

Tahu Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Mie Dengan Cita Rasa Thailand

Ira Brunchilda Hubner^{1*}, Stephanie Surjady², Yemima Joycelyn Wijanto³, Juliana⁴

Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

Email: ¹ira.hubner@uph.edu, ²stephanieabigail00@gmail.com, ³yemimajoycelyn19@gmail.com, ⁴juliana.stpph@uph.edu

Email Coresponding Author: ciptawan.mdn@lecturer.uph.edu

Abstrak-Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat tahu sebagai bahan dasar pembuatan mie dengan cita rasa Thailand. Tahu merupakan bahan makanan yang umum digunakan di Indonesia dan saat ini banyak orang yang menyukai tahu, oleh karena itu inovasi pembuatan mie akan menggunakan tahu sebagai bahan dasarnya. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian dan pengembangan pada suatu produk yang disebut penelitian dan pengembangan. Cara penentuan sampelnya adalah dengan menggunakan non-probability sampling dengan teknik purposive sampling. Metode pengumpulan datanya melalui kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah dilakukan proses pembuatan mie ternyata tahu dapat digunakan sebagai bahan utama dalam proses pembuatan mie, selain itu mie berbahan dasar tahu banyak disukai konsumen karena mempunyai keunikan dan menarik. Penelitian ini hanya meneliti dua menu yaitu Tom Yam dengan mi tahu dan Pad Thai dengan mi tahu, maka diharapkan untuk penelitian yang selanjutnya menambah menu yang dapat menggunakan mi dengan bahan dasar tahu, seperti ramen dengan mi tahu dan baso dengan mi tahu. Selain itu, perlu juga dilakukan penelitian dengan menambah dan memperluas panelis agar hasil yang didapatkan lebih dapat mewakili sampel.

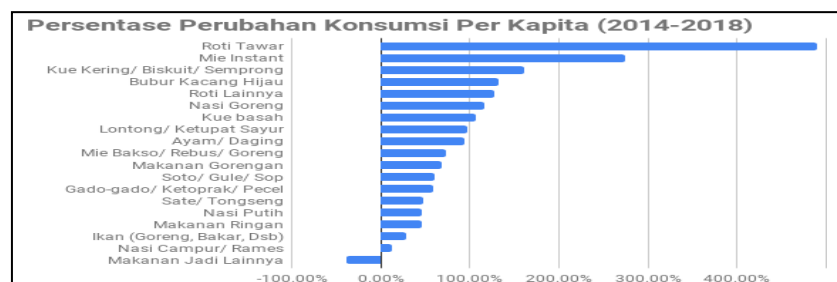
Kata Kunci: Tahu, Mie, Cita Rasa, Thailand

Abstract-The aim of this research is to knowing the benefits of tofu as a basic ingredient for making noodles with a Thai taste. Tofu, which is a food ingredient, is commonly used in Indonesia and many people like tofu at this time, therefore the innovation for making mie will use tofu as a basic ingredient. The type of research used is research and development in a product called research and development. The method of determining the sample is by using non-probability sampling with purposive sampling technique. The data collection method is through a questionnaire. The results showed that after carrying out the noodle-making process, it turned out that tofu could be used as the main ingredient in the noodle-making process, besides that, noodles made from tofu were liked by consumers because they had a unique and interesting taste. This research only examined two menus, namely Tom Yam with tofu noodles and Pad Thai with tofu noodles, so it is hoped that future research will add menus that can use noodles with tofu as the basic ingredients, such as ramen with tofu noodles and meatballs with tofu noodles. Apart from that, it is also necessary to carry out research by adding and expanding the panelists so that the results obtained are more representative of the sample.

Keywords: Tofu, Noodles, Taste, Thailand

1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara dengan penduduk keempat terbesar di dunia dan memiliki tingkat konsumsi yang besar (Afifah et al., 2017). Makanan pokok masyarakat Indonesia adalah nasi yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (Widyasnawan et al., 2016). Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk, pemenuhan konsumsi kebutuhan pokok di Indonesia memiliki pilihan lain untuk dikonsumsi. Makanan tersebut kemudian diolah sehingga muncullah alternatif makanan yang lain.



