

ABSTRAK

Tujuan dari seminar hasil ini untuk memberikan wawasan mengenai “Penggunaan Saripati Bayam Dalam Olahan Mie Aceh, Roti Canai, dan Roti Jala”. Penelitian ini menggunakan metode uji organoleptik dengan panelis terbatas kepada 3 dosen Universitas Pelita Harapan dan panelis konsumen kepada 30 orang yang dipilih secara acak. Untuk mengetahui selera masyarakat menggunakan penilaian yang digunakan uji hedonik dan untuk mengetahui kualitas dari produk menggunakan uji mutu hedonik. Dari seminar hasil ini tim peneliti mendapat saran dan masukan dari para dosen penguji yang bermanfaat untuk menyempurnakan penelitian ini. Tim peneliti mendapat masukan untuk merapikan penulisan dalam laporan penelitian serta tujuan dari penelitian ini untuk menjadikan produk yang diminati masyarakat dan dapat dijadikan inovasi bagi penelitian selanjutnya.

Kata kunci: mie Aceh, roti canai, roti jala, saripati bayam, uji organoleptik

ABSTRACT

The purpose of this results seminar is to provide insight into "Using Spinach Extract in Processed Aceh Noodles, Roti Canai, and Roti Jala". This study used the organoleptic test method with limited panelists to 3 Pelita Harapan University lecturers and consumer panelists to 30 people chosen at random. To find out people's tastes using an assessment using the hedonic test and to determine the quality of the product using the hedonic quality test. From the results of this seminar the research team received suggestions and input from the examining lecturers which were useful for perfecting this research. The research team received input to tidy up the writing in the research report and the purpose of this research was to make a product that is of interest to the public and can be used as an innovation for further research.

Keywords: *Aceh noodles, Roti Canai, Roti Jala, spinach extract, organoleptic test*