

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang banyak dikonsumsi kebanyakan masyarakat Indonesia. Bahan baku mi adalah tepung terigu yang masih impor. Mi memiliki sifat kenyal yang disebabkan oleh adanya gluten pada terigu. Gatot merupakan singkong hasil fermentasi jamur, yang memiliki sifat kenyal, sehingga berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku mi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan air pada proses pre-gelatinisasi dan perbandingan tepung gatotan, dan menemukan perbandingan untuk sifat sensori mi. Perlakuan yang digunakan yaitu perbandingan air dan tepung gatotan pada pre-gelatinisasi dengan perbandingan 1:7; 1:8; dan 1:9, dan perbandingan antara tepung pre-gelatinisasi dengan tepung gatotan kering dengan perbandingan 1:1,1; 1:1,2; dan 1:1,3. Parameter yang diuji yaitu sensori mi dengan menggunakan 10 panelis dan menggunakan alat colour reader untuk pengujian warna mi. Parameter yang diuji adalah tekstur di tangan, firmness, hardness, kemengkilatan, ketransparanan, kelekatan antar mi, kelekatan di mulut, kekenyalan di mulut, rasa, bau, dan warna. Analisis data dilakukan dengan menggunakan SPSS dan dilakukan uji variansi (ANOVA) dengan taraf beda nyata 5% lalu dilakukan uji Tukey. Hasil yang diperoleh yaitu perbandingan air mempengaruhi sensoris mi pada parameter tekstur di tangan, firmness, hardness, kekenyalan mi di mulut, dan warna (nilai L dan b). Perbandingan tepung mempengaruhi sensoris mi pada parameter warna (nilai L, a, b). Interaksi antara tepung dengan air mempengaruhi sensoris mi pada parameter warna (nilai a). Perbandingan terbaik terdapat pada perbandingan air 1:9 dan perbandingan tepung 1:1,3 yang diperoleh dari perbandingan dengan nilai rerata tertinggi setiap perlakuan.

Kata kunci : sensoris mi, tepung gatotan, perbandingan air dan tepung.