

RINGKASAN

Tanaman talas (*Colocasia esculenta (L) Schott*) adalah tanaman yang sudah lama dikenal di Indonesia. Umbi talas mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup tinggi terutama pati yaitu sebesar 24,5%. Talas memiliki kandungan karbohidrat 85,93%, dan serta kandungan pati talas yang mudah dicerna. Oleh karena itu umbi talas berguna sebagai penghasil pati yang penting dan sebagai bahan baku industry.

Mie banyak dibuat dari tepung terigu, disamping itu ada juga yang terbuat dari tepung beras, tepung jagung, atau tepung gandum. Dari tepung terigu muncul mie telur, disebut begitu karena adonannya memang dicampur kuning telur. Mie telur inilah yang paling populer dan dijual dalam bentuk kering atau basah. Mie telur dapat dibuat menjadi mie goreng dan mie kuah.

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 tepung terigu dengan tepung talas (S) terdiri atas 4 taraf perlakuan yaitu: $S_1 = 80\%$ tepung terigu + 20% tepung talas, $S_2 = 75\%$ tepung terigu + 25% tepung talas, $S_3 = 70\%$ tepung terigu + 30% tepung talas, $S_4 = 65\%$ tepung terigu + 35% tepung talas. Faktor II: Jumlah kuning telur (T) yang terdiri atas 4 taraf yaitu : $T_1 = 2\%$, $T_2 = 4\%$, $T_3 = 6\%$ dan $T_4 = 8\%$. Parameter yang diamati terdiri dari kadar air, kadar abu, daya regang, organoleptik warna dan rasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung talas berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap daya regang, organoleptik warna dan rasa namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air dan kadar abu. Jumlah kuning telur berpengaruh berbeda sangat nyata ($P > 0.01$) terhadap kadar abu, daya regang dan organoleptik rasa namun berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar air dan organoleptik rasa warna. Interaksi perlakuan berpengaruh tidak nyata ($P < 0.05$) terhadap seluruh parameter yang diamati

Kata Kunci : Mie, Substitusi Tepung Talas, Kuning Telur

SUMMARY

The taro plant (*Colocasia esculenta* (L) Schott) is a plant that has long been known in Indonesia. Taro tubers have a fairly high carbohydrate content, especially starch, which is 24.5%. Taro has a carbohydrate content of 85.93%, and the starch content of taro is easy to digest. Therefore, taro tubers are useful as important starch producers and as industrial raw materials.

Many noodles are made from wheat flour, besides that, some are also made from rice flour, corn flour or wheat flour. From wheat flour comes egg noodles, so called because the dough is mixed with egg yolk. Egg noodles are the most popular and are sold in dry or wet form. Egg noodles can be made into fried noodles and soup noodles.

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 wheat flour with taro flour (S) consisting of 4 levels of treatment, namely: S1 = 80% wheat flour + 20 % taro flour, S2 = 75% wheat flour + 25% taro flour, S3 = 70% wheat flour + 30% taro flour, S4 = 65% wheat flour + 35% taro flour. Factor II: The amount of egg yolk (T) which consists of 4 levels, namely: T1 = 2%, T2 = 4%, T3 = 6% and T4 = 8%. The parameters observed consisted of water content, ash content, stretchability, organoleptic color and taste. The results showed that the substitution of wheat flour with taro flour had a very significant ($P > 0.01$) effect on stretchability, organoleptic color and taste but had no significant effect ($P < 0.05$) on water content and ash content. The amount of egg yolk had a very significant effect ($P > 0.01$) on ash content, stretchability and taste organoleptics but had no significant effect ($P < 0.05$) on water content and color taste organoleptics. The treatment interaction had no significant effect ($P < 0.05$) on all observed parameters

Keywords: Noodles, Taro Flour Substitution, Egg Yolk