

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia tetapi bahan baku yang digunakan selama ini adalah tepung terigu yang masih diimpor. Untuk mengurangi impor digunakan tepung porang dalam pembuatan mi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh proporsi air dalam tepung pre-gelatinisasi, tepung pre-gelatinisasi dan tepung porang terhadap sifat tekstural mi bebas gluten dari tepung porang. Perlakuan terdiri dari proporsi tepung pre-gelatinisasi (tepung porang:air) terdiri 3 level yaitu 1:9, 1:10 dan 1:11; dan proporsi tepung kering (tepung gelatinisasi:tepung porang) juga menggunakan 3 level yaitu 1:0,1; 1:0,13; dan 1:0,18. Pengukuran yang dilakukan adalah cooking time dan uji tekstur yang dilakukan menggunakan Texture Analyzer TAXT Plus Stable Micro System dengan probe silinder diameter 35 mm (P/35). Parameter pada uji tekstur adalah hardness, adhesiveness dan elongasi. Dari hasil penelitian proporsi air tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap tingkat kekerasan (hardness) mi, namun berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kelengketan (adhesiveness) dan cooking time mi. Proporsi tepung berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap tingkat kekerasan (hardness) dan cooking time pada mi, namun tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap tingkat kelengketan (adhesiveness) mi. Mi dengan cooking time terendah (18,133 menit) dibuat dengan perlakuan 9(0,13). Dari uji tekstur tingkat kekerasan (hardness) mi porang terendah (3094 g) adalah pada perlakuan 10(0,1), tingkat kelengketan (adhesiveness) terendah (-406 g) adalah mi pada perlakuan 9(0,1) dan nilai elongasi mi pada perlakuan 9(0,18) adalah 43,37 %.

Kata Kunci: Tepung porang, mi, pre-gelatinisasi