

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG Wortel (*Daucuscarrota L*) TERHADAP SIFAT FISIK KIMIA SERTA ORGANOLEPTIK PADAPEMBUATAN MIE BASAH

Rully Yatti Puspita Asih

Program Studi Teknologi Industri Pangan

Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk Mengetahui pengaruh pencampuran tepung terigu dan tepung wortel terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik mie basah. Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember pada bulan Juni 2016. Metode yang digunakan adalah metode Rancangan Acak Lengkap RAL (faktorial) dua faktorial. Faktor pertama terdiri dari penggunaan bahan tepung wortel yang terdiri dari 5 taraf perlakuan ($P_0 = 0\%$, $P_1 = 10\%$, $P_2 = 20\%$, $P_3 = 30\%$, $P_4 = 40\%$), sedangkan faktor kedua terdiri dari 2 tara perlakuan ($Q_1 =$ Umbi wortel segar, $Q_2 =$ umbi wortel beku) dengan 2 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Penggunaan tepung wortel dengan prodak pembekuan berpengaruh sangat nyata ($PQ > 0,01$) pada cooking loos, mutu hedonik warna, rasa, aroma tekstur, dan hedonik rasa, aroma tekstur. Penambahan konsentrasi tepung wortel berpengaruh sangat nyata ($P > 0,01$) pada kadar air, cooking loos, cooking yield, elastisitas, mutu hedonik dan hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kata Kunci : Tepung Wortel, Mie Basah,