

**CONSUMER TEST MI KERING KOMPOSIT SAGU-TERIGU  
DENGAN PENAMBAHAN GLUKOMANAN PORANG  
(*Amorphophallus oncophyllus*)**

**INTISARI**

**Oleh:**

**RISA NUR RAHMAWATI**

**20/460673/TP/12883**

Mi kering komposit sagu-terigu merupakan mi yang dibuat dengan bahan dasar tepung sagu dan tepung terigu kemudian ditambahkan 1% tepung glukomanan porang. Produk mi kering komposit sagu-terigu berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk mi dengan kalori yang lebih rendah dibandingkan dengan mi kering dan mi instan komersial. *Consumer test* penting dilakukan pada produk baru untuk mengetahui apakah produk tersebut dapat diterima dengan baik di masyarakat sebelum dilakukan komersialisasi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penerimaan produk mi kering komposit sagu-terigu dengan mi komersial pembandingan, mengetahui tingkat kesukaan terhadap desain kemasan, serta mengetahui minat pembelian dan konsumsi terhadap produk mi kering komposit sagu-terigu sebelum dikomersialkan. Penelitian ini dilakukan dengan melaksanakan *Consumer Test* oleh 394 panelis dari 3 lokasi berbeda pada 13-14 Januari 2024 dan 29 Januari 2024 dengan metode Central Location Test.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mi kering komposit sagu-terigu mempunyai perbedaan yang signifikan pada keseluruhan atribut sensoris dengan sampel mi komersial pembandingan. Berdasarkan nilai dari keseluruhan atribut sensoris, mi kering komposit sagu-terigu berada di antara sampel yang paling disukai dan paling tidak disukai. Responden menyukai desain kemasan dari mi kering komposit sagu-terigu yang diberikan. Setelah *consumer test* juga dilakukan perbaikan desain kemasan sesuai dengan komentar yang diberikan oleh responden. Sebanyak 57.11% responden menyatakan tertarik untuk membeli dan mengonsumsi produk mi kering komposit sagu-terigu dengan manfaat kesehatan sebagai faktor utama serta estimasi harga Rp3.500 – Rp6.500. Kemudian, sebanyak 42.39% responden menyatakan akan beralih ke produk mi kering komposit sagu-terigu.

Kata kunci: Mi kering komposit sagu-terigu, uji penerimaan, *consumer test*, tingkat ketertarikan, desain kemasan.

**CONSUMER TEST OF SAGO-WHEAT COMPOSITE DRY NOODLES  
WITH ADDITON OF GLUCOMANAN PORANG  
(*Amorphophallus oncophyllus*)**

**ABSTRACT**

**Written by:**

**RISA NUR RAHMAWATI**

**20/460673/TP/12883**

Sago-wheat composite dry noodles are noodles made with sago flour and wheat flour as the basic ingredients, then 1% porang glucomannan flour is added. In comparison to commercial dry and instant noodles, the sago-wheat composite dry noodle product has the potential to be evolved into a noodle product with less calories. Prior to commercialization, consumer testing is crucial for new products to ascertain whether they can be well-received in the community. The purpose of this research was to determine the acceptance of sago-wheat composite dry noodle products with comparative commercial noodles, determine the preference for packaging design, and determine the purchase and consumption interest in sago-wheat composite dry noodle before commercialization. This research was conducted by 394 panelists from three different locations on January 13-14, 2024, and January 29, 2024, using Central Location Test method.

The results showed that the sago-wheat composite dried noodles had significant differences in all sensory attributes. The sago-wheat composite dried noodles were between the most and least preferred samples. The sago-wheat composite dry noodles' packaging design was well-received by the respondents. In response to feedback from the respondents, the packaging design was further refined following the consumer test. A total of 57.11% of respondents stated that they were interested in buying and consuming sago-wheat composite dry noodle with health benefits as the main factor and an estimated price of IDR 3.500 – IDR 6.500. Then, 42.39% of respondents stated that they would switch to sago-wheat composite dry noodle products.

**Keywords:** sago-wheat composite dry noodle, acceptance test, consumer test, interest level, packaging design.