RINGKASAN

Kajian Substitusi Tepung Terigu Dengan Pasta Sukun (*Artocarpus altilis*) Dan Penambahan Natrium Carbonate (Na_2CO_3) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mie Basah, Shofia Nur Okhtafiani, NIM. B32210979, Tahun 2025, 36 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing).

Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan dan kadar airnya dapat mencapai 52%. Bahan baku dalam pembuatan mie basah adalah tepung terigu. Hal ini menyebabkan tingkat ketergantungan terhadap tepung terigu sangat tinggi. Salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu adalah menggantikan sebagian bahan baku dengan bahan pangan lokal seperti buah sukun. Perlu dilakukan penggunaan bahan tambahan pangan untuk memperbaiki kualitas sensori mie basah, seperti natrium carbonate. Natrium carbonate berfungsi untuk mempercepat pengikatan gluten, meningkatkan elastisitas mie basah, serta memberikan tekstur yang kenyal pada mie basah.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh substitusi pasta sukun dan penambahan natrium carbonate terhadap kandungan kadar gula reduksi, kadar air, dan sifat sensori pada mie basah. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak kelompok faktorial (RAKF) dengan 2 faktor yang terdiri dari 6 perlakuan dengan 3 kali pengulangan. Perlakuan yang digunakan antara lain P0 (tanpa pasta sukun), P1 (5% pasta sukun), P2 (10% pasta sukun), S0 (tanpa natrium carbonate), S1 (0,5% natrium carbonate). Memperoleh kombinasi perlakuan P0S0, P1S0, P2S0, P0S1, P1S1, P2S1. Data yang telah diperoleh kemudian dianalisis menggunakan analisis sidik ragam (ANOVA), kemudian dilakukan uji lanjut dengan uji BNJ (Beda Nyata Jujur) dengan taraf 5%.

Perlakuan P2S1 mengandung kadar gula reduksi paling banyak. pada uji kadar air, semua perlakuan dianggap terbaik karena tidak berbeda nyata dan memenuhi standar SNI 2987:2015. Menurut pengujian mutu hedonik, perlakuan P2S1 merupakan perlakuan dengan nilai tertinggi pada atribut aroma, rasa, dan tekstur. Perlakuan P0S1 merupakan perlakuan dengan nilai tertinggi pada atribut warna.