

# 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 Suhanda<sup>1</sup>, Candra<sup>1</sup>, Purnomo<sup>1</sup>, Suryawati<sup>1</sup>  
<sup>1</sup> 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 A<sub>5</sub>B<sub>1</sub> (7,9), warna pada perlakuan A<sub>4</sub>B<sub>4</sub> (7,1), tekstur pada perlakuan A<sub>5</sub>B<sub>5</sub> (7,1), aroma pada perlakuan A<sub>4</sub>B<sub>4</sub> (7,7), rasa pada perlakuan A<sub>4</sub>B<sub>4</sub> (7,4). Berdasarkan hasil tersebut, maka diambil perlakuan terbaik pada A<sub>4</sub>B<sub>4</sub> dengan nilai

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