

ABSTRAK

Base genep menjadi salah satu bumbu tradisional khas Bali yang tidak hilang oleh zaman. Base genep sudah tersedia sejak 2000 tahun lalu menurut kitab lontar. Penulis melakukan penelitian dengan tujuan untuk mengetahui penggabungan produk base genep dengan mie. Inovasi mie substitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep ini memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang unik. Sejauh ini penulis belum menemukan penelitian inovasi mie substitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep, maka dari ini penulis mengangkat inovasi ini. Metode yang digunakan adalah organoleptic dengan melakukan 2 uji coba formulasi resep serta pengumpulan data dilakukan dengan penyebaran kuesioner ke panelis acak didapatkan hasil mie base genep yang terbaik adalah mie base genep 1 mendapat nilai rasa 4,3 dari skala 5 (sangat enak), aroma sebesar 4,2 dari skala 5 (sangat enak), warna sebesar 4,4 dari skala 5 (sangat menarik), tekstur sebesar 4,6 dari skala 5 (sangat lembut), penampilan fisik sebesar 4,8 dari skala 5 (sangat menarik). Hasil dari uji coba tersebut dapat disimpulkan bahwa produk inovasi mie substitut tepung oat dengan cumi bumbu base genep ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat

Kata Kunci: Base Genep, Mie, Oat