

Nabila Ayu Shalih. NIM 190331100106. Pengaruh Formulasi Bahan pada Karakteristik *Glass Noodle* dengan Campuran Tepung Matcha. Di bawah bimbingan Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D.

ABSTRAK

Glass noodle berbahan dasar pati non terigu memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan bebas gluten sehingga dapat dikonsumsi oleh individu yang memiliki penyakit intoleransi gluten. Penambahan matcha pada produk mie dapat memperbaiki karakteristik fisik produk dan sensoris produk. Penelitian ini bertujuan untuk menguji sifat warna *glass noodle* dari tepung ganyong dan tepung matcha, menguji aktivitas air *glass noodle* dari tepung ganyong dan tepung matcha, serta menguji sensoris sifat warna, rasa, tekstur, kebeningan, kekenyalan dan kelengketan *glass noodle* dari tepung ganyong dan tepung matcha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengujian warna dengan colour reader menunjukkan bahwa konsentrasi matcha dan air tidak berpengaruh nyata terhadap nilai L^* dan a^* , tetapi berpengaruh nyata terhadap nilai b^* . Konsentrasi matcha, konsentrasi air, dan interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap aktivitas air. Nilai A_w berkisar 0,895-0,922 dengan nilai tertinggi perlakuan matcha 1% dan air 116,7%, sedangkan nilai A_w terendah dengan perlakuan matcha 3% dan air 83,3%. Hasil uji sensoris berpengaruh nyata terhadap parameter rasa, tekstur, kekenyalan, dan kelengketan, sedangkan warna dan kebeningan tidak berpengaruh nyata. Perlakuan yang menghasilkan tingkat kesukaan tertinggi pada parameter rasa, tekstur, kekenyalan, dan kelengketan adalah perlakuan matcha 3% dengan air 116,7%, sehingga menjadi perlakuan yang paling disukai panelis.

Kata kunci: *glass noodle*, tepung matcha, warna, tepung ganyong, rasa

Nabila Ayu Shalih. NIM 190331100106. Pengaruh Formulasi Bahan pada Karakteristik *Glass Noodle* dengan Campuran Tepung Matcha. Di bawah bimbingan Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D.

ABSTRACT

Glass noodles made from non-wheat starch have the potential to be developed into gluten-free food products, making them suitable for individuals with gluten intolerance. The addition of matcha to the noodle product can improve the physical and sensory characteristics of the product. This study aims to test the color properties of glass noodles made from ganyong flour and matcha powder, to test the water activity of glass noodles made from ganyong flour and matcha powder, and to test the sensory properties of color, taste, texture, clarity, chewiness, and stickiness of glass noodles made from ganyong flour and matcha powder. The research results show that color testing with a color reader indicates that the concentration of matcha and water does not significantly affect the L^* and a^* values, but significantly affects the b^* value. The concentration of matcha, the concentration of water, and the interaction of both significantly affect the water activity. The A_w values ranged from 0.895 to 0.922, with the highest value for the treatment of 1% matcha and 116,7% of water, while the lowest A_w value was for the treatment of 3% matcha and 83,3% of water. The sensory test significantly affected the parameters of taste, texture, chewiness, and stickiness, while color and clarity did not have a significant effect. The treatment that resulted in the highest preference levels for taste, texture, chewiness, and stickiness was the 3% matcha with 116,7% of water treatment, making it the most preferred treatment by the panelists.

Keywords: *glass noodle, matcha powder, colour, canna starch, taste*