

AKSEPTASI KONSUMEN TERHADAP KOMPOSISI DAN KONSENTRASI BUMBU MI BELUT (*Monopterus albus* Zuiew) INSTAN

CONSUMER ACCEPTATION FOR COMPOSITION AND CONSENTRASION OF INSTANT ELL (*Monopterus albus*) NOODLE CONDIMENT

Juhana Suhanda¹, Candra¹, Purnomo¹, Suryawati¹
¹ Prodi THP FPK ULM, Jl A. Yani km 36.5, Banjarbaru, KalSel, Indonesia
*Corresponding author purnomounlam@gmail.com

Abstract. Mi belut instan merupakan mi basah dengan penambahan 4,5% daging belut lumat pada adonan mi. mi basah dengan kandungan daging belut dikeringkan untuk memudahkan dalam penyimpanan dan komersilisasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik organoleptik dari variasi dan konsentrasi bumbu mie belut (*Monopterus albus*) instan. Tahapan pengolahan mi belut instan yaitu pengadonan, pengukusan dan pengeringan (metode penggorengan). Mi instan kemudian ditambahkan bumbu sesuai perlakuan kemudian dilakukan pengujian organoleptik tingkat penerimaan/kesukaan panelis terhadap spesifikasi kenampakan, warna, tekstur, aroma dan rasa.. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan nilai tertinggi kenampakan pada perlakuan A₅B₁ (7,9), warna pada perlakuan A₄B₄ (7,1), tekstur pada perlakuan A₅B₅ (7,1), aroma pada perlakuan A₄B₄ (7,7), rasa pada perlakuan A₄B₄ (7,4). Berdasarkan hasil tersebut, maka diambil perlakuan terbaik pada A₄B₄ dengan nilai

Keywords : mi, *Monopterus albus* zuiew, bumbu, organoleptik, komposisi, konsentrasi