

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **B. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **1. Lokasi Pengambilan Bahan**

Pada penelitian ini, bahan utama yang digunakan untuk pembuatan mie basah yaitu dada ayam, diperoleh dari Kios Kawasan Timur Indonesia (KTI) yang berlokasi di jalan Tanjung Bunga, Makassar. Tempat ini dipilih karena memiliki sertifikasi halal dan keberadaannya yang dekat dengan lokasi penelitian mempermudah proses pengadaan. Dada ayam yang digunakan dalam penelitian ini dibeli dalam kondisi beku dan sudah dikemas, sehingga tidak memerlukan pemelihan tambahan dan langsung dapat digunakan dalam proses pembuatan mie basah. Untuk bahan tambahan seperti tepung terigu, telur, wortel, dan seledri, digunakan stok yang tersedia di Laboratorium Dapur Praktik Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar. Penggunaan bahan-bahan dari stok laboratorium ini bertujuan untuk memastikan kualitas dan konsistensi bahan yang digunakan dalam penelitian tanpa harus melakukan pengadaan dari luar.

##### **2. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Politeknik Pariwisata Makassar merupakan perguruan tinggi kedinasan yang berada dibawah pengawasan kementerian pariwisata dan berlokasi di kotaa Makassar, sulawesi selatan. Politeknik Pariwisata Makassar, yang sebelumnya dikenal sebagai balai pelatihan dan pendidikan (BPLP) sejak didirikan pada 18 sepetember 1991, berubah nama menjadi Akademi Pariwisata Makassar (AKPAR) pada tahun 1997. Berdasarkan keputusan menteri KM.27?OT.001/MPPT97>. Pada tahun 2009 ketika AKPAR makassar masih berstatus sebagai akademi bekerja sama dengan STP Bali untuk program Diploma, Akademi Pariwisata Makassar resmi beralih menjadi politeknik pariwisata pada tahun 2015, dengan peresmian oleh mentari pariwisata Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Sc.

Politeknik Pariwisata Makassar sebagai perguruan tinggi negeri yang terletak di bagian timur Indonesia, institusi ini telah memperoleh akreditasi dari Badan Akreditasi Nasional (BAN) dan memiliki tenaga pengajar yang terampil dengan gelar S1, S2, dan S3 serta berpengalaman di dalam dan luar negeri. Politeknik Pariwisata Makassar sekarang berlokasi di Jl. Gunung Rinjani No 1, kota mandiri tanjung bunga, Makassar saat ini politeknik pariwisata Makassar dipimpin oleh bapak direktur Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE

Politeknik Pariwisata Makassar memiliki beragam fasilitas dengan standar internasional yang tersedia di Poltekpar Makassar sangat menunjang proses belajar mengajar para mahasiswa. Antara lain, asrama putra dan putri, akses internet yang dilengkapi dengan fasilitas hotspot, laboratorium travel simulation, system ticketing online berbasis teknologi abacus dan housekeeping simulation, sistem reservasi hotel berbasis teknologi cakrasoft, MICE Simulation Room. Peneliti sendiri menggunakan Lab Dapur Politeknik Pariwisata Makassar sebagai tempat penelitian dalam hal eksperimen “ Pemanfaatan Dada Ayam Menjadi Mie basah “.

### **C. Hasil Penelitian**

Proses penelitian ini dilakukan menyelidiki pengaruh dari penambahan dada ayam sebagai campuran dalam pengolahan mie basah, dengan tujuan utama utama mengedinetifikasi tahapan pembuatan mie basah yang optimal dan menentukan variasi proporsi dada ayam yang ideal dalam campuran adonan, serta untuk mengevaluasi karakteristik organoleptik dan fisik dari mie basah yang dihasilkan dari berbagai proporsi dada ayam. Dalam penelitian ini, tahap awal penelitian dimulai dengan merancang formulasi adonan mie basah yang mencakup variasi proporsi penambahan dada ayam dalam campuran mie basah yang berdasarkan dengan resep standar dan proporsi yang telah ditentukan.

Tabel 7. Resep

Bahan	Acuan	Pengembangan		
		F1	F2	F3
Tepung terigu protein tinggi	500 gr	300 gr	250 gr	200 gr
Dada ayam	-	200 gr	250 gr	300 gr
Telur	1 pcs	1 pcs	1 pcs	1 pcs
Garam	2 gr	2 gr	2 gr	2 gr
Sari wortel	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
Seledri	-	2 gr	2 gr	2 gr

Sumber : Olah Data, 2024.