Gambar 1. Persentase Perubahan Konsumsi per Kapita Tahun 2014

Sumber : (Ladara Indonesia, 2022)

Gambar 1 menunjukkan perubahan pola konsumsi per kapita pada masyarakat selama tahun 2014 hingga 2018. Produk yang paling banyak dikonsumsi adalah roti tawar yang kemudian di urutan yang kedua adalah mi instan dengan perubahan konsumsi. Hal ini menunjukkan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat dengan menjadikan mi sebagai makanan paling banyak dipilih oleh masyarakat Indonesia. Mi menjadi salah satu jenis makanan yang populer di tengah masyarakat saat ini karena seiring dengan berjalannya waktu, mi dijadikan makanan olahan yang dilengkapi dengan bumbu-bumbu khusus yang membuat mi tersebut semakin terasa lezat (Tiffani et al., 2017) dan (Margareta & Purwidiani, 2014)

Tabel 1. Jumlah Masyarakat yang Mengonsumsi Mi di Dunia

Negara	2014	2015	2016	2017	2018
Tiongkok	44,400	40,430	38,520	38,970	40,250
Indonesia	13,430	13,200	13,010	12,620	12,540
Jepang	5,500	5,560	5,660	5,660	5,780
India	5,340	3,260	4,270	5,420	6,060
Vietnam	5,000	4,800	4,920	5,060	5,200
Amerika Serikat	4,280	4,080	4,100	4,130	4,400
Filipina	3,320	3,480	3,410	3,750	3,980

Sumber : (World Instant Noodles Association, 2020)

Tabel 1 menunjukkan konsumsi mi di tanah air yang mencapai angka cukup tinggi selama tahun 2014 hingga 2018. Hal ini dikarenakan banyak masyarakat yang menjadikan mi sebagai makanan pengganti nasi sewaktu-waktu karena memiliki kandungan yang cukup untuk menghasilkan energi bagi tubuh yang selama ini ada pada nasi. Produksi dan konsumsi mi menunjukkan tren yang baik di Indonesia selama ini, hal ini dapat terlihat dari tingginya konsumsi mi yang ada di masyarakat selama ini.

Dengan adanya fenomena ini, banyak produsen makanan termasuk mi yang memproduksinya dengan berbagai macam varian dan rasa. Semakin hari makanan cenderung variatif sebagai hasil kreasi untuk menarik banyak perhatian di sekitarnya (Oktaviani & Sutopo, 2014; Taqwal, 2018) Tidak terkecuali dengan mi yang bahan bakunya dapat dikreasikan dan diganti dengan salah satu bahan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia, yaitu tahu.

Tahu merupakan olahan kedelai dan juga banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia saat ini (Ramadhani & Sumanjaya, 2014). Tahu sendiri memiliki banyak manfaat untuk kesehatan yang mengandung protein dan asam amino yang baik untuk tubuh. Tahu merupakan salah satu bahan pangan nabati yang memiliki kandungan gizi yang tinggi (Asngad et al., 2017). Selain itu, hasil olahan dari kacang kedelai banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, hal ini dibuktikan dengan rata-rata konsumsi tahu yang tinggi dibandingkan dengan makanan sejenisnya yaitu tempe selama tahun 2010 hingga 2021 (Karnadi, 2022)

Penelitian Fransiska dan Deglas (2017) berusaha untuk menentukan pengaruh serbuk ampas tahu pengganti stik pada 25% dan 75% tingkat kesukaan panelis menggunakan uji organoleptik dan analisis proksimat. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu dalam produksi tepung kue gula, tahu digunakan sebagai pengganti dalam penelitian (Handarsari et al., 2010) Temuan menunjukkan bahwa semakin banyak alternatif tahu memiliki kandungan protein yang lebih besar.

