



Uji Selera Mie Basah Dengan Substitusi Tempe, Kelor Dan Mocaf

Abstrak

Masrup
Program Studi
Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
Masrup.2@undiksha.ac.id

Risa Panti Ariani
Program Studi
Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
Risa panti
ariani@undiksha.ac.id

Damiati
Program Studi
Pendidikan Vokasional
Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
damiati@undiksha.ac.id

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui selera Masyarakat pada produk mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf yang dilihat dari aspek tekstur, warna, aroma dan rasa. Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen, dimana penelitian ini termasuk dalam penelitian kuantitatif yang bertujuan untuk menguji teori, menunjukkan hubungan antar variabel, memberikan fakta dari suatu eksperimen, memberikan deskripsi statistik dan meramalkan hasilnya.

Panelis pada penelitian ini adalah panelis bebas yang berjumlah 50 orang dari kalangan Masyarakat dan mahasiswa. Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi melalui uji organoleptik pada panelis dengan 5 tingkatan yaitu sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian ini dari segi tekstur, warna, aroma dan rasa. Mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf dari segi tekstur dikategorikan pada kategori "suka" dengan skor 4,08 dan sudah sesuai dengan tolak ukur yang sudah ditentukan. Dari segi warna mendapatkan skor 3,98 dengan kategori "suka" dan sesuai dengan tolak ukur yang sudah ditentukan. Dari segi aroma mendapatkan skor 4,06 dengan kategori "suka" dan sesuai dengan tolak ukur yang sudah ditentukan. Dan dari segi rasa mendapatkan skor 4,1 dengan kategori "suka" dan sesuai dengan tolak ukur yang sudah ditentukan. Dari ke-4 aspek yang dinilai, aspek rasa mendapatkan skor tertinggi yaitu 4,1 dengan kategori suka.

Kata kunci: mocaf; mie; selera; substitusi

abstract

This research is to understand the preferences of the community regarding wet noodle products with substitutions of tempeh, moringa, and mocaf, evaluated based on texture, color, aroma, and taste.

The panel for this study consisted of 50 individuals from the community and university students. The data collection method used in this research was observation through organoleptic testing with the panelists, using a five-point scale: very much like, like, somewhat like, dislike, and very much dislike. The data were analyzed using quantitative descriptive techniques.

The results of this study regarding texture, color, aroma, and taste showed that the wet noodles with substitutions of tempeh, moringa, and mocaf were categorized as "liked" in terms of texture, with a score of 4.08, which meets the predetermined benchmarks. In terms of color, the score was 3.98, also categorized as "liked" and in accordance with the established criteria. The aroma received a score of 4.06, falling under the "liked" category, again meeting the predetermined benchmarks. Lastly, the taste received the highest score of 4.1, categorized as "liked," and consistent with the established criteria. Among the four assessed aspects, the taste aspect achieved the highest score of 4.1, indicating a preference.

Keywords: mocaf; noodles; appetite; substitution