Resep diatas adalah hasil reformulasi dari resep acuan milik rohman, (2022). reformulasi resep tersebut dilakukan untuk kepentingan penelitian tugas akhir, yaitu mengantikan komposisi tepung terigu dengan dada ayam untuk meningkatkan nilai gizi mie basah, menganti air dengan sari wortel fungsinya untuk menambah nilai gizi dan meningkatkan kandungan serat dalam mie basah untuk mendukung pencernaan yang sehat, dan menambahkan seledri kedalam olahan mie basah berfungsi untuk menambah rasa yang segar segar pada mie basah.

## 1. Tahapan Pembuatan Mie Basah Berbahan Dada Ayam

### a. Penimbangan



Gambar 3. Bahan  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Dalam penelitian ini, semua bahan yang diperlukan untuk pembuatan mie basah berbahan dada ayam telah dipersiapkan sesuai yang tercantumkan didalam resep. Setiap bahan yang digunakan telah ditimbang menggunakan timbangan digital untuk memastikan ketepatan ukuran yang menjadi unsur penting dalam proses pembuatan produk.

b. Penghalusan



Gambar 4. Penghalusan Dada Ayam  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Dada ayam yang sudah ditimbang kemudian dihaluskan menggunakan *chooper* bersamaan dengan garam dan sari wortel, tujuannya untuk menciptakan tekstur yang halus sehingga saat bahan ini dicampur dengan bahan lain dalam proses pembuatan mie basah, teksturnya tidak kasar dan dapat merata dengan baik.

c. Pencampuran bahan-bahan



Gambar 5. Pencampuran Bahan  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Semua bahan yang tercantum dalam resep, kemudian dicampurkan kembali hingga semuanya merata, Pencampuran adonan menggunakan chopper bertujuan untuk mempercepat proses pencampuran. Kemudian jika semua bahan telah tercampur, lalu masukkan air/ sari wortel sedikit demi sedikit untuk menghindari adonan terlalu lembek maupun terlalu keras.

d. Pendiaman adonan



Gambar 6. Pendiaman Adonan  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Adonan yang tercampur hingga merata dan membentuk dough yang halus, langkah selanjutnya adalah membiarkannya beristirahat selama sekitar 1

jam. Proses pendiaman penting untuk gluten berkembang dan membentuk jaringan yang memberikan tekstur kenyal pada mie.

e. Pembentukan Lembaran Mie



Gambar 7. Pembentukan Lembaran Mie  
(Sumber : Olah data,2024 )

Adonan yang sudah diistirahatkan kemudian dibagi untuk melakukan proses penipisan kedalam mesin pembuat mie, lakukan secara berulang-ulang hingga adonan kalis ( tanda adonan kalis yaitu permukaan halus, adonan sudah elastis dan tidak mudah patah ) untuk mendapatkan lembaran yang diinginkan, disini saya menggunakan ukuran no 2.



Gambar 8. Pembentukan Mie  
(Sumber : Olah data,2024 )

Jika lembaran mie telah mencapai hasil yang diinginkan kemudian adonan yang telah ditipiskan akan diberikan atau ditaburi tepung sedikit agar

lembaran mie tidak lengket, selanjutnya lembaran mie dimasukkan kedalam mesin pencetak mie, taburkan sedikit tepung kembali agar mie tidak lengket.

f. Perebusan dan penirisan mie



Gambar 9. Perebusan Mie  
(Sumber : Olah data,2024 )

Panaskan air di suhu 80 derajat celcius, masak mie dengan interfal 5- 7 menit dengan suhu 80 derajat sampai dengan 95 derajat celcius. Hal ini penting untuk diperhatikan untuk mengetahui bahwa mie basah jika langsung dimasukkan kedalam air mendidih atau suhu 100 derajat celcius akan membuat mie basah menjadi keriput dan keriting, waktu juga perlu diperhatikan pada saat merebus mie, agar mie tidak kelembekan atau masih keras ( kurang matang ). Setelah mie masak atau matang angkat mie dan tiriskan.

