

INTISARI

Mi kering berbahan baku tepung jagung dan pati merupakan salah satu produk diversifikasi pangan yang belum banyak dikembangkan. Walaupun seperti itu tetapi sudah banyak penelitian yang membahas mengenai hal ini. Kadar protein mi jagung yang lebih rendah dari mi berbahan baku terigu mengharuskan adanya inovasi baru pada pembuatan mi jagung, salah satunya dengan penambahan sumber protein yaitu ikan patin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh komposisi tepung jagung dan tepung tapioka serta penambahan daging ikan patin untuk memperoleh mi jagung dengan karakteristik terbaik dan kadar protein tinggi.

Model rancangan percobaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor. Faktor komposisi tepung jagung dan tepung tapioka dengan taraf 9:1, 9:2, dan 9:3, serta faktor penambahan daging ikan patin dengan taraf 5,0%, 7,5%, 10,0%, 12,5%, dan 15,0%. Respon yang dilakukan adalah kadar air, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar protein menggunakan perhitungan neraca bahan, analisis protein pada sampel terpilih, kadar serat kasar, penentuan daya serap air serta rasa, warna, aroma, dan kekenyalan secara organoleptik.

Hasil penelitian yang didapat bahwa komposisi tepung jagung dan tepung tapioka berpengaruh terhadap warna, aroma, kekenyalan, kadar lemak, dan kadar protein. Penambahan daging ikan patin berpengaruh terhadap rasa, kadar lemak, dan kadar protein. Interaksi antara komposisi tepung jagung dan tepung tapioka serta penambahan daging ikan patin berpengaruh terhadap kadar serat kasar dan daya serap air. Sampel yang terpilih adalah a₂b₁ (Komposisi tepung jagung dan tepung tapioka 9:2, penambahan daging ikan patin 5,0%).

Kata kunci : Tepung Jagung, Tepung Tapioka, Daging Ikan Patin, Mi Jagung

