

PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DAN TEPUNG KELADI TERHADAP KARAKTERSTIK MIE BASAH

Aditya Degita Rizal

Mahasiswa Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian UNUD
december379@gmail.com

I Nengah Kencana Putra

Staf Pengajar Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian UNUD

Ni Wayan Wisaniyasa

Staf Pengajar Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian UNUD

ABSTRACT

This research aims to find out the effect of the comparison between wheat flour and caladium flour used in moist noodle to produce moist noodle with the best quality requirements. The research design used for this research is randomized block design with comparisons between of wheat flour and caladium flour as follows: 100%:0%, 95%:5%, 90%:10%, 85%:15%, 80%:20%, 75%:25%, 70%:30% respectively. Treatments were repeated three times to obtain 21 units of the experiment and the data were analyzed by variance analysis. If there was any impact on the treatment of the analysis was followed by Duncan's test. The result of the research have shown that comparison between of wheat flour and caladium flour had significant affects on water content, ash content, protein content, color, taste, texture, and overall acceptance, but have not significant effect on fat content, carbohydrate content and aroma. The best characteristics of moist noodle which made with comparison between of 80% terigu and 20% keladi flour with the following criteria : water content 59,82%, ash content 1,12%, protein content 4,66%, fat content 5,59%, carbohydrate content 25,65%, aroma (mostly like), color (like), taste (mostly like), texture (elastic), overall acceptance (mostly like).

Keywords: *wheat flour, caladium flour, moist noodle.*

PENDAHULUAN

Pola konsumsi masyarakat saat ini menjadi isu yang sangat penting. Sebagian besar masyarakat tidak lagi mengkonsumsi nasi sebagai bahan makanan pokok tetapi mengkonsumsi makanan jenis lain salah satunya adalah mie yang kian menjadi pilihan masyarakat. Kandungan karbohidrat yang tinggi, menjadikan mie digunakan sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi. Mie merupakan salah satu bentuk pangan olahan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat. Mie adalah produk makanan yang dibuat dari terigu dengan penambahan bahan makanan tambahan yang diizinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 4 menit (Anon., 1992). Mie basah adalah jenis mie yang mengalami proses perebusan setelah tahap pemotongan. Biasanya mie basah dipasarkan dalam keadaan segar. Kadar air mie basah dapat mencapai 52% dan karenanya daya simpannya relatif singkat (40 jam pada suhu kamar) (Singarimbun., 2008). Salah satu alternatif untuk mengurangi pemakaian terigu dalam pembuatan mie basah adalah dengan menggunakan komoditas lain yang dapat diperoleh secara lokal dengan harga yang lebih murah, salah satu diantaranya adalah keladi.

Keladi merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung karbohidrat (34g/100g), vitamin C (13,26-13,60mg/100g) dan mineral (kalsium 8,50mg/100g) yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Untuk meningkatkan peluang pemanfaatan keladi sebagai bahan pangan dapat dilakukan melalui pengolahan umbi keladi menjadi tepung keladi. Pengolahan keladi menjadi tepung mempunyai keuntungan antara lain: penggunaannya lebih praktis, daya simpan menjadi lebih lama, variasi jenis makanan yang dihasilkan lebih banyak, serta pengangkutan dan penyimpanan dapat dilakukan lebih mudah. Ciri-ciri keladi yang baik untuk diolah menjadi tepung adalah keladi dengan umur panen 5 bulan berbentuk silinder atau lonjong sampai agak bulat, kulit keladi berwarna coklat kehitaman, bertekstur kasar, terdapat bekas-bekas pertumbuhan akar dan warna dagingnya putih keruh (Anon., 2007). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan terigu dan tepung keladi terhadap karakteristik mie basah serta untuk mengetahui perbandingan terigu dan tepung keladi yang tepat sehingga dihasilkan mie basah dengan karakteristik terbaik

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan baku utama dalam penelitian ini adalah keladi dengan umur panen 5 bulan, terigu merek cakra kembar, garam dapur merek dolphin, telur ayam, minyak goreng merek bimoli, (semua bahan di atas dibeli di pasar Badung, Denpasar). *Sodium tripolyphosphat* (STPP), air untuk pengolahan pangan, aquades, H₂SO₄ pekat, HCl, alkohol 95%, NaOH 50%, asam Borak 3%, Heksan (Merck), tablet Kjeldahl (Merck).