**2. Pengujian dan Analisis Karakteristik Akhir Mie basah Berbahan Dada Ayam**

- a. Penilaian peneliti terhadap mie basah berbahan dada ayam
  - 1) Percobaan ke 1



Gambar 10. Percobaan F1  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Dalam percobaan pertama dengan resep yang menggunakan 300 gram tepung terigu dan 200 gram dada ayam menghasilkan mie basah yang memiliki beberapa kekurangan. Teksturnya tidak lengket namun juga tidak cukup elastis untuk mencapai kualitas kenyal yang diinginkan. Aroma ayam yang seharusnya ada dalam mie masih sangat lemah, sehingga aroma tepung masih sangat mendominasi, mie pada percobaan 1 memiliki warna kekuningan yang serupa dengan mie pada umumnya, rasanya sangat tidak memuaskan karena hanya memiliki rasa tepung tanpa adanya rasa ayam yang terasa.

2) Percobaan ke-2



Gambar 11. Percobaan F2  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Percobaan ke dua dengan 250 gram tepung terigu dan 250 gram dada ayam menghasilkan mie basah yang memperlihatkan beberapa kemajuan dibandingkan dengan percobaan pertama. Teksturnya menjadi agak lengket, yang menunjukkan adanya peningkatan dalam pengembangan gluten, namun belum cukup elastis untuk mencapai tekstur kenyal yang diharapkan. Aroma ayam yang mulai tercium, meski masih sangat lemah, dan rasa ayam mulai muncul tetapi masih ditutupi oleh rasa tepung. Aroma harum ayam mulai terasa, menandakan adanya kemajuan dalam pengembangan rasa. Namun, warna mie tetap hampir sama dengan warna pada percobaan pertama, yaitu kekuningan.

### 3) Percobaan ke-3



Gambar 12. Percobaan F3  
(Sumber : Olah data, 2024 )

Dalam percobaan ketiga, dengan komposisi 60% dada ayam dan 40 % tepung terigu, mie basah yang dihasilkan menunjukkan kemajuan yang signifikan dibandingkan dengan percobaan sebelumnya. Teksturnya agak lengket namun tidak mudah hancur, yang menunjukkan adanya perbaikan dalam struktur adonan menjadi lebih stabil. Aroma ayam yang sangat enak dan khas menandakan bahwa peningkatan proporsi dada ayam berhasil dalam menciptakan aroma ayam yang lebih kuat. Rasa mie juga

sangat nikmat dengan cita rasa ayam yang dominan, menunjukkan bahwa formulasi ini sudah optimal untuk menghasilkan rasa ayam yang diinginkan. Selain itu, mie memiliki warna putih pucat juga menunjukkan bahwa proses pembuatan telah berhasil mengendalikan warna akhir produk.

### **3. Hasil Uji Kuesioner**

Berikut adalah hasil dari uji coba yang dilakukan penulis serta evaluasi dari kuesioner yang disebarakan kepada responden, yang bertujuan untuk menilai keberhasilan percobaan dan mengumpulkan data mengenai berbagai aspek tekstur, rasa, warna dan aroma yang diuji. Data dari kuesioner tersebut kemudian diolah dan dianalisis menggunakan program *excel*, untuk menghasilkan analisis yang mendalam mengenai aspek-aspek yang diuji dalam penelitian ini.

**a. Tekstur**

Persentase Uji Tekstur

Uji Coba	Respon					Persentase (%)
	1	2	3	4	5	
<b>F1</b>	0					0%
		1				8%
			7			54%
				3		23%
					2	15%
<b>F2</b>	0					0%
		3				23%
			4			31%
				4		31%
					2	15%
<b>F3</b>	0					0%
		1				8%
			5			38%
				2		15%
					5	38%

Sumber : Olah Data, 2024.

Keterangan :

