

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung sukun dan gel okra hijau berpengaruh terhadap kualitas kimia, fisik (*cooking loss*), mikrobiologi dan organoleptik produk mie basah tetapi tidak berpengaruh terhadap kualitas fisik (kekuatan tarik).
2. Perbandingan konsentrasi terbaik substitusi tepung sukun dan gel okra hijau terhadap kualitas mie basah yaitu 30:30 (C).

B. Saran

Saran penelitian yang dapat dilakukan pada penelitian selanjutnya sebagai berikut:

1. Penambahan bahan pewarna alami agar warna mie yang dihasilkan lebih unik dan menarik.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai kandungan karbohidrat dalam mie basah untuk melengkapi analisis kimia pada mie basah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Afkar, M., Nisah, K. dan Sa'diah, H. 2020. Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode kjedhal. *Jurnal Amina* 1 (3): 108-113.
- Aghababaei, F. dan Hadidi, M. 2023 Recent advances in potential health benefits of quercetin. *Pharmaceuticals Journal* 16 (7): 1-31.
- Agusandi, A., Supriadi, A. dan Lestari, S. D. 2013. Pengaruh penambahan tinta cumi-cumi (*Loligo* sp) terhadap kualitas nutrisi dan penerimaan sensoris mi basah. *Jurnal Fishtech* 2 (1): 22-37.
- Agustiana., Waluyo dan Widiyanti, F. L. 2020. Sifat organoleptik dan kadar serat pangan mie basah dengan penambahan tepung okra hijau (*Abelmoschus esculentus* L.). *Jurnal Gizi* 9 (1): 131-141.
- Amelia, J. R., Azni, I. N. dan Oktaviani, R. D. 2019. Karakteristik sensoris dan kandungan logam berat minuman fungsional okra-jahe dengan berbagai jenis pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan* 1 (1): 23-30.
- Aminullah., Purba, R., Rohmayanti, T. dan Pertiwi, S. R. 2020. Sifat mutu fisik mi basah berbahan baku tepung campolay masak penuh. *Jurnal Agroindustri Halal* 6 (2): 172-180.
- Aprilia, D. T., Pangesthi, L. T., Handajani, S. dan Indrawati. 2021. Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat organoleptik bolu kukus. *Jurnal Tata Boga* 10 (2): 314-323.
- Arziah, D., Yusmita, L. dan Wijayanti, R. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta* 1 (1): 105-109.
- Asp, N. G., Johansson, C. G., Hallmer, H. dan Siljestrom, M. 1983. Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 31 (3): 476-482.
- Atma, Y. 2016. Angka lempeng total (ALT), angka paling mungkin (APM) dan total kapang khamir sebagai metode analisis sederhana untuk menentukan standar mikrobiologi pangan olahan posdaya. *Jurnal Teknologi* 8 (2): 77-82.
- Aziz, N. S., Seng, N. S. S., Yusop, S. M., Kasim, K. F. dan Razali, N. S. M. 2018. Functionality of okra gum as a novel carbohydrate-based fat replacer in ice cream. *Food Science and Technology Research* 24 (3): 519-530.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. 01-289-1992 *Tentang Syarat Mutu Mie Basah*. BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992b. SNI 01-2906-1992 *Tentang Uji Makanan dan Minuman*. BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. 2987:2015 *Tentang Syarat Mutu Mie Basah*. BSN, Jakarta.
- Bangun, A. P. 2005. *Jus Buah dan Sayuran untuk Mengatasi Kanker*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

- Berliantari, R. 2018. Pengaruh penambahan tepung gandum (*Triticum aestivum* L.) terhadap setting time pada bahan cetak alginat. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Brawijaya Malang.
- Chandra, Z. A., Swasti, Y. R. dan Pranata, F. S. 2021. Substitusi tepung sukun sebagai sumber serat untuk kualitas flacky crackers. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 25 (2): 153-162.
- Chaniago, R., Trisnawati, A. E., Sulastri., Irma., Kasim, E. S. dan Dareda, R. 2022. Tingkat kesukaan roti berbahan komposisi tepung pisang lowe dengan tepung terigu. *Jurnal Tabaro* 6 (1): 708-717.
- Chukwuma, C. I., Islam, M. S., Amonsou, E. O. 2018. A comparative study on the physicochemical, anti-oxidative, anti-hyperglycemic dan anti-lipidemic properties of amadumbe (*Colocasia esculenta*) and okra (*Abelmoschus esculentus*) mucilage. *Journal of Food Biochemistry* 42 (5): 1-12.
- Dantas. T. L., Buriti, F. C. A., Florentino, E. R. 2021. Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) sebagai pangan fungsional potensial sumber lendir dan senyawa bioaktif dengan penerapan teknologi dan manfaat Kesehatan. *Plants Journal* 10 (8): 1-14.
- Dayan, M. A. R., Habib, M. M., Kaysar, M. A. dan Uddin, M. M. 2020. Study on the physico-mechanical properties of okra fibre at different harvesting time. *Saudi Journal of Engineering and Technology* 5 (8): 304-309.
- Dwiningrum, R., Pisacha, I. M. dan Nursoleha, E. 2023. Analisis kualitatif dan kuantitatif kandungan protein pada olahan bahan pangan. *Jurnal Farmasi* 2 (2): 60-67.
- Elkhalifa, A. E., Alshammari, E., Adnan, M., Alcantara, J. C., Awadelkareem, A. M., Eltoum, N. E., Mehmood, K., Panda, B. P dan Ashraf, S. A. 2021. *Molecules Journal* 26 (696): 2-21.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R. dan Waziroh, E. 2017. *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. UB Press, Malang.
- Fajari, C. N. A. 2017. Pengaruh penggunaan sisik ikan bandeng terhadap kadar kalsium, daya kembang dan organoleptik camilan stik. Tesis Universitas Muhamadiyah Semarang Teknologi Pangan.
- Famurewa, J. A. V., Pele, G. I., Esan, Y. O. dan Jeremiah, B. P. 2016. Influence of maturity and drying methods on the chemical, functional and antioxidant properties of breadfruit (*Artocarpus altilis*). *British Biotechnology Journal* 16 (1): 1-9.
- Fanari, F., Grosso, M. dan Desogus, F. 2021. Durum wheat dough characterization by means of rheological spectroscopic and thermal measurements, and their relationship with microstructure. *Naskah Skripsi S-3*. Fakultas Teknik Universita degli Studi, Cagliari.
- Faridah, A. dan Wdjanarko, S. B. 2014. Penambahan tepung porang pada pembuatan mi dengan substitusi tepung mocaf (*Modified cassava flour*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 25 (1): 98-105.
- Fatimah, S., Djauhari, A. B. dan Haryani, N. 2019. Duration of soaking different concentration of order against crude fiber levels, total sugar and organoleptic quality of okra pudding (*Abelmoschus esculentus*). *Food Science and Technology Journal* 2 (1): 14-21.

- Fauza, A., Djamiatun, K. dan Al-Baari, A. N., 2019. Studi karakteristik dan uji aktivitas antioksidan dari tepung buah okra (*Abelmoschus esculentus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8 (4): 137-142.
- Febriani, D., Mulyanti, D. dan Rismawati, E. 2015. Karakterisasi simplisia dan ekstrak etanol daun sirsak. *Prosiding Penelitian SPeSIA Unisba* 1 (2): 475-480.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N. dan Deviarni, I. M. 2020. Perbandingan komposisi kimia, asam lemak, asam amino ikan toman (*Channa micropetels*) dan ikan gabus (*Channa striata*) dari perairan Kalimantan Barat. *Manfish Journal* 1 (2): 71-82.
- Gardjito, M., Djuwardi, A. dan Harmayani, E. 2013. *Pangan Nusantara*. Kencana, Jakarta.
- Gentilini, R., Bozzini, S., Munarin, F., Petrini, P., Visai, L. dan Tanzi, M. C. 2013. Pectins from aloe vera: extraction and production of gels for regenerative medicine. *Journal of Applied Polymer Science* 131 (2): 1-9.
- Giyatmi., Zakiyah, D. dan Hamidatun. 2022. Karakteristik mutu pudding pada berbagai perbandingan tepung agar-agar dan jus okra. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan* 4 (1): 11-19.
- Gustiawan, S., Herawati, N. dan Ayu, D. F. 2018. Pemanfaatan tepung biji nangka dan tepung ampas tahu dalam pembuatan mie basah. *Jurnal SAGU* 17 (1): 40-49.
- Handayani, D., Kusumastuty, I. Harti, L. B. dan Soedmadji, D. W. 2018. *Tetap Sehat Saat Berpuasa Ramadhan Bagi Diabetisi*. Universitas Brawijaya Press, Malang.
- Harmanto, N. 2012. *Daun Sukun Si Daun Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. PT AgroMedia Pustaka, Jakarta.
- Hasmawati., Mustarin, A. dan Fadilah, R. 2020. Analisis kualitas mie basah berbahan dasar tepung terigu dan tepung ubi dengan penambahan ekstrak daun ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Pendidikan* 6 (1): 87-100.
- Hayati, S. N. R., Hanifah, H. N. dan Hadisoebroto, G. 2023. Efektivitas adsorpsi bioadsorben serbuk kulit buah sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap logam berat seng (Zn) pada limbah laboratorium industri farmasi. *Jurnal Ilmiah Farmasi* 11 (1): 56-66
- Hernando, D., Septinova, D. dan Adhianto, K. 2015. Kadar air dan total mikroba pada daging sapi ditempat pemotongan hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3 (1): 61-67.
- Herslambang, R. A., Rahmawanty, D. dan Fitriana, M. 2015. Aktivitas sediaan gel kuersetin terhadap *Staphylococcus epidermidis*. *Journal of Pharmacy* 1 (1): 59-64.
- Hertanti, B. L., Pranata, S. P. dan Swasti, Y. R. 2023. Kualitas mie basah dengan substitusi tepung bunggol pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* C.) dan umbi bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 18 (2): 1-12.
- Hidayah, A. N. 2017. Karakteristik fisikokimia tepung kulit buah naga merah pada pengeringan matahari dan oven dengan penutup kain hitam. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang.

