

Breadfruit Flour Innovation in Making Celor Noodles

Febe Thalia Dwiputri Hutabarat, Ni Ketut Veri Kusumaningrum, Billy Tanius

D3 Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali

febehtb@gmail.com

Received: 05/06/2025

Accepted: 05/08/2025

Publish online: 23/12/2025

Abstract

This research entitled "Breadfruit Flour Innovation in Making Celor Noodles" aims to evaluate the use of breadfruit flour as a substitute for wheat flour in making yellow noodles for celor noodle dishes, a traditional culinary dish from Palembang, South Sumatra. The main focus of this research is on aspects of color, aroma, taste and consumer acceptance of celor noodles using breadfruit flour. This research aims to develop a more sustainable and healthier alternative to conventional noodles commonly used in traditional Indonesian culinary delights. The methodology used included developing a celor noodle recipe with breadfruit flour, followed by a hedonic test to evaluate sensory quality and consumer acceptance. Test results show that celor noodles made from breadfruit flour have color, aroma and taste that comply with quality standards, and are well received by consumers. The average score of the hedonic test reflects positive acceptance of the resulting celor noodles, indicating that breadfruit flour can be a viable alternative to wheat flour.

Keywords: *Innovation, Breadfruit Flour, Celor Noodles*

Abstrak

Penelitian ini berjudul "Inovasi Tepung Sukun pada Pembuatan Mi Celor" bertujuan untuk mengevaluasi penggunaan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan mi kuning untuk hidangan mi celor, sebuah kuliner tradisional dari Palembang, Sumatera Selatan. Fokus utama dari penelitian ini adalah pada aspek warna, aroma, rasa, dan penerimaan konsumen terhadap mi celor yang menggunakan tepung sukun. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan alternatif yang lebih berkelanjutan dan sehat dibandingkan dengan mi konvensional yang biasa digunakan dalam kuliner tradisional Indonesia. Metodologi yang digunakan meliputi pengembangan resep mi celor dengan tepung sukun, diikuti dengan uji hedonik untuk mengevaluasi kualitas sensorik dan penerimaan konsumen. Hasil uji menunjukkan bahwa mi celor berbahan tepung sukun memiliki warna, aroma, dan rasa yang sesuai dengan standar kualitas, serta diterima dengan baik oleh konsumen. Skor rata-rata dari uji hedonik mencerminkan penerimaan positif terhadap mi celor yang dihasilkan, menunjukkan bahwa tepung sukun dapat menjadi alternatif yang layak untuk tepung terigu.

Kata kunci: Inovasi, Tepung Sukun, Mi Celor

1. PENDAHULUAN

Industri kuliner selalu dipengaruhi oleh tren dan perkembangan teknologi, dengan inovasi menjadi faktor utama dalam menciptakan pengalaman unik bagi konsumen. Inovasi

dalam makanan tidak hanya meningkatkan kualitas tetapi juga dapat menciptakan produk yang lebih sehat dan berkelanjutan. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa restoran yang mengadopsi inovasi cenderung lebih sukses dalam memenuhi kebutuhan konsumen modern (Johnson et al., 2017). Dalam konteks ini, penggunaan tepung sukun sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan mi celor adalah inovasi yang menarik, karena tepung sukun kaya akan serat, vitamin, dan mineral yang mendukung pola makan sehat.

Tepung sukun, yang terbuat dari umbi sukun yang dikeringkan dan digiling halus, menawarkan sejumlah manfaat kesehatan. Selain bebas gluten, tepung sukun mengandung serat yang tinggi, yang membantu pencernaan dan mengurangi risiko penyakit jantung (Yusuf et al., 2018). Selain itu, senyawa antioksidan dalam tepung sukun juga dapat melindungi tubuh dari kerusakan oksidatif (Tan et al., 2020). Oleh karena itu, tepung sukun menjadi alternatif yang menarik bagi mereka yang mencari bahan makanan sehat dan bebas gluten.

