

1999; Waniska *et al.* 1999; Suhendro *et al.*, 2000; Juniawati, 2003; Muhandri, 2007; Muhandri dan Subarna 2008).

Penelitian tersebut menghasilkan mie jagung dalam bentuk mie basah. Penelitian untuk mie instant menggunakan teknik ekstrusi belum dilakukan. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan mie instant jagung yang dibuat dengan teknik ekstrusi.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung jagung kuning varietas *Pioneer 21* yang lolos ayakan 100 mesh, NaCl, dan air, guar gum serta bahan – bahan kimia untuk keperluan analisis.

Alat yang digunakan adalah penggiling tepung (*disc mill*), pencetak mie (*forming-cooking extruder model Scientific Laboratory Single Screw Extruder type LE25-30/C dari Labtech Engineering Co. Ltd., Thailand*), ekstruder pencetak mie (model MS9, Multifunctional noodle modality machine, Guangdong Henglian Food Machine Co., Ltd., China pemasak, SEM dan *texture analyzer*).

Prosedur Kerja

Pengaruh Tekanan

Penelitian untuk melihat pengaruh tekanan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

- Mie basah jagung dibuat dengan menggunakan ekstruder Thailand dan China (untuk ekstruder China, mie dibuat dengan tekanan dan tanpa tekanan manual ketika adonan masuk ekstruder)
- Mie yang dihasilkan di foto dengan SEM dan dibandingkan dengan mie terigu.