- Husna, N. E. 2017. Sifat fisik dan organoleptik mi basah dari pati sagu dengan penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 22 (2): 99-106.
- Ilmannafian, A. G., Lestari, E. dan Halimah. 2018. Pemanfaatan tepung garut sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue bingka. *Jurnal Teknologi Agro Industri* 5 (2): 141-151.
- Imawan, M. L., Anandito, B. K. dan Siswanti. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan sensori cookies berbahan dasar tepung komposit uwi (*Discorea alata*), koro pedang (*Canavalia ensiformis*) dan tepung terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 12 (1): 18-28.
- Inayah, S. 2022. Fotifikasi daging ikan betok (*Anabas testudineus*) dalam pembuatan mie basah: evaluasi sifat kimia dan sensori. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Indarto, D., Dwipajati., Umagapi, F., Fitri, N., Jusup, S. A., Suselo, Y. H., Purwaningtyas, N., Dirgahayu, P., Rahardjo, S. S., Susilawati, T. N., Nuhriawangsa, A. M. P. 2023. *Hidup Sehat Bagi Diabetesi Melalui Optimalisasi Konsumsi Buah, Olahraga, dan Minum Obat*. PT. Nas Media Indonesia, Makassar.
- Indriani, R. 2017. Karakteristik pektin yang diisolasi dari kulit mangga (*Mangifera indica*) dan kulit semangka (*Citrullus vulgaris*). *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Univerisitas Diponegoro, Semarang.
- Irene., Sefi., Ivo. dan Via. 2021. *Diet Sehat dengan Makanan Tinggi Serat*. Guepedia, Bogor.
- Irviani, L. I. dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh penambahan pektin dan tepung bungkil kacang tanah terhadap kualitas fisik, kimia dan organoleptik mie kering tersubstitusi mocaf. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (1): 215-225.
- Ismail, R. 2018. Pengaruh ekstrak buah okra (*Abelmoschus esculentus*) pada mencit putih jantan penderita diabetes melitus setelah diinduksi aloksan dan uji histopatologi. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Universitas Andalas, Padang.
- Izwani., Indani. dan Akmal, R. 2018. *Kulinari Oriental Cina*. Syiah Kuala University Press, Banda Aceh.
- Janice, F. T., Pratiwi, I. D. P. K. dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh perbandingan ekstrak okra hijau (*Abelmoschus esculentus* L.) dan karagenan terhadap karakteristik permen jeli. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 11 (2): 280-288.
- Jaya, F. M., Perwitasari, L. dan Utpalasari, R. L. 2023. Sifat fisik kimia permen jelly dari gelatin ikan gabus dengan penambahan lendir okra. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 18 (1): 69-81.
- Khalisa., Lubis, Y. M. dan Agustina, R. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 6 (4): 594-601.
- Khan, S., Rafi, Z., Baker, A., Shoaib, A., Alkhatami, A. G., Asiri, M., Alshahrani, M. Y., Ahmad, I., Alraey, Y., Hakamy, A., Saeed, M. dan Mansoor, S. 2022. Phytochemical screening, nutritional value, anti-diabetic, anti-cancer, and

- anti-bacterial assessment of aqueous extra from *Abelmoschus esculentus* Pods. *Processes Journal* 10 (2): 1-19.
- Khasanah, V. dan Astuti, P. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kualitas inderawi dan kandungan protein mie basah substitusi tepung mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik* 11 (2): 15-21.
- Kinanthi, M. S., Swasti, Y. R. dan Pranata, F. S. 2023. Kualitas Kulit Macaron dengan Kombinasi Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) dan Tepung Umbi Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 28 (1): 136-150.
- Kristiningsih, A., Wittriansyah, K. dan Purwaningrum, S. 2022. Uji sensori mi basah bebas gluten (*gluten free*) berbasis tepung sukun dengan penambahan karagenan. *Jurnal Agroindustri Halal* 8 (1): 44-51.
- Kumari, M., Solankey, S. S., Singh, D. P., Singh, A. K. dan Kumar, M. 2020. Phytochemical diversity in okra (*Abelmoschus esculentus*) genotypes. *Indian Journal of Agricultural Science* 90 (8): 1514-1520.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3 (1): 9-15.
- Latif, I. 2022. *Budidaya Okra: Sayuran Kaya Manfaat yang Mulai Digandrungi*. Elementa Agro Lestari, Jakarta.
- Liliani, F. 2017. Kualitas es krim ekstrak bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan kombinasi gel lidah buaya (*Aloe babardensis* Miller). *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Lim, V., Kardono, L. B. S. Dan Kam, N. 2015. Studi karakteristik dan stabilitas pengemulsi dari bubuk okra (*Abelmoschus esculentus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4 (3): 100-107.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Liu, Y., Ragone, D. dan Murch, S. J, 2015. Breadfruit (*Artocarpus altilis*): a source of high-quality protein for food security and novel food products. *Amino Acids Journal* 47: 847-856.
- Loon, L. J. C. 2012. Lucine as a pharmaconutrient in health and disease. *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care* 15 (1): 71-77.
- Manik, A. E. S., Melati, M., Kurniawati, A. dan Faridah, D. N. 2019. Hasil dan kualitas okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench) merah dan okra hijau dengan jenis pupuk yang berbeda. *Jurnal Agronomi Indonesia* 47 (1): 68-75.
- Marjoni, M. R. 2022. *Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Sukun (Artocarpus altilis)*. CV Resitasi Pustaka, Yogyakarta.
- Mehta, K. A., Quek, Y. C. R. dan Henry, C. J. 2023. Breadfruit (*Artocarpus altilis*): processing, nutritional quality, and food applications. *Frontiers in Nutrition Journal* 10 (11): 1-13.
- Meriatna, M., Maulinda, L., Khalil, M. dan Zulmiardi, Z. 2015. Pengaruh temperatur pengeringan dan konsentrasi asam sitrat pada pembuatan silika gel dari sekam padi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 4 (1): 78-88.
- Moniharapon, D. D. dan Unitly, A. J. A. 2023. *Herbal Pengendali Nyamuk*. Widina Media Utama, Bandung.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S. dan Mirah, A. D. 2013. Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptic bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar

- (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Zootek* 32 (5): 1-13.
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A. dan Ismawati. 2021. Kandungan gizi dan organoleptik biskuit dengan substitusi tepung sukun dan stevia. *Jurnal Gizi dan Kesehatan* 13 (2): 136-145.
- Murni, T. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (msm), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 1 (1): 1-8.
- Murtini, E. S., Harijono., Yuwono, S. S., Putri, W. D. R., Nisa, F. C., Mubarak, A. Z., Ali, D. Y. dan Fathuroya, V. 2022. *Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia*. UB Press, Malang.
- Muslimah, S. M., Warkoyo. dan Winarsih, S. 2021. Study pembuatan edible film gel okra (*Abelmoschus esculentus* L.) dengan penambahan pati singkong. *Food Technology and Halal Science Journal* 4 (1): 94-108.
- Mustikarini, E. D., Lestari, T. dan Prayoga, G. I. 2019. *Plasma Nutfah Tanaman Potensial di Bangka Belitung*. Uwais Inspirasi Indonesia, Ponorogo.
- Nainggolan, N. Z. 2018. Analisis kandungan mineral kalsium, kalium, dan magnesium okra hijau dan okra merah secara spektrofotometri serapan atom. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara.
- Nazni, P. dan Vigneshwar, P. 2014. Study on extraction and organoleptic evaluation of okra and hibiscus mucilage incorporated products. *International Journal of Food and Nutritional Sciences* 3 (1): 99-103.
- Nofiyanto, E., Wahyuningsih, S. B. dan Tatarina, S. 2024. Instan tiwul formulation high in antioxidants from mocaf flour and okra flour. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Unisri* 9 (1): 32-41.
- Noviasari, S., Rahma, Y. H., Nilda, C. dan Safriani, N. 2023. Peluang dan potensi sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai ingredient pangan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 8 (1): 221-229.
- Novrini, S. dan Dalimunthe, E. K. T. P. 2021. Persentase tepung sukun dan gula terhadap mutu cookies. *Jurnal Ilmu Pertanian* 9 (3): 239-245.
- Nugraha, B. D. 2019. Penggunaan serbuk bakteriosin dari bakteri *Lactobacillus plantarum* sebagai agen biopreservatif pada mie basah. *Naskah Skripsi S-1*. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Nurchahyo, E., Amanto, B. S. dan Nurhartadi, E. 2014. Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mi kering. *Jurnal Teknosains Pangan* 3 (2): 57-65.
- Nurcholis, M., Nur, M., Maligan, J. M. dan Muchlisyyah, J. 2023. *Probiotic, Prebiotic, Sinbiotik dan Peranannya Bagi Kesehatan*. UB Media, Malang.
- Palijama, S., Talahatu, J. dan Huwae, I. J. 2017. Analisis sifat fisik dan kimia pati dari tiga varietas sukun (*Artocarpus* sp.). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (2): 59-63.
- Pangestuti, E. K. dan Darmawan, P. 2021. Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa* 2 (1): 16-21.
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R. dan Mamujaja, C. F. 2017. Karakteristik sifat fisik dan sensoris mie basah berbahan baku tepung sukun (*Arthocarpus altilis*

