

## ABSTRAK

**Azira Rahmasari. 2019.** “Pembuatan Mi Basah Menggunakan Ekstrak Daun Kelor”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas mi basah ekstrak daun kelor dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan nilai kandungan gizi pada mi basah. Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen pembuatan mi basah menggunakan ekstrak daun kelor. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2019 di *workshop* Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah mahasiswa D3 Tata Boga. Hasil uji organoleptik yang dihasilkan dengan teknik yang digunakan persentase mendeskripsikan kualitas warna dari mi basah ekstrak daun kelor adalah hijau (90%), kualitas aroma adalah kurang beraroma daun kelor (70%) beraroma harum (80%), kualitas tekstur adalah kenyal (90%) tidak mudah putus (90%), dan kualitas rasa adalah tidak terasa daun kelor (70%) rasa gurih (90%). Harga jual mi basah ekstrak daun kelor per 250 gram adalah Rp. 4.000,-

**Kata Kunci: Daun Kelor, Mi Basah, Kualitas**