

RINGKASAN

Perkembangan pesat konsumsi mie di Indonesia, memberi pelajaran bahwa mie merupakan jenis makanan yang sesuai dengan kebutuhan atau kesukaan konsumen Indonesia, bahkan dapat dikatakan mie telah menjadi pangan alternatif utama setelah nasi. Pengelolaan ubi jalar ungu merupakan alternatif lain dalam konsumsi karbohidrat, sehingga dapat diolah menjadi produk hasil pangan yang beragam seperti roti, pasta, mie instan, dll.

Selama ini ubi jalar dikonsumsi hanya sebatas direbus, dikukus, digoreng, dipanggang atau dibakar. Pemanfaatan ubi jalar ungu juga dapat mensubstitusi dengan tepung terigu dan menjadi langkah awal dalam mengurangi konsumsi tepung terigu, karena mengingat Indonesia bukanlah negara penghasil gandum yang merupakan bahan baku tepung terigu, sehingga menjadi menguntungkan karena tidak perlu impor tepung terigu. Pada penelitian ini dilakukan pembuatan mie kering dari ubi jalar ungu. Pembuatan mie kering dari ubi jalar ungu dimaksudkan untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal ubi jalar ungu, menambah diversifikasi produk pangan, dan menggantikan terigu pada produk mie kering. Pembuatan mie kering ubi jalar juga merupakan upaya menyediakan produk mie yang bebas gluten.

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Pertanian UISU. Model rancangan yang digunakan pada penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial yang terdiri atas dua faktor utama yaitu : Faktor I: Substitusi ubi jalar ungu dengan tepung terigu (U) terdiri atas 4 taraf perlakuan yaitu : $U_1 = 20\%$ ubi jalar ungu : 80% tepung terigu, $U_2 = 30\%$ ubi jalar ungu : 70% tepung terigu, $U_3 = 40\%$ ubi jalar ungu : 60% tepung terigu dan $U_4 = 50\%$ ubi jalar ungu : 50% tepung terigu. Faktor II : Suhu Pengeringan (S) yang terdiri atas 4 taraf yaitu : $S_1 = 65^\circ \text{C}$, $S_2 = 70^\circ \text{C}$, $S_3 = 75^\circ \text{C}$ dan $S_4 = 80^\circ \text{C}$. Parameter yang diamati terdiri dari kadar air, kadar abu, kadar lemak, rasa, tekstur dan warna. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi ubi jalar ungu dan tepung terigu berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar air, kadar abu, organoleptik rasa, tekstur dan warna namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar lemak. Suhu pengeringan berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar air dan kadar abu, namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar lemak, organoleptik rasa tekstur dan warna. Interaksi perlakuan berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap seluruh parameter yang diamati.

Kata Kunci : Ubi Jalar Ungu, Mie Kering, Pengeringan

SUMMARY

The rapid development of noodle consumption in Indonesia has taught us that noodles are a type of food that suits the needs or preferences of Indonesian consumers. It could even be said that noodles have become the main alternative food after rice. Management of purple sweet potatoes is another alternative for consuming carbohydrates, so that they can be processed into various food products such as bread, pasta, instant noodles, etc.

So far, sweet potatoes have been consumed only boiled, steamed, fried, baked or grilled. Utilizing purple sweet potatoes can also be substituted for wheat flour and is the first step in reducing wheat flour consumption, considering that Indonesia is not a country that produces wheat which is the raw material for wheat flour, so it is an advantage because there is no need to import wheat flour.

This research was carried out at the UISU Faculty of Agriculture Laboratory. The design model used in this research is a factorial Completely Randomized Design (CRD) which consists of two main factors, namely: Factor I: Substitution of purple sweet potato with wheat flour (U) consisting of 4 treatment levels, namely: $U_1 = 20\%$ purple sweet potato : 80% wheat flour, $U_2 = 30\%$ purple sweet potato : 70% wheat flour, $U_3 = 40\%$ purple sweet potato : 60% wheat flour and $U_4 = 50\%$ purple sweet potato : 50% wheat flour. Factor II: Drying Temperature (S) which consists of 4 levels, namely: $S_1 = 65^\circ \text{C}$, $S_2 = 70^\circ \text{C}$, $S_3 = 75^\circ \text{C}$ and $S_4 = 80^\circ \text{C}$. The parameters observed consisted of water content, ash content, fat content, taste, texture and color. The results of the research showed that the substitution of purple sweet potato and wheat flour had a very significantly different effect ($P > 0.01$) on water content, ash content, organoleptic taste, texture and color but had no significant effect ($P < 0.05$) on fat content. Drying temperature had a very significant effect ($P > 0.01$) on water content and ash content, but had no significant effect ($P < 0.05$) on fat content, organoleptic taste, texture and color. The treatment interaction had no significant effect ($P < 0.05$) on all observed parameters.

Keywords: Purple Sweet Potato, Dried Noodles, Drying