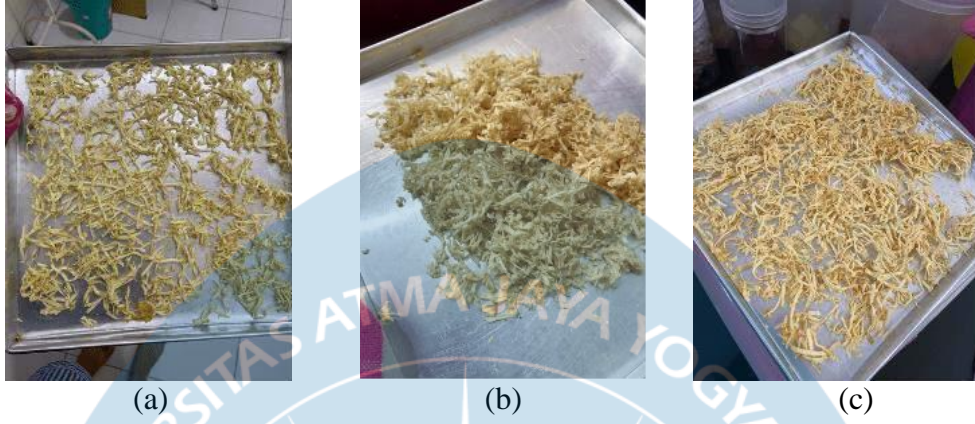
- fosberg*) dan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Cocos* 9 (3): 1-12.
- Prahandoko, T. P. 2013. Pengaruh substitusi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat, elastisitas dan daya terima. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Surakarta, Surakarta.
- Pratiwi, K. I., Zaini, M. A. dan Nazaruddin. 2016. Pengaruh konsentrasi gel buah okra (*Abelmoschus esculentus* L.) terhadap mutu es krim campuran susu sapi dan susu kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2 (2): 132-139.
- Pratiwi, N. D., Wijanarka, A. dan Widiyanti, F. L. 2021. Sifat fisik, sifat organoleptik, kadar serat pangan kue cubit dengan pencampuran okra dan garut. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 7 (1): 785-794.
- Puspandari, N. dan Isnawati, A. 2015. Deskripsi hasil uji angka lempeng total (ALT) pada beberapa susu formula bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5 (2): 106-112.
- Putri, I. A. 2023. Perbandingan total senyawa flavonoid ekstrak etanol dan biji buah okra hijau (*Abelmoschus esculentus* L.). *Naskah Skripsi S-1*. Program Studi Farmasi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Medistra Indonesia, Bekasi.
- Putri, W. D. R., Sunarharum, W. B. dan Wulandari, E. S. 2022. *Tepung Buah dan Sayur: Pengolahan dan Pemanfaatannya*. UB Press, Malang.
- Rahmah, A., Hamzah, F. dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Faperta* 4 (2): 1-14.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R. dan Desnilasari, D. 2019. Karakterisasi tepung komposit berbasis mocaf dan kacang-kacangan sebagai bahan baku biskuit mp-asi. *Jurnal Biopropal Industri* 10 (2): 65-81.
- Rayandi, D. S. 2023. *Wirausaha Desa Pesisir Unggul Budidaya Rumput Laut*. Cemerlang, Bogor.
- Rehena, Z. dan Ivakdalam, L. M. 2019. Pengaruh substitusi rumput laut terhadap kandungan serat cookies sagu. *Jurnal Agribisnis Perikanan* 12 (1): 157-161.
- Risti, Y. dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan dan penerimaan mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit. *Journal of Nutrition College* 2 (4): 696-703.
- Romdhane, M. H., Chahdoure, H., Barros, L., Dias, M. I., Correa, R. C. G., Morales, M. C., Flamini, G., Majdoub, H. dan Ferreira, I. C. F. R. 2020. Chemical composition, nutritional value and biological evaluation of Tunisian okra pods (*Abelmoschus esculentus* L. Moench). *Molecules Journal* 25 (20): 1-15.
- Rosaini, H., Rasyid, R. dan Hagramida, V. 2015. Penetapan kadar protein secara kjeldahl beberapa makanan olahan kerang remis (*Corbicula molitkiana* Prime.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea* 7 (2): 120-127.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L. dan Olivia, Z. 2023. Pengaruh proses pengeringan terhadap sifat fungsional tepung kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan* 14 (1): 29-34.

- Rosida dan Yulistiani, R. 2013. Pengaruh proses pengolahan terhadap kadar pati resisten sukun (*Artocarpus altilis* Park). *Jurnal Teknologi Pangan* 5 (1): 55-63.
- Rukmana, R. dan Yudrachman, H. 2016. *Budidaya Sayuran Lokal*. Penerbit Nuansa Cendekia, Bandung.
- Sabatini, S. D., Yusa, N. M. dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2021. Pengaruh perbandingan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) dan terigu terhadap karakteristik donat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 10 (4): 612-620.
- Sami, R., Lianzhou, J., Yang, L., Ma, Y. dan Jing, J. 2013. Evaluation of fatty acid and amino acid compositions in okra (*Abelmoschus esculentus*) grown in different geographical locations. *Biomed Research International* : 1-6.
- Santoso, L. R., 2019. Produksi vinegar dari fermentasi kulit kakao (*Theobroma cacao* L.) menggunakan sukrosa dan *Acetobacter aceti* FNCC 0016. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Sanjaya, M. A. P. A., Yulianingsih, G., Khasanah, M., Wahyudi, K. E. dan Firdaus. 2022. Mie basah substitusi tepung daun kelor dalam upaya pencegahan stunting. *Indonesia Journal Community Service and Engagement* 1 (1): 178-185.
- Saputri, N. A. I., Wijanarka, A. dan Widiyany, F. L. 2021. Variasi pencampuran tepung okra dan tepung garut terhadap sifat fisik, aktivitas antioksidan dan kandungan makronutrien kue cubit. *Jurnal Teknologi Pangan* 15 (2): 100-110.
- Saputro, T. S. A., 2023. Perbandingan tepung tapioka dan tepung beras menir terhadap karakteristik dan penerimaan panelis pada gelatin paper. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Saras, T. 2023. *Sarang Walet: Mengenal Lebih Dekat Manfaat dan Khasiatnya*. Tiram Media, Semarang.
- Sayakti, P I. Hidayatullah, M., Rakhmatullah, A. N., Muthia, R., Syawaliyah. 2023. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etil asetat buah okra hijau (*Abelmoschus esculentus* L.) *Journal of Islamic Pharmacy* 8 (2): 56-61.
- Setiani, W., Sudiarti, T. dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan karakterisasi *edible film* dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Valensi* 3 (2): 100-109.
- Setiawan, I. 2012. *Agribisnis Kreatif*. Penebar Swadaya, Depok.
- Setiawan, M. C. 2012. Kualitas Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya (*Aloe barbadensis* Miller) dengan Variasi Kadar Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Setyawati, V. A. V. dan Hartini, E. 2018. *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Deepublish, Yogyakarta.
- Andrian, V dan Simanullang, R. P., 2017. Pembuatan *chitosan* nanopartikel untuk imobilisasi enzim dalam rangka produksi gula reduksi dari sabut kelapa. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Sitohang, K. A. K., Lubis, Z. dan Lubis, L. M. 2015. Pengaruh perbandingan jumlah

- tepung terigu dan tepung sukun dengan jenis penstabil terhadap mutu cookies sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 3 (3): 308-315.
- Sitompul, A. 2019. Pengaruh substitusi tepung sukun dan penambahan telur ayam kampung terhadap mutu mie basah. *Jurnal Wahana Inovasi* 8 (2): 116-121.
- Soliman, G. A. 2019. Dietary fiber, atherosclerosis and cardiovascular disease. *Nutrients Journal* 11 (5): 1-11.
- Subianto, P. F. K. S., Anggo, A. D. Dan Riyadi, P. H. 2023. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap aktivitas antioksidan dan *tensile strength* kwetiau ikan kurisi (*Nemipterus* sp.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan* 5 (2): 62-70.
- Suciati, G. A., Ulfa, R., Setyawan, B. 2020. Pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sifat fisik dari mie basah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian* 2 (2): 10-20.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmin., Sumarni, W., Tresnawati, N., Fathonah, S., Juliyanto, E., Firdaus., Annur, S., Harjito., Dewi, N. R., Jumini, S., Desy, R., Falah, M. M., Dahnuss, D., Iskandar, H. dan Siswanto. 2021. *Berkreasi Mendesain Pembelajaran Berbasis Etnosains untuk Mendukung Pembangunan Berkelanjutan*. Pustaka Rumah Cinta, Mungkid.
- Sunarjono, H. H. 2013. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Surachman, R., Putra, I. N. K. dan Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh perbandingan terigu dan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap sifat fisiko-kimia dan sensoris bolu kukus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 11 (2): 249-260.
- Sutomo, B. 2008. *Variasi Mi dan Pasta*. PT Kawan Pustaka, Jakarta.
- Taus, L. A., Tahuk, P. K. dan Kia, K. W. 2022. Pengaruh penggunaan bahan pengikat yang berbeda terhadap daya ikat air, kadar air dan kandungan serat kasar nugget ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology* 4 (1): 74-81.
- Tuapattinaya, P. M. J. 2017. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan serat kasar tepung biji lamun (*Enhalus acoroides*) serta implikasinya bagi pembelajaran masyarakat di Pulau OSI Kabupaten Seram Bagian Barat. *Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan* 5 (1): 46-55.
- Tumangger, R. S., Muhammad., Nasrul., Jalaluddin., Nurlaila, R. dan Ginting Z. 2022. Pengaruh asam nitrat (HNO_3) sebagai pelarut pada ekstraksi pektin dari okra (*Abelmoschus esculentus*). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 11 (1): 91-101.
- Umri, W., Nurrahman, N. dan Wikanastri, H. 2016. Kadar protein, *tensile strength*, dan sifat organoleptik mie basah dengan substitusi tepung mocaf. *Jurnal Pangan dan Gizi* 7 (1): 38-47.
- Utami, R. P., Setiawan, B. dan Damanthi, E. 2018. Kandungan gizi, total fenol, kuersetin, dan kapasitas antioksidan total pada berbagai proses pemasakan okra (*Abelmoschus esculentus* L.). *Naskah Skripsi S-1*. Institut Pertanian Bogor.

