIA NIKMAH NPM. 18.03.3.1.1.00113. *Quality Analysis Of Noodles Made From Corn Flour (Zea mays L.) And Potato Starch (Solanum tuberosum L.) On A Combination Of Formulation And Drying Time. Under the guidance of Cahyo Indarto, S.TP., M.P., Ph.D. dan Banun Diyah Probowati, S.TP., M.Si*

ABSTRACT

Corn noodles are non-gluten noodles made from corn with the addition of potato starch served in dry. The use of corn flour aims to reduce the use of wheat flour as raw material. However, corn flour does not contain gluten, it is necessary to add other ingredients that are used as a binder, one of which is by adding potato starch. The purpose of this study was to determine the effect of the formulation of corn flour with potato starch on the physical and sensory characteristics of corn noodles. This research was conducted using a completely randomized design with two factors, namely the length of time drying (2 and 3 hours) and the formulation of corn flour and potato starch (70% and 30%, 60% and 40%, 50% and 50%, 40% and 60%, and 30% and 70%). The research parameters tested consisted of sensory, color, rehydration power, and texture. The results showed that the formulation of corn flour with potato starch and drying time significantly affected the level of color preference and overall corn noodles. The formulation of corn flour with potato starch had a significant effect on the rehydration power of corn noodles and the interaction between the two had a significant effect on L (brightness) and a (redness) but, not significantly different on b (yellowness). The best formulation produced occurred at a concentration of 70% corn flour and 30% potato starch with a long drying time of 2 hours and the hardness, adhesiveness and springiness values possessed by the best formulations were 3705.17 gf, – 0.658 g, sec, and 0.742 gf.

Keywords: *Corn Flour, Corn Noodles, Potato Starch*