

ABSTRAK

PEMANFAATAN KULIT ARI KACANG HIJAU DAN KEDELAI UNTUK KREASI MI SAGU

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah pemanfaatan kulit ari kacang hijau dan kulit ari kedelai dapat meningkatkan protein untuk produk mi sagu. Uji organoleptik yang dilakukan, oleh peneliti, dilaksanakan di Universitas Ciputra di kota Surabaya dan di kota Bangkalan, dengan memberi enam sampel mi sagu kulit ari kacang hijau dan enam sampel kulit ari kedelai dengan total 12 sampel yang diuji terhadap 30 panelis dengan tiga kali pengulangan, dan disetiap pengulangannya diuji dengan orang yang berbeda, agar peneliti mengetahui sampel mana yang terbaik, dan dilaksanakan di dua kota untuk mengetahui minat pasar dari kedua kota. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan metode pembagian kuesioner yang menggunakan skala Likert. Selanjutnya, peneliti mengolah data hasil penelitian menggunakan ANOVA untuk memperoleh kesimpulan yang signifikan berdasarkan hasil penelitian tersebut. Berdasarkan pengujian, dapat disimpulkan mi sagu kulit ari kacang hijau yang terbaik, yang konsentrasi penambahannya sebesar 10% dan untuk jenisnya menggunakan tepung halus, dan untuk mi sagu kulit ari kedelai untuk sampel terbaiknya, memiliki konsentrasi 10% dengan menggunakan jenis tepung halus. Berdasarkan pengujian laboratorium terhadap produk mi sagu kulit ari kacang hijau dan mi sagu kulit ari kedelai, hasil parameter yang diuji yaitu protein dan karbohidrat, sebesar 2,48% protein, dan 58,11% karbohidrat untuk mi sagu kulit ari kacang hijau, dan 2,17% protein, dan 68,1% karbohidrat untuk mi sagu kulit ari kedelai.

Kata Kunci: ANOVA, Kota Bangkalan, Kulit Ari Kacang Hijau, Kulit Ari Kedelai, Mi Sagu, Uji Organoleptik, Uji Laboratorium, Uji Pasar.