- Wadhani, L. P. P., Ratnaningsih, N. dan Lastariwati, B. 2021. Kandungan gizi, aktivitas antioksidan dan uji organoleptik pudding berbasis kembang kol (*Brassica oleracea* var. Botrytis) dan strawberry (*Fragaria x ananassa*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 10 (1): 6-12.
- Wahjuningsih, S. B., Anggraeni, D., Siqhny, Z. D., Triputranto, A., Elianarni, D., Purwitasari, L. dan Azkia, M. N. 2023. Formulation, nutritional and sensory evaluation of mocaf (modified cassava flour) noodles with latoh (*Culerpa lentillifera*) addition. *Current Research in Nutrition and Food Science Jorunal* 11 (3): 1008-1021.
- Waryat., Yanis, M. dan Mayasari, K. 2016. Analisis nilai tambah dan usaha pengolahan tepung sukun sebagai upaya peningkatan pendapatan petani. *Journal of Agribusiness and Rural Development Research* 2 (2): 128-133.
- Watson, R. R. dan Preedy, V. R. 2016. *Fruits, Vegetables and Herbs*. Cambridge, CABI.
- Widya, E. A. D. dan Rosiana, N. M. 2019. Pembuatan minuman jeli sari okra hijau dan jambu biji merah sebagai alternatif selingan sumber serat. *Jurnal Gizi* 1 (1): 1-9.
- Widyanto, R. M., Kusuma, T. S., Hasinofa, A. L., Zetta, A. P., Silalahi, F. V. B., Safitri, R. W. 2018. Analisa zat gizi, kadar asam lemak, serta komponen asam amino nugget daging kelinci new zealand white (*Oryctolagus cuniculus*). *Jurnal Al Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 4 (3): 141-148.
- Windarsih. 2017. Skripsi Kemampuan diuretic ekstrak etanol buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada tikus. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E. dan Susanti, S. 2016. Kandungan gizi, nilai energi dan uji organoleptik *cookies* tepung beras dengan substitusi tepung sukun. *Jurnal Teknologi Pangan* 5 (4): 107-112.
- Yahdinata. 2019. Pemanfaatan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) sebagai penstabil es krim. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar
- Yeung, D. L. dan Laquatra I. 2003. *Heinz Handbook of Nutrition* edisi ke-9. H.J. Heinz Company, Pittsburgh.
- Yusuf, I. E., Swamilaksita, P. D., Ronitawati, P., Fadillah, R. dan Dewanti, L. P. 2022. Pengembangan tepung sukun dan tepung kacang tunggak dalam pembuatan kue mangkok. *Jurnal Pangan dan Gizi* 12 (1): 71-82.
- Zhang, M., Chen, X., Zhang, Y., Zhang, R., Liu, J., Fan, B., Wang, F. Dan Li, L. 2023. Application progress of ultrasonication in flour product processing. *Ultrasonics Sonochemistry Journal* 99 : 1-10.
- Zim, A. F. M. I. U. 2019. Thesis *effect of okra (Abelmoschus esculentus) mucilage on glucose level and lipid profile of alloxan-induced diabetic mice*. Departemen of Applied Food Science and Nutrition Faculty of Food Science and Technology Chattogram Veterinary and Animal Science University Chattogram Bangladesh

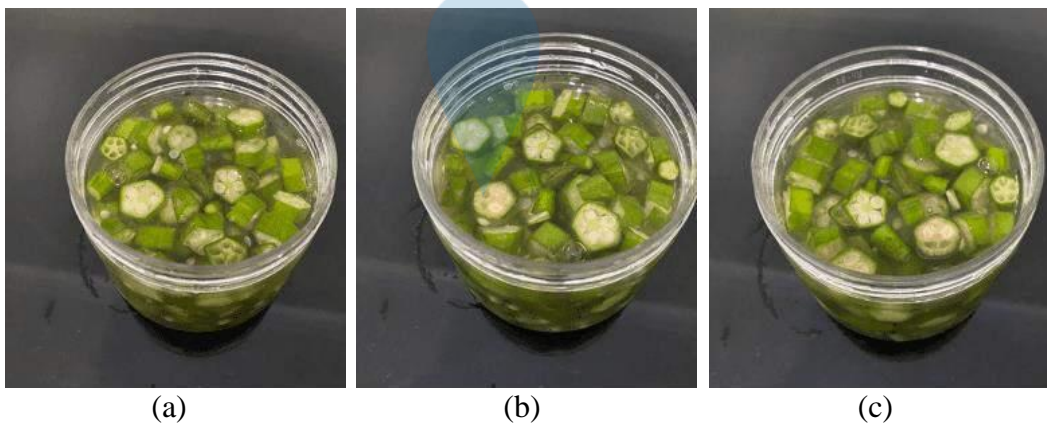
LAMPIRAN



Gambar 6. Hasil Pengovenan Sukun: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



Gambar 7. Tepung Sukun: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



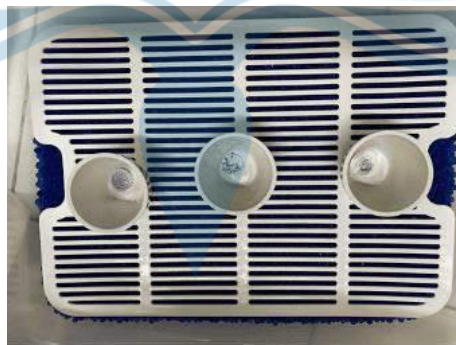
Gambar 8. Perendaman Okra: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



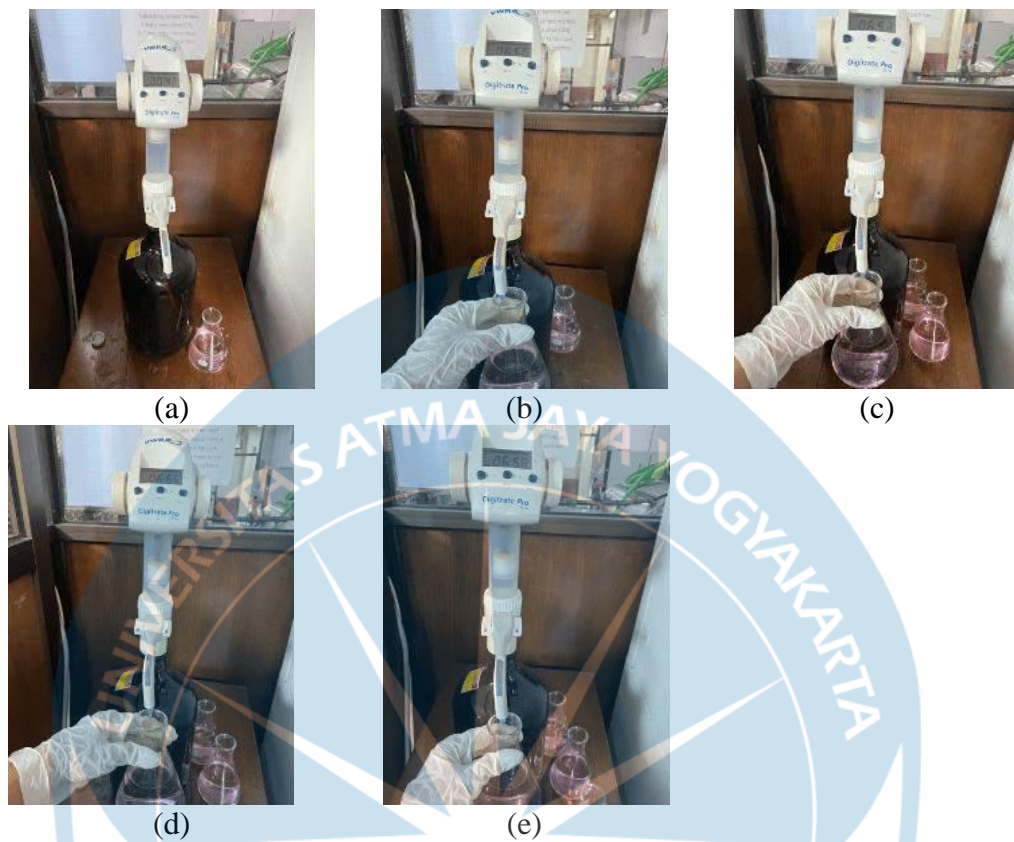
(a) (b) (c)
Gambar 9. Gel Okra: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



(a) (b) (c)
Gambar 10. Hasil Uji Kadar Air Tepung Sukun: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



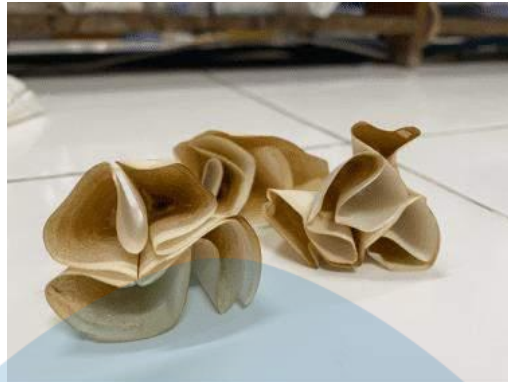
Gambar 11. Hasil Uji Kadar Abu Tepung Sukun: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 12. Hasil Uji Kadar Protein Tepung Sukun: (a) Larutan Blanko, (b) Ulangan 1, (c) Ulangan 2, (d) Ulangan 3 dan (e) Ulangan 4



Gambar 13. Hasil Kadar Serat Tidak Larut Tepung Sukun: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 14. Hasil Kadar Serat Larut Tepung Sukun: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



