

"Pemanfaatan Biji Nangka dalam Pembuatan Produk Mie Basah"

Billy Chrisnada Chandra Putra
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Mie merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia. Mie terbuat dari bahan utama tepung terigu yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi. Tepung biji nangka memiliki potensi untuk menggantikan tepung terigu karena kandungan karbohidrat dan proteinnya yang cukup tinggi selain itu pemanfaatan biji nangka saat ini masih sangat kurang. Penelitian ini bertujuan mempelajari pengaruh dari pencampuran tepung biji nangka terhadap sifat fisikokimia mie basah dan mengetahui perlakuan pencampuran tepung biji nangka yang terbaik ditinjau dari sifat fisikokimianya. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Perlakuan yang membedakan adalah jumlah pencampuran tepung biji nangka terhadap tepung terigu dalam pembuatan mie basah. Perlakuan A1 pencampuran tepung biji nangka sebesar 0%, A2 pencampuran tepung biji nangka sebesar 10%, A3 pencampuran tepung biji nangka sebesar 20%, A4 pencampuran tepung biji nangka sebesar 30%, dan A5 pencampuran tepung biji nangka sebesar 40%. Beberapa parameter digunakan untuk mengetahui pengaruh dari pencampuran tepung biji nangka dalam penelitian ini yaitu kadar air, kadar abu, *cooking yield*, *cooking loss*, dan kelentingan. Hasil penelitian menunjukkan pengaruh sangat berbeda nyata pada seluruh parameter yang diujikan meliputi kadar air, kadar abu, *cooking loss*, *cooking yield*, dan kelentingan. Dari hasil ini pula, diketahui bahwa pencampuran tepung biji nangka yang terbaik terdapat pada perlakuan A2 yaitu pencampuran tepung biji nangka sebesar 10%. Perlakuan A2 memberikan nilai kadar air 64,31%, kadar abu sebesar 0,54%, *cooking loss* sebesar 3,03%, *cooking yield* sebesar 181,37%, dan kelentingan sebesar 197,33%.

Kata Kunci: Mie Basah, Biji Nangka, Tepung Biji Nangka, Fisikokimia.