

RINGKASAN

Pengolahan susu jagung menghasilkan limbah berupa ampas yang belum optimal pemanfaatannya untuk produk pangan. Potensi pengembangan ampas jagung dapat dioptimalkan pada pembuatan mi. Pada penelitian ini dibuat mi kering berbasis tepung ampas jagung dan tepung kacang merah. Mi kering berbahan dasar tepung ampas jagung merupakan salah satu alternatif diversifikasi produk olahan dari jagung manis. Penambahan tepung kacang merah digunakan untuk meningkatkan nilai gizi. Penggunaan bahan pengental seperti CMC dan STPP upaya untuk meningkatkan tekstur mi. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Mengetahui proporsi penambahan tepung kacang merah yang optimum untuk menghasilkan mi kering yang memiliki karakteristik fisikokimia dan sensori seperti mi kering sesuai SNI; (2) Mengetahui jenis bahan pengental yang menghasilkan mi kering yang memiliki karakteristik fisikokimia dan sensori seperti mi kering terbaik; (3) Mengetahui kombinasi perlakuan terbaik dari interaksi antara penambahan tepung kacang merah dan jenis pengental terhadap kualitas mi kering yang dihasilkan.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Faktor yang diteliti adalah proporsi penambahan tepung kacang merah (K) terdiri atas: 5% (K1); 10% (K2); 15% (K3); 20% (K4); jenis bahan pengental (P) terdiri atas: CMC 0,5% (P1); STPP 0,2% (P2). Diperoleh 8 kombinasi perlakuan dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 24 unit percobaan.

Proporsi penambahan tepung kacang merah yang sesuai untuk menghasilkan produk mi kering adalah 5%. Jenis pengental yang sesuai untuk menghasilkan produk mi kering yang baik adalah CMC 0,5%. Kombinasi perlakuan terbaik berdasarkan metode indeks efektivitas adalah produk mi kering perlakuan K1P1 (penambahan tepung kacang merah 5% dan pengental CMC 0,5%). Produk ini mempunyai kadar air 4,57%, kadar abu 1,32%, kadar lemak 5,77%, kadar protein total 11,60%, kadar karbohidrat *by difference* 76,74%, daya pengembangan 122,47%, *cooking loss* 11,93%, warna kuning (3,68), tekstur kenyal (2,38), aroma jagung agak kuat (2,42), dan tingkat kesukaan disukai (2,57).

SUMMARY

Corn milk processing produces waste in the form of residue that is not optimal utilization for food products. The potential development of the waste can be optimized for noodle. Dried noodles made from corn starch waste is one alternative to the diversification of products processed from corn. The addition of red bean flour is used to improve the nutritional value. The use of as CMC and STPP can improve the texture of the noodles. The purpose of this study was (1) Determine the proportion of the addition of red bean flour to produce the optimum dry noodles that have physicochemical and sensory characteristics such as dried noodles according to SNI; (2) Determine the type of material that produces elastic agent dry noodles that have physicochemical and sensory characteristics that produce well dried noodles; (3) Determine the best treatment combination of the interaction between the addition of red bean flour and types elastic agent on the quality of dried noodles.

This study uses a Randomized Block Design (RBD). Factors to be examined is the proportion of the addition of red bean flour (K) consists of: 5% (K1); 10% (K2); 15% (K3); 20% (K4); elastic agent types (P) consisting of: CMC 0.5% (P1); STPP 0.2% (P2). There are 8 combination treatments with 3 replicates in order to obtain 24 experimental units.

The proportion of red bean flour suitable for producing dry noodles is 5% addition of red bean flour. Appropriate type of elastic agent to producing dry noodles is CMC 0.5%. The combination of the best treatment based index of the effectiveness of the method is the treatment of dry noodle products K1P1 (addition 5% of red bean flour and elastic agent CMC 0.5%). This product has a water content of 4.57%, ash content of 1.32%, the fat content of 5.77%, 11.60% total protein content, carbohydrate content by difference 76.74%, power development 122.47%, 11.93% cooking loss, yellow (3.68), texture chewy (2.38), corn rather strong aroma (2.42), and the preferred preference level (2.57).