

**UJI KUALITAS MIE KERING TEMPE MENGGUNAKAN EKSTRAK
WORTEL SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI**

Oleh
I Gede Handika
NIM 1615011035

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

2022

Abstrak

Formulasi tepung tempe dan ekstrak wortel pada pembuatan mie kering salah satu cara untuk menganeekaragamkan cita rasa mie, mengurangi kebutuhan bahan dasar tepung terigu, sehingga tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang mie kering tempe dengan ekstrak wortel sebagai bahan pewarna alami dilihat dari aspek warna, rasa, dan tekstur. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan instrumen lembar observasi uji kualitas yang di berikan kepada 16 orang panelis. Penelitian dilaksanakan di SMK 2 Negeri Singaraja. Berdasarkan hasil yang di peroleh menunjukkan kualitas Mie kering tempe ekstrak wortel dari aspek warna diperoleh skor rata-rata 2,75 dengan kategori baik, dari aspek rasa diperoleh skor rata-rata 2,87 dengan kategori baik, dan dari aspek tekstur di peroleh skor rata-rata 2,68 dengan kategori baik

Kata Kunci: Mie kering tempe, ekstrak wortel, warna, rasa, tekstur.

**UJI KUALITAS MIE KERING TEMPE MENGGUNAKAN EKSTRAK
WORTEL SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI**

Oleh

I Gede Handika

NIM 1615011035

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

2022

Abstract

The formulation of tempeh flour and carrot extract in the manufacture of dry noodles is one way to diversify the taste of the noodles, reducing the need for basic ingredients of wheat flour, so the purpose of this study was to obtain data on dry tempeh noodles with carrot extract as a natural coloring agent from the aspect of color, taste and texture. The data collection method used in this research is the observation method with the quality test observation sheet instrument given to 16 panelists. The research was conducted at SMK 2 Negeri Singaraja. Based on the results obtained, it shows the quality of dried tempeh noodles with carrot extract from the color aspect, an average score of 2.75 is obtained in a good category, from the taste aspect, an average score is 2.87 in a good category, and from the texture aspect an average score is obtained. 2.68 average with good category

Keywords: Tempe dried noodles, carrot extract, color, taste, texture.