

Studi substitusi terigu dengan pasta pisang awak (*Musa paradisiaca* var. awak) pada pembuatan mi basah/ Hotman Manurung, Rosnawyta Manurung

Manurung, Hotman, author; Simanjuntak, Rosnawyta, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20462091&lokasi=lokal>

Abstrak

Pembuatan mi basah melalui substitusi terigu dengan pasta pisang awak (*Musa paradisiaca* var. awak) bertujuan untuk mengetahui perbandingan jumlah pasta pisang yang dapat digunakan sebagai substitusi melalui analisis mutu mi basah dan untuk mengetahui komponen gizi mi basah yang dihasilkan melalui analisis komponen kadar abu, protein, dan kadar serat kasar. Penelitian dilakukan dengan dua tahap. Tahap pertama pembuatan mi basah untuk mengetahui perbandingan jumlah pasta pisang yang dapat digunakan sebagai substitusi. Tahap kedua Analisis komponen gizi mi basah pasta pisang awak sebagai substitusi terigu. Metode percobaan menggunakan rancangan acak lengkap non factorial dengan perlakuan perbandingan (%) tepung terigu (T) dengan pasta pisang (P) yang terdiri atas 3 taraf ($t=3$). M0(T90P10); M1(T80P20); dan M2(T70P30). Dilakukan dengan 3 ulangan. Perbandingan (%) tepung terigu (T) dengan pasta pisang (P) yang terbaik adalah M2(T70P30) dengan karakteristik mi basah: Kadar air 56,5% elastisitas 2,0 cm.

Kehilangan Padatan Akibat Pemasakan (KPAP) 1,5%, daya serap air 125,0%, dan tingkat kesukaan terhadap aroma pada skala 3,40 (suka). Mi basah M2(T70P30) mengandung abu 0,34% (berat kering, bk), protein 6,79%(bk), dan serat kasar 0,12 (bk). Mi basah M2(T70P30) telah memenuhi Standar Nasional Industri SNI 01-2987-1992.

Kata kunci: mi basah, pasta pisang awak.