

# **SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG KARA KRATOK DALAM PEMBUATAN MIE BASAH**

**Oleh**  
**Andrian Subakti**  
**Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) Menentukan formulasi mie basah substitusi tepung terigu dengan tepung kara kratok. (2) Kualitas mie basah substitusi tepung terigu dengan tepung kara kratok dinilai dari aspek warna, tekstur, dan rasa. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang menggunakan metode eksperimen. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis terbatas yang berjumlah 5 orang dosen tata boga program studi pendidikan kesejahteraan keluarga. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik panelis dengan 3 tingkatan yaitu baik, cukup dan tidak baik. Analisis data menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini meliputi: (1) Formula yang tepat pada pembuatan mie basah tepung kara kratok adalah 30% tepung kara kratok dan 70% tepung terigu. (2) Pada uji kualitas dari aspek warna, tekstur dan rasa dikategorikan pada kategori "Baik". Dari aspek warna, mie basah tepung kara kratok berwarna putih plus (putih sedikit kekuningan) dengan skor rata-rata 2,4. Dari aspek tekstur, mie basah tepung kara kratok memiliki tekstur lembut dan kenyal dengan skor rata-rata 2,6. Sedangkan aspek rasa mie basah tepung kara kratok memiliki rasa gurih dengan skor rata-rata 2,8.

**Kata kunci:** Tepung Kara Kratok, Mie Basah, Warna, Tekstur, Rasa.

# **SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH KARA KRATOK FLOUR IN THE MAKING OF WET NOODLES**

**By**  
**Andrian Subakti**  
**Family Welfare Education Department**

## **ABSTRACT**

The purpose of this study was to (1) determine the formulation of wet noodles with wheat flour substitution with kara kratok flour. (2) The quality of wet noodles substituted with wheat flour with kara kratok flour is assessed from the aspect of color, texture, and taste. This type of research is quantitative research that uses experimental methods. The panelists in this study were limited panelists, amounting to 5 lecturers in the culinary arts study program for family welfare education. The data collection method used in this study was observation through the panelist organoleptic test with 3 levels, namely good, sufficient and not good. Data analysis used quantitative descriptive techniques. The results of this study include: (1) The correct formula for making wet noodles with kara kratok flour is 30% kara kratok flour and 70% wheat flour. (2) In the quality test from the aspect of color, texture and taste, it is categorized in the "Good" category. From the aspect of color, wet noodles with kara kratok flour are white plus (a little yellowish white) with an average score of 2.4. From the aspect of texture, wet noodles with kara kratok flour have a soft and chewy texture with an average score of 2.6. While the taste aspect of wet noodles with kara kratok flour has a savory taste with an average score of 2.8.

**Keywords:** kara kratok flour, wet noodles, color, texture, taste.

