

# **PENGARUH JENIS DAN KONSENTRASI TEPUNG GROWOL TERHADAP SIFAT FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN MIE KERING**

## **Intisari**

Pemanfaatan komoditas lokal terutama growol untuk pembuatan tepung growol dimaksudkan untuk menjadikan tepung growol sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie kering. Mie kering adalah mie yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Penggunaan jenis tepung growol dengan penambahan tepung kacang hijau dimaksudkan untuk meningkatkan nilai gizi dan tekstur mie. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi substitusi tepung growol pada mie kering serta pengaruh jenis dan konsentrasi tepung growol terhadap sifat fisik dan sifat kimia terbaik.

Metode percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan dua faktor yaitu jenis tepung growol (dengan dan tanpa tepung kacang hijau) dan konsentrasi tepung growol (0%, 25%, 50%, dan 75%). Percobaan diulang sebanyak 2 kali. Setiap data yang diperoleh dihitung dengan metode statistik menggunakan analisis *univariate* dan apabila terdapat perbedaan nyata antar perlakuan dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jenis dan konsentrasi tepung growol dengan dan tanpa penambahan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap nilai tekstur dan warna. Semakin tinggi konsentrasi tepung growol yang ditambahkan maka nilai tekstur dan warna semakin kecil. Formulasi mie kering terbaik berdasarkan uji kesukaan yaitu jenis tepung growol tanpa penambahan tepung kacang hijau dengan konsentrasi tepung growol 50% memiliki kadar air (*wb*) 8,91%; kadar abu 1,39%; kadar protein 5,16%; kadar lemak 3,16%; dan karbohidrat 81,38%.

**Kata kunci:** Tepung growol, tepung kacang hijau, mie kering

# **EFFECT OF TYPE AND CONCENTRATION OF GROWOL FLOUR ON PHYSICAL, CHEMICAL AND PREFERENCE LEVEL PROPERTIES OF DRY NOODLE**

## **Abstract**

The utilization of local commodities especially growol to be used as flour growol is intended to make flour growol as a substitution of wheat flour in the manufacture of dry noodles. Dry noodle are noodle that have been dried until the water content reaches 8-10%. The use of flour growol type with the addition of green bean flour is intended to increase the nutritional value and texture of noodles. The aim of this research is to obtain the substitution of growol flour in dry noodle and influence the type and concentration of growol flour on the best physical and chemical properties.

The experimental design used in this study was Completely Randomized Design with two factors: growol flour (with and without green bean flour) and concentration of growol flour (0%, 25%, 50%, and 75%). The experiment was repeated 2 times. Each data obtained was calculated by statistical method using univariate analysis and if there is real difference between treatments followed by Duncan's Multiple Range Test (DMRT).

The results showed that the use of type and concentration of growol flour with and without the addition of green bean flour influenced texture and color values. The higher concentration of growol flour is added then the texture value and the smaller the color. The best dried noodle formulation based on favorable test that is growol flour type without the addition of green bean flour with concentration of growol flour 50% has water content (wb) 8,91%; ash content 1.39%; 5.16% protein content; 3.16% fat content; and carbohydrate 81.38%.

**Keywords:** Flour growol, green bean flour, dry noodle