

ABSTRAK

Syamsiah Lubis. 2019. “Analisis Kualitas Mie Sagu Dengan Penambahan Kolang-Kaling. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas mie sagu dengan penambahan kolang kaling. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Variabel bebas adalah X dengan penambahan kolang kaling sebanyak 0%, 15%, 20%, 25%, dan variabel terikat yaitu kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini dilaksanakan pada Januari 2019 di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Data didapat melalui uji organoleptik dengan panelis sebanyak 30 orang mahasiswa Program Studi Tata Boga. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika berbeda maka dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh yang signifikan pada kualitas warna, aroma, dan tekstur tidak mudah putus dari mie sagu. Sedangkan untuk kualitas bentuk seragam, rasa gurih dan tekstur kenyal tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Kualitas mie sagu dengan penambahan kolang-kaling yang terbaik adalah penggunaan kolang-kaling sebanyak 15% (X_1). Kualitas mie terbaik yaitu, kualitas bentuk adalah seragam, kualitas warna adalah cukup putih, kualitas aroma yaitu aroma tepung sagu, kualitas tekstur mie sagu adalah kenyal, kualitas tekstur (tidak mudah putus) dan kualitas rasa mie sagu yaitu rasa gurih.

Kata kunci: mie sagu, kolang-kaling, kualitas.