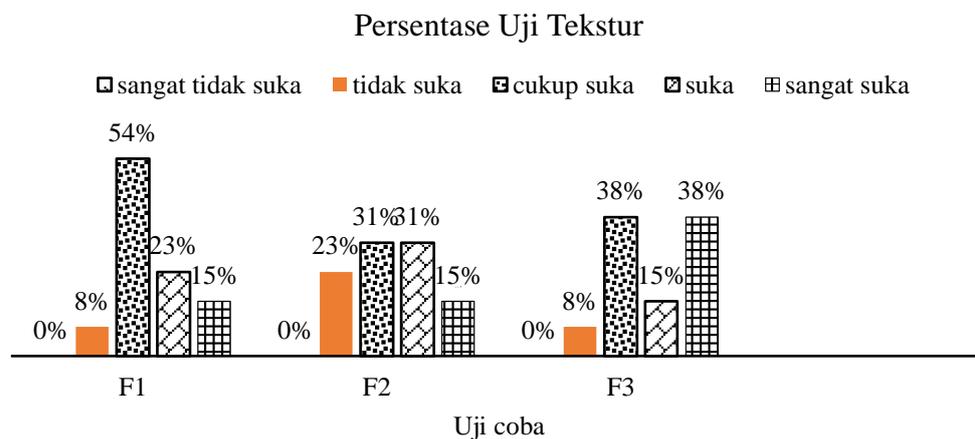
1) = sangat tidak suka

2) = tidak suka

3) = cukup suka

4) = suka

5) = sangat suka



Gambar 13. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur  
(Sumber : Olah Data, 2024)

Hasil uji coba ke- 1, 2, dan 3, dievaluasi oleh 13 responden yang dilakukan dengan cara mengisi kuesioner yang telah dibagikan setelah melakukan uji coba pertama dengan memberikan sample produk yang telah dibuat, berdasarkan dari diagram diatas yang diambil dari kuesioner 13 responden, pada hasil uji coba untuk penilaian :

- a) Tekstur F1, sekitar 2 orang menyatakan sangat suka, 3 orang menyatakan suka, 7 orang menyatakan cukup suka dan 1 orang menyatakan tidak suka, dan pada uji coba f1 menurut panelis hasilnya kurang elastis dan tidak keras.
- b) Tekstur F2, 2 orang menyatakan sangat suka, 4 orang menyatakan suka dan 4 orang menyatakan cukup suka, 3 orang menyatakan tidak suka karna memiliki tekstur yang agak lengket.
- c) Tekstur F3, 5 orang menyatakan sangat suka dan 5 orang menyatakan cukup suka, 2 orang menyatakan suka, 1 orang menyatakan tidak suka, panelis banyak mengatakan teksturnya kenyal dan tidak

mudah hancur, yang menunjukkan bahwa penambahan dada ayam pada F3 telah berhasil menciptakan tekstur mie yang optimal.

**b. Rasa**

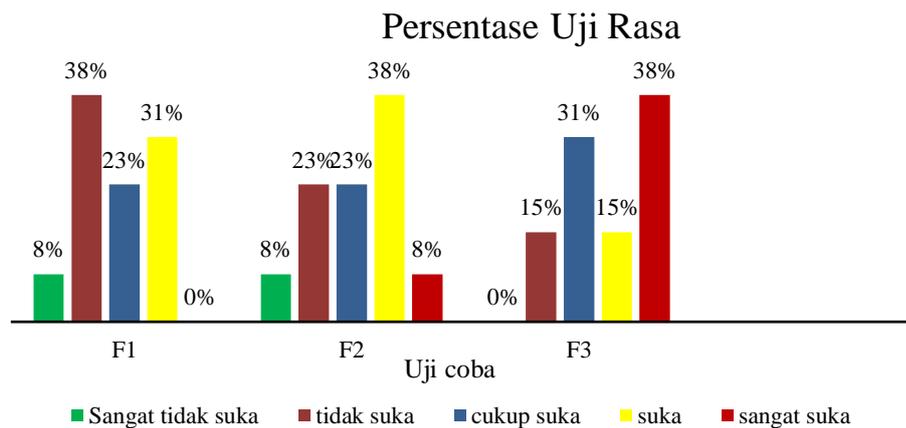
Persentase Uji Rasa

Uji Coba	Respon					Persentase (%)
	1	2	3	4	5	
F1	1					8%
		5				38%
			3			23%
				4		31%
					0	0%
F2	1					8%
		3				23%
			3			23%
				5		38%
					1	8%
F3	0					0%
		2				15%
			4			31%
				2		15%
					5	38%

Sumber : Olah Data, 2024.

Keterangan :

- 1) = sangat tidak suka
- 2) = tidak suka
- 3) = cukup suka
- 4) = suka
- 5) = sangat suka



Gambar 14. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Rasa  
(Sumber : Olah Data, 2024)

Hasil uji coba ke- 1, 2, dan 3, dievaluasi oleh 13 responden yang dilakukan dengan cara mengisi kuesioner yang telah dibagikan setelah melakukan uji coba pertama dengan memberikan sample produk yang telah dibuat, berdasarkan dari diagram diatas yang diambil dari kuesioner 13 responden, pada hasil uji coba untuk penilaian :