Minat yang tinggi akan inovasi makanan yang baru mendorong para produsen makanan untuk membuat produk yang unik dan sesuai dengan selera masyarakat Indonesia (Wulandari et al., 2021). Agar menjadi sajian yang menggugah selera, maka mi dengan bahan tahu ini perlu dipadukan dengan bumbu yang sesuai dengan cita rasa masyarakat Indonesia, salah satunya adalah negara Thailand yang memiliki kuliner khas dengan cita rasa yang unik (Putra & Abelia, 2019). Bumbu khas Thailand dinilai cocok karena dibuktikan dengan maraknya restoran Thailand di Indonesia yang memiliki banyak peminat (Faatihah, 2022). Banyak restoran Thailand yang ada di Indonesia, seperti Chandara, Face Kitchen, Thai Alley, Jittlada, Tom Tom, Larb Thai Cuisine, White Elephant, Santhai, Simply Thai, dan Nam Thai Kitchen & Bar. Oleh karena itu, peneliti akan membuat kreasi dari masakan khas Thailand yang dibuat dengan menggunakan mi yang berbahan dasar tahu.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini akan membahas pemanfaatan tahu sebagai bahan dasar pembuatan mi. Pengujian akan dilakukan untuk mengetahui tekstur, warna, rasa, aroma, dan penampilan dari produk mi yang dibuat menggunakan bahan dasar tahu. Produk mi tahu akan diuji dengan uji organoleptik menggunakan skala hedonik sehingga dapat mengetahui apakah mi yang dibuat memiliki pengaruh tekstur, rasa dan aromanya. Percobaan dalam produk ini dilakukan sebanyak empat kali untuk memastikan kualitas produk yang akan dihasilkan sebelum diberi kepada panelis terbatas. Dalam penelitian ini terdapat 3 panelis terbatas dan panelis konsumen sebanyak 30 orang, hasil dari uji hedonik akan diolah menggunakan SPSS (*Statistical Product and Service Solution*).

Ada dua jenis penentuan sampel yaitu *probability sampling* dan *non-probability sampling*. *Probability sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang memberikan suatu peluang yang sama untuk setiap anggota sampel, sedangkan *non-probability sampling* merupakan teknik pengambilan sampel yang tidak memberikan kesempatan yang sama untuk setiap anggota untuk dipilih menjadi sampel (Sugiyono, 2020). Untuk menentukan sampel, penelitian ini menggunakan populasi *non-probability sampling* dan menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* merupakan teknik penentuan sampel dengan berbagai pertimbangan tertentu. Populasi dan sampel terdiri dari 3 orang panelis terbatas dan 30 orang panelis konsumen untuk menarik kesimpulan. Sampel dalam penelitian ini memiliki beberapa kriteria, yaitu bersedia untuk mencoba produk mi berbahan dasar tahu, berjenis kelamin pria dan wanita, dan berusia 16 tahun ke atas.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui angket. Angket adalah serangkaian pertanyaan yang diajukan kepada individu untuk memperoleh informasi yang berguna secara statistik tentang topik tertentu. Angket digunakan jika sumber daya terbatas karena sangat mudah untuk dirancang dan dikelola. Angket dapat menjadi alat konfirmasi yang berguna ketika dikuatkan dengan penelitian lain yang memiliki sumber daya untuk mengejar strategi pengumpulan data lainnya (Roopa & Rani, 2012). Pengujian ini dilakukan agar dapat mengukur dan mengetahui tingkat kesukaan terhadap mi berbahan dasar tahu dari segi rasa, aroma, dan juga penampilan.

Pengukuran dalam penelitian ini menggunakan pendekatan data kuantitatif dengan instrumen penelitian yaitu penyebaran angket. Angket berupa penelitian uji hedonik dan penelitian uji mutu hedonik. Terdapat variabel dalam penelitian ini adalah indikator rasa, aroma, dan penampilan. Penelitian yang akan dilakukan bertujuan untuk mengukur tingkat kualitas mi yang berbahan tahu dengan indikator rasa, aroma, dan penampilan. Adapun pengukuran variabel menggunakan enam skala likert.

Untuk mengetahui layak atau tidaknya data-data yang didapatkan dari angket maka dilakukan uji validitas. Selanjutnya juga dilakukan uji reliabilitas berguna untuk menunjukkan konsistensi pada alat pengukur dalam kaitannya dengan mengukur gejala yang sama. Tujuan pengujian validitas dan reliabilitas yaitu untuk meyakinkan bahwa angket yang disusun adalah baik dalam mengukur gejala sehingga menghasilkan data yang valid (Permadi et al., 2018).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil disajikan secara bersistem. Narasi dalam hasil berisi informasi yang disarikan dari data, bukan menarasikan data apa adanya. Perjelas narasi dengan ilustrasi (tabel, gambar, dan lain-lain). Ilustrasi harus diacu dalam teks, yang disajikan data olahan bukan data mentah (kalau perlu reduksi data).

Pembahasan mengemukakan interpretasi dari hasil, guna menjawab tujuan penelitian dan hipotesis (apabila ada). Urutan pembahasan sama dengan urutan sajian data. Ada pengembangan argumentasi dengan mengaitkan hasil, teori, dan pendapat, termasuk komparasi hasil penelitian terdahulu. Penting juga dikemukakan kemungkinan adanya kontribusi hasil penelitian bagi pengembangan ilmu.