Alat-alat yang digunakan adalah : kompor gas (hitachi), panci, nampan, timbangan 3 kg (lion star), timbangan analitik (merek Melder Toledo AB 204 dan Adventure Ohaus), baskom, sendok, tisu, ayakan 60 mesh, pencetak mie, cawan, aluminium foil, destilator, pendingin balik, desikator, oven, cawan porselin, alat pembakar, lumpang, kertas saring, erlenmeyer 100 ml (pyrex), pipet volum 100ml, gelas beker 100ml (pyrex), biuret, pemanas, batang pengaduk, muffle, pipet tetes, labu lemak 100ml (pyrex), gelas ukur 100ml (pyrex), labu kjeldahl 250ml (pyrex), soxhlet (pyrex), ruang asam, vortex (thermolyne), tabung reaksi 100ml (pyrex).

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan perlakuan yaitu perbandingan jumlah terigu (%) dengan tepung keladi (%) yaitu :

K0 : perbandingan 100% terigu dan 0% tepung keladi

K1 : perbandingan 95% terigu dan 5% tepung keladi

K2 : perbandingan 90% terigu dan 10% tepung keladi

K3 : perbandingan 85% terigu dan 15% tepung keladi

K4 : perbandingan 80% terigu dan 20% tepung keladi

K5 : perbandingan 75% terigu dan 25% tepung keladi

K6 : perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi

Masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali sehingga diperoleh 21 unit percobaan. Data yang diperoleh dianalisis dengan sidik ragam, dan apabila terdapat pengaruh pada uji F maka dilanjutkan dengan uji Duncan (Steel dan Torrie., 1993).

Pelaksanaan Penelitian

Pembuatan Tepung Keladi

Proses pengolahan tepung keladi dilakukan menurut Astawan (2006) yang dimodifikasi keladi dengan perendaman larutan garam untuk menurunkan kadar oksalat yang terdapat di keladi. Proses pembuatan tepung keladi dimulai dari keladi dikupas dan dibelah, selanjutnya keladi diiris tipis dengan ketebalan 0,2 cm, kemudian dilakukan perendaman dengan menggunakan larutan garam dengan konsentrasi 7,5% (75g garam dilarutkan dengan aquades dalam labu takar 1000ml, ditambahkan aquades sampai tanda tera). Perendaman irisan keladi dilakukan dengan perbandingan 1:4. Jadi dalam setiap 1 liter larutan garam terdapat 250 g irisan keladi, perendaman dilakukan selama 60 menit, kemudian dioven dengan suhu 70°C sampai keladi mudah dipatahkan, kemudian keladi yang sudah kering dihancurkan dengan menggunakan blender, selanjutnya dilakukan pengayakan dengan ayakan 60 mesh untuk menghasilkan tepung keladi yang lebih halus.

Pembuatan Mie Basah

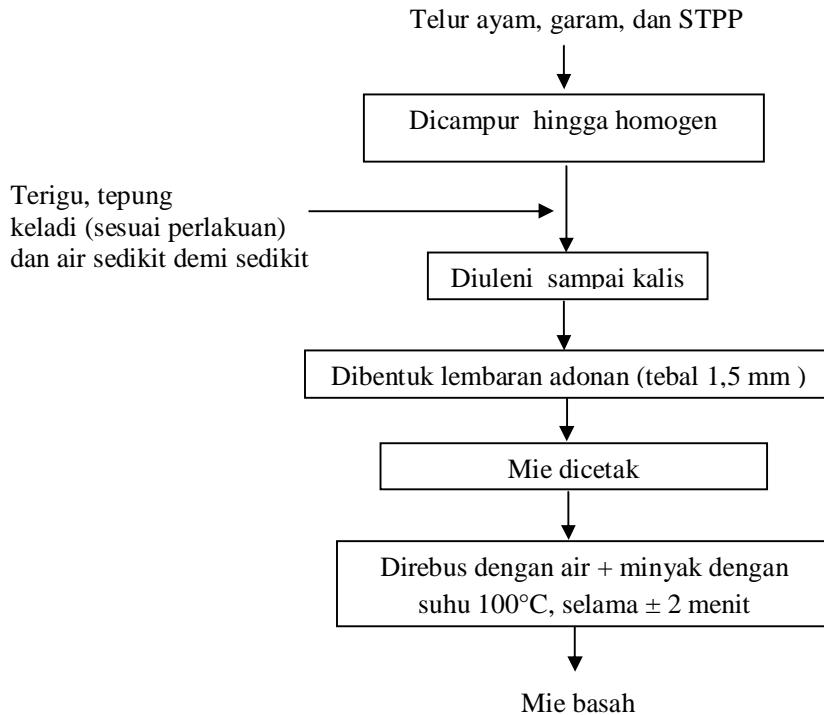
Formulasi mie basah dari campuran terigu dan tepung keladi (Singarimbun., 2008 yang dimodifikasi terigu dan tepung keladi) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula pembuatan mie basah dengan perlakuan substitusi terigu dengan tepung keladi

