

Penggunaan Bahan Pengenyal dan Pasta Tempe dalam Pembuatan Mie Basah

Dinda Isnaini Kavila Sari
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan pasta tempe dan bahan pengenyal terhadap karakteristik fisikokimia serta organoleptik mie basah, serta daya terima konsumen terhadap mie basah dengan penggunaan pasta tempe dan bahan pengenyal. Metode penelitian yang digunakan adalah rancangan acak kelompok faktorial (RAKF) dengan dua faktor. Faktor pertama adalah penggunaan pasta tempe yang terdiri dari perbandingan tepung terigu dan pasta tempe 100:0, 90:10, 80:20 dan 70:30. Faktor kedua adalah penggunaan bahan pengenyal yaitu sodium tripolyphosphate 0,3% dan natrium karbonat 0,3%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan pasta tempe memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0,01$) terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, elastisitas, *cooking yield*, *cooking loss*, hedonik warna, hedonik rasa, hedonik tekstur, mutu hedonik aroma, mutu hedonik rasa, mutu hedonik tekstur, serta tidak berpengaruh nyata pada warna mutu hedonik warna dan hedonik aroma. Faktor pengaruh penambahan bahan pengenyal memberikan pengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0,01$) terhadap kadar abu dan hedonik tekstur, serta berpengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap elastisitas dan mutu hedonik tekstur. Tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, *cooking yield*, *cooking loss*, mutu hedonik warna, hedonik warna, mutu hedonik aroma, hedonik rasa, mutu hedonik rasa, dan hedonik rasa.

Kata Kunci: Mie basah, Pasta tempe, Bahan Pengenyal