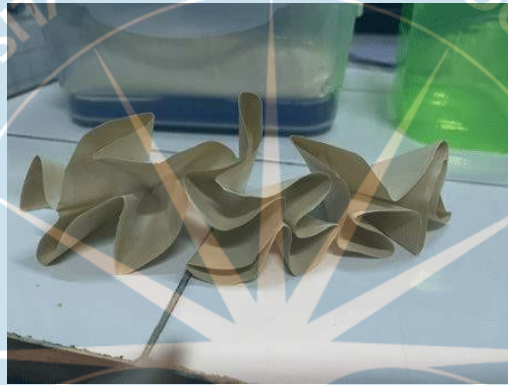
Gambar 15. Hasil Uji Kadar Air Gel Okra: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 16. Hasil Uji Kadar Abu Gel Okra: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 17. Hasil Uji Kadar Protein Gel Okra: Blanko 1, Blanko 2, Ulangan 1, Ulangan 2, Ulangan 3 dan Ulangan 4



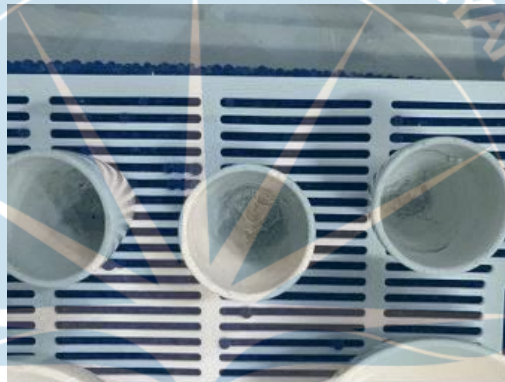
Gambar 18. Hasil Kadar Serat Tidak Larut Gel Okra: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



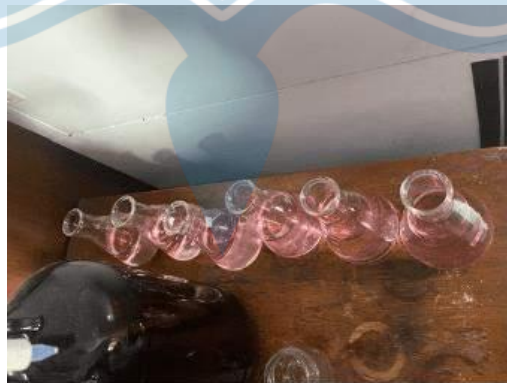
Gambar 19. Hasil Kadar Serat Larut Gel Okra: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



(a) (b) (c)
Gambar 20. Hasil Uji Kadar Air Mie K: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



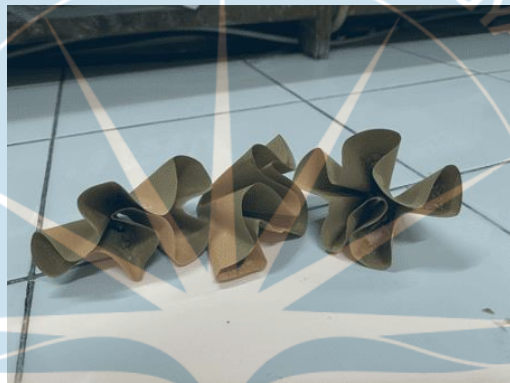
Gambar 21. Hasil Uji Kadar Abu Mie K: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 22. Hasil Uji Kadar Protein Mie K: Blanko 1, Blanko 2, Ulangan 1, Ulangan 2, Ulangan 3 dan Ulangan 4



Gambar 23. Hasil Kadar Serat Tidak Larut Mie K: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3.



Gambar 24. Hasil Kadar Serat Larut Mie K: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3.



(a)



(b)



(c)

Gambar 25. Hasil Uji Kadar Air Mie A: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



Gambar 26. Hasil Uji Kadar Abu Mie A: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



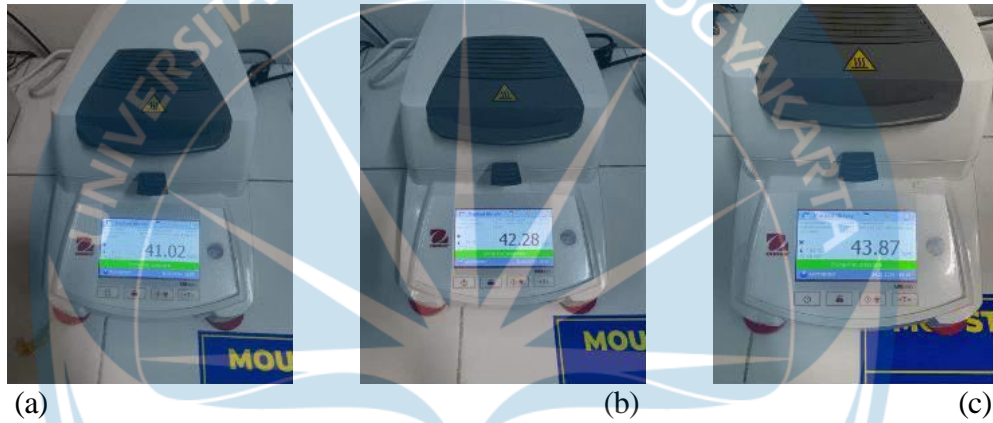
Gambar 27. Hasil Uji Kadar Protein Mie A: Blanko 1, Blanko 2, Ulangan 1, Ulangan 2, Ulangan 3 dan Ulangan 4



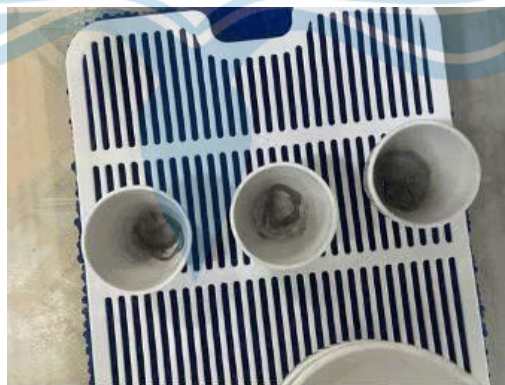
Gambar 28. Hasil Kadar Serat Tidak Larut Mie A: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 29. Hasil Kadar Serat Larut Mie A: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 30. Hasil Uji Kadar Air Mie B: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3



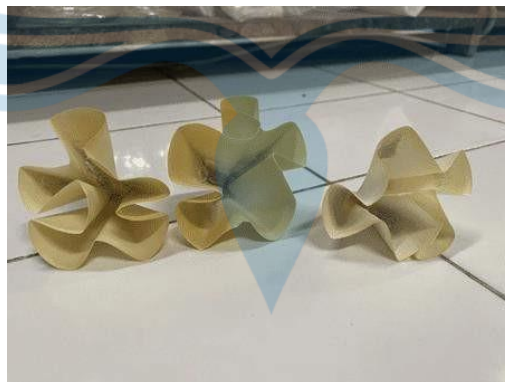
Gambar 31. Hasil Uji Kadar Abu Mie B: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 32. Hasil Uji Kadar Protein Mie B: Blanko 1, Blanko 2, Ulangan 1, Ulangan 2, Ulangan 3 dan Ulangan 4



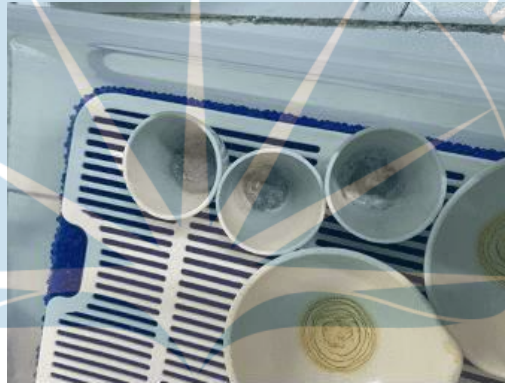
Gambar 33. Hasil Kadar Serat Tidak Larut Mie B: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 34. Hasil Kadar Serat Larut Mie B: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 35. Hasil Uji Kadar Air Mie C: (a) Ulangan 1, (b) Ulangan 2, (c) Ulangan 3.



Gambar 36. Hasil Uji Kadar Abu Mie C: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 37. Hasil Uji Kadar Protein Mie C: Blanko 1, Blanko 2, Ulangan 1, Ulangan 2, Ulangan 3 dan Ulangan 4



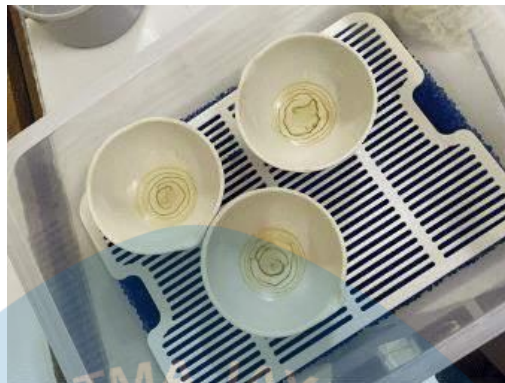
Gambar 38. Hasil Kadar Serat Tidak Larut Mie C: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 39. Hasil Kadar Serat Larut Mie C: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



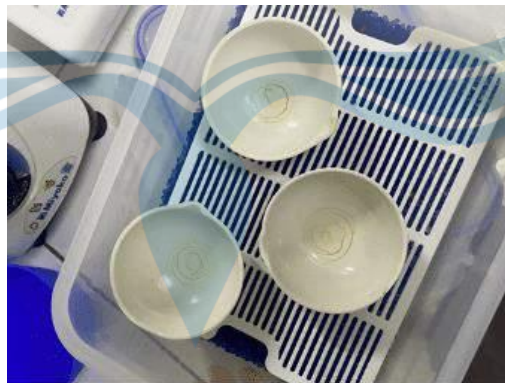
Gambar 40. Hasil Uji *Cooking Loss* Mie K: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



