

Pengaruh Penggunaan Berbagai Bahan Pengenyal Terhadap Karakteristik Mie Basah Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*)

Elok Lutfi Masruroh

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian yang bertujuan untuk mengetahui penggunaan berbagai bahan pengenyal terhadap karakteristik mie basah buah naga super merah dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Februari 2016. Penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) non faktorial, dengan perlakuan tanpa bahan pengenyal pengenyal, bahan pengenyal STPP 0,2%, Natrium Karbonat 0,6%, CMC 0,2%, Karagenan 0,5% dengan 3 kali ulangan. Hasil menunjukkan penggunaan bahan pengenyal STPP 0,2% menghasilkan mie basah buah naga super merah berwarna merah keunguan disukai dengan intensitas warna merah 39,71 dan *lightness* 27,39, tekstur kenyal disukai dengan nilai 0,16 N, rasa buah naga kurang terasa dan agak terasa getir disukai dengan kadar air 60,31%, kadar abu 1,32%, kapasitas penyerapan air 132,49%, serta *cooking loss* 3,04%.

Kata Kunci : Bahan Pengenyal, Mie Basah, Buah Naga Super Merah