

**STUDI PEMBUATAN MI BASAH TAPIOKA, PATI JAGUNG,
MOCAF, DAN PATI SAGU DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG KACANG HIJAU (*Vigna radiata*)**

TRY HANDAYANI SUHENDRI

1611123005



Pembimbing :

1. Prof. Tuty Anggraini, S.TP, MP, Ph.D
2. Dr. Ir. Rini B., MP

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2020**

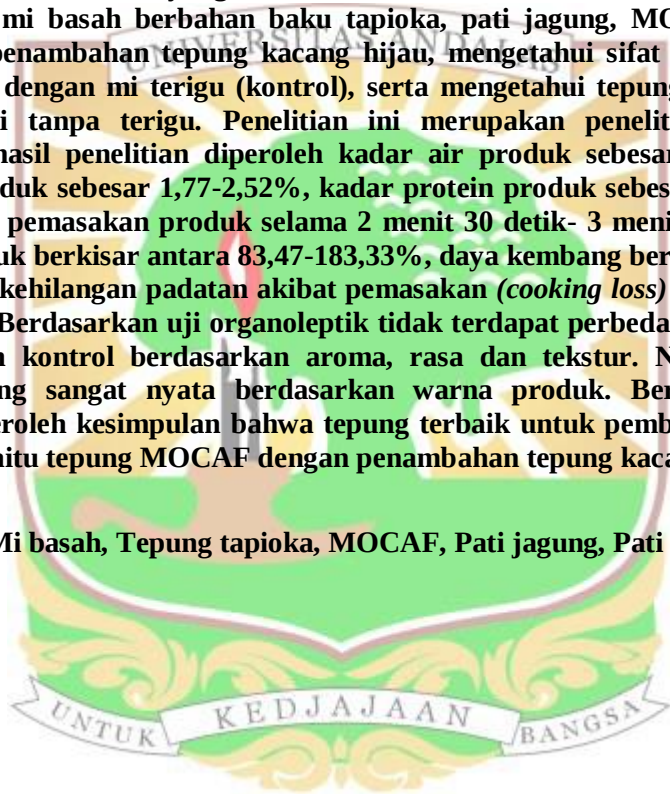
Studi Pembuatan Mi Basah Tapioka, Pati Jagung, MOCAF, dan Pati Sagu Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

Try Handayani Suhendri, Tuty Anggraini, Rini B.

ABSTRAK

Mi merupakan produk pangan yang memiliki jumlah peminat yang tinggi dan biasanya terbuat dari tepung terigu. Pada penelitian ini mi dibuat dengan menggunakan tepung tapioka, pati jagung, MOCAF (Modified Cassava Flour), dan pati sagu serta dengan penambahan tepung kacang hijau untuk meningkatkan kandungan protein mi yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan mi basah berbahan baku tapioka, pati jagung, MOCAF, dan pati sagu dengan penambahan tepung kacang hijau, mengetahui sifat fisikokimia dan perbedaannya dengan mi terigu (kontrol), serta mengetahui tepung terbaik untuk pembuatan mi tanpa terigu. Penelitian ini merupakan penelitian eksploratif. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kadar air produk sebesar 37,46-38,49%, kadar abu produk sebesar 1,77-2,52%, kadar protein produk sebesar 9,81-10,90%, waktu optimal pemasakan produk selama 2 menit 30 detik- 3 menit 30 detik, daya serap air produk berkisar antara 83,47-183,33%, daya kembang berkisar antara 30-39,87 %, dan kehilangan padatan akibat pemasakan (*cooking loss*) berkisar antara 9,80- 11,71%. Berdasarkan uji organoleptik tidak terdapat perbedaan nyata antara perlakuan dan kontrol berdasarkan aroma, rasa dan tekstur. Namun terdapat perbedaan yang sangat nyata berdasarkan warna produk. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh kesimpulan bahwa tepung terbaik untuk pembuatan mi basah tanpa terigu yaitu tepung MOCAF dengan penambahan tepung kacang hijau.

Kata kunci : Mi basah, Tepung tapioka, MOCAF, Pati jagung, Pati sagu



Study Of Making Wet Noodles From Tapioca, Corn Starch, MOCAF, and Sago Starch With Addition Of Mung Bean Flour (Vigna radiata)

Try Handayani Suhendri, Tuty Anggraini, Rini B.

ABSTRACT

Noodles are food products that have a high amount of interest and are usually made from wheat flour. In this research, noodles were made using tapioca flour, corn starch, MOCAF (Modified Cassava Flour), and sago starch with addition of mung bean flour to increase the protein content of the noodles produced. This research aimed to produce wet noodles from tapioca, corn starch, MOCAF, and sago starch with addition of mung bean flour, know the physicochemical properties and their differences with wheat flour noodles (control), and found out the best flour for making non-wheat noodles. This research was exploratory research. The results showed that the product has a moisture content ranging from 37.46-38.49%, ash content 1.77-2.52%, protein content 9.81-10.90%, optimal cooking time ranging from 2 minutes 30 seconds- 3 minutes 30 seconds, water absorption 35.71-87.50%, swelling power 20-50%, and cooking loss ranging from 9.80-11.71%. Based on organoleptic testing, there was no significant difference between treatment and control based on aroma, taste and texture. But there were very significant differences based on the color of the product. Based on the results of the study concluded that the best flour for making non wheat noodles is MOCAF with addition of mung bean flour .

Keywords: Wet noodles, Tapioca flour, MOCAF, Corn starch, Sago starch

