

Analisis tekstural dan *cooking quality* mi berbahan baku tepung gembili (*Dioscorea esculenta*) dan tepung termodifikasi fungi

Eka Anissuwari Rahmalia, Umi Purwandari, Burhan

Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura,

PO Box 2 Kamal, Madura; umipurwandari@yahoo.com

Abstrak

*Gembili (*Dioscorea esculenta*) merupakan satu diantara berbagai jenis tanaman yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai sumber pangan pokok alternatif, karena bagian umbi tanaman ini memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh campuran tepung gembili, singkong termodifikasi dan air (gelatinisasi) terhadap *cooking quality* dan uji tekstur mi gembili. Proporsi perbandingan yang digunakan untuk gathotan dan air 1:7, 1:8 , 1:9 dan perbandingan proporsi tepung gembili dan gel adalah 1:1 dan 1:1,25. Parameter uji yang digunakan yaitu uji *cooking quality* yang terdiri dari *cooking time* dan *cooking loss*, sedangkan untuk uji tekstur yang digunakan adalah *hardness* (kekerasan) dan *adhesiveness* (kelengketan). Analisis data dilakukan dengan menggunakan spss 16 dengan ANOVA dengan taraf beda 5% lalu dilakukan uji tukey apabila nilai signifikan masing-masing parameter ($P < 0,05$). Hasil yang diperoleh proporsi perbandingan tepung gembili, singkong termodifikasi dan air mempengaruhi pada uji *cooking time*, hal ini dipengaruhi oleh semakin banyaknya tepung yang digunakan pada pembuatan mi gembili. Pada proporsi perbandingan tepung gembili dan singkong termodifikasi serta proporsi air tidak mempengaruhi pada uji *cooking loss*, hal ini dipengaruhi jumlah tepung yang dicampurkan tidak terlalu banyak. Pada proporsi tepung gembili, singkong termodifikasi dan air mempengaruhi *hardness*, hal ini dikarenakan semakin banyak tepung maka nilai dari *hardness* akan semakin tinggi. Perbandingan pada proporsi tepung gembili dan gelatinisasi mempengaruhi pada uji *adhesiveness*, hal ini dikarenakan semakin banyak air yang dicampurkan maka akan semakin tinggi nilai *adhesiveness*.*

Kata kunci : *mi, gembili, *cooking quality*, tekstur.*

ANALYSIS AND COOKING QUALITY MI textural made FLOUR GEMBILI (*Dioscorea esculenta*) AND cassava modified Fungi

Eka Anissuwari Rahmalia, Umi Purwandari, Burhan

Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura,

PO Box 2 Kamal, Madura; umipurwandari@yahoo.com

Abstract

*Gembili (*Dioscorea esculenta*) is one among the various types of plants that have the potential to be developed as an alternative staple food source, as part of the tuber crop has a high carbohydrate content. The purpose of this study was to determine the effect of the flour mixture gembili, modified cassava and water (gelatinization) of the cooking quality and texture of the noodles gembili test. The proportion of comparison used to gathotan and water 1:7, 1:8, 1:9 and the ratio of the proportion of flour and gel gembili is 1:1 and 1:1,25. Test parameters used are cooking quality test which consists of cooking time and cooking loss, while the texture used for the test is hardness (hardness) and adhesiveness (stickiness). Data analysis was performed using SPSS 16 with ANOVA with a different level of 5% and Tukey test if the significant value of each parameter ($P < 0.05$). The results obtained by comparison of the proportion of gembili flour, cassava modified and water affect the cooking time test, it is influenced by the increasing number of flour used in the manufacture of gembili noodles. In the comparison of the proportion of flour and cassava modified gembili and does not affect the proportion of water in cooking loss test, it is influenced by the amount of flour that is mixed is not too much. In proportion gembili flour, cassava modified and affect water hardness, this is because more and more flour then the value of the higher hardness. Comparison of the proportion of flour and gelatinization gembili affect the adhesiveness test, this is because the more water that is mixed with the higher value of adhesiveness.*

Keywords: noodles, gembili, cooking quality, texture.