Mi celor adalah hidangan tradisional khas Palembang yang terkenal dengan kuah gurih dan mi kentalnya. Meskipun mi celor umumnya menggunakan tepung terigu, penggunaan tepung sukun dalam resep ini menawarkan potensi untuk meningkatkan nilai gizi dan memperkenalkan inovasi pada kuliner tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penggunaan tepung sukun dalam pembuatan mi celor, dengan fokus pada tantangan teknis dalam adaptasi resep serta potensi manfaat kesehatan yang diberikan oleh tepung sukun.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk pangan yang lebih sehat dan berkelanjutan. Dengan memanfaatkan bahan lokal yang kaya nutrisi seperti tepung sukun, penelitian ini mendukung upaya pelestarian kuliner tradisional Indonesia sekaligus memberikan alternatif yang lebih bergizi dan ramah lingkungan dalam industri kuliner.

2. LITERATURE REVIEW

Penelitian pertama yaitu penelitian yang ditulis oleh Ayu, P. (2023) dengan judul “Kualitas Kue Putri Ayu Berbahan Dasar Tepung Sukun.” Penelitian ini membahas mengenai pembuatan kue putri ayu dengan menggunakan tepung sukun sebagai bahan dasar. Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kualitas rasa, tekstur, aroma, warna kue putri ayu berbahan dasar tepung sukun. Penelitian ini bersifat kuantitatif karena hasil yang didapatkan berbentuk angka dan data yang didapatkan langsung dari sumbernya, dicatat, diamati kemudian diolah untuk menjawab permasalahan. Simpulan dari penelitian ini adalah, produk 100% dengan bahan dasar tepung sukun memiliki kualitas, rasa, aroma, dan kemasan yang lebih enak, menarik dan lebih banyak diminati oleh konsumen meskipun Kue Putri Ayu berbahan dasar tepung sukun pertama kali mereka temui dan mencoba rasanya. Penelitian ini memiliki persamaan yaitu menggunakan metode kuantitatif, dan perbedaannya terletak pada jenis produk yang akan dihasilkan yaitu kue putri ayu.

Penelitian kedua yaitu penelitian yang ditulis oleh Putra, I. K. A. (2023) dengan judul “Bolu Kukus Berbahan Tambahan Tepung Sukun dan Tepung Terigu.” Penelitian ini membahas mengenai pembuatan kue bolu kukus dengan menggunakan tepung sukun dan tepung terigu sebagai bahan tambahan. Tujuan dari penelitian kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu adalah untuk mengetahui kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna, kemudian untuk mengetahui daya tahan serta menganalisis seberapa besar biaya yang diperlukan dalam pembuatan kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen, penelitian ini dilakukan dengan

membuat kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu. Hasil penelitian ini berupa kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu adalah enak dari segi rasa, beraroma wangi, tekstur yang lembut serta memiliki penampilan yang menarik. Dari hasil uji daya tahan kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu, mampu bertahan 3 hari. Dari hasil analisis biaya dalam pembuatan kue bolu kukus berbahan tambahan tepung sukun dan tepung terigu membutuhkan biaya Rp3.000 – per bungkus.

Penelitian ketiga yaitu penelitian yang ditulis oleh Sudiarta, I. N. (2023) dengan judul “Pemanfaatan Tepung Sukun Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan *Farfalle*.” Penelitian ini membahas mengenai pembuatan *pasta farfalle* yang berbentuk kupu-kupu dengan menggunakan tepung sukun sebagai bahan utama pengganti tepung terigu. Tujuan dari penelitian *pasta farfalle* dengan menggunakan tepung sukun adalah, untuk menginovasi produk baru serta mengurangi penggunaan tepung terigu dan menggunakan bahan dasar tepung sukun sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *farfalle*. Hasil penelitian pemanfaatan tepung sukun sebagai bahan dasar dalam pembuatan *farfalle*, bahwa tepung sukun bisa menjadi alternatif bahan utama dalam pembuatan *pasta farfalle* karena memiliki kualitas rasa, warna, tekstur, dan aroma yang tidak kalah dari *farfalle* pada umumnya serta uji daya tahan *farfalle* menggunakan tepung sukun bisa bertahan hingga 7 hari.

3. METODE

Metode penelitian R&D (Research and Development) adalah suatu pendekatan penelitian yang bertujuan untuk mengembangkan produk, proses, atau teknologi baru melalui serangkaian langkah yang sistematis dan terstruktur. Penelitian ini biasanya dilakukan dalam bidang ilmu pengetahuan dan teknologi, serta berfokus pada inovasi dan perbaikan produk atau proses yang sudah ada. Data yang digunakan pada penelitian ini adalah kualitatif, kuantitatif. Sumber data primer dan sekunder. Data primer yang ada dikumpulkan secara langsung di lapangan, data ini diperoleh dari hasil penyebaran kuisioner kepada panelis.

