ABSTRAK

Rima. 2022. ‘’ Pengaruh Subtitusi Ekstrak Kangkung Terhadap Kualitas Mie Basah’’ Skripsi. Padang: Program Studi Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan belum optimalnya ekstrak kangkung yang digunakan pada pengolahan makanan, sedangkan ekstrak kangkung dapat menjadi salah satu alternatif untuk bahan tambahan pada pembuatan mie basah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh subsitusi penambahan ekstrak kangkung dengan perlakuan sebesar 0%, 15%, 30%, 45%. Terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni yang menggunakan metode rancangan acak lengkap. Dilakukan tiga kali pengulangan dengan 5 orang panelis semi terlatih yang dilakukan di workshop Tata Boga Departemen IKK, FPP, UNP. Varibel terikat (Y) adalah kualitas mie basah. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik melalui uji jenjang,menggunakan statistik ANAVA dan jika berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh yang nyata terhadap kualitas warna, aroma dan rasa. Sedangkan bentuk rapi dan tekstur sedikit kenyal tidak terdapat perpedaan pengaruh yang signifikan. Dapat disimpulkan bahwa persentase terbaik terdapat penambahan ekstrak kangkung terhadap kualitas mie basah.

Kata Kunci : Mie Basah, Ekstrak Kangkung, Kualitas