

ABSTRAK

Kebutuhan tepung terigu setiap tahunnya cenderung meningkat, permintaan paling besar dari permintaan industri mi. Sampai saat ini tepung terigu masih impor dan untuk mengurangi impor terigu digunakan tepung porang dalam pembuatan mi. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh air dalam tepung pre-gelatinisasi dan tepung porang kering terhadap mutu sensoris mi porang, untuk mengetahui perlakuan terbaik yang memberikan hasil penilaian kesukaan keseluruhan tertinggi dan untuk mengetahui hubungan antara atribut mutu mi tepung porang terhadap kesukaan secara keseluruhan. Faktor dalam penelitian ini adalah proporsi air dalam tepung pre-gelatinisasi (ada tiga level: 9, 10, 11), dan proporsi tepung porang kering terhadap tepung pre-gelatinisasi (ada 3 level: 0,1; 0,13; dan 0,18). Uji sensoris dilakukan dengan menggunakan 20 orang panelis tidak terlatih, dengan parameter uji sensoris meliputi kesukaan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur di mulut dan kesukaan keseluruhan, menggunakan skala 1 (sangat amat tidak suka) sampai 9 (sangat amat suka). Untuk mengetahui korelasi dari sifat sensoris digunakan metode regresi PLS (Partial Least Square). Dari hasil penelitian faktor air dalam pre-gelatinisasi berpengaruh nyata terhadap tekstur di mulut. Sedangkan faktor tepung porang kering berpengaruh nyata terhadap warna dan rasa. Secara keseluruhan panelis paling menyukai mi pada perlakuan 9:0,18 dengan nilai terhadap warna 6,4; aroma 5,9; rasa 6 dan tekstur di mulut 5,95. Hasil analisis menggunakan regresi Partial Least Square menunjukkan bahwa kesukaan keseluruhan pada mi porang sangat ditentukan oleh faktor kesukaan pada rasa.

Kata kunci: Mi porang, uji sensoris, regresi PLS (Partial Least Square).