- 1) Rasa F1, 0 orang menyatakan sangat suka, 4 orang menyatakan suka, 3 orang menyatakan cukup suka dan 5 orang menyatakan tidak suka, 1 orang menyatakan sangat tidak suka. Menurut penilaian panelis, rasa mie basah pada F1 terasa sangat tidak memuaskan karena rasa tepung dominan yang membuat rasa ayam sangat kalah
- 2) Rasa F2, 1 orang menyatakan sangat suka, 5 orang menyatakan suka dan 3 orang menyatakan cukup suka, 3 orang menyatakan tidak suka, dan 1 orang menyatakan sangat tidak suka. Panelis mengatakan peningkatan pada rasa ayam belum cukup kuat untuk mengimbangi rasa tepung yang masih dominan.

- 3) Rasa F3, 5 orang menyatakan sangat suka dan 5 orang menyatakan cukup suka, 2 orang menyatakan suka, 1 orang menyatakan tidak suka, menurut panelis bahwa formulasi ini sudah optimal dalam menghasilkan rasa ayam yang diinginkan sebab semakin banyak penambahan dada ayam yang dicampurkan pada mie basah menyebabkan mie basah yang dihasilkan memiliki rasa yang enak dan memiliki rasa ayam yang kuat.

**c. Warna**

Persentase Uji Warna

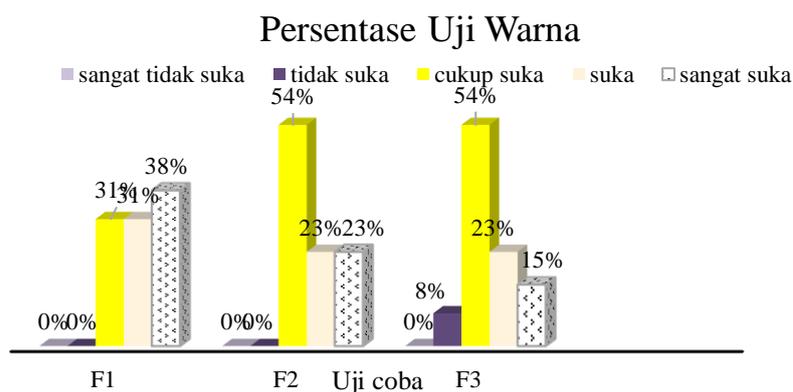
Uji Coba	Respon					Persentase (%)
	1	2	3	4	5	
<b>F1</b>	0					0%
		0				0%
			4			31%
				4		31%
					5	38%
<b>F2</b>	0					0%
		0				0%
			7			54%
				3		23%
					3	23%
<b>F3</b>	0					0%
		1				8%
			7			54%
				3		23%
					2	15%

Sumber : Olah Data, 2024.

Keterangan :

1) = sangat tidak suka

- 2) = tidak suka
- 3) = cukup suka
- 4) = suka
- 5) = sangat suka



Gambar 15. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Warna  
(Sumber : Olah Data, 2024)

- 1) warna F1, 5 orang menyatakan sangat suka, 4 orang menyatakan suka, 4 orang menyatakan cukup suka, dan tidak ada panelis yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka terhadap warna mie basah. Menurut penilaian sebagian besar panelis memiliki penilaian memuaskan dan baik terhadap warna mie karna memiliki warna yang sama dengan mie basah pada umumnya.
- 2) Warna F2, 3 orang menyatakan sangat suka, 3 orang menyatakan suka dan 7 orang menyatakan cukup suka, 0 orang menyatakan tidak suka, dan 0 orang menyatakan sangat tidak suka. Panelis mengatakan bahwa warna mie pada F2 dengan warna mie pada percobaan 1 meskipun ada perubahan formulasi namun warna mie basah masih tidak berubah.
- 3) warna F3, 3 orang menyatakan sangat suka dan 3 orang menyatakan cukup suka, 7 orang menyatakan suka, 1 orang menyatakan tidak suka, menurut panelis warna dari F3 tampak putih pucat yang

menghasilkan perubahan warna yang lebih terang dari mie basah pada percobaan sebelumnya.

