

ABSTRAK

Ayu Tri Mulya. 2020. “Penambahan Ekstrak Daun Krokot Dalam Pembuatan Mie Basah”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas mie basah ekstrak daun krokot dari segi warna, aroma, tekstur serta rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan penganekaragaman hasil olahan daun krokot dalam pembuatan mie basah. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan percobaan pembuatan mie basah ekstrak daun krokot. Penelitian eksperimen ini dilaksanakan pada bulan Agustus di Workshop Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Penulisnya adalah panelis ahli yaitu dosen Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Hasil uji organoleptik setelah tiga kali pengulangan mendeskripsikan kualitas warna mie basah adalah berwarna hijau. Kualitas aroma mie basah adalah beraroma kurang harum dan kurang beraroma daun krokot. Kualitas tekstur mie basah yaitu kenyal. Kualitas rasa mie basah adalah rasa gurih dan tidak terasa daun krokot. Harga jual mie basah daun krokot tersebut senilai Rp. 4500/bungkus.

Kata Kunci : Daun Krokot, Mie Basah, Kualitas.