Bahan	Perlakuan						
	Ko	K ₁	K ₂	K ₃	K ₄	K ₅	K ₆
Terigu (g)	100	95	90	85	80	75	70
Tepung keladi (g)	0	5	10	15	20	25	30
<i>Sodium Tripolyphosphate</i> STPP (g) sebagai stabilizer	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Garam (g)	2	2	2	2	2	2	2
Telur ayam (g)	8	8	8	8	8	8	8

Proses pembuatan mie basah dengan perlakuan substitusi terigu dengan tepung keladi pada konsentrasi yang berbeda adalah, pertama dicampur garam (2 g) dan *sodium tripolyphosphate* (STPP) (0,25 g) dengan telur ayam (8 g) di dalam baskom selama 2 menit, kemudian dimasukkan terigu dan tepung keladi (sesuai dengan perlakuan) lalu ditambahkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni dengan menggunakan tangan sehingga diperoleh adonan yang kalis, selanjutnya adonan

digiling dengan menggunakan alat pencetak lembaran adonan sehingga diperoleh lembaran adonan dengan ketebalan 1,5 mm, kemudian lembaran adonan yang tipis dicetak dengan alat pencetak mie (*roll press*), selanjutnya untaian mie yang dihasilkan direbus dengan air (2 liter) + minyak (50ml) selama 2 menit pada suhu 100°C hingga terjadi proses gelatinisasi secara sempurna, kemudian didinginkan. Diagram alir proses pembuatan mie basah dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan mie basah (Singarimbun., 2008 yang dimodifikasi terigu dan tepung keladi)

Parameter Yang Diamati

Parameter yang diamati dalam penelitian ini adalah kadar air dengan metode pemanasan (Sudarmadji *et al.*, 1997), kadar abu dengan metode pemijaran (Sudarmadji *et al.*, 1997), kadar protein dengan metode gunning (Sudarmadji *et al.*, 1997), kadar lemak dengan metode soxhlet (Sudarmadji *et al.*, 1997), dan kadar karbohidrat dengan metode *carbohidrat by different* (Sudarmadji *et al.*, 1997). Uji sensoris dengan metode hedonik (Soekarto., 1985) yang meliputi warna, aroma, rasa dan penerimaan keseluruhan, serta dengan metode skor (Soekarto., 1985) yang meliputi tekstur. Uji *after taste* dengan metode monadik (Soekarto., 1985) terhadap tingkat rasa gatal dengan cara mencicipi mie basah yang dilakukan oleh panelis yang sama dengan panelis uji sensoris.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisis ragam perbandingan terigu dan tepung keladi terhadap karakteristik mie basah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil analisis kimia mie basah (%)

Perbandingan terigu dan tepung keladi	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar Protein (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Karbohidrat (%)
100% : 0%	66,39 a	0,37 c	10,14 a	9,57 a	21,40 a
95% : 5%	64,86 ab	0,71 b	8,45 ab	8,67 a	21,69 a
90% : 10%	64,09 abc	0,81 b	6,98 abc	8,66 a	24,17 a
85% : 15%	60,39 bcd	0,81 b	5,62 bcd	7,20 a	24,18 a
80% : 20%	59,82 cd	1,12 a	4,66 cd	5,59 a	25,65 a
75% : 25%	56,32 de	1,29 a	3,16 d	5,14 a	26,93 a
70% : 30%	54,68 e	1,31 a	3,05 d	4,46 a	31,62 a