Berikut ini adalah langkah-langkah dalam penelitian tepung sukun sebagai bahan baku mi celor:

1. Potensi dan masalah penelitian inovasi tepung sukun sebagai bahan baku mi celor dapat dilakukan didasari dari adanya potensi dan masalah. Potensi adalah sesuatu yang mempunyai kesempatan untuk dikembangkan. Masalah adalah sesuatu yang harus diselesaikan (dipecahkan) dengan solusi.
2. Pengumpulan data yang telah dilakukan oleh penulis menggunakan metode *research and development*. Setelah timbulnya potensi dan masalah, dilakukanlah pengumpulan data serta informasi yang kiranya dapat dijadikan sebagai bahan untuk memecahkan masalah.
3. Pada tahap pengembangan Format Produk Awal, peneliti akan mulai mengembangkan bentuk produk awal yang telah dirancang dan bersifat sementara. Produk yang dibuat haruslah lengkap dan sebaik mungkin, dengan bantuan dari pakar yang memahami bidang tersebut.
4. Tahap uji coba produk akan dilakukan setelah menu yang ada dieksperimenkan hingga mendapatkan formula yang tepat. Produk diuji cobakan kepada kelompok terbatas.
5. Dalam tahap revisi produk, penulis akan memperbaiki atau melakukan revisi produk bilamana ada kelemahan serta saran pada produk yang telah diuji cobakan.

6. Setelah produk telah diperbaiki sesuai dengan keinginan pengujinya maka produk akan diuji cobakan kedalam skala yang lebih besar.
7. Tahap yang terakhir ada revisi produk akhir, setelah dilakukan uji coba dalam skala luas produk akan direvisi berdasarkan saran dari uji coba tersebut.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Proses Pembuatan Mi Celor Berbahan Baku Tepung Sukun

Inovasi ini bermaksud untuk menciptakan suatu produk pangan yang dapat dikonsumsi oleh penderita bebas gluten dan unik serta baru untuk para konsumen. Setelah dilakukannya riset dan juga percobaan dalam segi memasak, penelitian ini akhirnya menghasilkan satu resep yaitu mi celor berbahan baku Tepung Sukun. Mi Celor berbahan baku Tepung Sukun mempunyai rasa gurih dan sedikit manis, tekstur yang tidak terlalu kenyal membuat mi celor berbahan dasar Tepung Sukun ini mempunyai ciri khas tersendiri ketika di padukan dengan kuah mi celor.

Tabel 1. Resep Mie Celor

Resep			Cara Membuat
Mi Celor			
Bahan	Jumlah	Unit	
Tepung Sukun	120	gr	Mi Kuning
Tepung Tapioka	50	gr	1. Campurkan bahan kering (tepung sukun, tapioka, beras dan garam)
Tepung Beras	30	gr	2. Gabungkan bahan cair (telur, air, minyak)
Telur	3	pcs	3. Campurkan adonan tepung dan cairan secara bertahap dan aduk sampai menyatu dengan rata.
Garam	7	gr	4. Sisihkan adonan. Dan tunggu sampai 30 menit, pipihkan adonan di mesin pasta dan bentuk menyesuaikan ukuran.
Air	120	ml	5. Didihkan air dan rebus selama 1 menit lalu angkat dan pindahkan ke air dingin
Minyak	10	ml	
Kuah Mi Celor			Kuah Mi Celor
Bawang Merah	35	gr	1. Blender bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai, ebi, minyak, dan air.
Bawang Putih	20	gr	2. <i>Sautee</i> yang sudah di blender sampai coklat dengan daun jeruk, setelah coklat masukkan air kaldu udang dan santan cair dan beri garam dan lada. Aduk sampai rata
Cabai Merang Keriting	25	gr	3. <i>Plating</i> mi beserta kuahnya dan beri <i>side dish</i>
Bubuk Jahe	3	gr	
Kemiri	20	gr	
Ebi	8	gr	
Santan	50	ml	
Daun Jeruk	4	pcs	
Kecap Asin	5	ml	
Garam	10	gr	
Lada	5	gr	
Maizena	15	gr	
Air	1000	ml	
Udang Segar	200	gr	
Seledri	10	gr	
Bawang Goreng	15	gr	
Tauge	15	gr	
Telur	2	pcs	
Minyak	25	ml	