3.1 Uji Coba Resep Mi Dengan Tahu

Pada uji coba pertama, dilakukan dengan menggunakan mi instan dan pemanas praktis dimana tidak menggunakan kompor gas atau listik yang nantinya mi menjadi hangat, tetapi tidak disarankan. Pada uji coba kedua didapatkan hasil mi memiliki tekstur yang jelek lalu diputuskan untuk melakukan uji coba kembali. Pada uji coba ketiga dibuat dengan cita rasa nusantara yaitu masakan Padang, tetapi didapatkan hasil bahwa mi memiliki tekstur kering dan biasa saja, lalu dilakukan uji coba kembali. Pada uji coba keempat dilakukan dengan memasukkan unsur basah dan kering sehingga diputuskan untuk membuat Tom Yam dan Pad Thai

3.2 Uji Panelis Terbatas

Tahap selanjutnya adalah melakukan Uji Panelis terbatas untuk mi berbahan dasar tahu dengan cita rasa Thailand yaitu tom yum dan pad thai. Pada uji Panelis terbatas untuk mi tahu dengan tom yum diperoleh hasil olahan data

sebagai berikut: rata-rata nilai yang diberikan oleh panelis untuk kategori rasa adalah 4,667 yang artinya agak setuju, kategori tekstur dengan nilai rata-rata 5,333 yang artinya agak setuju, kategori warna dengan nilai rata-rata 5,000 yang artinya setuju, kategori aroma dengan nilai rata-rata 4,667 yang artinya agak setuju, dan untuk kategori penampilan dengan nilai rata-rata 4,667 yang artinya agak setuju.

Kemudian, pada Uji Panelis terbatas untuk mi tahu dengan bumbu pad thai diperoleh hasil olahan data sebagai berikut: rata-rata nilai yang diberikan oleh panelis untuk kategori rasa adalah 4,667 yang artinya agak setuju, kategori tekstur dengan nilai rata-rata 5,667 yang artinya agak setuju, kategori warna dengan nilai rata-rata 4,667 yang artinya setuju, kategori aroma dengan nilai rata-rata 5,000 yang artinya agak setuju, dan untuk kategori penampilan dengan nilai rata-rata 4,667 yang artinya agak setuju.

3.3 Uji Organoleptik

Tabel 2. Hasil Uji Mutu Hedonik Konsumen Tom Yam dengan Mi Tahu

Rasa pada Tom Yam dengan Mi Tahu							
		<i>Frequenc y</i>	<i>Perce nt</i>	<i>Valid Percent</i>	<i>Cumulative Percent</i>	<i>Mea n</i>	<i>Std. Deviation</i>
Valid	4,00	1	3,3	3,3	3,3	5,53 33	,57135
	5,00	12	40,0	40,0	43,3		
	6,00	17	56,7	56,7	100,0		
	Total	30	100,0	100,0			
Tekstur pada Tom Yam dengan Mi Tahu							
		<i>Frequenc y</i>	<i>Perce nt</i>	<i>Valid Percent</i>	<i>Cumulative Percent</i>	<i>Mea n</i>	<i>Std. Deviation</i>
Valid	3,00	1	3,3	3,3	3,3	5,60 00	,72397
	4,00	1	3,3	3,3	6,7		
	5,00	7	23,3	23,3	30,0		
	6,00	21	70,0	70,0	100,0		
	Total	30	100,0	100,0			
Warna pada Tom Yam dengan Mi Tahu							
		<i>Frequenc y</i>	<i>Perce nt</i>	<i>Valid Percent</i>	<i>Cumulative Percent</i>	<i>Mea n</i>	<i>Std. Deviation</i>
Valid	3,00	1	3,3	3,3	3,3	5,06 67	,69149
	4,00	3	10,0	10,0	13,3		
	5,00	19	63,3	63,3	76,7		
	6,00	7	23,3	23,3	100,0		
	Total	30	100,0	100,0			
Aroma pada Tom Yam dengan Mi Tahu							
		<i>Frequenc y</i>	<i>Perce nt</i>	<i>Valid Percent</i>	<i>Cumulative Percent</i>	<i>Mea n</i>	<i>Std. Deviation</i>
Valid	4,00	3	10,0	10,0	10,0	5,46 67	,81931