Keterangan : Huruf yang sama di belakang nilai rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$)

1. Kadar Air

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kadar air mie basah. Tabel 1 menunjukkan bahwa kadar air mie basah berkisar antara 54,68% sampai dengan 66,39%. Nilai rata-rata kadar air mie basah dapat dilihat pada Tabel 1. Kadar air mie basah tertinggi diperoleh dari perbandingan 100% terigu dan 0% tepung keladi yaitu 66,39% sedangkan kadar air mie basah terendah diperoleh dari perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi yaitu 54,68%. Tabel 1 menunjukkan bahwa semakin meningkat penggunaan tepung keladi, kadar air mie basah semakin menurun. Hal ini disebabkan karena terigu mengandung amilosa lebih tinggi dibandingkan tepung keladi, amilosa berfungsi untuk mengikat air sehingga kadar air mie basah menurun (Winarno., 2002).

Tabel 1 terlihat bahwa kadar air mie basah dari semua perbandingan terigu dan tepung keladi tidak sesuai dengan SNI, hal ini disebabkan karena dalam proses pembuatan mie basah mempergunakan proses perebusan. Kadar air menurut persyaratan mutu mie basah (SNI 01-2986-1992) adalah 20-35% (Anon., 1992).

2. Kadar Abu

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap kadar abu mie basah. Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kadar abu mie basah berkisar antara 0,37% sampai dengan 1,31%. Kadar abu mie basah tertinggi diperoleh dari perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi yaitu 1,31% tidak berbeda nyata dengan penambahan terigu 75% dan 80% sedangkan kadar abu mie basah terendah diperoleh dari perbandingan 100% terigu dan 0% tepung keladi yaitu 0,37%. Tabel 1 menunjukkan bahwa semakin meningkat penggunaan tepung keladi, kadar abu mie basah

semakin meningkat. Hal ini disebabkan karena kadar abu tepung keladi lebih tinggi dibandingkan kadar abu terigu. Kadar abu tepung keladi 4,15% (Putra *et al.*, 2011) sedangkan kadar abu terigu 0,43% (Astawan., 2006).

Kadar abu mie basah yang didapat dari semua perbandingan sudah sesuai dengan SNI 01-2986-1992 tentang syarat mutu mie basah, yaitu maksimal kadar abu nya adalah 3%. (Anon., 1992).

3. Kadar Protein

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap kadar protein mie basah. Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kadar protein mie basah berkisar antara 3,05% sampai dengan 10,14%. Kadar protein mie basah tertinggi diperoleh dari perbandingan 100% terigu dan 0% tepung keladi yaitu 10,14% sedangkan kadar protein mie basah terendah diperoleh dari perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi yaitu 3,05%. Tabel 1 menunjukkan bahwa semakin meningkat penggunaan tepung keladi, kadar protein mie basah semakin menurun. Hal ini disebabkan karena kadar protein terigu lebih tinggi dibandingkan kadar protein tepung keladi. Kadar protein terigu 11% (Astawan., 2006) sedangkan kadar protein tepung keladi 0,75% (Putra *et al.*, 2001).

Kadar protein mie basah yang telah didapat dari semua perbandingan sudah sesuai dengan SNI 01-2986-1992 tentang syarat mutu mie basah, yaitu minimal kadar protein nya adalah 3% (Anon., 1992).

4. Kadar Lemak

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar lemak mie basah. Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata kadar lemak mie basah berkisar antara 4,46% sampai dengan 9,57%. Berdasarkan hasil analisis ragam perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak mie basah, hal ini disebabkan karena kandungan lemak terigu dan kandungan lemak tepung keladi rendah dan relatif sama. Kadar lemak terigu 1,57% (Astawan., 2006) sedangkan kadar lemak tepung keladi 1,03% (Putra *et al.*, 2011).

5. Kadar Karbohidrat

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar karbohidrat mie basah. Tabel 1 menunjukkan bahwa nilai rata-rata untuk kadar karbohidrat mie basah berkisar antara 21,40% sampai dengan 31,62%.