(Sumber : Olah Data Penulis, 2025)

Tahapan proses pembuatan mi celor berbahan baku tepung sukun, sebagai berikut:

1. Campurkan Bahan Kering

Pada tahap awal proses pembuatan mi celor berbahan baku tepung sukun, kita akan memulai dengan mencampurkan bahan-bahan kering. Bahan-bahan kering yang

digunakan meliputi tepung sukun, tepung tapioka, tepung beras, dan garam. Tepung sukun adalah bahan utama yang memberikan tekstur unik dan kandungan serat yang tinggi pada mi celor. Tepung sukun diperoleh dari buah sukun yang dikeringkan dan digiling menjadi tepung halus. Tepung ini kaya akan nutrisi seperti karbohidrat kompleks dan serat, yang membuat mi celor menjadi lebih sehat dibandingkan mi tradisional yang hanya menggunakan tepung terigu. Tepung tapioka berfungsi sebagai pengikat dalam adonan mi celor. Tepung ini berasal dari singkong dan memiliki karakteristik yang dapat membantu menciptakan tekstur kenyal pada mi. Tepung tapioka juga memberikan stabilitas pada struktur adonan, memastikan mi tidak mudah hancur saat dimasak. Tepung beras digunakan untuk menambah kepadatan adonan dan memberikan tekstur lembut pada mi celor. Tepung ini memiliki sifat menyerap air dan membantu dalam pembentukan struktur yang baik pada mi. Tepung beras juga memberikan rasa netral yang cocok dikombinasikan dengan bahan lainnya. Garam ditambahkan untuk meningkatkan cita rasa dan menyeimbangkan rasa dari bahan-bahan lainnya. Garam juga membantu dalam pengembangan gluten saat adonan diolah, memberikan elastisitas pada mi. Untuk mencampurkan bahan-bahan kering ini, gunakan mangkuk besar dan aduk hingga semua bahan tercampur merata. Pastikan tidak ada gumpalan yang terbentuk, dan semua bahan kering benar-benar homogen.

2. Campurkan Bahan Cair

Langkah selanjutnya adalah menggabungkan bahan-bahan cair. Bahan cair yang digunakan dalam resep ini meliputi telur, air, dan minyak. Setiap bahan memiliki peran penting dalam membentuk tekstur dan rasa akhir dari mi celor. Telur berfungsi sebagai pengikat alami dalam adonan mi celor. Kandungan protein dalam telur membantu mengikat bahan-bahan kering dan cair menjadi satu kesatuan yang kohesif. Selain itu, telur juga memberikan kelembutan dan kekayaan rasa pada produk akhir. Telur juga membantu dalam memberikan warna kuning alami pada mi. Air adalah komponen utama yang digunakan untuk menghidrasi bahan kering dan membantu dalam proses pembentukan adonan. Jumlah air yang tepat sangat penting untuk mencapai konsistensi yang diinginkan. Terlalu banyak air akan membuat adonan terlalu encer, sedangkan terlalu sedikit air akan membuatnya sulit dibentuk. Minyak digunakan untuk memberikan kelembutan dan kelembapan pada mi celor. Minyak juga membantu dalam proses pemasakan, menjaga agar mi tidak lengket satu sama lain. Jenis minyak yang digunakan bisa bervariasi, seperti minyak sayur, minyak kelapa, atau minyak zaitun, tergantung pada preferensi rasa dan kandungan nutrisi yang diinginkan. Campurkan telur, air, dan minyak dalam wadah terpisah, kemudian aduk hingga tercampur rata. Pastikan semua bahan cair benar-benar terdistribusi dengan baik sebelum dicampurkan dengan bahan kering.

3. Campurkan Adonan Tepung dan Adonan Cair

Setelah bahan kering dan bahan cair siap, langkah berikutnya adalah mencampurkan kedua komponen ini secara bertahap. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan bahwa semua bahan tercampur dengan baik tanpa ada yang menggumpal atau tidak tercampur sempurna. Mulailah dengan menambahkan sebagian kecil bahan cair ke dalam campuran bahan kering. Aduk perlahan dengan spatula atau sendok kayu, pastikan setiap penambahan cairan tercampur dengan baik sebelum menambahkan lebih banyak cairan. Lanjutkan proses ini hingga semua bahan cair telah ditambahkan dan adonan terbentuk. Konsistensi adonan yang diinginkan adalah yang

cukup kental namun tetap bisa diaduk dengan mudah. Adonan harus homogen, tidak terlalu encer atau terlalu padat. Jika adonan terlalu encer, tambahkan sedikit tepung sukon atau tepung beras untuk mengentalkannya. Jika terlalu padat, tambahkan sedikit air hingga mencapai konsistensi yang diinginkan.



