

ABSTRAK

ZHASA AUDYAH CAHYANI, 2024. Pengolahan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Produk Udon. Program Studi Seni Kuliner Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Makassar, Pembimbing Lily Dianafitry Hasan, A.Md,Sos.,MM.,CHE & Muhammad Muswantoro,S.Pd.,M.Pd.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan pembuatan udon dengan penambahan tepung mocaf dan bagaimana karakteristik udon hasil penambahan tepung mocaf. Dalam penelitian ini menggunakan metode pra-eksperimental, pengumpulan data menggunakan kuesioner dan analisis data menggunakan statistik deskriptif, dan Uji inderawi.

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam pengembangan produk pangan berbasis tepung mocaf, dengan menghadirkan inovasi baru dalam industri kuliner, khususnya dalam pembuatan mie udon. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi industri pangan untuk mengembangkan produk yang tidak hanya memiliki nilai gizi yang lebih tinggi tetapi juga mampu memenuhi kebutuhan konsumen akan produk pangan yang sehat, berkualitas, dan ramah lingkungan. Penggunaan tepung mocaf sebagai bahan baku utama juga berpotensi meningkatkan nilai tambah bagi komoditas lokal, serta mendukung keberlanjutan industri pangan berbasis sumber daya alam Indonesia.

Kata kunci : Tepung mocaf, udon.

ABSTRACT

ZHASA AUDYAH CAHYANI, 2024. *Mocaf Flour Processing in the Making of Udon Products. Makassar Tourism Polytechnic Hospitality Culinary Arts Study Program, Supervisor Lily Dianafitry Hasan, A.Md, Sos., MM., CHE & Muhammad Muswanto, S.Pd., M.Pd.*

This study aims to determine the stages of making udon with the addition of mocaf flour and how the characteristics of udon resulting from the addition of mocaf flour. In this study using pre-experimental methods, data collection using questionnaires and data analysis using descriptive statistics, and sensory tests.

The results of the study are expected to make a significant contribution in the development of mocaf flour-based food products, by presenting new innovations in the culinary industry, especially in making udon noodles. In addition, the results of this study are also expected to be a reference for the food industry to develop products that not only have higher nutritional value but are also able to meet consumer needs for healthy, quality, and environmentally friendly food products. The use of mocaf flour as the main raw material also has the potential to increase added value for local commodities, and support the sustainability of Indonesia's natural resource-based food industry.

Keywords: Mocaf flour, udon.