

# **UJI HEDONIK MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KULIT BUAH ANGGUR**

**Oleh**

**Kadek Sri Dwi Wahyuni ; NIM 2115081007**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**

**Jurusan Teknologi Industri**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur melalui uji hedonik. Penelitian menggunakan metode survey dengan teknik analisis deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data melalui penyebaran angket kuisioner dengan menggunakan skala Likert pada enam aspek penilaian yakni warna, aroma, bentuk, tekstur, rasa gurih, dan rasa asam. Panelis yang digunakan merupakan panelis tidak terlatih sebanyak 60 orang yang berasal dari masyarakat umum pengunjung Taman Kota Singaraja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan, produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit buah anggur sangat disukai dan memperoleh respon positif dari masyarakat. Aspek tertinggi tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk mie basah dengan penambahan ekstrak kulit anggur berada pada aspek bentuk, tekstur, dan warna pada kategori “sangat suka”. Sementara pada aspek aroma dan rasa gurih mie memperoleh kategori “suka”. Aspek rasa asam memperoleh nilai terendah, namun aspek tersebut masih berada dalam kategori “suka”. Penambahan ekstrak kulit buah anggur pada produk mie basah dapat diterima dan disukai oleh masyarakat tanpa menurunkan mutu sensorinya. Hasil ini membuka peluang untuk inovasi produk mie basah yang lebih sehat dan ramah lingkungan, sekaligus memberikan alternatif produk yang sesuai dengan preferensi konsumen.

**Kata kunci:** Uji hedonik, Mie Basah, Ekstrak Kulit Anggur

# ***HEDONIC TEST OF WET NOODLES WITH ADDED GRAPE SKIN EXTRACT***

**By**

**Kadek Sri Dwi Wahyuni ; NIM 2115081007**

***Vocational Education Program in Culinary Arts***

***Department of Industrial Technology***

***Ganesha University of Education***

*This study aims to determine the level of public preference for wet noodle products with added grape skin extract through hedonic testing. The study uses a survey method with quantitative descriptive analysis techniques. Data collection techniques involve distributing questionnaires using a Likert scale on six assessment aspects, namely color, aroma, shape, texture, savory taste, and sour taste. The panelists used were 60 untrained panelists from the general public visiting Singaraja City Park. The results of the study showed that, overall, wet noodle products with added grape skin extract were very popular and received positive responses from the public. The highest level of public preference for wet noodle products with added grape skin extract was in the aspects of shape, texture, and color in the “very like” category. Meanwhile, the aroma and savory taste aspects of the noodles were categorized as “like.” The sour taste aspect received the lowest score, but it still fell within the “like” category. The addition of grape skin extract to wet noodle products is acceptable and liked by the public without compromising their sensory quality. These results open up opportunities for innovation in healthier and more environmentally friendly wet noodle products, while also providing alternatives that align with consumer preferences.*

***Keywords:*** Hedonic test, Wet noodles, Grape skin extract