

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Konjak Dan Pektin Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mie Basah Tepung Komposit Ubi Jalar Kuning Dengan Tepung Terigu**, Dini Lailatul Mukarrommah, NIM B32160294, Tahun 2019, 53 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing I).

Mie merupakan produk olahan dengan bahan dasar tepung terigu yang berbentuk pasta dan bertekstur kenyal. Dikalangan masyarakat mie sudah tidak asing lagi, bahkan sering kali mie dijadikan bahan makanan pengganti nasi karena cara penyajiannya yang cukup instan. Produk mie yang terkenal dipasaran yaitu mie kering, mie basah dan mie instan. Mie basah adalah salah satu jenis mie yang pada proses pengolahannya dilakukan perebusan. Pada penelitian ini mie basah berbahan baku tepung terigu tinggi protein dengan dicampur tepung ubi jalar kuning. Tujuan dari penambahan tepung ubi jalar kuning yaitu memanfaatkan produk lokal yang telah tersedia namun keberadaannya belum terlalu banyak digunakan, biasanya ubi jalar kuning hanya dikonsumsi dengan cara direbus atau dibakar.

Syarat Pembuatan mie basah harus terdapat gluten sebagai pembentuk struktur elastisitas mie. Untuk menghasilkan mie basah yang kenyal maka diperlukan bahan tambahan berupa hidrokoloid. Konjak merupakan hidrokoloid yang memiliki kadar serat tinggi berfungsi sebagai gelling agent yang mampu membentuk dan menstabilkan struktur gel sehingga dapat digunakan sebagai pengental makanan, sedangkan pektin merupakan salah satu hidrokoloid yang memiliki fungsi sebagai stabilisator.

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan konjak dan pektin terhadap karakteristik mie basah, serta menentukan persentase konjak dan pektin yang tepat yang diharapkan dapat menghasilkan mie basah yang kompak, kenyal dan dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 06 Februari 2019 sampai dengan 24 Maret 2019 di Laboratorium Pengolahan dan Laboratorium Analisis Program Studi Teknologi

Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) 2 faktorial, analisis data yang dilakukan menggunakan analisis sidik ragam ANOVA dengan 7 perlakuan yaitu tanpa penambahan hidrokoloid (kontrol), penambahan konjak dan pektin masing - masing 0,25%, 0,50% dan 0,75%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konjak dan pektin memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, organoleptik mutu hedonik dan hedonik berupa kekenyalan mie basah. Konsentrasi hidrokoloid memberikan pengaruh sangat berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, organoleptik mutu hedonik dan hedonik berupa kekenyalan mie basah. Sedangkan terhadap kadar abu dan organoleptik meliputi warna, aroma dan rasa memberikan pengaruh tidak berbeda nyata. Perlakuan terbaik mie basah tepung komposit tepung ubi jalar kuning dengan tepung terigu dengan penambahan pektin 0,50% dengan kadar air 63,01%.