	5,00	12	40,0	40,0	50,0		
	6,00	14	46,7	46,7	96,7		
	8,00	1	3,3	3,3	100,0		
	Total	30	100,0	100,0			

Penampilan pada Tom Yam dengan Mi t=Tahu

		<i>Frequenc y</i>	<i>Perce nt</i>	<i>Valid Percent</i>	<i>Cumulative Percent</i>	<i>Mea n</i>	<i>Std. Deviation</i>
Valid	4,00	2	6,7	6,7	6,7	5,26 67	,73968
	5,00	20	66,7	66,7	73,3		
	6,00	7	23,3	23,3	96,7		
	8,00	1	3,3	3,3	100,0		
	Total	30	100,0	100,0			

Sumber : Hasil Olah Data (2022)

Keterangan: 1 = Sangat Tidak Setuju, 2 = Tidak Setuju, 3 = Kurang Setuju 4 = Agak Setuju, 5 = Setuju, 6 = Sangat Setuju Selanjutnya dilakukan Uji Organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan hasil yang ditunjukkan di Tabel 2. Hasil olahan data untuk mi tahu dengan tom yum adalah sebagai berikut: nilai rata-rata untuk rasa adalah 5,5333 yang artinya setuju, nilai rata-rata untuk tekstur adalah 5,6 yang artinya agak setuju, nilai rata-rata untuk warna adalah 5,0667 yang artinya setuju, nilai rata-rata untuk aroma adalah 5,4667 yang artinya setuju, dan nilai rata-rata untuk penampilan adalah 5,2667 yang artinya setuju. Sedangkan untuk hasil olahan data untuk mi tahu dengan bumbu pad thai adalah sebagai berikut: nilai rata-rata untuk rasa adalah 5,533 yang artinya setuju, nilai rata-rata untuk tekstur adalah 5,4 yang artinya setuju, nilai rata-rata untuk warna adalah 5,4333 yang artinya setuju, nilai rata-rata untuk aroma adalah 5,300 yang artinya setuju, dan nilai rata-rata untuk penampilan adalah 5,2 yang artinya setuju.

3.4 Uji Validitas Dan Reliabilitas

Tabel 3. Hasil Uji Validitas Konsumen Tom Yam dengan Mi Tahu

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item- Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
T1	21.3333	2.230	.510	.124
W1	21.8667	2.464	.421	.214
A1	21.4667	2.051	.484	.114
P1	21.6667	3.057	.498	.461
R1	21.4000	4.317	.433	.647

Sumber : Hasil Olah Data (2022)

Berdasarkan Tabel 3, maka dapat dilihat bahwa seluruh pertanyaan untuk variabel metode pelatihan memiliki status valid, karena nilai r hitung (*corrected item- total correlation*) > r tabel.

Tabel 4. Hasil Uji Reliabilitas Mutu Hedonik Konsumen Tom Yam dengan Mi Tahu

Cronbach's Alpha	N of Items
.742	5

Sumber : Hasil Olah Data (2022)

Berdasarkan Tabel 4, uji reliabilitas dilakukan terhadap item pertanyaan yang dinyatakan valid. Maka dapat disimpulkan bahwa hasil pengujian reliabel.

Tabel 5. Hasil Uji Validitas Hedonik Konsumen Pad Thai dengan Mi Tahu

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
T2	21.4667	1.913	.417	.229
W2	21.4333	1.840	.512	.340
A2	21.5667	1.357	.404	-.050
P2	21.6667	1.816	.408	.312
R2	21.3333	2.092	.403	.330

Sumber : Hasil Olah Data (2022)

Berdasarkan Tabel 5 maka dapat dilihat bahwa seluruh pertanyaan untuk variabel metode pelatihan memiliki status valid, karena nilai r hitung (*corrected item- total correlation*) > r tabel.

Tabel 6. Hasil Uji Reliabilitas Mutu Hedonik Konsumen Pad Thai dengan Mi Tahu

Cronbach's Alpha	N of Items
.829	5

Sumber : Hasil Olah Data (2022)

Berdasarkan Tabel 6, uji reliabilitas dilakukan terhadap item pertanyaan yang dinyatakan valid. Maka dapat disimpulkan bahwa hasil pengujian reliabel. Dalam uji coba pertama, banyak kekurangan yang didapatkan dari mi yang terbuat dari tahu, oleh karena itu dilakukan perbaikan sampai 4 kali untuk mendapatkan rasa, tekstur, warna, aroma, serta penampilan yang baik dan layak untuk diberikan kepada panelis terbatas. Secara keseluruhan, panelis terbatas agak setuju dengan rasa, aroma, penampilan Tom Yam dengan mi tahu. Panelis terbatas setuju dengan tekstur dan warna Tom Yam dengan mi tahu. Sedangkan untuk rasa Pad Thai dengan mi tahu, panelis terbatas agak setuju dengan rasa, warna dan penampilan Tom Yam dengan mi tahu. Untuk tekstur dan aroma Pad Thai dengan mi tahu panelis terbatas setuju dengan tekstur dan aroma Pad Thai dengan mi tahu.