Gambar. 1 Pencampuran adonan basah dan kering
(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025)

4. ***Resting Adonan***

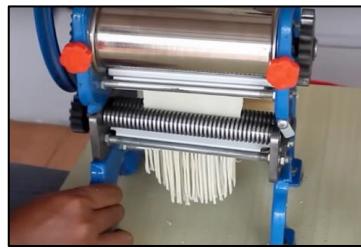
Setelah adonan terbentuk, penting untuk mendiamkan adonan selama 30 menit. Proses ini memungkinkan bahan-bahan untuk menyatu dan menghidrasi secara merata, sehingga adonan menjadi lebih mudah diolah dan menghasilkan tekstur yang lebih baik. Tutupi mangkuk adonan dengan kain bersih atau plastik *wrap* untuk mencegah adonan mengering. Biarkan adonan istirahat pada suhu ruang. Selama waktu istirahat ini, gluten dalam tepung beras dan tapioka akan berinteraksi, memberikan struktur yang lebih baik pada adonan. Selagi menunggu adonan, siapkan mesin pasta. Mesin pasta akan digunakan untuk memipihkan adonan dan membentuknya sesuai ukuran yang diinginkan. Pastikan mesin pasta bersih dan diatur pada ketebalan yang sesuai untuk mi celor.



Gambar 2. Contoh gambar adonan
(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025)

5. **Pipihkan dan Bentuk Adonan**

Setelah adonan diistirahatkan selama 30 menit, langkah selanjutnya adalah memipihkan adonan menggunakan mesin pasta. Proses ini membutuhkan ketelitian untuk memastikan adonan memiliki ketebalan yang seragam. Ambil sebagian kecil adonan dan letakkan di mesin pasta. Mulailah dengan ketebalan terbesar, kemudian secara bertahap kurangi ketebalan hingga mencapai ukuran yang diinginkan. Ulangi proses ini hingga seluruh adonan telah dipipihkan. Setelah adonan dipipihkan, potong adonan sesuai bentuk dan ukuran yang diinginkan untuk mi celor. Bentuk yang umum adalah helai panjang seperti mi pada umumnya, namun Anda dapat bereksperimen dengan bentuk lainnya sesuai selera.



Gambar 3. Proses Pencetakan
(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025)

6. Rebus Adonan

Langkah terakhir adalah merebus adonan yang telah dibentuk. Proses perebusan membantu menguatkan struktur adonan dan menghilangkan rasa mentah dari tepung. Siapkan panci besar dan isi dengan air. Didihkan air hingga mencapai suhu yang tinggi, tetapi tidak sampai mendidih keras. Menjaga suhu air pada titik didih yang stabil penting untuk memastikan adonan matang dengan merata. Masukkan potongan adonan ke dalam air mendidih secara perlahan. Rebus selama sekitar 1 menit atau hingga adonan mengapung ke permukaan. Proses ini memastikan adonan matang tanpa terlalu lunak. Setelah direbus, angkat adonan dan segera pindahkan ke dalam mangkuk berisi air dingin. Proses ini dikenal sebagai "shocking" dan membantu menghentikan proses memasak serta menjaga tekstur adonan tetap kenyal. Biarkan adonan dalam air dingin selama beberapa menit, kemudian tiriskan dan keringkan dengan kain bersih atau tisu. Dengan mengikuti langkah-langkah di atas secara hati-hati, Anda akan mendapatkan mi celor berbahan baku tepung sukun yang sehat dan lezat. Setiap langkah memiliki peran penting dalam memastikan produk akhir memiliki tekstur, rasa, dan nilai gizi yang optimal. Proses ini tidak hanya mengubah bahan baku yang unik menjadi produk yang bermanfaat, tetapi juga menciptakan makanan yang sesuai dengan gaya hidup sehat dan ramah lingkungan.



Gambar 4. Hasil Mi Celor Tepung Sukun yang sudah direbus
(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025)

Untuk proses pembuatan kuah mi celor :

1. Blender Bahan-Bahan Bumbu Kuah Mi Celor

Proses dalam pembuatan kuah mi celor adalah menghaluskan bahan-bahan dengan blender. Bahan-bahan yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai, ebi, minyak, dan air.