**d. Aroma**

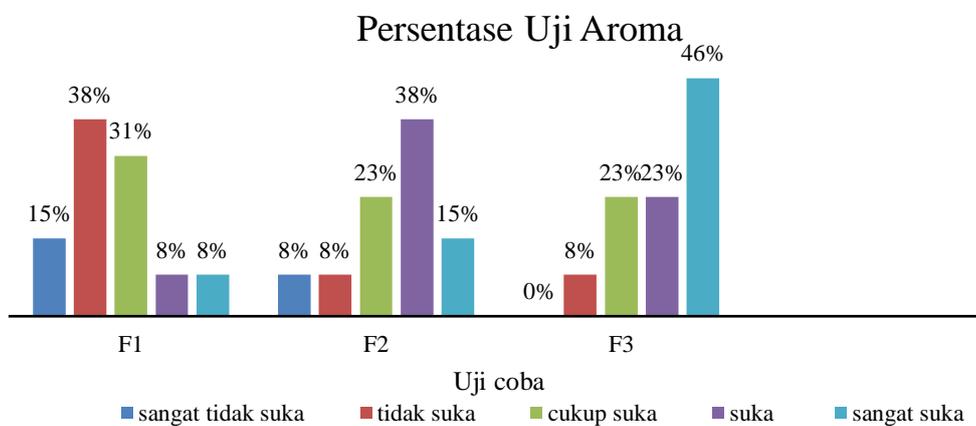
Persentase Uji Aroma

Uji Coba	Respon					Persentase (%)
	1	2	3	4	5	
<b>F1</b>	2					15%
		5				38%
			4			31%
				1		8%
					1	8%
<b>F2</b>	1					8%
		1				8%
			3			23%
				5		38%
					2	15%
<b>F3</b>	0					0%
		1				8%
			3			23%
				3		23%
					6	46%

Sumber : Olah Data, 2024.

Keterangan :

- 1) = sangat tidak suka
- 2) = tidak suka
- 3) = cukup suka
- 4) = suka
- 5) = sangat suka



Gambar 16. Histogram Frekuensi Kesukaan Panelis Terhadap Aroma  
(Sumber : Olah Data, 2024)

- 1) Aroma F1, 1 orang menyatakan sangat suka, 1 orang menyatakan suka, 4 orang menyatakan cukup suka, 5 orang menyatakan tidak suka dan 2 orang menyatakan sangat tidak suka. Menurut penilaian panelis bahwa aroma dari mie basah pada formula 1 memiliki aroma ayam yang sangat lemah dan mendominasi aroma tepung yang lebih terasa.
- 2) Aroma F2, 2 orang menyatakan sangat suka, 5 orang menyatakan suka dan 3 orang menyatakan cukup suka, 1 orang menyatakan tidak suka, dan 1 orang menyatakan sangat tidak suka. Panelis mengatakan bahwa aroma ayam mulai tercium meskipun sangat lemah dibandingkan dengan aroma tepung.

- 3) Aroma F3, 6 orang menyatakan sangat suka dan 3 orang menyatakan cukup suka, 3 orang menyatakan suka, 1 orang menyatakan tidak suka, menurut panelis aroma ayam pada formulasi 3 sangat tercium dengan aroma ayam yang khas.

### **C. Pembahasan**

1. Pembuatan mie basah berbahan dada ayam melibatkan beberapa tahapan penting untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas tinggi. Langkah pertama adalah penimbangan bahan, dimana bahan utama seperti tepung terigu, dada ayam, dan bahan tambahan lainnya ditimbang dengan teliti menggunakan timbangan digital. Ketelitian dalam penimbangan ini sangat penting untuk memastikan proporsi yang tepat dalam adonan, yang akan mempengaruhi tekstur dan rasa mie basah yang dihasilkan.

Tahap selanjutnya adalah penghalusan dada ayam. Daging ayam yang telah ditimbang kemudian dihaluskan menggunakan chooper bersama garam dan sari wortel. Tujuan dari penghalusan ini adalah untuk mendapatkan tekstur ayam yang halus dan seragam dalam adonan, yang berperan penting dalam memastikan konsistensi produk akhir mie basah.

Kemudian, dilakukan pencampuran bahan-bahan. Semua bahan yang sudah disiapkan, termasuk tepung terigu dan daging ayam yang dihaluskan, dicampur hingga homogen menggunakan chooper. Penambahan air atau sari wortel dilakukan secara bertahap untuk memastikan adonan tidak terlalu lembek atau terlalu keras. Proses pencampuran yang baik penting untuk menghasilkan adonan yang merata dan siap untuk diproses lebih lanjut.

Setelah semua bahan tercampur, adonan didiamkan selama sekitar satu jam. Proses ini penting untuk memungkinkan pengembangan gluten dalam adonan, yang akan memberikan tekstur kenyal yang diinginkan pada mie basah. Selama waktu ini, jaringan gluten terbentuk, meningkatkan elastisitas adonan.

