

ABSTRAK

Impor terigu di Indonesia setiap tahunnya semakin meningkat. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor terigu, dan membuat diversifikasi olahan sukun, dibuatlah mi dari tepung sukun. Faktor yang dikaji adalah proporsi air dan tepung singkong termodifikasi dalam tepung pre-gelatinisasi, yaitu 4:1, 5:1, dan 6:1. Faktor kedua yang dikaji adalah proporsi tepung pre-gelatinisasi dan tepung sukun, yaitu 10:10, 10:11, 10:12. Parameter *cooking quality* terdiri dari waktu pemasakan, *cooking loss*, dan absorpsi air. Hasil menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata ($p < 0,05$) interaksi proporsi air dalam tepung pre-gelatinisasi dan proporsi tepung pre-gelatinisasi dengan tepung sukun. Waktu pemasakan mi sukun berkisar antara 186 (air:tepung singkong termodifikasi = 5:1; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:10) hingga 286 detik (air:tepung singkong termodifikasi = 4:1; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:12). *Cooking loss* mi sukun berkisar dari 12,457 hingga 17,042 %, dan tidak dipengaruhi secara nyata ($p \geq 0,05$) oleh perlakuan. Sedangkan absorpsi air mi sukun berkisar dari 143,090 (air:tepung singkong termodifikasi = 4:1; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:10) hingga 174,370 % (air:tepung singkong termodifikasi = 4:1; dan tepung pre-gelatinisasi:tepung sukun = 10:12).

Kata kunci: air, tepung singkong, tepung sukun, *cooking quality*

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah Rabbul Alamiin atas limpahan Rahmat-Nya sehingga skripsi berjudul **“Kajian *Cooking Quality* Mi Fungsional Berbahan Baku Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Termodifikasi”** ini dapat selesai tepat waktu.

Saya sampaikan terima kasih banyak kepada:

1. Drs. H. Kaswan Badami, M.Si (Dekan Fakultas Pertanian) dan Darimiyya Hidayati, STP., MP (Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian).
2. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D dan Supriyanto, STP., MP, terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
3. Darimiyya Hidayati, STP., MP, Sri Hastuti, S.Pt., MP, terima kasih atas bimbingan intensif dan masukan yang sangat membantu penulisan skripsi ini.
4. Tim Penelitian Skripsi: Akh. Khoiri, Riyandani Hidayat, Suhadi Budiyanto, Rifatul Hasanah, dan Novia Nava atas kerja sama dan semangatnya.
5. Dosen dan laboran Program Studi Teknologi Industri Pertanian atas saran dan dukungan teknis pelaksanaan penelitian.
6. Rekan-rekan Pon-Pes Pamekasan '09, Musoffan, Moh. Arif, Umarul Faruk, Badrussyamsi, Mat Siroh, Zaifi, Eko, Siddik, Maysaroh, Muflihah, Sumarrahman, Rumsiyah, terima kasih atas do'a dan semangatnya dalam pelaksanaan skripsi ini.
7. Sahabat-sahabat saya, Zero Nine dan adik saya Ariwarnianti terima kasih atas dukungan dan semangatnya dalam pelaksanaan skripsi ini.

Bangkalan, 30 Mei 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	Error! Bookmark not defined.
DEDIKASI	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	1
UCAPAN TERIMA KASIH	2
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	5
DAFTAR GAMBAR	6
DAFTAR LAMPIRAN.....	7
I. PENDAHULUAN	Error! Bookmark not defined.
1.1 LATAR BELAKANG.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 RUMUSAN MASALAH.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 TUJUAN	Error! Bookmark not defined.
1.4 MANFAAT	Error! Bookmark not defined.
1.5 BATASAN MASALAH	Error! Bookmark not defined.
1.6 HIPOTESIS.....	Error! Bookmark not defined.
II. TINJAUAN PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
2.1 SUKUN	Error! Bookmark not defined.
2.1.1 Asal-usul dan Penyebaran Geografi	Error! Bookmark not defined.
2.1.2 Botani Sukun	Error! Bookmark not defined.
2.1.3 Sifat Fisik dan Fisiologi Pasca Panin Buah Sukun.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.4 Komposisi Kimia dan Kandungan Gizi Sukun.....	Error! Bookmark not defined.
2.1.5 Tepung Sukun.....	Error! Bookmark not defined.
2.2 TEPUNG TERMODIFIKASI	Error! Bookmark not defined.

2.3 MI FUNGSIONAL.....	Error! Bookmark not defined.
2.3.1 Pengertian Mi	Error! Bookmark not defined.
2.3.2 Mi Instan	Error! Bookmark not defined.
2.4 BAHAN PEMBUATAN MI DAN JENIS-JENISNYA	Error! Bookmark not defined.
2.4.1 Tepung Terigu	Error! Bookmark not defined.
2.4.2 Air	Error! Bookmark not defined.
2.4.3 Telur	Error! Bookmark not defined.
2.4.4 Garam.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.5 Soda Abu.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.6 Bahan Pengembang.....	Error! Bookmark not defined.
2.4.7 Zat Warna dan Bumbu-bumbu	Error! Bookmark not defined.
2.5 MUTU MI.....	Error! Bookmark not defined.
2.6 GELATINISASI PATI.....	Error! Bookmark not defined.
2.6.1 Konsep Gelatinisasi Pati	Error! Bookmark not defined.
2.6.2 Mekanisme Gelatinisasi	Error! Bookmark not defined.
2.6.3 Suhu Gelatinisasi	Error! Bookmark not defined.
III. METODE PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.1 TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
3.2 ALAT DAN BAHAN	Error! Bookmark not defined.
3.3 TAHAPAN PENELITIAN	Error! Bookmark not defined.
3.4 DESAIN PENELITIAN PEMBUATAN MI.....	Error! Bookmark not defined.
3.5 PARAMETER PENELITIAN.....	Error! Bookmark not defined.
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	Error! Bookmark not defined.
4.1 WAKTU PEMASAKAN (<i>Cooking Time</i>).....	Error! Bookmark not defined.
4.2 SUSUT MASAK (<i>Cooking Loss</i>)	Error! Bookmark not defined.
4.3 ABSORPSI AIR	Error! Bookmark not defined.
V. PENUTUP	Error! Bookmark not defined.
5.1 KESIMPULAN.....	Error! Bookmark not defined.
5.2 SARAN	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Proporsi bagian buah sukun **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.2 Karakteristik fisik buah sukun pada empat tingkat umur panen **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.3 Komposisi zat gizi sukun per 100 g bahan **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.4 Komposisi kimia tepung terigu **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.5 Standar Mutu Mi Kering Menurut SNI 01-2974-1996...**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2.6 Suhu gelatinisasi beberapa jenis sumber pati..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3.1 Perbandingan formula desain penelitian dengan metode RAL **Error! Bookmark not defined.**

Tabel. 4.1 *Cooking Time* **Error! Bookmark not defined.**

Tabel. 4.2 *Cooking Loss* **Error! Bookmark not defined.**

Tabel. 4.3 Absorpsi Air **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.2 Diagram Pembuatan Tepung Sukun (Yuliatin 2013)	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3.3 Diagram Pembuatan Mi (Modifikasi Wirdayanti 2012) .	Error! Bookmark not defined.

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Analisis variansi pengaruh proporsi air dan tepung <i>cooking quality</i> mi	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 2. Data hasil penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 3. Dokumentasi.....	Error! Bookmark not defined.