2. Tumis Bumbu Halus

Panaskan wajan dengan sedikit minyak, masukkan bumbu halus yang telah di blender. Tumis hingga coklat dan tambahkan daun jeruk sampai harum. Tambahkan air kaldu

udang yang memberikan rasa umami dan memperkuat rasa seafood pada kuah mi celor. Kemudian, tambahkan santan cair dan aduk hingga merata untuk konsistensi kuah yang lebih ringan. Tambahkan garam dan lada, aduk hingga semua bahan tercampur rata dan kuah mencapai konsistensi yang diinginkan.

3. Penyajian Mi Celor

Setelah kuah mi celor siap, sajikan mi dengan kuah dan side dish sesuai selera. Rebus mi celor hingga matang, tiriskan, dan letakkan dalam mangkuk. Tuangkan kuah mi celor hingga merata, memastikan mi terendam dalam kuah yang kaya rasa. Tambahkan *side dish* seperti:

- Telur rebus potong untuk tambahan protein dan tekstur lembut.
- Tauge segar untuk rasa renyah dan segar.
- Daun bawang untuk aroma segar dan rasa ringan.
- Bawang goreng untuk rasa gurih dan renyah.
- Udang goreng untuk tambahan rasa seafood yang kaya dan tekstur renyah.



Gambar 5. Hasil Mi Celor Tepung Sukun
(Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025)

B. Hasil Uji Organoletik Mi Celor melalui Uji Hedonik (Uji Tingkat Kesukaan)

Dalam Penelitian ini dilakukan penelitian uji hedonik terhadap 1 (satu) resep mi celor yang dilakukan pada saat food testing. Menu yang diuji cobakan adalah: Mi celor berbahan baku tepung sukun. Terdapat 3 (Tiga) panelis ahli dan 17 (Tujuh Belas) panelis umum yang mengisi kuesioner uji hedonik yang dilakukan pada tanggal 26 Mei 2023. Berikut adalah ulasan dari kuesioner uji hedonik yang telah diisi oleh peserta penelis mulai dari ahli sampai pada panelis umum saat *food testing*.

No	Nama	P/L	Kesesuaian Menu	Uji Sensori				
				T	W	R	A	K
1	Chef Billy Tanius	L	4	4	4	4	4	4
2	Chef Heru Pramudia	L	5	4	4	4	5	5
3	Chef Sandy	L	5	4	5	4	5	5
4	Pak Agus	L	4	3	3	4	3	4
5	Karel	L	5	5	5	5	5	5
6	Epin	P	5	5	4	5	4	5
7	Irmawati Ginting	P	5	5	5	5	5	5
8	Kezia	P	5	4	5	4	4	5
9	Ardan	L	5	4	4	5	4	5
10	Doris	L	5	5	5	5	5	5
11	Kimberly	P	4	4	4	5	4	4
12	Luisa	P	4	4	4	4	4	4

13	Averian	L	4	4	4	5	4	4
14	Javin	L	4	4	4	4	4	4
15	Asep	L	5	4	4	5	5	5
16	Adit	L	5	4	5	5	4	5
17	Darren	L	5	5	4	4	4	5
18	Regin	L	5	4	4	3	5	5
19	Reva	P	5	5	5	5	5	5
20	Matthew	P	4	4	4	4	4	4
Total :			93	85	86	89	87	93
Rata-Rata :			4,65	4,25	4,3	4,45	4,35	4,65
Rerata Nilai						4,44		
<p>*Keterangan angka 1= Sangat Tidak Suka 2= Tidak Suka 3= Cukup Suka 4= Suka 5= Sangat Suka</p> <p>Kesimpulan: Nilai rata-rata produk yaitu 4,15 dari 5. Maka Snack Bar Berbahan baku ampas tahu sangat disukai oleh panelis</p>								

Gambar 6. Hasil Uji Organoleptik
(Sumber : Olah Data Penulis, 2025)

Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan saat *food testing* pada tanggal 24 Juni 2024 yang dilakukan di *Kitchen PIB*, diperoleh hasil penilaian rata-rata dari Tiga panelis ahli dan Tujuh Belas panelis umum terhadap Mi Celor berbahan baku tepung sukun, diperoleh skor nilai sebesar 4,4.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian melalui observasi dan eksperimen secara umum, peneliti menemukan 1 resep inovasi tepung sukun menjadi produk mi celor. Proses pengolahan tepung sukun menjadi mi kuning pada mi celor hampir sama seperti pembuatan mi kuning pada umumnya, perbedaannya hanya terletak pada bahan baku yang digunakan yaitu tepung sukun dan jumlah air yang digunakan dikarenakan daya serap tepung sukun berbeda dengan tepung terigu. Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan saat *food testing* pada tanggal 24 Juni 2024 yang dilakukan di *Kitchen PIB*, diperoleh hasil penilaian rata-rata dari Tiga panelis ahli dan tujuh belas panelis umum terhadap mi celor berbahan baku tepung sukun, diperoleh skor nilai sebesar 4,44 untuk penilaian tekstur, warna, aroma, rasa dan secara keseluruhan mi celor berbahan dasar tepung sukun. Penelitian tentang inovasi tepung sukun pada mi celor ini dinyatakan berhasil karena cukup disukai oleh panelis-panelis yang didasarkan oleh data uji hedonik yang telah dilakukan pada saat *food tasting* di *kitchen* Politeknik Internasional Bali. Penelitian ini menghasilkan sebuah produk mi celor yang mempunyai ciri khas tanpa menghilangkan rasa asli mi celor itu sendiri. Mi Celor yang dihasilkan adalah mi celor yang unik yaitu mempunyai rasa pada mi yang lebih manis dibandingkan mi celor pada umumnya. Perpaduan mi kuning berbahan dasar tepung sukun dengan kuah mi celor yang gurih dan sedikit pedas menghasilkan hidangan yang lezat. Mi celor pada penelitian ini tidak mengandung gluten sehingga aman untuk dikonsumsi oleh orang yang alergi gluten. Penggunaan tepung sukun membuat mi celor memiliki tekstur yang yang lebih lembut dan tidak terlalu kenyal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, P. (2023). Kualitas Kue Putri Ayu Berbahan Dasar Tepung Sukun.
- Chen, L., Ng, S. H., & Brennan, C. S. (2019). Gluten-Free Breadfruit Flour for Baking Applications: Effect on Dough Rheology and Bread Quality. *Journal of Cereal Science*, 89, 102840. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102840>
- Garcia, M. L., & Martinez, E. (2021). Creating Unique Dining Experiences: The Role of Innovation in Culinary Tourism. *Journal of Tourism Research*, 25(1), 89-104.
- Johnson, R. D., Smith, K. L., & Brown, T. A. (2017). The Impact of Innovation on the Culinary Industry. *Journal of Culinary Science*, 12(2), 87-102.
- Kim, H., & Park, J. (2018). Challenges and Strategies in Adopting Innovation in the Culinary Industry. *International Journal of Hospitality Management*, 32(2), 145-160.
- Ng, W. K., Hui, Y. W., & Ma, F. (2017). Development of Gluten-Free Breadfruit (Artocarpus altilis) Flour Bread. *LWT - Food Science and Technology*, 75, 236-242. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.09.001>
- Nguyen, T. H., & Lee, S. Y. (2020). The Role of Technology Innovation in Culinary Operations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 7(4), 45-58.
- Putra, I. K. A. (2023). Bolu Kukus Berbahan Tambahan Tepung Sukun dan Tepung Terigu.
- Rahmat, A., Ibrahim, M. N., & Ahmad, F. (2021). The Potential of Breadfruit (Artocarpus altilis) Flour in Food Industry: A Review. *Food Research International*, 144, 110341. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110341>
- Smith, A., Johnson, M., & Williams, P. (2019). Innovative Menu Development in the Restaurant Industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 16(3), 211-225.
- Sudiarta, I. N. (2023). Pemanfaatan Tepung Sukun Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Farfalle.
- Tan, E. T., Borompichaichartkul, C., & Srzednicki, G. (2020). Health Benefits of Breadfruit (Artocarpus altilis) and Its Potential Use in the Food Industry. *Nutrition Reviews*, 78(2), 145-160. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuz045>
- Yusuf, R., Ahmad, I., & Sani, M. S. (2018). Chemical Composition of Breadfruit (Artocarpus altilis) and its Potential as Food. *Journal of Food Composition and Analysis*, 72, 99-104. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.06.008>