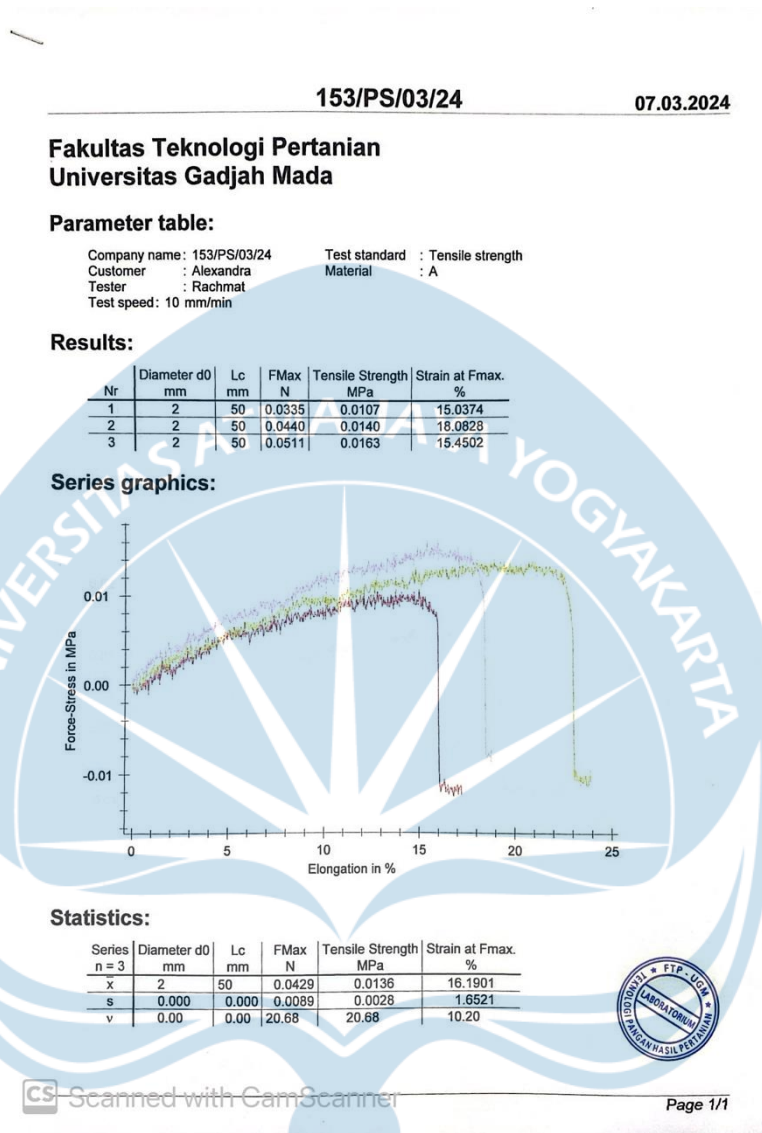
Gambar 41. Hasil Uji *Cooking Loss* Mie A: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



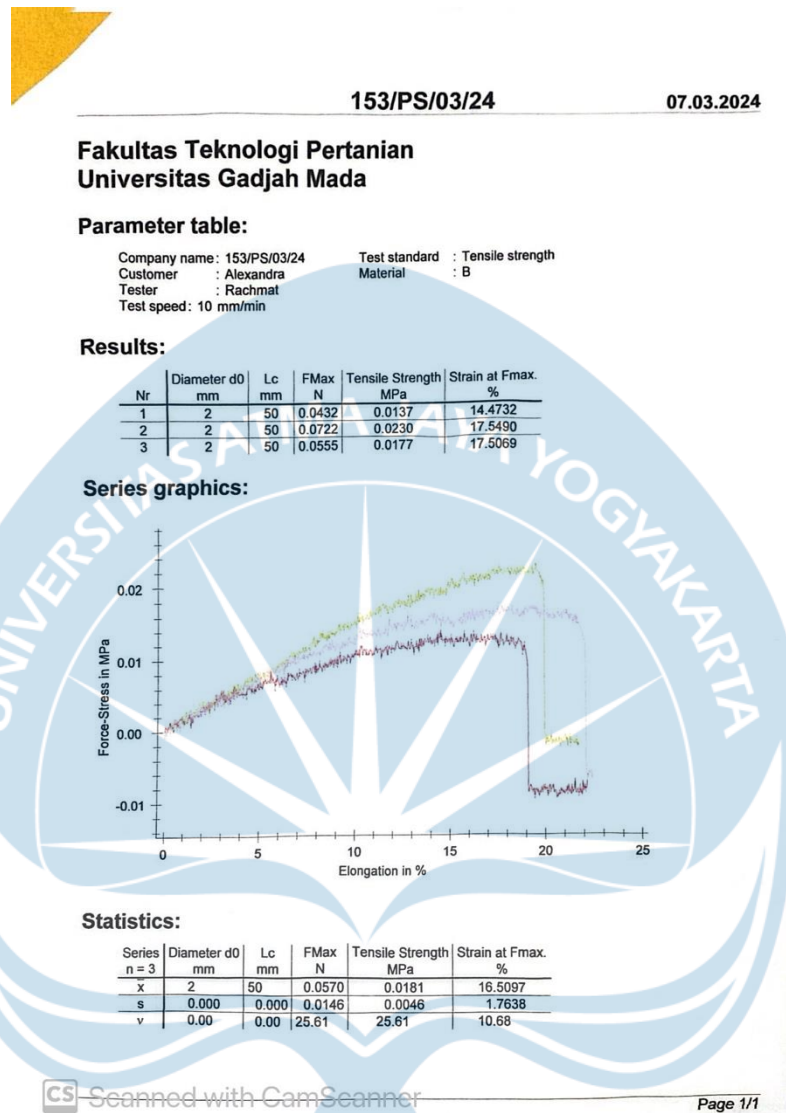
Gambar 42. Hasil Uji *Cooking Loss* Mie B: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



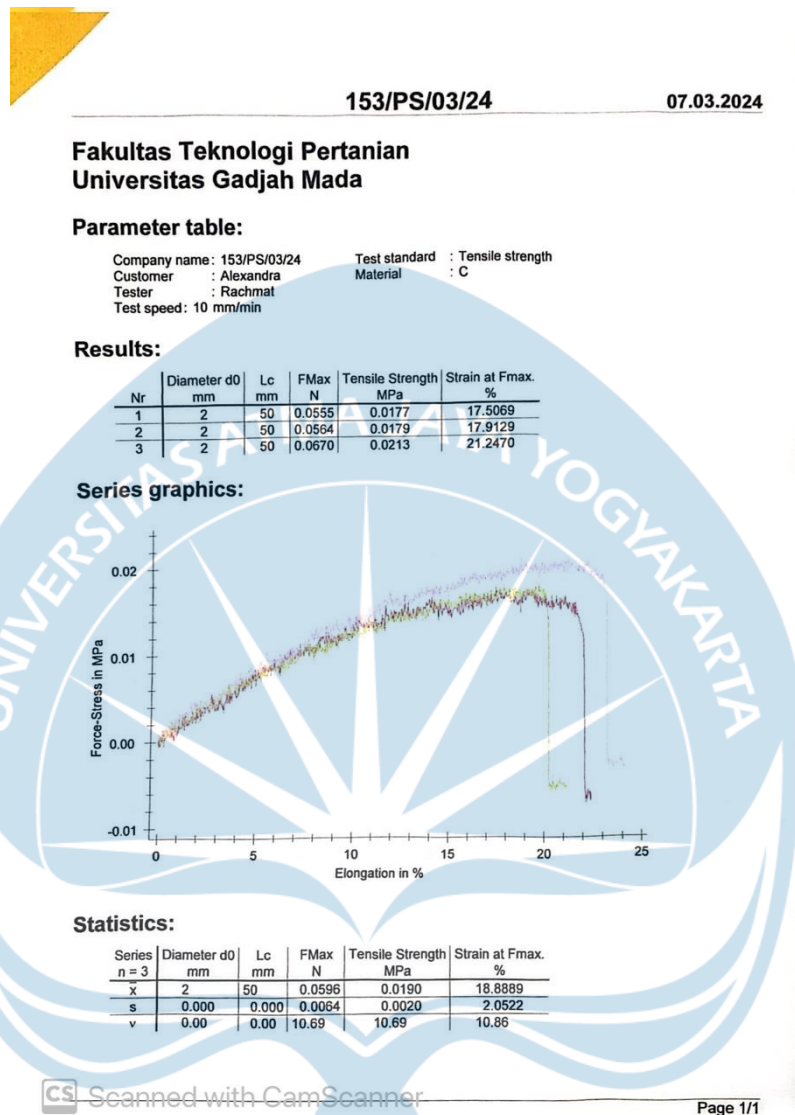
Gambar 43. Hasil Uji *Cooking Loss* Mie C: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan



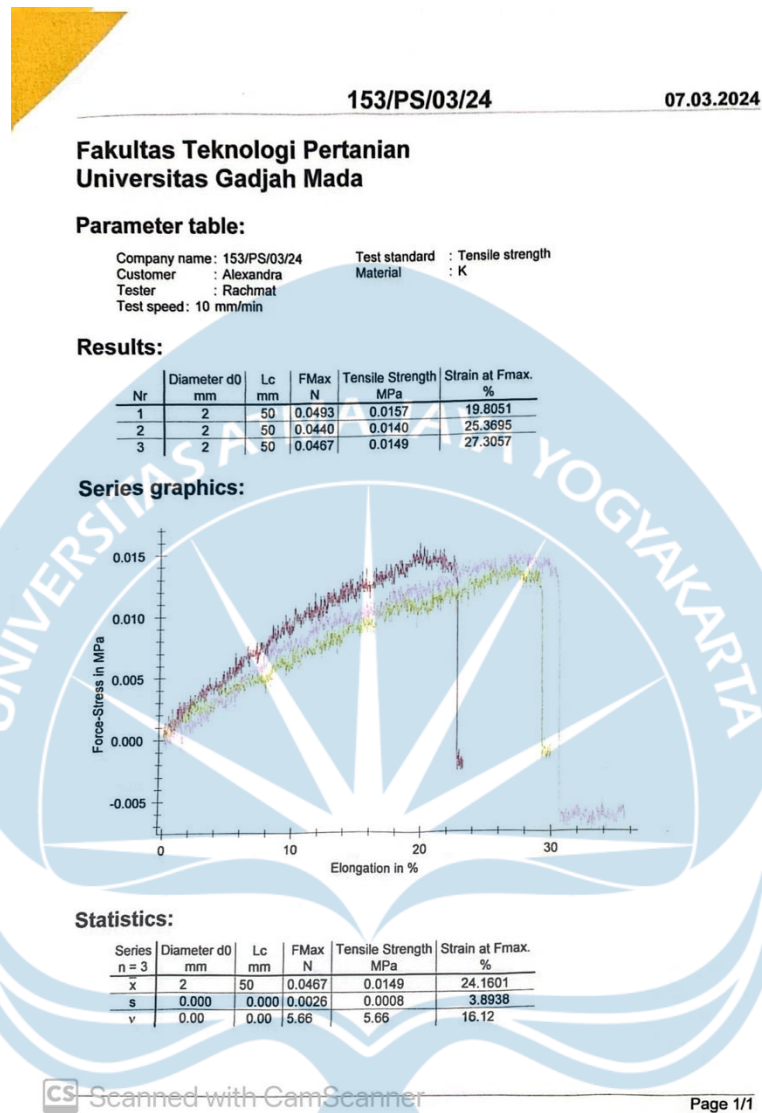
Gambar 44. Hasil Uji Kekuatan Tarik Mie A: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan



