

ANALISIS SIFAT SENSORIS MI KEDELAI DAN TEPUNG SINGKONG TERMODIFIKASI DIBANDINGKAN DENGAN MI GANDUM

Ulfatul hasanah, Ir. Umi Purwandari dan Iffan Maflahah, S.TP., M.Si
Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas
Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162
Email:

ABSTRAK

Mi merupakan jenis makanan yang enak dan sangat istimewa serta cara pengolahannya sangat cepat, praktis, mudah dihidangkan dan harganya sangat ekonomis, sehingga banyak digemari oleh kalangan masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan sifat sensoris mi kedelai dan tepung singkong termodifikasi dengan mi gandum di lihat dari uji hedonik dan uji scoring. Parameter pengujian untuk uji hedonik adalah warna, aroma, tekstur di mulut, rasa, dan kesukaan keseluruhan, sedangkan parameter uji scoring adalah aroma kekenyalan di mulut, warna, kelengketan, kemengkilatan, dan elastisitas. Pengujian sensoris dilakukan dengan menyebarkan 20 kuisioner kepada panelis tidak terlatih. Hasil dari kuisioner tersebut diolah menggunakan software statistik SPSS 16.0 dengan metode analisis perbandingan rata-rata dengan teknik Independent-Samples T test dengan taraf beda nyata 5% ($p < 0,05$). Berdasarkan dari hasil penelitian bahwa sifat sensoris mi kedelai dan tepung singkong termodifikasi dengan mi gandum memiliki perbedaan dari nilai skor uji hedonik maupun uji scoring. Pada uji hedonik parameter rasa memiliki perbedaan sedangkan parameter warna, aroma, tekstur di mulut tidak berbeda secara statistik, sehingga secara keseluruhan sifat sensoris mi kedelai dan tepung singkong termodifikasi dengan mi gandum memiliki perbedaan. Pada uji scoring parameter kekenyalan di mulut dan elastisitas yang memberikan perbedaan dan parameter aroma, warna, kelengketan dan kemengkilatan tidak ada perbedaan secara statistik

Kata kunci : *Mi Gandum, Mi kedelai, Tepung singkong termodifikasi, Uji Sensoris dan Uji Hedonik.*

SENSORY NATURAL ANALYSIS OF SOYBEANS NOODLES AND MODIFICATED CASSAVA FLOUR COMPARED WITH WHEAT NOODLES

Ulfatul hasanah, Ir. Umi Purwandari and Iffan Maflahah, S.TP., M.Si
Agricultural Industrial Technology Department, Faculty of Agriculture,
University of Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162
Email:

ABSTRACT

Noodle is kind of food that has delicious and special taste in which the cooking processes are very quick, instant, easy to serve and reasonable price. The fact above becomes the reason of many people love to consume it. The purpose of the study is to compare the natural sensory between modiflicated cassava and soybean noodles and wheat noodle measured on the hedonik test and scoring test. The testing parameter for the hedonik are color, aroma, texture in lips, flavor and overall preference, while the scoring test parameter are aroma, rubberiness in lips, color, adhesiveness, shiny and elasticity. Sensory test is conducted by spreading 20 questionnaire on untrained panelists. The result of quuestionnaire is proceeded by using statistical software of SPSS 16.0 with the average comparison analysis method in independent-samples T test for real divergance 5% ($p < 0,05$). Based on the result of study, it states that natural sensory of modified cassava flour and soybean noodle compared with wheat noodle have a difference on the test value of both hedonik and scoring. On the hedonik test, the parameter of taste shows a difference, while on the color, aroma, texture in lips show no difference statistically. It means, the overall natural sensory of modified cassava flour and soybean noodle compared with wheat noodle shows a difference. On the parameter of scoring test, there is a difference on rubberiness in lips and elasticity, while the aroma, color, adhesiveness and shiny show no difference statistically.

Keywords: *Wheat noodle, soybean noodle, modified cassava flour, hedonik and sensory test.*