

ABSTRAK

Mi merupakan olahan dari tepung terigu yang merupakan suatu komoditas impor. Salah satu bahan yang dapat dijadikan alternatif stitusi tepung terigu untuk pembuatan mi adalah umbi lokal bernama umbi porang. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui stabilitas sensoris dan tekstur mi basah porang selama penyimpanan pada suhu rendah $\pm 12^{\circ}\text{C}$ dalam kulkas. Perlakuan diambil dari sampel terbaik dari hasil uji sensoris sebelumnya, yaitu dengan proporsi tepung porang dan air (1:9) dalam tepung pre-gelatinisasi; dan proporsi tepung gelatinisasi dan tepung kering (1:0,18). Parameter pengukuran yang dilakukan adalah kesukaan pada warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan dengan menggunakan 20 panelis tidak terlatih untuk memberi skor 1-9, selama penyimpanan 4 hari. Uji tekstural dilakukan dengan menggunakan texture analyzer dengan probe silinder 35mm (p/35) untuk mengukur kekerasan (hardness) dan kelengketan (adhesiveness). Desain penelitian yang digunakan adalah metode RAL dengan faktor tunggal berupa waktu penyimpanan. Hasil analisis menunjukkan bahwa kesukaan pada warna dan rasa dipengaruhi secara nyata ($P < 0,05$) oleh waktu penyimpanan. Sedangkan kesukaan pada aroma, tekstur dan keseluruhan tidak dipengaruhi secara nyata ($P \geq 0,05$) oleh waktu penyimpanan. Penurunan nilai sensoris disebabkan oleh perubahan dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan selama penyimpanan. Hasil dari uji tekstural terhadap tingkat kekerasan (hardness) perlakuan hari berpengaruh nyata ($P < 0,05$) semakin lama penyimpanan tingkat kekerasan mi basah porang semakin meningkat dari hari ke-4 dan hari ke-6. Uji tekstural terhadap tingkat kelengketan (adhesiveness) perlakuan hari tidak memberi pengaruh nyata ($P \geq 0,05$) semakin lama penyimpanan mi basah porang mengalami penurunan dari hari ke-2, ke-4 dan ke-6.

Kata kunci: Tepung porang, mi basah, penyimpanan suhu rendah $\pm 12^{\circ}\text{C}$

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Stabilitas Sensoris Dan Tekstur Mi Basah Porang Selama Penyimpanan”** dengan baik dan lancar. Dalam penyelesaian skripsi ini penulis tak lepas dari bantuan berbagai pihak yang ikut mendukung dalam pembuatan laporan ini. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih atas bantuan, bimbingan dan motivasi yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, kepada yang terhormat :

1. Ibu dan bapak tercinta yang senantiasa memberikan do'a dan dukungan mulai saya masuk kuliah.
2. Bapak Drs. H. Kaswan Badami, MSI selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura
3. Ibu Darimiyya Hidayati, STP. MP selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Trunijoyo Madura.
4. Ibu Dr. Umi Purwandari dan Ibu Laila khamsatul muharrani SSI. MSI sebagai dosen pembimbing yang telah banyak membantu, mengarahkan dan membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Ibu Sri Hastuti, Spt. MP dan Bapak Supriyanto, STP. MP sebagai Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan kritik serta pengarahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
6. Laboran TIP, Ibu Ratri, Ibu Kanti dan Mbak Niar yang telah memberikan pelayanan serta fasilitas laboratorium yang baik untuk kelancaran penelitian skripsi ini.
7. Dosen-dosen TIP yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
8. Teman-teman tim porang (iva dan Mpok nori) yang selama ini telah banyak membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

9. Teman-teman TIP angkatan 2009 (Ifa, Nori, Aleya, Chintya dan Arini) dan teman-teman lain yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
10. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu dengan kerendahan hati penulis memohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap laporan skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bangkalan, 17 Juli 2013

Lailatul Jamiiyah Ahlian

DAFTAR ISI

	Halaman
RIWAYAT HIDUP.....	5v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	6vi
DEDIKASI.....	vii
ABSTRAK	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.1. RUMUSAN MASALAH.....	2
1.2. TUJUAN	2
1.3. MANFAAT.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1.4. PORANG (<i>Amorphophallus Oncophyllus</i>)	3
2.1.1 Sifat Fisik Dan Kimia Porang	5
2.1.2. Tepung Porang	5
2.1.3. MI BASAH	6
2.2. UMUR SIMPAN	8
II. METODE PENELITIAN.....	10
3.1. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN.....	10
3.2. ALAT DAN BAHAN	10
3.3. PEMBUATAN TEPUNG PORANG	10
3.4. PEMBUATAN MI.....	10
3.5. PARAMETER PENELITIAN	12
3.5.1 Desain penelitian	12
3.5.2. Pengujian Sensoris	12
3.5.3 Pengujian Tekstur.....	12

3.5.4	Penyimpanan Mi Basah.....	13
3.5.5	Analisis Data	13
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	14
4.1.	PENYIMPANAN MI BASAH SELAMA 6 HARI.....	14
4.2.	PERUBAHAN SENSORIS MI BASAH PORANG SELAMA PENYIMPANAN	15
4.2.1	Warna	15
4.2.2	Aroma.....	17
4.2.3	Rasa	18
4.2.4	Tekstur.....	19
4.2.5	Keseluruhan.....	20
4.3	PERUBAHAN TEKSTUR MI SELAMA PENYIMPANAN.....	20
4.3.1.	Tingkat kekerasan mi basah porang selama 6 hari (<i>hardness</i>).....	21
4.3.2.	Tingkat kelengketan mi basah porang selama 6 hari (<i>adhesiveness</i>)	22
V.	PENUTUP.....	24
5.1.	KESIMPULAN.....	24
5.2.	SARAN	24
	DAFTAR PUSTAKA	25
	DAFTAR LAMPIRAN.....	28

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Komposisi kimia porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	5
Tabel 2.2 Syarat mutu mi basah.....	6
Tabel 4.1 Penilaian kesukaan terhadap warna mi porang	16
Tabel 4.2 Penilaian kesukaan terhadap aroma mi basah porang.....	17
Tabel 4.3 Penilaian kesukaan terhadap rasa mi basah porang	18
Tabel 4.4 Penilaian kesukaan terhadap tekstur mi basah porang.....	19
Tabel 4.5 Penilaian kesukaan terhadap keseluruhan mi basah porang	20
Tabel 4.6 Nilai rata-rata kekerasan mi basah porang selama penyimpanan 6 hari	21
Tabel. 4.7 Nilai rata-rata kelengketan mi basah porang selama penyimpanan 6 hari.	23

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data Nilai Sensoris Mi Basah Porang.....	28
Lampiran 2. Data Nilai Tekstur Mi Basah Porang.....	30

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Umbi porang (<i>Amorphophallus oncophyllus</i>)	4
Gambar 3.1 Proses Pembuatan Mi Basah Porang	11
Gambar 4.1 Mi dalam penyimpanan, dari kiri atas searah jarum jam: mi pada hari ke-0, hari ke-2, hari ke-4, hari ke-6.....	16