

UJI KARAKTERISTIK TEKSTUR WARNA DAN COOKING TIME MI INSTAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* Poir.) DENGAN TEPUNG SINGKONG TERMODIFIKASI SEBAGAI PEMBENTUK TEKSTUR

Helmi, Umi Purwandari, dan Askur Rahman

Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas

Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162

Email : helmimubarock@yahoo.com

ABSTRAK

Kualitas mi meliputi penilaian sensoris (sensory evaluation), kualitas pemasakan (Cooking Quality), tekstur, dan kandungan gizinya serta manfaat bagi kesehatan (functional food). Mi merupakan adonan tipis dan panjang yang telah digulung, dikeringkan dan dimasak dalam air mendidih, istilah ini juga merujuk kepada mi kering yang harus dimasak kembali dengan dicelupkan dalam air mendidih. Bahan baku pembuatan mi adalah terigu. Ketergantungan terhadap terigu menyebabkan impor terigu semakin meningkat. Salah satu bahan pengganti terigu yaitu ubi jalar ungu. Ubi jalar merupakan makanan dengan rasa manis yang bebas lemak dan mengandung 769% dari nilai harian Vitamin A dan 65% kebutuhan vitamin C. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi air dalam gel dan proporsi tepung ubi jalar ungu dalam adonan terhadap tekstur, cooking time dan warna mi fungsional. Desain penelitian yang digunakan yaitu RALF (Rancangan Acak Lengkap Faktorial) dengan analisa data menggunakan ANOVA. Hasil penelitian Uji karakteristik tekstur pada mi ubi jalar ungu tidak memiliki pengaruh karena menunjukkan nilai $P \geq 0,05$ karena syarat untuk beda nyata nilai $P < 0,05$. Hasil analisis variansi cooking time menunjukkan bahwa perlakuan mi fungsional berbeda nyata terhadap cooking time ($P < 0,05$). Proporsi air dan interaksi proporsi air dan tepung ubi jalar ungu tidak berbeda nyata pada Cooking Time ($P \geq 0,05$). Proporsi air, proporsi tepung dan interaksi proporsi air dengan tepung berpengaruh terhadap warna L (Kecerahan) dan warna a (Kemerahan). Warna b (Kekuningan) dipengaruhi oleh proporsi tepung dan interaksi proporsi air dan tepung.

Kata Kunci : Mi, Ubi Jalar Ungu,