

ABSTRAK

Mi jenis baru dibuat menggunakan tepung kabuli dan tepung gathotan, untuk menyediakan makanan tanpa terigu (gluten-free) dengan kandungan protein yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proporsi air dalam gel pre-gelatinisasi gathotan dan proporsi tepung (tepung kabuli dengan tepung gathotan) terhadap sifat sensoris mi yang di hasilkan berdasarkan uji hedonic dan uji scoring dengan perbandingan tepung gathotan dan air (1:4, 1:5, 1:6) dan gel tepung kabuli (1:1,8, 1:2). Parameter uji hedonic adalah warna, shininess, kehalusan kenampakan, aroma, rasa, tekstur di mulut, kesukaan keseluruhan, menggunakan panelis tidak terlatih. Uji skorig menilai parameter 1.skor terendah sampai angka 7 skor tertinggi menggunakan 10 panelis semi terlatih. Hasil kuisoner diolah menggunakan metode analisis taraf beda nyata 5% ($p=0,05$). Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa mi dengan proporsi air dalam gel (5:1) dan proporsi tepung (6:1) lebih disukai dalam hal warna, shininess, kehalusan kenampakan, kesukaan keseluruhan dari mi tepung kabuli. Pengujian secara scoring menunjukkan bahwa mi dengan proporsi air dalam gel (5:1) dan proporsi tepung (6:1) memiliki warna lebih cerah, tekstur lebih agak kasar, shininess agak mengkilat nilai shinines tertinggi proporsi dalam gel (6:1) kehalusan kenampakan nilai tertinggi proporsi air dalam gel (6:1) dan proporsi tepung (1:2) aroma dengan proporsi air dalam gel (6:1) dan proporsi tepung (1:2) rasa proporsi dalam gel (6:1) dan proporsi tepung (1:2). Tekstur di mulut proporsi air dalam gel (4:1) dan proporsi tepung (1:2).

Kata kunci: Mi, Gathotan, Kabuli, Sensoris, Hedonik, Scoring.

ABSTRACT

New type noodle created from kabuli flour and gathotan flour, For providing food without wheat (gluten-free) with high protein. The purpose of this research is determine the proportion water in gel of pre-gelatirnisasi gathotan and proportion of flour (kabuli flour and gathotan flour) against the sensory properties of noodle produced by hedonic and scoring test by comparison with gathotan flour and water (1:4, 1:5, 1:6) and kabuli flour gel (1:1,8, 1:2). The parameter test hedonic are a color, shininess, smoothness appearance, aroma, taste, texture in the mouth, favorits all of items. Using panelis untrained scoring test the lower scor is number one until seven indetify the highest 10 panelis semi trained. The results quisonner using analysis Taraf Beda Nyata method 5% ($p=0,05$). The results hydonic test shows that noodle with proportion water in gel (5:1) and proportion flour (6:1) more favorite in color, shininess, smoothness appearance, the favorites all of items from kabuli flour noodle. Test scoring shows noodle with proportion water in gel (5:1) and flour proportion (6:1) have brightness color, rough texture, shininess, the highest shininess proportion in gel (6:1) smoothness appearance the highest proportion water in gel (6:1) and flour proportion (1:2) aroma water proportion in gel (6:1) flour proportion and taste proportion in gel (6:1) and flour proportion (1:2). Texture in mouth and water proportion in gel (4:1) flour proportion (1:2).

Keywords : Noodle, Gathotan, Kabuli, Sensory , hedonic , Scoring .