

ABSTRAK

Faikah Aulia Purkoniah, 2024. Pemanfaatan Dada Ayam Dalam Pengolahan Mie Basah. Tugas Akhir Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar. Pembimbing bapak Faisal Akbar Zaenal.,SST.Par.,MM dan Dr. H. Muhadjir Suni.,S.Sos,M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi tahapan pembuatan mie basah berbahan dada ayam serta mengevaluasi karakteristik hasil dari mie basah berbahan dada ayam. Komposisi bahan baku sebagai Variabel tunggal yang diukur dengan indikator tekstur, rasa, warna dan aroma mie basah. Seluruh produk mie basah berbahan dada ayam yang diproduksi selama proses eksperimen, sampel penelitian adalah 3 variasi resep mie basah yang diambil dari hasil pembuatan mie dengan proporsi bahan yang berbeda. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental, dengan jenis sumber data primer dan sekunder, dimana data dikumpulkan melalui kuesioner dan dianalisis menggunakan teknik deskriptif persentase untuk mengevaluasi aspek kualitas dari mie basah.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan dada ayam dapat meningkatkan nilai gizi mie basah secara signifikan, adanya peningkatan tekstur mie basah, menjadikannya lebih kenyal dan tidak mudah hancur, dan rasa serta aroma mie basah yang dihasilkan lebih disukai oleh konsumen dibandingkan mie basah yang tidak menggunakan dada ayam. Penelitian ini juga menemukan bahwa modifikasi proporsi bahan baku secara strategis dapat menghasilkan mie basah yang lebih memenuhi selera konsumen dan memenuhi standar kualitas yang optimal.

Kata kunci : Dada ayam, Mie Basah, Eksperimen

ABSTRACT

Faikah Aulia Purkoniah, 2024. The use of chicken breast in wet noodle processing. Final Project of the Culinary Arts Study Program, Department of Hospitality, Makassar Tourism Polytechnic. Supervisor Mr. Faisal Akbar Zaenal., SST. Par., MM and Dr. H. Muhadjir Suni., S.Sos,M.Pd.

This study aims to identify the stages of making wet noodles made from chicken breasts and evaluate the characteristics of the results of wet noodles made from chicken breasts. The composition of raw materials as a single variable is measured by indicators of texture, taste, color and aroma of wet noodles. All wet noodle products made from chicken breast produced during the experimental process, the research sample was 3 variations of wet noodle recipes taken from the results of making noodles with different proportions of ingredients. This study uses an experimental method, with primary and secondary data sources, where data is collected through questionnaires and analyzed using percentage descriptive techniques to evaluate the quality aspects of wet noodles.

The results of this study show that the addition of chicken breast can significantly increase the nutritional value of wet noodles, there is an increase in the texture of wet noodles, making them more chewy and not easily destroyed, and the taste and aroma of wet noodles produced are preferred by consumers compared to wet noodles that do not use chicken breast. The study also found that modifying the proportion of raw materials can strategically produce wet noodles that better meet consumer tastes and meet optimal quality standards.

Keywords : Chicken breast, Wet Noodles, Experiment