

ABSTRAK

Sri Oyin Unusa (612 309 006). Proses Pembuatan dan Uji Organoleptik Mie Basah Rasa Sayur Bayam Hijau. Dibawah bimbingan Ardiyanto S. Modjo dan Zainuddin Antuli.

Kajian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan mie dari sayur bayam hijau di K.U.B SRI REZEKI. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode eksperimen. Tahapan pembuatan mie basah rasa sayur bayam hijau dimulai dari penyediaan bahan baku, penyortiran, pencucian, penghalusan, pengayakan tepung terigu, pencampuran bahan, penggilingan, pengemasan. Hasil yang diperoleh dari uji organoleptik pada penilaian terhadap rasa pada mie basah rasa bayam hijau yang paling disukai oleh panelis adalah rasio 30 : 5, pada penilaian warna yang paling tinggi nilai rata-rata adalah rasio 30 : 3 dan penilaian terhadap tekstur yang paling tinggi nilai rata-rata adalah rasio 30 : 3, dibandingkan dengan kedua rasio tersebut yaitu rasio 30 : 5 dan 30 : 2.

Kata Kunci : *Mie basah, cita rasa, bayam hijau.*