

ELLY WIJAYANTI. 13.03.3.1.1.00074. Pengujian Sifat Sensoris, *Cooking Quality*, dan Tekstural Mi Kering Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* BI) Ternikstamalisasi. Di bawah bimbingan Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D dan Askur Rahman, S.TP., MP

ABSTRAK

Mi merupakan makanan ringan yang berbahan baku dari tepung terigu dan sangat diminati oleh penduduk di Indonesia. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan produk mi kering berbahan dasar dari tepung umbi suweg dengan modifikasi sebelum proses penepungan yaitu proses nikstamalisasi. Pembuatan mi kering umbi suweg murni menggunakan tepung umbi suweg ternikstamalisasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan mi kering umbi suweg ternikstamalisasi dan mendapatkan nilai uji sensoris, *cooking quality*, dan tekstural mi kering umbi suweg ternikstamalisasi. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Faktorial (RALF) dengan dua faktorial diantaranya proporsi tepung umbi suweg ternikstamalisasi dengan air (1:4, 1:5, 1:6) dan proporsi gel dengan tepung umbi suweg ternikstamalisasi (1:0,9, 1:1, 1:1,1). Pengujian dilakukan secara sensoris, *cooking quality*, dan tekstural menggunakan alat berupa texture analyzer. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi air berpengaruh nyata terhadap *hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *gumminess*, *chewiness*, dan *resilience*. Sedangkan untuk proporsi tepung berpengaruh nyata pada *cooking loss* dan *cohesiveness*. Pada pengujian sensoris diperoleh nilai parameter warna berkisar antara 4,83-5,70, aroma 4,36-5,20, tekstur di mulut 4,90-5,73, rasa 4,56-5,46, dan kesukaan keseluruhan 5,00-5,53. Pengujian *cooking quality* ada dua parameter diantaranya *cooking loss* diperoleh nilai 1,68%-3,22% dan *water absorption* 187,078%-223,625%. Dan pengujian tekstur dengan parameter uji *hardness* diperoleh nilai berkisar antara 449,073-816,158, *adhesiveness* (-2,198)-(-5,142), *springiness* 0,926-1,850, *cohesiveness* 0,537-0,653, *gumminess* 288,706-522,269, *chewiness* 273,074-538,221 dan *resilience* 0,786-1,360.

Kata kunci : Umbi Suweg, Mi Kering, Sensoris, *Cooking Quality* dan Tekstural