Berdasarkan hasil analisis ragam perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar karbohidrat mie basah, hal ini disebabkan karena terigu dan tepung keladi

merupakan sumber karbohidrat. Kadar karbohidrat terigu 74% (Astawan., 2006) sedangkan kadar karbohidrat tepung keladi 88,89% (Putra *et al.*, 2011).

6. Evaluasi Sensoris

Hasil analisis ragam perbandingan terigu dan tepung keladi terhadap evaluasi sensoris mie basah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 2. Hasil uji sifat sensoris mie basah

Perbandingan terigu dan tepung keladi	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Penerimaan keseluruhan
100% : 0%	5,1 a	5,6 a	4,9 ab	5,5 a	4,9 a
95% : 5%	4,9 a	5,5 a	5,1 a	5,1 a	5,0 a
90% : 10%	4,6 a	4,9 a	4,8 ab	4,9 a	4,9 a
85% : 15%	5,2 a	5,6 a	4,8 ab	5,5 a	5,0 a
80% : 20%	5,3 a	5,6 a	5,3 a	5,6 a	5,2 a
75% : 25%	4,7 a	3,5 b	4,1 bc	4,1 b	3,9 b
70% : 30%	4,5 a	2,8 b	3,9 c	3,3 c	3,7 b

Keterangan : Huruf yang sama di belakang nilai rata-rata pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$)

6.1. Aroma

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh tidak nyata ($P>0,05$) terhadap aroma mie basah. Nilai rata-rata aroma mie basah dapat dilihat pada Tabel 2. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma mie basah berkisar antara 4,5 (biasa) sampai dengan 5,3 (agak suka). Hal ini disebabkan karena aroma mie basah yang dihasilkan dari semua perlakuan beraroma khas mie basah.

6.2. Warna

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P<0,01$) terhadap warna mie basah. Nilai rata-rata warna mie basah dapat dilihat pada Tabel 2. Nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap warna mie basah berkisar antara 2,8 (agak tidak suka) sampai dengan 5,6 (suka). Mie basah dengan perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi memiliki nilai paling rendah yaitu 2,8 (agak tidak suka) sedangkan mie basah dengan perbandingan terigu dan tepung keladi 100% : 0%, 85% : 15% dan 80% : 20% mendapat nilai paling tinggi yaitu 5,6 (suka). Penerimaan panelis terhadap warna mie basah tidak berbeda nyata ($P>0,05$) dengan kontrol (100% terigu dan 0% tepung keladi) pada penggunaan tepung keladi sampai dengan konsentrasi 20%, sedangkan penggunaan tepung keladi dengan konsentrasi lebih dari 20% menyebabkan penerimaan panelis terhadap warna mie basah menjadi menurun.

6.3. Rasa

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap rasa mie basah. Nilai rata-rata rasa mie basah dapat dilihat pada Tabel 2. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa mie basah berkisar antara 3,9 (biasa) sampai dengan 5,3 (agak suka). Mie basah dengan perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi memiliki nilai paling rendah yaitu 3,9 (biasa) sedangkan mie basah dengan perbandingan 80% terigu dan 20% tepung keladi mendapat nilai paling tinggi yaitu 5,3 (agak suka). Penerimaan panelis terhadap rasa mie basah tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dengan kontrol (100% terigu dan 0% tepung keladi) pada penggunaan tepung keladi sampai dengan konsentrasi 20%, sedangkan penggunaan tepung keladi dengan konsentrasi lebih dari 20% menyebabkan penerimaan panelis terhadap rasa mie basah menjadi menurun. Hal ini disebabkan mie berasa pahit.

6.4. Tekstur

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur mie basah. Nilai rata-rata tekstur mie basah dapat dilihat pada Tabel 2. Nilai rata-rata penerimaan panelis terhadap tekstur mie basah berkisar antara 3,3 (agak lembek) sampai dengan 5,6 (kenyal). Mie basah dengan perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi memiliki nilai tekstur paling rendah yaitu 3,3 (agak lembek) sedangkan mie basah dengan perbandingan 80% terigu dan 20% tepung keladi mendapat nilai tekstur paling tinggi yaitu 5,6 (kenyal). Penerimaan panelis terhadap tekstur mie basah tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dengan kontrol (100% terigu dan 0% tepung keladi) pada penggunaan tepung keladi sampai dengan konsentrasi 20%, sedangkan penggunaan tepung keladi dengan konsentrasi lebih dari 20% menyebabkan penerimaan panelis terhadap tekstur mie basah menjadi menurun.