Langkah berikutnya adalah pembentukan lembaran mie. Adonan yang sudah didiamkan kemudian dibagi dan dipipihkan menggunakan mesin pem-

buat mie, dengan pengulangan proses sampai adonan mencapai ketebalan yang diinginkan. Pada tahap ini, tepung tambahan dapat ditaburkan untuk mencegah adonan lengket, memastikan lembaran mie dapat dipotong dengan mudah.

Tahap terakhir adalah perebusan mie. Mie yang telah dipotong direbus pada suhu 80-95 derajat celcius selama 5-7 menit. Perebusan pada suhu yang tepat dan dalam durasi yang sesuai penting untuk mencegah mie menjadi terlalu lembek atau keras. Setelah matang, mie ditiriskan untuk menghilangkan sisa air.

Dengan mengikuti tahapan-tahapan ini secara cermat, mie basah berbahan dada ayam yang dihasilkan diharapkan memiliki tekstur, rasa, dan aroma yang optimal. Setiap tahapan dalam proses ini memainkan peran penting dalam menentukan kualitas produk akhir. Penggunaan dada ayam tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi mie, tetapi juga untuk memperkaya rasa produk akhir.

2. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji efek penambahan dada ayam pada adonan mie basah, dengan penekanan pada perubahan tekstur, rasa, warna, dan aroma produk akhir. Tiga formulasi utama diuji dalam penelitian ini, yakni F1 dengan 200 gram dada ayam, F2 dengan 250 gram dada ayam, dan F3 dengan 300 gram dada ayam. Masing-masing formulasi memiliki proporsi bahan yang berbeda, yang mempengaruhi karakteristik organoleptik mie basah.

Pada formulasi F1. Mie basah yang dihasilkan memiliki tekstur yang kurang elastis dan aroma ayam yang lemah, dengan dominasi rasa tepung. Warna mie ini cenderung kekuningan, mirip dengan mie basah konvensional. Berdasarkan evaluasi panelis, rasa ayam pada F1 kurang menonjol, sehingga produk ini masih dianggap tidak menawarkan inovasi yang signifikan dibandingkan mie basah biasa.

Formulasi F2 menunjukkan peningkatan pada beberapa aspek. Penambahan dada ayam hingga 250 gram mulai memperkuat cita rasa ayam, meskipun rasa tepung masih mendominasi. Tekstur mie menjadi agak lengket,

mengindikasikan pengembangan gluten yang lebih baik dibandingkan F1, namun elastisitasnya masih belum memadai. Panelis juga mencatat peningkatan aroma ayam, meskipun masih belum cukup kuat, dengan warna mie yang tetap tidak berubah dibandingkan F1.

Formulasi F3, dengan 300 gram dada ayam, menghasilkan mie basah dengan kualitas yang paling baik di antara ketiga formulasi. Tekstur mie lebih kenyal dan tidak mudah hancur, menunjukkan elastisitas yang lebih baik. Aroma ayam yang khas dan kuat berhasil dicapai, memberikan karakteristik yang jelas dan menarik pada produk. Cita rasa ayam lebih dominan, dengan rasa tepung yang tertutupi, menghasilkan rasa yang lebih kompleks dan memuaskan. Warna mie pada F3 juga berubah menjadi lebih pucat, yang memberikan tampilan lebih bersih dan menarik.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa proporsi dada ayam dalam adonan mie basah secara signifikan mempengaruhi kualitas organoleptik produk. Formulasi F3 dianggap paling optimal karena berhasil meningkatkan tekstur, rasa, warna, dan aroma mie basah, sehingga menghasilkan produk yang lebih bernutrisi dan menarik bagi konsumen. Penelitian ini membuktikan bahwa penambahan dada ayam tidak hanya memperkaya nilai gizi, tetapi juga memberikan cita rasa yang lebih unggul, menjadikan produk ini inovatif dan berpotensi memperkuat posisi industri kuliner Indonesia di pasar global.

Dalam penelitian ini, keterbatasan utama adalah tidak adanya analisis laboratorium mendalam yang seharusnya dilakukan untuk mengukur kandungan gizi dan parameter kimia mie basah, seperti kadar protein, lemak, dan karbohidrat yang dapat memberikan informasi yang lebih mendalam mengenai kualitas produk akhir,