

ABSTRAK

Mi merupakan salah satu makanan yang biasa di konsumsi di Indonesia, karena mudah didapatkan dan cara penyajiannya yang juga sangat mudah. Akan tetapi bahan baku utama yang digunakan masih impor. Untuk mengurangi impor maka diperlukan inovasi pengolahan tepung bentul dalam pembuatan mi. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui karakteristik tekstur dan cooking quality mi fungsional berbahan dasar tepung bentul dengan tepung singkong yang sudah termodifikasi. Desain penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) yang terdiri dari 2 faktor, faktor pertama adalah proporsi tepung termodifikasi dan air (1:4, 1:5, 1:6), sedangkan faktor kedua adalah proporsi gelatinisasi dan tepung bentul (1:0.75, 1:1). Masing-masing perlakuan dilakukan tiga kali pengulangan. Pengukuran yang dilakukan adalah cooking quality dan uji tekstur yang dilakukan menggunakan Texture Analyzer TAXT Plus Stable Micro System dengan probe silinder diameter 35 mm (P/35). Parameter pada uji tekstur adalah hardness dan adhesiveness, sedangkan untuk cooking quality adalah cooking time dan cooking loss. Dari hasil penelitian bahwa variabel poporsi air, tepung bentul dan interaksi antara keduanya berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap hardness (tingkat kekerasan), adhesiveness (kelengketan) dan cooking time mi. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa variabel pregelatinisasi berpengaruh nyata ($P \leq 0,05$) terhadap cooking loss mi. Sedangkan variabel penambahan tepung bentul tidak berpengaruh nyata ($P \geq 0,05$) terhadap cooking loss mi bentul. Dari uji tekstur tingkat kekerasan (hardness) mi bentul terendah (2.411,2 g) adalah pada perlakuan (1:5)(1:1), dan tingkat kelengketan (adhesiveness) terendah (-0.0733 g) adalah pada perlakuan (1:4)(1:0,75) untuk mi dengan cooking time terendah (14.223 menit) dibuat dengan perlakuan (1:5)(1:0,75), sedangkan untuk cooking loss terendah (7,250 %) pada perlakuan (1:5)(1:1).

Kata Kunci: Tepung bentul, mi, pre-gelatinisasi