

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang sangat populer di berbagai negara. Di Indonesia konsumsi mi mencapai pada tahun 1995 mencapai 3.554,5 juta per bungkus pada awal tahun 2000 hingga sekarang konsumsi mi terus meningkat mencapai 15% per tahun. Tujuan penelitian ini menentukan mi labu kuning yang memiliki sifat tekstural terbaik di antara perlakuan-perlakuan yang dikaji. Faktor dalam penelitian ini adalah proporsi tepung labu kuning dan tepung tapioka serta konsentrasi air. Proporsi tepung tapioka dan tepung tepung labu kuning yang digunakan adalah 5:7; 5:8; 5:9; 5:10; 5:11; 5:12 serta konsentrasi air yang dipakai adalah 10, 9 dan 8 bagian. Penelitian ini diuji tingkat tekstural hardness, adhesiveness dan elongasi pada mi labu kuning menggunakan Texture Analyzer. Rancangan percobaan menggunakan rancangan acak lengkap faktorial. Kekerasan (hardness) mi berkisar antara $2,237 \times 10^3$ g pada formulasi 5:9:10 hingga $4,954 \times 10^3$ g pada formulasi 5:9:8, pengaruh proporsi tepung taipoka dan tepung labu kuning terhadap air dalam pembentukan sifat hardness tidak berpengaruh nyata. Kelengketan (adhesiveness) mi berkisar antara -351,419 g pada formulasi 5:7:9 hingga -158,058 g pada formulasi 5:8:10, pengaruh proporsi tepung labu kuning terhadap air dalam pembentukan sifat adhesiveness berpengaruh nyata. Pada tingkat elongasi mi labu kuning menggunakan formulasi 5:9:10 dengan nilai 191,70%. Formulasi terbaik pada pengujian sifat tekstural dan sensoris yaitu 5:9:10.

Kata kunci : mi, labu kuning, tekstur