Hasil uji validitas hedonik konsumen Tom Yam dengan mi tahu dan Pad Thai dengan mi tahu menunjukkan hasil valid, karena nilai r hitung (*corrected item-total correlation*) > r tabel, sehingga data yang digunakan dalam penelitian dinyatakan valid. Setelah dilakukan perbaikan, kemudian uji coba organoleptik Tom Yam dengan mi tahu dan Pad Thai ke konsumen dengan mi tahu yang menunjukkan bahwa responden setuju dengan rasa, tekstur, warna, aroma, serta penampilan Tom Yam dengan Mi tahu. Hasil juga menunjukkan bahwa yang paling disukai responden adalah tekstur Tom Yam dengan mi tahu. Sedangkan untuk Pad Thai dengan Mi tahu, responden juga setuju dengan rasa, tekstur, warna, aroma, serta penampilan Pad Thai dengan mi tahu. Hasil juga menunjukkan bahwa yang paling disukai responden adalah warna Tom Yam dengan mi tahu.

Komentar masukan dari panelis terbatas mengenai menu Pad Thai dan Tom Yam dengan mi tahu adalah ukuran mi harus terlalu besar dan seharusnya ukurannya lebih kecil. Kemudian untuk kuah Tom Yam rasanya terlalu asam. Setelah mendapat masukan dari panelis terbatas, kemudian penelitian memperbaiki menu Pad Thai dan Tom Yam dengan mi tahu mengikuti masukan yang diperoleh. Perbaikan dalam masukan mi yang harusnya lebih kecil, maka mi dibagi menjadi dua sehingga memperkecil ukuran, kemudian masukan mengenai rasa kuah Tom Yam yang terlalu asam, perbaikan yang dilakukan adalah dengan mengurangi asamnya. Setelah dilakukan perbaikan maka menu Pad Thai dan Tom Yam dengan mi tahu sudah lebih baik.

Melalui data di atas dapat disimpulkan bahwa pengembangan produk mi tahu dapat dijadikan sebagai bahan pengganti tepung terigu untuk membuat mie. Mie dengan bahan baku tahu ini dapat memiliki tekstur, aroma, rasa, warna, dan penampilan yang sama dengan mi pada umumnya. Mi dengan bahan baku tahu ini juga cocok dipadukan dengan bumbu tom yum dan pad thai khas Thailand. Inovasi mi ini juga mendapat sambutan baik serta cocok dengan karakter masakan di Indonesia. Penelitian pengembangan produk ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan peneliti (Hubner et al., 2020; Juliana et al., 2020; Juliana et al., 2020) dari segi tekstur, warna, aroma, rasa dan penampilan.

4. KESIMPULAN

Setelah melakukan proses pembuatan mi, ternyata tahu dapat dijadikan bahan utama dalam proses pembuatan mi. Tahu dapat menjadi bahan utama pembuatan mi yang digunakan dalam pembuatan Tom Yam dan Pad Thai,

sehingga menghasilkan dua menu baru yaitu Tom Yam dengan mi tahu dan Pad Thai dengan mi tahu. Mi berbahan dasar tahu disukai oleh konsumen karena memiliki cita rasa yang unik dan menarik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden setuju dan menyukai dengan rasa, tekstur, warna, aroma, serta penampilan Tom Yam dengan mi tahu dan Pad Thai dengan mi tahu. Penelitian ini hanya meneliti dua menu yaitu Tom Yam dengan mi tahu dan Pad Thai dengan mi tahu, maka diharapkan untuk penelitian yang selanjutnya menambah menu yang dapat menggunakan mi dengan bahan dasar tahu, seperti ramen dengan mi tahu dan baso dengan mi tahu. Selain itu, perlu juga dilakukan penelitian dengan menambah dan memperluas panelis agar hasil yang didapatkan lebih dapat mewakili sampel.

