

**KUALITAS BIHUN DARI CAMPURAN TEPUNG TALAS SAFIRA  
(*Colocasia esculenta* var *Antiquorum*) DAN PATI AREN (*Arenga pinnata*  
Merr.)**

**INTISARI**

Talas safira atau nama lainnya talas satoimo adalah talas yang paling digemari oleh masyarakat Jepang, dicoba ditanam di Gunungkidul, khususnya di Kecamatan Nglipar. Umbi talas dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan bihun melalui proses penepungan terlebih dahulu. Tepung talas safira perlu dicampur dengan bahan lain yang sudah diketahui potensinya sebagai bahan baku bihun agar dihasilkan produk seperti produk komersial. Dalam penelitian ini akan dilakukan substitusi tepung talas pada pembuatan salah satu jenis produk mi yang cukup populer, yaitu bihun yang berbahan baku pati aren. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung talas pada pembuatan bihun pati aren terhadap kualitas bihun yang dihasilkan seperti penampakan, sifat pemasakan, sifat tekstural, dan sifat sensoris.

Pada penelitian ini bihun dibuat dengan variasi campuran pati aren : tepung talas sebagai berikut 100:0, 80:20, 60:40, 40:60, 20:80, dan 0:100 yang sebelumnya telah dilakukan analisis komposisi kimia pada kedua bahan tersebut. Karakteristik bihun yang diteliti pada penelitian ini adalah kuat patah bihun kering, sifat pemasakan yang meliputi lama pemasakan, kehilangan padatan akibat pemasakan, rehidrasi, dan rasio pengembangan, serta sifat tekstur bihun masak yang meliputi *tensile strength*, elongasi, dan kelengketan. Bihun yang dihasilkan kemudian dibandingkan dengan dua jenis produk komersial yang telah beredar di pasaran.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung talas safira pada bihun pati aren mempengaruhi warna, kuat patah, waktu pemasakan, kehilangan padatan akibat pemasakan, *swelling index*, rasio pengembangan, *tensile strength*, elongasi dan kelengketan. Bihun komposit yang memiliki karakteristik mendekati produk komersial adalah bihun komposit pati aren:tepung talas safira (75:25). Produk bihun komposit yang paling disukai panelis adalah bihun komposit pati aren:tepung talas safira (100:0).

Kata kunci: Bihun, Pati Aren, Tepung Talas Safira.

**QUALITY CHARACTERISTICS OF STARCH NOODLES MADE FROM  
MIXTURE SAPHIRA TARO FLOUR (*Colocasia esculenta* var *Antiquorum*)  
AND ARENGA STARCH (*Arenga pinnata* Merr.)**

**ABSTRACT**

Sapphira taro or other name satoimo taro is most favored by the people of Japan, try planted in Gunung Kidul, especially in district Nglipar. Taro tubers can be used as raw material for making starch noodle through flouring process beforehand. Safira taro flour need to be mixed with other materials that have been known to its potential as a raw material in order to produce products such as starch noodle commercial products. In this study will be conducted taro flour substitution on making one type of noodle products are quite popular, namely the starch noodle made of Palm starch. This research was purposed to investigate the effect of sapphira taro flour substitution on the arenga starch noodle qualities which is included appearance, cooking properties, textural properties, and sensory properties.

Starch noodle was made with five variation of arenga starch:sapphira taro flour (0:100, 25:75, 50:50, 75:25, 100:0). Characterization of starch noodle qualities are included on appearance, cooking properties, textural properties, and sensory properties. Starch noodle is then compared with the two types of commercial products that have been circulating in the market.

The results show us that sapphira taro flour substitution affects starch noodle qualities such as brittleness, color, cooking time, cooking loss, swelling index, expansion ratio, stickiness, tensile strength and elongation. Composite starch noodles that have characteristic nearest to the commercial products are the mixture of arenga starch:sapphira taro flour (75:25). Composite starch noodle from the mixture of arenga starch:sapphira taro flour (100:0) is the most favored product by panelist.

**Keyword :** Starch noodle, Arenga Starch, Sapphira Taro Flour