

ABSTRAK

Nama : Edric Wirawan Purwanto, Ronaldo Sugiharto
Program Studi : Bisnis Perhotelan
Fakultas : Kewirausahaan dan Bisnis
Judul : SUBSTITUSI PEMBUATAN MIE TELUR DENGAN
GUM BIJI SELASIH

Mie merupakan salah satu makanan yang walaupun memiliki bentuk, isi, dan formulasi yang berbeda beda tetapi tetap menjadi makanan pokok untuk banyak negara. Di Amerika Serikat, 23,3% dari populasi mengonsumsi mie, dengan konsumsi yang lebih tinggi di kalangan pria, individu yang lebih muda, dan mereka yang berpenghasilan menengah. Di Cina, tingkat konsumsi jauh lebih tinggi yaitu 49,7%, dengan anak-anak dan remaja memiliki konsumsi tertinggi. Di Korea, 10,3% orang dewasa mengonsumsi ramen dan 15,4% mengonsumsi mie Korea, dengan konsumsi yang lebih tinggi di kalangan pria. Mie memiliki banyak jenis seperti *La Mien*, *hand cut noodle*, mie Hong Kong, *Ramen*, mie telur, dll. Yang membedakan tiap jenis mie, salah satunya adalah bahan yang digunakan dalam pembuatan adonannya. Contohnya yang membedakan Oil noodles dengan mie telur adalah kandungan telur yang digunakan, sehingga, untuk uji coba ini kami akan lebih memfokuskan kepada bahan telur yang digunakan di pembuatan mie telur, tetapi untuk telurnya kami akan substitusikan dengan gum biji selasih. Uji coba ini dilaksanakan dengan menggunakan uji Organoleptik kepada 3 panelis terbatas yang mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap produk yang akan dibuat dan uji Hedonik kepada 50 panelis dan di analisis menggunakan sample T-test Method.

Berdasarkan hasil uji coba Mie telur menggunakan gum biji selasih, ditemukan perbedaan dalam tekstur, aroma, dan warna. Meskipun rasa Mie telur tidak berbeda dengan Mie yang menggunakan gum biji selasih. Kesimpulan organoleptik menunjukkan perbedaan signifikan pada produk A, B, C, D, dan E. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa pasangan A-K dan D-K belum diterima oleh masyarakat, sementara B-K dan C-K mendapat nilai > 0.05 , menunjukkan penerimaan. Produk mie dengan gum biji selasih dinilai setara atau lebih baik dari yang menggunakan telur.

Kata Kunci: mie, mie telur, telur, biji selasih, gum biji selasih

Abstract

Name : Edric Wirawan Purwanto, Ronaldo Sugiharto
Study Program : Bisnis Perhotelan
Faculty : School of Entrepreneurship and Business
Title : SUBSTITUTION FOR MAKING EGG NOODLES WITH
BASIL SEED GUM

Noodles are a food that, although they have different shapes, contents, and formulations, are still a staple food in a lot of countries. In the US, 23.3% of the population consumes noodles, with higher consumption among males, younger individuals, and those with middle incomes. In China, the consumption rate is much higher at 49.7%, with children and adolescents having the highest consumption (Guo, 2018). In Korea, 10.3% of adults consume ramyeon and 15.4% consume Korean noodles, with higher consumption among men. Noodles have many types such as La Mien, hand cut noodles, Hong Kong noodles, Ramen, egg noodles, etc. For example, what differentiates Oil noodles from egg noodles is the egg content used, so, for this trial we will focus more on the egg ingredients used in making egg noodles, but for the eggs we will replace them with basil seed gum. This trial was carried out using an Organoleptic test on 3 limited panelists who knew how to process and the influence of raw materials on the product to be made and a Hedonic test on 50 panelists and analyzed using the sample T-test Method.

Based on the test results of egg noodles using gum of basil seed, differences were found in texture, aroma, and color. Although the taste of egg noodles is not different from noodles using basil seed gum. Organoleptic conclusions showed significant differences in products A, B, C, D, and E. Hedonic test results showed that pairs A-K and D-K were not yet accepted by the public, while B-K and C-K scored > 0.05 , indicating acceptance. Noodle products with basil seed gum were rated as equivalent or better than those using eggs.

Keyword: noodles, egg noodle, egg, basil seed, basil seeds gum