

ABSTRAK

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui pembuatan mie dengan substitusi *puree* ubi ungu. Penelitian pembuatan mie ubi ungu ini dilakukan pada tanggal 19 Agustus 2021 di laboratorium praktik, Program Studi Perhotelan Politeknik NSC Surabaya, dengan melakukan penelitian pra eksperimen dan penelitian eksperimen. Selanjutnya penulis melakukan uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pembuatan mie ubi basah substitusi ubi ungu mempengaruhi mutu mie itu sendiri menjadi lebih disukai panelis. Produk terbaik berdasarkan tingkat kesukaan responden terpilih produk X3 (substitusi dengan 40 gram *puree* ubi ungu) dengan penerimaan tingkat kesukaan yaitu suka. Produk X3 dengan kriteria penerimaan warna adalah cerah, sedikit aroma ubi ungu, dan sedikit rasa manis ubi ungu.

Kata Kunci: mie, *puree* ubi ungu, pembuatan

ABSTRACT

The purpose of this final project is to determine the manufacture of noodles with the substitution of purple sweet potato puree. This research on making purple sweet potato noodles was carried out on August 19, 2021 in a practical laboratory, Hospitality Study Program, NSC Polytechnic Surabaya, by conducting pre-experimental research and experimental research. Furthermore, the authors conducted a hedonic test on color, aroma, taste, texture and level of preference. From the results of the study, it can be concluded that the making of purple sweet potato substituted wet yam noodles affects the quality of the noodles themselves to be preferred by the panelists. The best product based on the respondent's preference level was selected for product X3 (substitution with 40 grams of purple sweet potato puree) with an acceptance of the level of preference, namely like. Product X3 with color acceptance criteria is bright, a little purple sweet potato aroma, and a little purple sweet potato taste

Keywords: noodles, purple sweet potato puree, making