REFERENCES

- Afifah, A. T., Juliprijanto, W., & Destiningsih, R. (2017). Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 1988-2017. *Directory Journal of Economic*, 1(2), 11–22.
- Asngad, A., Novitasari, I. A., & Rahmawati, F. Y. (2017). Kandungan Protein dan Kualitas Organoleptik Tahu Kacang Tunggak dan Tahu Biji Munggur dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis dan Belimbing Wuluh sebagai Koagulan dan Pengawet Alami. *Seminar Nasional Dan Pendidikan Biologi Saintek II*, 326–336.
- Faatihah, N. A. (2022). Bisnis Restoran Thailand Santhai: Nuansa Tropik & Menu Shantai Otentik. *LandX*. <https://landx.id/blog/bisnis-restoran-thailand-santhai-nuansa-tropik-menu-shantai-otentik/>.
- Fransiska, & Deglas, W. (2017). Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Kue Stick. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 171–179. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.905>.
- Handarsari, E., Syamsianah, A., Iii, P. D., & Fikkes, G. (2010). Analisis Kadar Zat Gizi, Uji Cemaran Logam Dan Organoleptik Pada Bakso Dengan Substituen Ampas Tahu. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 245–251.
- Hubner, I. B., & Lindy, Amelia, Juliana, J. (2020). Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. 6(2).
- Juliana, Juliana, Kanggeyan, M. P. & S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Abdimas Berdaya*, 3(01), 57–75.
- Juliana, J., Virginia, E., Yurisca, V., & Winnie, W. (2020). Kreativitas Produk Kembang Kol Cauliflower Product Activity Fakultas Pariwisata-Universitas Pelita Harapan Fakultas Pariwisata-Universitas Pelita Harapan. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(1), 32–37. <http://dx.doi.org/10.30813/v6i1.2025>
- Karnadi, A. (2022). Konsumsi Tahu dan Tempe per Kapita di Indonesia Naik pada 2021. *DataIndonesia.Id*. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/konsumsi-tahu-dan-tempe-per-kapita-di-indonesia-naik-pada-2021>.
- Margareta, D., & Purwidiani, N. (2014). Kajian Tentang Pola Konsumsi Makanan Utama Masyarakat Desa Gunung Sereng Kecamatan Kwanyar Kabupaten Bangkalan Madura. *E-Journal Boga*, 03(3), 86–95.
- Oktaviani, L., & S. (2014). Analisis Pengaruh Brand Image (Citra Merek), Kualitas Produk, dan Harga terhadap Minat Beli Produk Mie Instan Supermi (Studi Kasus pada Konsumen Mie Instan Supermie di Kota Semarang). *Diponegoro Journal Of Management*, 3, 1–14. <https://ejournal3.undip.ac.i>.
- Putra, A., & Abelia, C. (2019). Pengolahan dan Penyajian Makanan Oriental Thailand. *Jurnal Pendidikan, Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 36–46. <https://10.0.93.228/xxxxx>.
- Ramadhani, D. A., & Sumanjaya, R. (2014). Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Ketersediaan Kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 2(3).
- Roopa, S., & Rani, M. (2012). Questionnaire Designing for a Survey. *The Journal of Indian Orthodontic Society*, 46(December), 273–277. <https://doi.org/10.5005/jp-journals-10021-1104>.
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Pariwisata : Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D*, Alfabeta, Bandung.

Taqwal, F. (2018). Disrupsi, Inovasi Pangan Seiring Perkembangan Zaman. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/fadhilitaqwal7405/5bd8825212ae943ebf7213f4/disrupsi-inovasi-pangan-seiring-perkembangan-zaman?page=2>.

Tiffani, A., Ningsih, C., & Kusuma, M. (2017). Inovasi Mie Basah dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima Konsumen. *The Journal Gastronomy Tourism*, 4(1), 51–58. <https://doi.org/10.17509/gastur.v4i1.22211>.

Widyasnawan, I. K. A., Ina, P. T., & Widarta, I. W. R. (2016). Pengaruh Perbandingan Beras dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) terhadap Karakteristik Nasi Sehat. *Jurnal ITEPA*, 5(1), 1–10.

Wulandari, R., Hasnalia, R., & Nursela, S. (2021). Pengaruh Nama Menu Makanan Terhadap Tingkat Penjualan Makanan Lokal. 1(1), 231–235.