6.5. Penerimaan Keseluruhan

Hasil analisis ragam menunjukkan bahwa perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap penerimaan keseluruhan mie basah. Nilai rata-rata penerimaan keseluruhan mie basah dapat dilihat pada Tabel 2. Nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan mie basah berkisar antara 3,7 (biasa) sampai dengan 5,2 (agak suka). Mie basah dengan perbandingan 70% terigu dan 30% tepung keladi memiliki nilai paling rendah yaitu 3,7 (biasa) sedangkan mie basah dengan perbandingan 80% terigu dan 20% tepung keladi mendapat nilai paling tinggi yaitu 5,2 (agak suka). Tabel 2 menunjukkan bahwa penerimaan keseluruhan panelis tidak berbeda nyata ($P > 0,05$) dengan kontrol (100% terigu dan 0% tepung keladi) pada penggunaan tepung keladi sampai dengan konsentrasi 20% sedangkan penggunaan tepung keladi dengan konsentrasi lebih dari 20% menyebabkan penerimaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan mie basah menurun.

6.6. After taste

Untuk mengetahui masih adanya efek gatal di mulut, dilakukan pengujian menggunakan panelis. Pengujian dilakukan dengan cara menyatakan adanya kesan gatal yang ditimbulkan di mulut dalam waktu 3 menit setelah mencicipi mie basah yang disajikan dan sebelum melakukan pengujian, panelis diharapkan sedang tidak makan. Pengujian dilakukan oleh panelis yang sama dengan panelis uji sensoris. Dari uji *after taste* efek gatal di mulut pada mie basah untuk semua perbandingan terigu dan tepung keladi menunjukkan bahwa tidak adanya efek gatal di mulut pada penggunaan tepung keladi sampai dengan konsentrasi 30%.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh perbandingan terigu dan tepung keladi terhadap karakteristik mie basah maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan perbandingan terigu dan tepung keladi berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air (menurun), kadar abu (meningkat), kadar protein (menurun), warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak, kadar karbohidrat, dan aroma mie basah.
2. Karakteristik terbaik mie basah diperoleh pada perlakuan perbandingan 80% terigu : 20% tepung keladi, dengan karakteristik kadar air 59,82% , kadar abu 1,12%, kadar protein 4,66%, kadar lemak 5,59%, kadar karbohidrat 25,65%, aroma (agak suka), warna (suka), rasa (agak suka), tekstur (kenyal), penerimaan keseluruhan (agak suka) dan tidak menimbulkan efek gatal.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap mie basah dapat disarankan :

1. Untuk membuat mie dengan karakteristik terbaik dengan perbandingan 80% terigu dan 20% tepung keladi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar air mie basah agar sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) mie basah.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai warna dari mie basah agar terlihat lebih menarik, misalnya dengan cara penambahan pewarna alami pada saat proses produksi mie basah.

DAFTAR PUSTAKA

Anonimus. 1992. Standar Nasional Indonesia SNI 01-2986-1992. Departemen Perindustrian, Jakarta.

- Anonimus. 2007. Budidaya Pertanian, Bogor.
<http://warintek.bantul.go.id/web.php?mod=basisdata&kat=1&sub=2&file=191>.
Sept, 12, 2007.
- Astawan, M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya, Bogor.
- Putra, I N K., I K. Suter, I M. Sugitha, I P. Suparthana, N M. Yusa, K A. Nocianitri, N W. Wisaniyasa dan N N. Puspawati. 2011. Pengolahan Keladi Menjadi Tepung Dan Pemanfaatannya Sebagai Pensubstitusi Tepung Beras Pada Pengolahan Kue Tradisional Bali. (*Laporan hasil Penelitian*). Pusat Penelitian Makanan Tradisional Universitas Udayana. Denpasar.
- Singarimbun, A. 2008. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung jagung dan Konsentari Kalium Sorbet Terhadap Mutu Mie Basah (*Boiled Noodle*). Universitas Sumatra Utara.
- Soekarto, S.T. 1985. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistik. Penerjemah Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji, B. Haryono dan Suhardi, 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Winarno. F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.