

MILAH NPM. 18.03.3.1.1.00093. Analisis Kualitas Mi Tepung Jagung (*Zea mays L*) dan Pati Kentang (*Solanum tuberosum L*) Dengan Kombinasi Suhu dan Lama Waktu Pengeringan. Dibawah Bimbingan **Cahyo Indarto, S. TP., M.P., Ph.D.** dan **Dr. Burhan, S.TP.**

ABSTRAK

Mi adalah salah satu jenis olahan pangan yang populer dikalangan masyarakat dan sering dijadikan sebagai makanan pokok atau makanan siap saji. Namun mi yang beredar terbuat dari tepung terigu yang mengandung gluten yang kurang sehat. Tidak semua orang dapat mengkonsumsi gluten seperti pada orang yang mempunyai penyakit khusus seperti celiac dan ASD, sehingga dicari solusi produk mi bebas gluten yaitu mi jagung yang terbuat dari bahan tepung jagung dan pati kentang dengan memanfaatkan pangan lokal yang memiliki nilai fungsional yaitu jagung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama waktu pengeringan terhadap kadar air, protein, tekstur dan warna pada mi. penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) Faktorial Tersarang dengan 2 faktor yaitu suhu (60 °C dan 70 °C) dan lama waktu pengeringan (60 menit, 120 menit, 180 menit). Hasil penelitian menunjukkan pengaruh suhu dan lama waktu pengeringan diperoleh nilai kadar air sebesar 6,98-17,45% dan protein sebesar 7,29-12,12% telah memenuhi standar SNI mi kering. Adapun hasil uji tekstur dan warna diperoleh hasil dengan suhu 60 °C dan lama waktu pengeringan 180 menit memiliki nilai hardness, fracturability, resilience, lightness, redness, dan yellowness tertinggi.

Kata Kunci : Jagung, mi jagung, pati kentang

MILAH NPM. 18.03.3.1.1.00093. *Quality Analysis of Corn Flour Noodles (*Zea mays* L) and Potato Starch (*Solanum tuberosum* L) With a Combination of Temperature Drying Time. Under the Guidance Cahyo Indarto, S. TP., M.P., Ph.D. dan Dr. Burhan, S.TP.*

ABSTRACT

Noodles are one type of processed food that is popular among the public and is often used as a staple food or ready to eat food. However, the circulating noodles are made from wheat flour, which contains gluten which is less healthy. Not everyone can consume gluten as in people who have special diseases such as celiac and ASD, so a solution for gluten-free noodle products is sought, namely corn noodles made from corn flour and potato starch by utilizing local food that has functional value, namely corn. The purpose of this study was to determine the effect of temperature and drying time on moisture content, protein, texture and color of noodles. This study used a Nested Factorial Completely Randomized Design (CRD) with two factors, namely temperature (60 °C and 70 °C) and drying time (60 minutes, 120 minutes, 180 minutes). The results showed that the effect of temperature and drying time was obtained by the moisture content of 6,98-17,45% and protein of 7,29-12,12% which met the SNI standard for dry noodles. The texture and color tests yielded the best results at a temperature of 60 °C and a long drying time of 180 minutes with the highest values of hardness, fracture, resilience, lightness, redness, and yellowness.

Keywords : Corn, corn noodles, potato starch