

SIFAT SENSORIS MI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas L*) DENGAN PENAMBAHAN SINGKONG TERMODIFIKASI (GATHOTAN)

Ahsanal Khaliqin, Umi Purwandari, Banun Diyah Probowati
Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas
Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162
Email : khaliqinahsana195@gmail.com

ABSTRAK

*Mi merupakan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu bahan utama pembuatan mi yaitu tepung terigu. Indonesia merupakan salah satu negara terbesar yang mengimpor tepung terigu dari negara lain yang mengakibatkan jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak. Kondisi ini cukup mengkhawatirkan mengingat adanya kenaikan harga terigu yang semakin meningkat mengikuti arus nilai tukar rupiah terhadap dollar. Oleh karena itu, perlu adanya suatu alternatif dalam mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu terutama dalam keperluan pembuatan mi. Salah satu alternatif pengganti tepung terigu yaitu penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat sensoris mi tepung ubi ungu (*Ipomoea batatas l*) dengan penambahan singkong termodifikasi (Gathotan). Desain penelitian yang digunakan yaitu RALF (Rancangan Acak Lengkap Faktorial) dengan analisa data menggunakan ANOVA. Hasil penelitian ini menunjukkan Pengujian secara hedonik menunjukkan bahwa proporsi air dan interaksi proporsi air dengan proporsi tepung berpengaruh terhadap warna dari mi tepung ubi jalar ungu. Hal ini dikarenakan proporsi air memiliki nilai signifikansi $P < 0,05$ yaitu 0,000. Dapat diketahui bahwa perbedaan penembahn air mempengaruhi warna mi. Pengujian secara scoring menunjukkan bahwa proporsi air berpengaruh terhadap warna dari mi tepung ubi jalar ungu. Hal ini dikarenakan proporsi air memiliki nilai signifikansi $P < 0,05$ yaitu 0,017. Sedangkan proporsi tepung berpengaruh terhadap aroma dari mi ubi jalar ungu yang dikarenakan memiliki nilai signifikansi $P < 0,05$ yaitu 0,008.*

Kata kunci : mie, ubi jalar ungu, ANOVA

**SENSORIAL ATTRIBUTES OF PURPLE SWEET POTATO
(*Ipomoea Batatas L*) WITH THE ADDITION OF MODIFIED CASSAVA
(GATHOTAN)**

Ahsanal Khaliqin, Umi Purwandari, Banun Diyah Probowati
Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas
Trunojoyo Madura, Bangkalan, PO BOX 2 Kamal 69162
Email : khaliqinahsanal95@gmail.com

ABSTRACT

*Noodles are a lot of food consumed by the people of Indonesia. One of the main ingredients are flour noodle-making. Indonesia is one of the largest countries which import flour from other countries resulting in the amount of foreign exchange spent more and more. This condition is quite alarming given the rise in wheat prices are increasing the flow of the exchange rate against the dollar. Therefore, the need for an alternative to reduce dependence on wheat flour noodles, especially in making purposes. One alternative to wheat flour is the use of purple sweet potato flour instead of wheat flour. This study aims to determine the sensory properties of purple potato flour noodles (*Ipomoea batatas l*) with the addition of modified cassava (Gathotan). The study design used is Ralf (completely randomized design factorial) with data analysis using ANOVA. The results of this study indicate in hedonic test showed that the proportion of water and the interaction of water with the proportion of flour proportions affect the color of purple sweet potato starch noodles. This is because the proportion of water has a significance value of $P < 0.05$ is 0.000. It can be seen that the difference in water penenmabahn affect noodle color. Scoring testing showed that the proportion of water affect the color of purple sweet potato starch noodles. This is because the proportion of water has a significance value of $P < 0.05$ is 0.017. While the proportion of flour affect the aroma of purple sweet potato noodles are due to have a significance value of $P < 0.05$ is 0.008.*

Keyword : Noodle, purple sweet potato, ANOVA