

PENI ASRURIN. NIM. 16.03.3.1.1.00032. Karakteristik Fisik dan Sensoris Mi Kering Tepung Biji Kluwih Dengan Penambahan Gathotan Sebagai Pengenyal Alami. Di bawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D.** dan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P**

ABSTRAK

Mi merupakan makanan yang sudah umum dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat di dunia termasuk di Indonesia dan seringkali menggantikan fungsi nasi sebagai makanan pokok utama masyarakat. Secara umum mi diproduksi dengan bahan tepung terigu yang mengandung gluten sehingga perlu dicari alternatif agar mi bisa dikonsumsi semua kalangan sebagai contohnya dari biji kluwih. Biji kluwih merupakan bagian dari dalam buah kluwih yang dalam 100 gram nya mengandung protein 9,8 g, lemak 5,9 g, karbohidrat 52,7 g, kalsium 53 mg, dan magnesium 100 mg sehingga baik jika dijadikan alternatif pengganti terigu. Dalam pembuatan mi tepung kluwih diperlukan perbaikan tekstur dengan menambahkan gathotan yang bertekstur kenyal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik dan sensoris mi tepung kluwih sebagai efek formulasinya dengan air dan gathotan. Penelitian menggunakan 6 perlakuan dengan 2 faktor. Faktor pertama adalah air pada gel gathotan dan faktor kedua adalah tepung kluwih. Uji yang dilakukan meliputi uji warna (L, a, b), cooking time, cooking loss, tekstur (Texture Profile Analyzer) dan sensoris hedonik. Hasil uji menunjukkan bahwa formulasi yang baik adalah mi dengan proporsi (1:7) : (1:0,6) dengan nilai kecerahan 16,900, cooking time 12,750 menit, cooking loss 10,267%, hardness 9,84 kg, resilience 0,578 kg. hasil uji sensoris hedonik menunjukkan nilai 3 yang berarti “agak suka”.

Kata Kunci : Gathotan, Mi Tepung Kluwih, Uji Fisik , Uji Sensoris

PENI ASRURIN. NIM. 16.03.3.1.1.00032. Karakteristik Fisik dan Sensoris Mi Kering Tepung Biji Kluwih Dengan Penambahan Gathotan Sebagai Pengenyal Alami. Di bawah bimbingan **Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc. Ph.D.** dan **Cahyo Indarto, S.TP., M.P**

ABSTRACT

Noodles are foods that commonly consumed by most people in the world including in Indonesia and can replace rice as a staple food. In general, noodles made from flour that containing gluten. So it needs a research to find an alternatives so that noodles can be consumed by all people in society for example from kluwih seeds. Kluwih seeds are part of the kluwih fruit which in 100 grams contains 9.8 g protein, 5.9 g fat, 52.7 g carbohydrates, 53 mg calcium, and 100 mg magnesium so that it is good if used as an alternative for wheat flour. In making kluwih flour noodles, it is necessary to improve the texture by adding gathotan with a springy texture. The purpose of this study was to determine the physical and sensory characteristics of Kluwih flour noodles as the effects of formulations with water and gathotan. The study used 6 treatments with 2 factors. The first Factors is water in the gathotan gel and the second factor is kluwih flour. The test included color (L, a, b), cooking time, cooking loss, texture (Texture Profile Analyzer) and hedonic sensory. The test result show that a good formulation is noodles with the proportion (1 : 7) : (1 : 0,6). With a brightness value of 16,900, cooking time 12,750 minutes, cooking loss 10,267%, hardness 9,84 kg, resilience 0,578 kg. Hedonic sensory test result indicate a value of 3 wich means "rather like".

Keywords : Gathotan, Kluwih Flour Noodles, Physical Test, Sensory Test