

ABSTRAK

Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap tepung terigu memicu tingginya impor tepung terigu di Indonesia. Salah satu produk olahan terigu yang penting di Indonesia adalah mi. Sukun merupakan bahan pangan berpati yang berpotensi digunakan sebagai substitusi terigu. Penelitian ini bertujuan membuat mi dari tepung sukun, dengan penambahan tepung singkong termodifikasi oleh fungi. Faktor yang dikaji adalah proporsi tepung singkong termodifikasi dan air dalam tepung pre-gelatinisasi, yaitu 1:4, 1:5, dan 1:6. Faktor kedua yang dikaji adalah proporsi tepung pre-gelatinisasi dan tepung sukun, yaitu 10:10, 10:11 dan 10:12. Parameter yang digunakan adalah uji sensoris hedonis terhadap warna, rasa, aroma, tekstur di mulut, dan kesukaan keseluruhan. Data diolah menurut desain RAL faktorial dengan uji pembeda menggunakan metode tukey. Hasil menunjukkan bahwa rerata nilai kesukaan warna dengan nilai tertinggi 5,5 adalah mi dengan perbandingan 1:5 (10:11). Rerata nilai kesukaan aroma tertinggi 5,3 dengan perbandingan 1:6 (10:12). Rerata nilai kesukaan rasa tertinggi 4,9 dengan perbandingan 1:6 (10:12). Rerata nilai kesukaan tekstur tertinggi 6 dengan perbandingan 1:6 (10:11). Rerata nilai kesukaan pada kenampakan tertinggi dengan nilai 5,4 dengan perbandingan 1:6 (10:11). Rerata nilai kesukaan tertinggi pada keseluruhan dengan nilai 5,7 dengan perbandingan 1:6 (10:11). Proporsi air dan tepung sukun berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap warna, kenampakan, dan tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap tekstur, rasa dan aroma dari mi sukun. Mi sukun yang terbaik menurut penilaian sensoris adalah mi sukun dengan tepung pre-gelatinisasi yang memiliki perbandingan tepung singkong termodifikasi dan air sebanyak 1:6 dan perbandingan pre-gelatinisasi dan tepung sukun 10:11

Kata kunci: *tepung sukun, tepung singkong termodifikasi, ujisensoris, RAL faktorial.*