

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia tetapi bahan baku yang digunakan selama ini adalah tepung terigu yang masih diimpor. Untuk mengurangi impor digunakan tepung talas dalam pembuatan mi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan gel tepung singkong termodifikasi, dan tepung talas terhadap sifat sensoris pada mi talas. Perlakuan terdiri dari proporsi tepung pre-gelatinisasi (tepung singkong termodifikasi:air) terdiri 3 level yaitu 1:6, 1:7 dan 1:8; dan proporsi tepung kering (tepung gelatinisasi:tepung talas) juga menggunakan 2 level yaitu 1:1; dan 1:1,25;. Pengukuran yang dilakukan adalah uji sensoris dengan skor 1-9 menggunakan 11 parameter, diantaranya kemengkilatan (1:1) dengan skor rata-rata 4,9 dan (1:1,25) sebesar 6,3, ketransparan(1:1) dengan skor rata-rata 4,8 dan (1:1,25) sebesar 5,5, bau(1:1) dengan skor rata-rata 6,6 dan (1:1,25) sebesar 6,3, rasa(1:1) dengan skor rata-rata 5,3 dan (1:1,25) sebesar 5,5, kekenyalan di mulut(1:1) dengan skor rata-rata 4,9 dan (1:1,25) sebesar 5,5, kelengketan di mulut(1:1) dengan skor rata-rata 4,7 dan (1:1,25) sebesar 5,5, tekstur di tangan(1:1) dengan skor rata-rata 5,1 dan (1:1,25) sebesar 5,6, tekstur di mulut (1:1) dengan skor rata-rata 5,6 dan (1:1,25) sebesar 5,8, kelengketan antar mi (1:1) dengan skor rata-rata 5,3 dan (1:1,25) sebesar 5,8, firmnes(1:1) dengan skor rata-rata 6 dan (1:1,25) sebesar 6,0, dan hardness(1:1) dengan skor rata-rata 5,8 dan (1:1,25) sebesar 6,0. Dari hasil penelitian penambahan tepung talas memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kemengkilatan, ketransparan dan kelengketan di mulut namun tidak berpengaruh nyata terhadap ($P \geq 0,05$) terhadap kemengkilatan, bau, rasa, kekenyalan di mulut, tekstur di tangan, tekstur di mulut, kelengketan antar mi, firmnes dan hardness. Penambahan air berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap ketransparan, kekenyalan di mulut, kelengketan di mulut dan tekstur di tangan, namun tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap kemengkilatan, rasa, tekstur di mulut, kelengketan antar mi, firmnes dan hardness.

Kata Kunci: tepung talas, mi, pre-gelatinisasi