

ABSTRAK

KAJIAN FORMULASI PEMBUATAN MIE BASAH TINTA CUMI

Oleh

Ni Made Ambarningsih

Mie merupakan produk pangan yang terdiri dari 70% tepung terigu dan 30% bahan tambahan lain. Penambahan tinta cumi, karaginan, dan telur yang mengandung nilai protein, mineral, dan nutrisi mikro lainnya diharapkan mampu menghasilkan mie dengan rasa yang gurih dan kenyal serta memiliki nilai nutrisi yang memenuhi standar mie basah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mencari formulasi terbaik tinta cumi, karaginan, dan telur ayam sehingga menghasilkan mie tinta cumi sesuai dengan syarat mutu mie basah yaitu SNI 01-2987-1992 dan disukai panelis.

Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap yaitu penelitian pendahuluan dan utama. Penelitian pendahuluan dilakukan secara *trial and error*. Penelitian utama dilakukan dalam perlakuan tunggal dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL) dengan tiga ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini terdiri dari 15 formulasi bahan baku pembuat mie tinta cumi yang terdiri dari tinta cumi, karaginan, dan telur ayam yang ditambahkan dengan jumlah yang berbeda-beda. Data yang diperoleh diuji dengan uji Bartlett dan uji Tuckey, kemudian data diolah

dengan analisis sidik ragam dan diuji lanjut dengan uji BJND (Uji Beda Jarak Duncan) pada taraf 5% atau taraf 1%

Formulasi mie tinta cumi yang sesuai dengan SNI 01-2987-1992 dan disukai panelis adalah formulasi 5 yang terdiri dari 16 ml tinta cumi (b/b), 4 g karaginan (b/b), dan 62 ml telur ayam (b/b) dengan kandungan kadar air sebanyak 28,06%, kadar abu sebanyak 1,17%, kadar protein sebanyak 13,49%, kadar lemak sebanyak 1,02%, kadar karbohidrat sebanyak 54,94%. Hasil penilaian organoleptik menunjukkan bahwa skor warna, rasa, aroma, dan kekenyalan berturut-turut yaitu sebesar 5,76; 6,78; 6,29; dan 6,31 dimana skala 1-10, angka 5 adalah sama dengan skor standar mie basah biasa.

Kata kunci : Formulasi, Tinta Cumi, Karaginan, Mie Tinta Cumi.

ABSTRACT

STUDY FORMULATION OF MAKING THE SQUID INK NOODLES

by

Ni Made Ambarningsih

Noodle is a food product consisting of 70% wheat flour and 30% other additives. Addition some ink of squid, carrageenan, and chicken's egg are containing of protein, mineral, and expected other micro nutrition can yield noodles felt crispy, rubbery and also it had nutrition and value that fulfills standard of wet noodles. The objective of this research was to look for the best formulation of ink of squid, carrageenan, and chicken's egg that yielded the squid ink noodles as according to the a requirement quality of wet noodles in SNI 01-2987-1992 and preferred by panelist.

This research was carried out in two steps which are antecedent and especial research. Antecedent research is done by *trial and error*. Especial research is prepared with nonfactorial in Randomized Complete Block Design (RAKL) with three replication. The treatments in this research were consisted of 15 raw material formulation for making for squid ink noodles which consisted of ink of squid, carrageenan, and chicken's egg were added with different amounts. Obtained data will be tested with Test of Bartlet and test of Tuckey, then data is analysed by Anova and BJND test (Duncan Distance Different Test) at level 5% or 1%

Formulation of squid ink noodles according to the SNI 01-2987-1992 and preferred by panelis obtained at formulation 5 which consists 16 ml (b/b) of ink of squid, 4 gram (b/b) of carrageenan, and 62 ml (b/b) of chicken's egg with water content 28,0 %, ash content 1,17%, protein content 13,49%, fat content 1,02%, carbohydrate content 54,94%. The result of organoleptic test showed that the score of color, flavor, aroma, and resilience in a row that is equal to 5,76, 6,78, 6,29, and 6,31 where the scale of 1-10, the score 5 is the same as a standard score of wet noodles standart.

Keywords: formulation, squid ink, carrageenan, squid ink noodles.