

## **ABSTRAK**

### **PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG TAPIOKA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU TERHADAP LAJU PENGERINGAN DAN SIFAT FISIK MIE SEHAT KERING**

**Oleh**

**Eliya Kurniasari**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap laju pengeringan, sifat fisik mekanik, dan membandingkan sifat fisik mie hasil penelitian dengan mie komersial. Penelitian dirancang menggunakan empat perlakuan perbandingan komposisi tepung tapioka dan tepung terigu masing-masing 0:100%; 10:90%; 20:80%, dan 30:70% masing-masing disimbolkan dengan  $C_0$ ,  $C_{10}$ ,  $C_{20}$ , dan  $C_{30}$ . Hasil dari pengujian laju pengeringan menghasilkan nilai konstanta laju pengeringan ( $k$ ) pada perlakuan  $C_0$  adalah 0,014, lebih tinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya  $C_{10}$ ,  $C_{20}$ , dan  $C_{30}$ . Selanjutnya, penambahan tepung tapioka cenderung menurunkan nilai kehilangan padatan akibat pemasakan (KPAP), daya serap air (DSA) dan daya pengembangan, tetapi cenderung menaikkan nilai kadar air dan kekuatan tarik (*tensile strength*) mie sehat. Perbandingan antara hasil pengujian sifat fisik mie sehat kering hasil penelitian dengan mie komersial tidak memberikan perbedaan yang terlalu signifikan. Hal ini menunjukkan mie sehat kering hasil penelitian memiliki sifat fisik yang hampir sama dengan mie komersial.

**Kata kunci:** mie kering, laju pengeringan, dan sifat fisik mekanik