

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG PORANG DAN SUBSTITUSI TEPUNG GARUT TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN TINGKAT KESUKAAN MI BASAH

Vincentius Wisda Ardhyatama

INTISARI

Mi basah merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat luas. Pembuatan Mi basah sebagian besar masih menggunakan tepung terigu karena sifat fungsional nya yang belum tergantikan. Tepung garut merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki potensi untuk mensubstitusi terigu karena kandungan gizi yang baik dan memiliki daya cerna lebih baik. Tepung porang merupakan bahan pangan lokal yang baik karena mengandung glukomanan yang baik untuk kesehatan dan memiliki fungsi sebagai pengental, pembentuk tekstur, dan pengental makanan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui formula terbaik dari bahan penambahan tepung porang pada Mi basah tepung garut sehingga menghasilkan Mi basah tepung garut yang disukai.

Pembuatan Mi basah tepung garut pada penelitian ini menggunakan substitusi tepung garut dan penambahan tepung porang sebagai pengental. Seluruh Mi basah tepung garut diuji secara fisik meliputi uji tekstur dan uji warna. Kemudian dilakukan uji sensoris menggunakan 20 panelis untuk menentukan Mi basah tepung garut terbaik yang paling disukai. Mi basah tepung garut yang paling disukai diuji secara kimia meliputi uji protein, uji lemak, uji kadar air, uji kadar abu, dan uji karbohidrat. Penelitian dilakukan dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 2 faktor yaitu konsentrasi tepung garut (40%, 30%, dan 20%) dan konsentrasi tepung porang (3 gram, 4 gram, dan 5 gram).

Hasil penelitian menunjukkan, mi basah tepung garut yang paling disukai berdasarkan uji sensoris adalah mi basah dengan konsentrasi tepung garut sebanyak 40% dan konsentrasi tepung porang sebanyak 4 gram. Karakteristik kandungan kimia nya yaitu kadar air 69,12%bb; kadar abu 0,74%bk; kandungan protein 2,70 %bk; kandungan lemak 1,94 %bk; dan kandungan karbohidrat 25,49 %bk.

Kata kunci: tepung garut, tepung porang, Mi basah.

EFFECT OF PORANG FLOUR ADDITION AND SUBSTITUTION OF ARROWROOT FLOUR ON PHYSICAL, CHEMICAL CHARACTERISTICS AND PREFERENCE LEVEL OF WET NOODLES

Vincentius Wisda Ardhyatama

ABSTRACT

Wet noodles is one of the foods that are widely eaten by the public. Most of the wet noodles making still use wheat flour because of its functional properties that have not been replaced. Arrowroot flour is one of food material that potential to substitute wheat flour because of its good nutritional content and better digestibility. Porang flour is a good local food material that contains glucomannan which is good for health and it can be springy maker, texture forming, and food thickener. The purpose of this study was to find out the best formula from the ingredients of the addition of porang flour on the arrowroot wet noodles, so that the best preferred wet noodle formula can be obtained.

The arrowroot wet noodle making in this study used substitution of arrowroot flour and addition of porang flour as the thickener. The whole wet noodle was tested physically including texture test and color test. A sensory test using 20 panelis was carried out to determine the best preferred arrowroot wet noodle. Then, it chemically tested including protein test, fat test, moisture content test, ash content test, and carbohydrate test. The study was conducted using completely randomized design (CDR) with two factors, arrowroot concentration (40%, 30%, dan 20%) and porang flour concentration (3 grams, 4 grams, and 5 grams).

The result showed that the most preferred arrowroot wet noodle based on sensory test was wet noodle with 40% arrowroot flour and 4 grams porang flour concentration. Its chemical characteristics were water content 69,12% wb; ash content 0,74% db; protein content 2,70% db; fat content 1,94% db; and carbohydrate content 25,49% db.

Keywords: arrowroot flour, porang flour, wet noodle