

ABSTRAK

Kegiatan seminar merupakan hasil melakukan presentasi dari penelitian yang telah dilakukan, dengan judul “Penelitian Produk Mie Berbahan Dasar Tepung Jamur Tiram”. Mie basah adalah bentuk pengolahan tepung terigu yang sudah tidak asing lagi di makanan sehari-hari masyarakat dan bisa dinikmati oleh semua usia dari anak-anak hingga orang dewasa. Umumnya orang lebih mengenal mie berbahan dasar tepung terigu, tetapi dasarnya tidak semua orang mau mengonsumsi mie dengan kandungan karbohidrat yang tinggi. Satu dari sekian banyak cara agar semua orang dapat mengonsumsi mie yaitu mencampurkan tepung terigu dengan tepung yang lebih sehat yaitu tepung jamur tiram. Dalam penelitian dan pengembangan ini dilakukan pembuatan mie dengan menggunakan bahan dasar jamur tiram secara mudah dan menghasilkan tekstur dan rasa seperti mie kuning pada umumnya. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah uji organoleptik dimana terbagi menjadi 3 yaitu uji coba hedonik atau kesukaan, uji coba mutu hedonik atau kelayakan produk, dan uji rata-rata atau mean suatu data dari 25 panelis untuk melihat kesukaan dan kelayakan produk dari segi warna, rasa, tekstur, dan aroma. Populasi dalam penelitian ini adalah dosen, keluarga, mahasiswa-mahasiswi Program Studi Pengelolaan Fakultas Pariwisata Pelita Harapan. Dalam seminar hasil ini dosen penguji akan melihat hasil penelitian dan melakukan *review* dan *feedback* dari beberapa bagian penelitian yang dilakukan. Dari saran dan masukan yang diperoleh, tim peneliti akan melakukan revisi dengan tuntas hingga dapat melakukan sidang tugas akhir.

Kata kunci : Mie Basah, Jamur Tiram, Penelitian, Seminar Hasil.

ABSTRACT

The seminar activity is the result of presenting the research that has been done, with the title "Research on Oyster Mushroom Flour-Based Noodle Products". Wet noodles are a form of flour processing that is widely known by the public and can be enjoyed by all ages from children to adults. Generally, people are more familiar with noodles made from wheat flour, but basically not everyone wants to eat noodles with a high carbohydrate content. One of the many ways that everyone can eat noodles is to mix wheat flour with a healthier flour, namely oyster mushroom flour. In this research and development, the manufacture of noodles using the basic ingredients of oyster mushrooms is carried out easily and produces a texture and taste like yellow noodles in general. This study uses the research method used in this study with organoleptic tests divided into 3 namely hedonic test, hedonic quality test, and mean test with 25 panelists to see the preferences and feasibility of the product in terms of taste, color, aroma, and texture. The population in this study were lecturers, families, students of the Management Study Program of the Pelita Harapan Faculty of Tourism. In this result seminar, the examiner lecturer will see the results of the research and conduct reviews and feedback from several parts of the research carried out. From the suggestions and input obtained, the research team will thoroughly revise it so that it can carry out the final trial.

Keywords: Wet Noodles, Oyster Mushrooms, Research, Results Seminar.

