

Pengaruh Komposisi Tepung Terigu Dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Sifat Fisikokimia Serta Organoleptik Hasil Pembuatan Mie Basah

Moh. Dinil Baqih

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengaruh komposisi tepung terigu dan tepung jagung terhadap sifat fisik fisikokimia serta organoleptik hasil pembuatan mie basah dan juga untuk mengetahui formulasi terbaik pada pembuatan mie basah dengan komposisi tepung terigu dan tepung jagung. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Analisis Pangan dan Laboratorium Pengolahan Pangan Politeknik Negeri Jember pada bulan Januari sampai dengan Februari 2016. Metode penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap Non Faktorial (RAL) dengan 3 kali ulangan. Adapun perlakuan yang digunakan adalah P₀ (tepung terigu 100%, tepung jagung 0%), P₁ (tepung terigu 95%, tepung jagung 5%), P₂ (tepung terigu 90%, tepung jagung 10%), P₃ (tepung terigu 85%, tepung jagung 15%), P₄ (tepung terigu 80%, tepung jagung 20%), P₅ (tepung terigu 75%, tepung jagung 25%), P₆ (tepung terigu 70%, tepung jagung 30%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin banyak komposisi tepung jagung, maka kadar airnya, *cooking loss* dan *cooking yield* semakin menurun, sedangkan kadar abu semakin meningkat. Warna mie yang dicampur tepung jagung adalah kuning, rasa khas jagung dan tekstur semakin tidak kenyal karena semakin banyak komposisi tepung jagung maka semakin sedikit kandungan glutennya. Aroma dari mie yang diberi komposisi tepung jagung tercium aroma khas jagung. Berdasarkan kadar air dan kadar abu, mie yang masih memenuhi standart mutu adalah mie dengan komposisi tepung terigu:tepung jagung = 95%:5% yaitu 50,21% dan 0,3%. *Cokking loss* yang masih memenuhi standart adalah komposisi tepung terigu:tepung jagung = 85%:15% yaitu 9,30%. Dalam uji organoleptik, mie yang disukai panelis berdasarkan skor kesukaan warna dan aroma adalah mie dengan komposisi tepung terigu:tepung jagung = 70%:30%, sedangkan tekstur dan rasa mie yang dapat diterima panelis adalah mie dengan komposisi tepung terigu:tepung jagung = 80:20%.

Kata Kunci : Tepung Terigu, Tepung Jagung, Mie Basah