

ABSTRAK

PENGARUH TEPUNG TAPIOKA SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU TERHADAP SIFAT FISIK MIE HERBAL BASAH

Oleh

CHELVIA FARAMUDITA DESSUARA

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh komposisi substitusi tepung tapioka di dalam tepung terigu terhadap kualitas fisik mie herbal basah yang dihasilkan. Penelitian dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu substitusi tapioka 0 %, 10 %, 20 %, dan 30 % dengan 3 kali pengulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi substitusi tapioka dalam tepung terigu, maka semakin tinggi kadar air dan *tensile strength*, namun semakin rendah daya serap air dan pengembangan mie. Skor rata-rata setiap perlakuan dalam uji hedonik cenderung berada pada klasifikasi tidak suka-netral. Mie dengan substitusi tepung tapioka cenderung lebih tahan lama. Berdasarkan analisis sidik ragam dan uji lanjut Duncan ($\alpha < 0,05$) menunjukkan bahwa substitusi tapioka berpengaruh nyata terhadap kadar air, *tensile strength*, dan indek warna RGB, tetapi substitusi tapioka tidak berpengaruh terhadap daya serap air dan pengembangan mie.

Kata Kunci : Mie herbal basah, Kualitas pangan, Tepung tapioka