

ABSTRAK

Yasmara Hayu. 2019. “Penggunaan Tepung Tempe Pada Pembuatan Mi Basah Sawi Hijau”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tempe yang memiliki umur simpan yang pendek, apabila tempe menjadi basah dan berlendir dengan warna kecoklatan, dan berbau *amonia* maka tempe tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, untuk mencegah kerugian dan memperpanjang umur simpan perlunya perlakuan penganekaragaman makanan sehingga memberikan nilai ekonomis yang akan dimanfaatkan dan diolah menjadi tepung serta tepungnya dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makan seperti mi. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melakukan 3 kali pengulangan pada Pembuatan mi basah sawi hijau dengan Menggunakan Tepung Tempe yang dilaksanakan pada periode Mei – Juni 2019, berlokasi di EQ 2 Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Untuk mendapat hasil penelitian dilakukan uji organoleptik oleh 10 orang panelis yaitu mahasiswa program studi D3 dan S1 Tata Boga. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas penggunaan tepung tempe pada pembuatan mi basah sawi hijau adalah warna mi basah sawi hijau dengan menggunakan tepung tempe yaitu bewarna hijau, kualitas tekstur mi yaitu kenyal, kualitas aroma dari mi basah sawi hijau tepung tempe yaitu beraroma harum dan kualitas rasa pada mi basah yaitu gurih. Harga jual mi basah adalah Rp. 12.000,00 per 250 gram

Kata kunci: Ekstak Sawi Hijau, Tepung Tempe, Mi Basah, Kualitas.