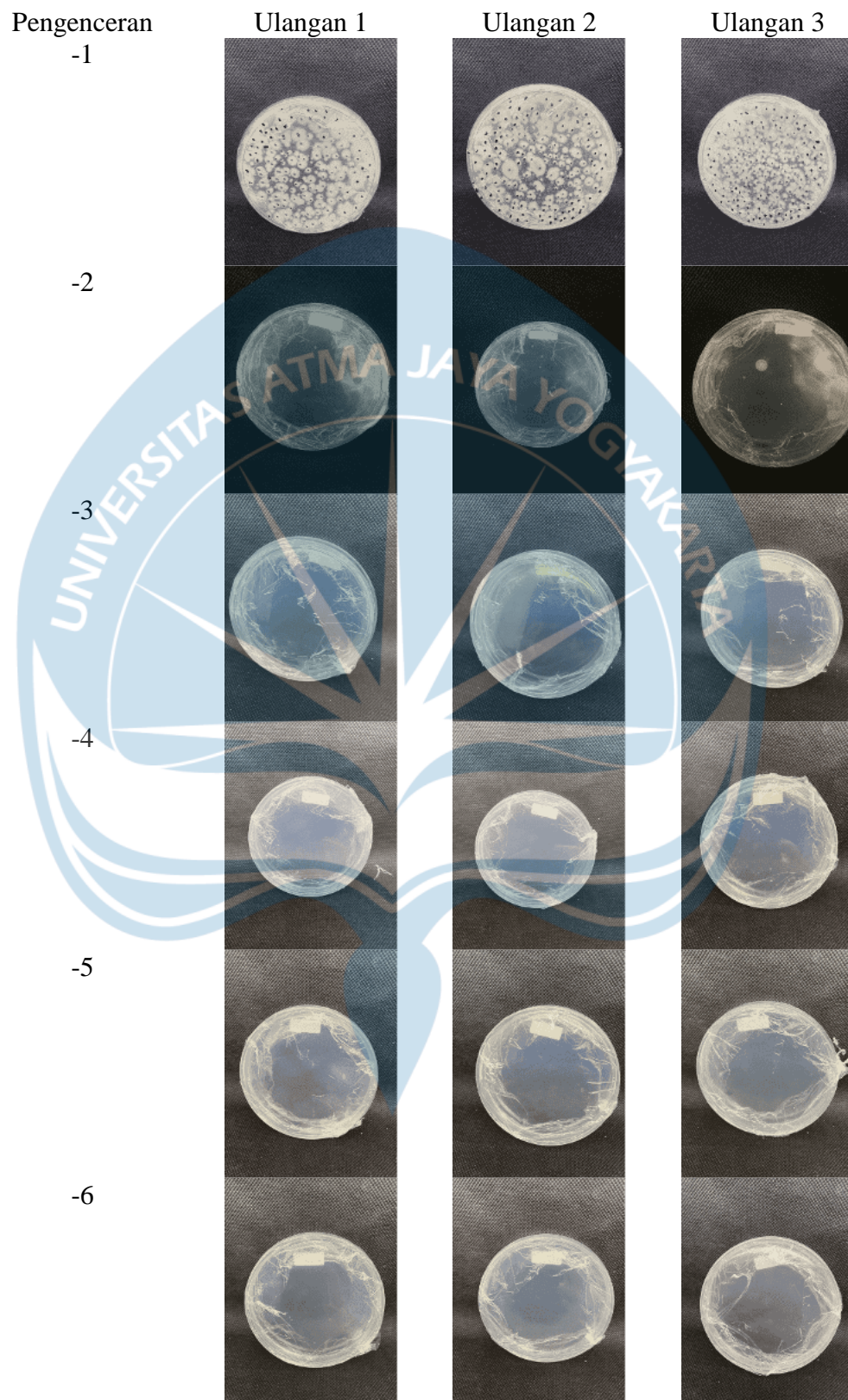
Gambar 45. Hasil Uji Kekuatan Tarik Mie B Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



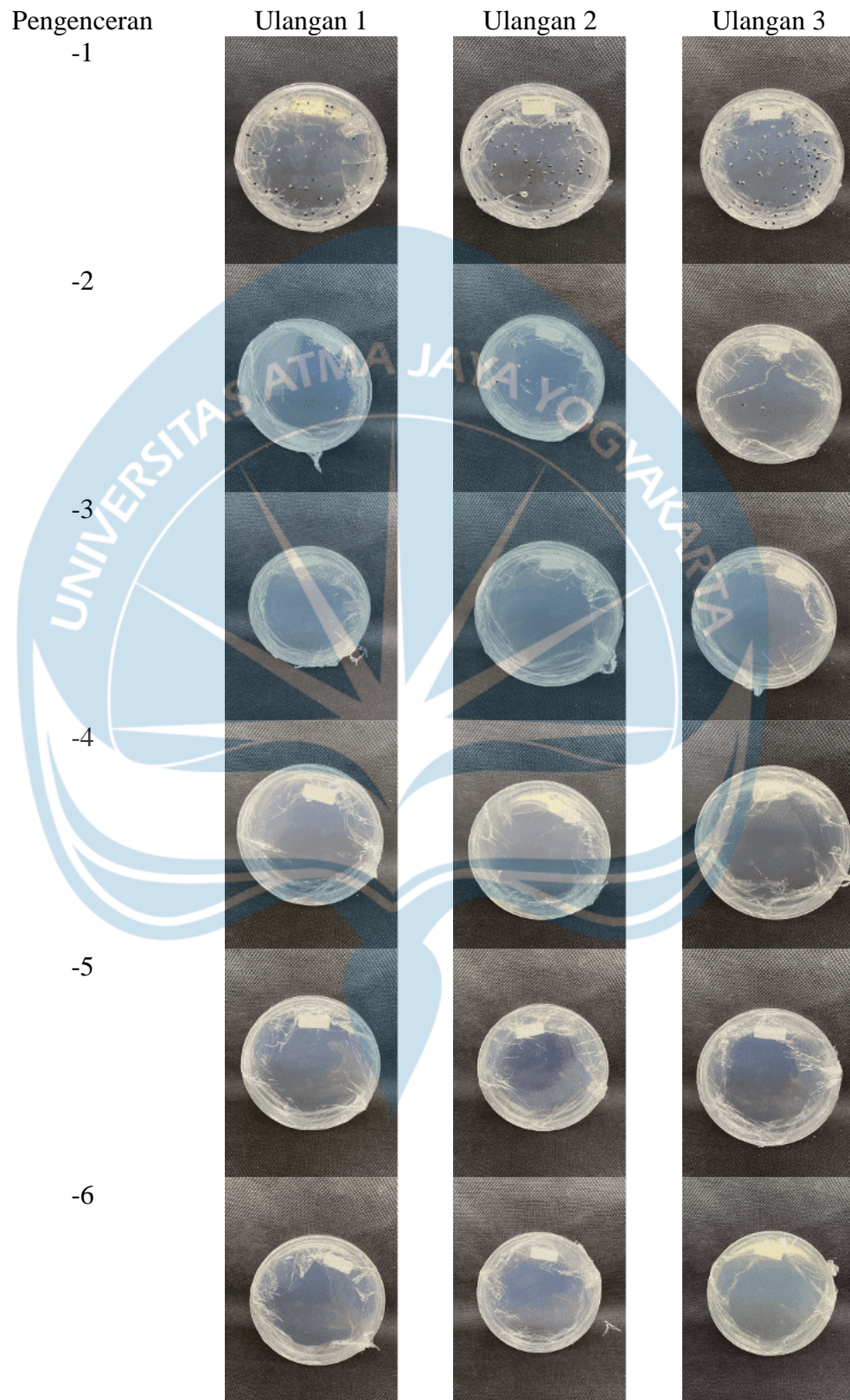
Gambar 46. Hasil Uji Kekuatan Tarik Mie C: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan



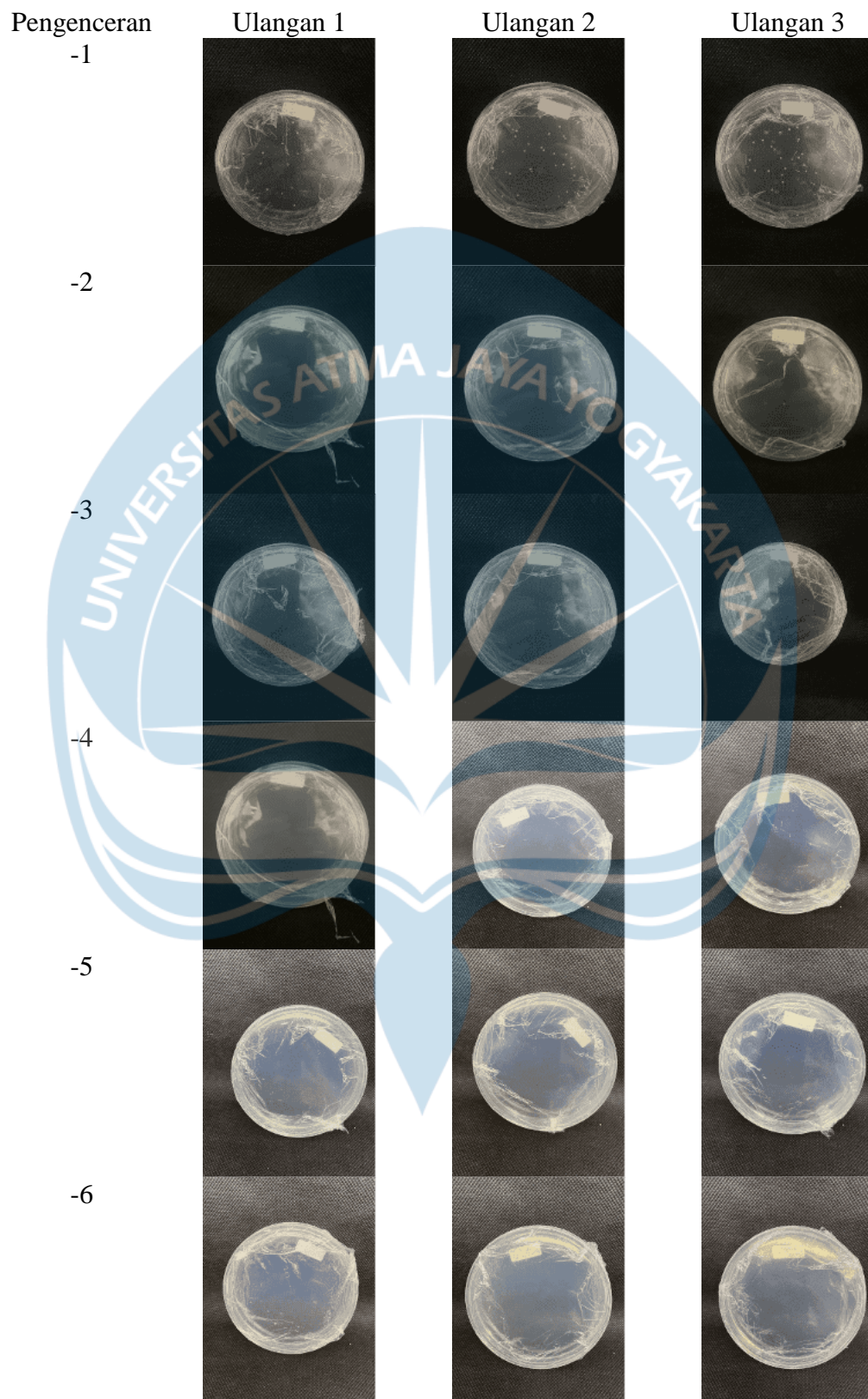
Gambar 47. Hasil Uji Kekuatan Tarik Mie K: Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



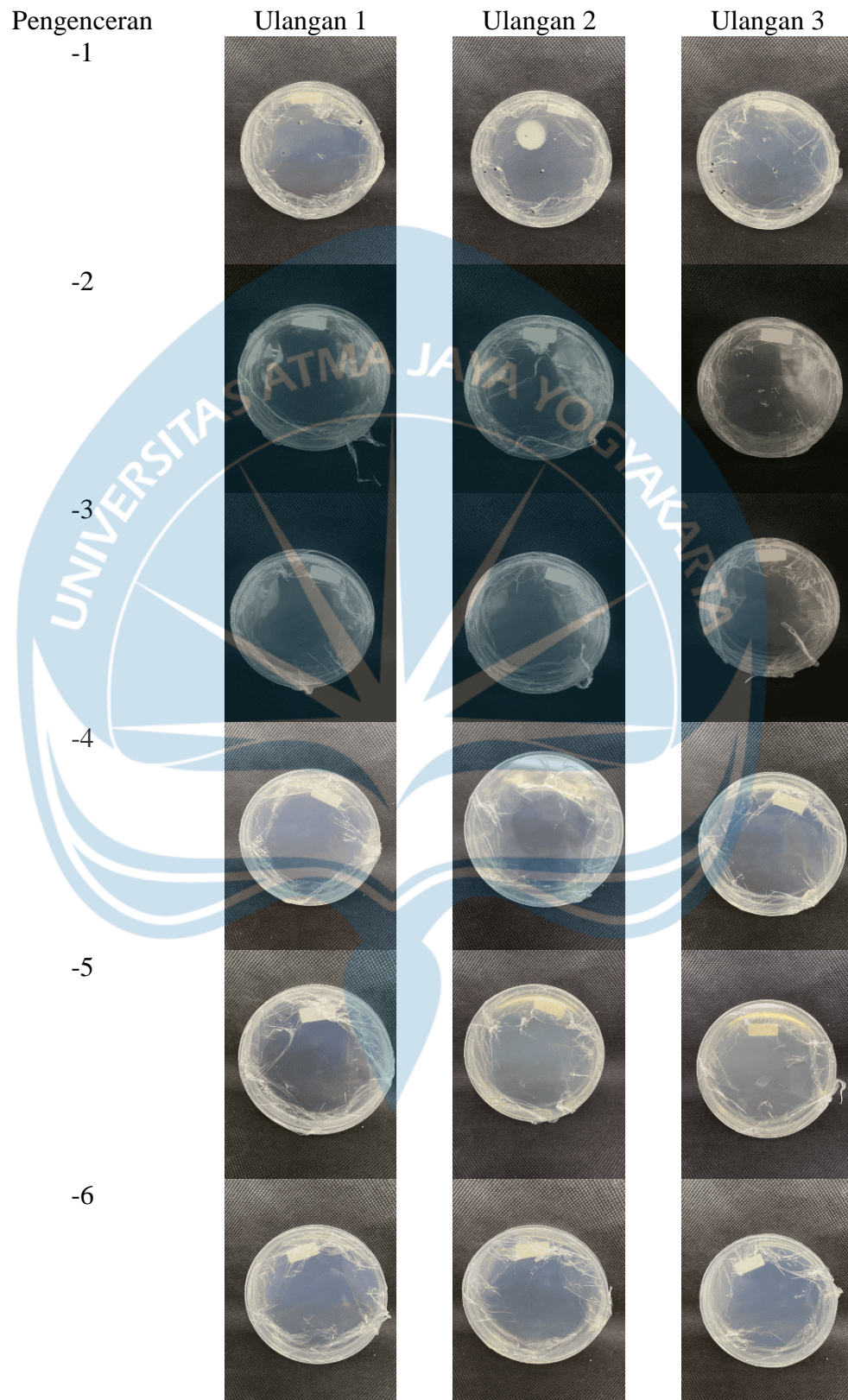
Gambar 48. Hasil Uji Angka Lempeng Total Mie Basah K Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3.



Gambar 49. Hasil Uji Angka Lempeng Total Mie A Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 50. Hasil Uji Angka Lempeng Total Mie B Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 51. Hasil Uji Angka Lempeng Total Mie C Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3

$$\begin{aligned} \text{ALT K1} &= \frac{\Sigma C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ &= \frac{155}{155} \\ \text{ALT K1} &= \frac{155}{[(1 \times 1)] \times 10^1 - 1} \\ \text{ALT K1} &= \frac{155}{10^1 - 1} = 1.550 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT K2} &= \frac{\Sigma C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ &= \frac{158}{158} \\ \text{ALT K2} &= \frac{158}{[(1 \times 1)] \times 10^1 - 1} \\ \text{ALT K2} &= \frac{158}{10^1 - 1} = 1.580 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT K3} &= \frac{\Sigma C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ &= \frac{162}{162} \\ \text{ALT K3} &= \frac{162}{[(1 \times 1)] \times 10^1 - 1} \\ \text{ALT K3} &= \frac{162}{10^1 - 1} = 1.620 \end{aligned}$$

Lampiran 1. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Mie Basah K

$$\begin{aligned} \text{ALT A1} &= \frac{\Sigma C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ &= \frac{91}{91} \\ \text{ALT A1} &= \frac{91}{[(1 \times 1)] \times 10^1 - 1} \\ \text{ALT A1} &= \frac{91}{10^1 - 1} = 910 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT A2} &= \frac{\Sigma C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ &= \frac{99}{99} \\ \text{ALT A2} &= \frac{99}{[(1 \times 1)] \times 10^1 - 1} \\ \text{ALT A2} &= \frac{99}{10^1 - 1} = 990 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT A3} &= \frac{\Sigma C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ &= \frac{101}{101} \\ \text{ALT A3} &= \frac{101}{[(1 \times 1)] \times 10^1 - 1} \\ \text{ALT A3} &= \frac{101}{10^1 - 1} = 1.010 \end{aligned}$$

Lampiran 2. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Mie Basah A

$$\begin{aligned} \text{ALT B1} &= \frac{\sum C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ \text{ALT B1} &= \frac{48}{[(1 \times 1)] \times 10^{\wedge} - 1} \\ \text{ALT B1} &= \frac{48}{10^{\wedge} - 1} = 480 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT B2} &= \frac{\sum C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ \text{ALT B2} &= \frac{56}{[(1 \times 1)] \times 10^{\wedge} - 1} \\ \text{ALT B2} &= \frac{56}{10^{\wedge} - 1} = 560 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT B2} &= \frac{\sum C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ \text{ALT B2} &= \frac{59}{[(1 \times 1)] \times 10^{\wedge} - 1} \\ \text{ALT B2} &= \frac{59}{10^{\wedge} - 1} = 590 \end{aligned}$$

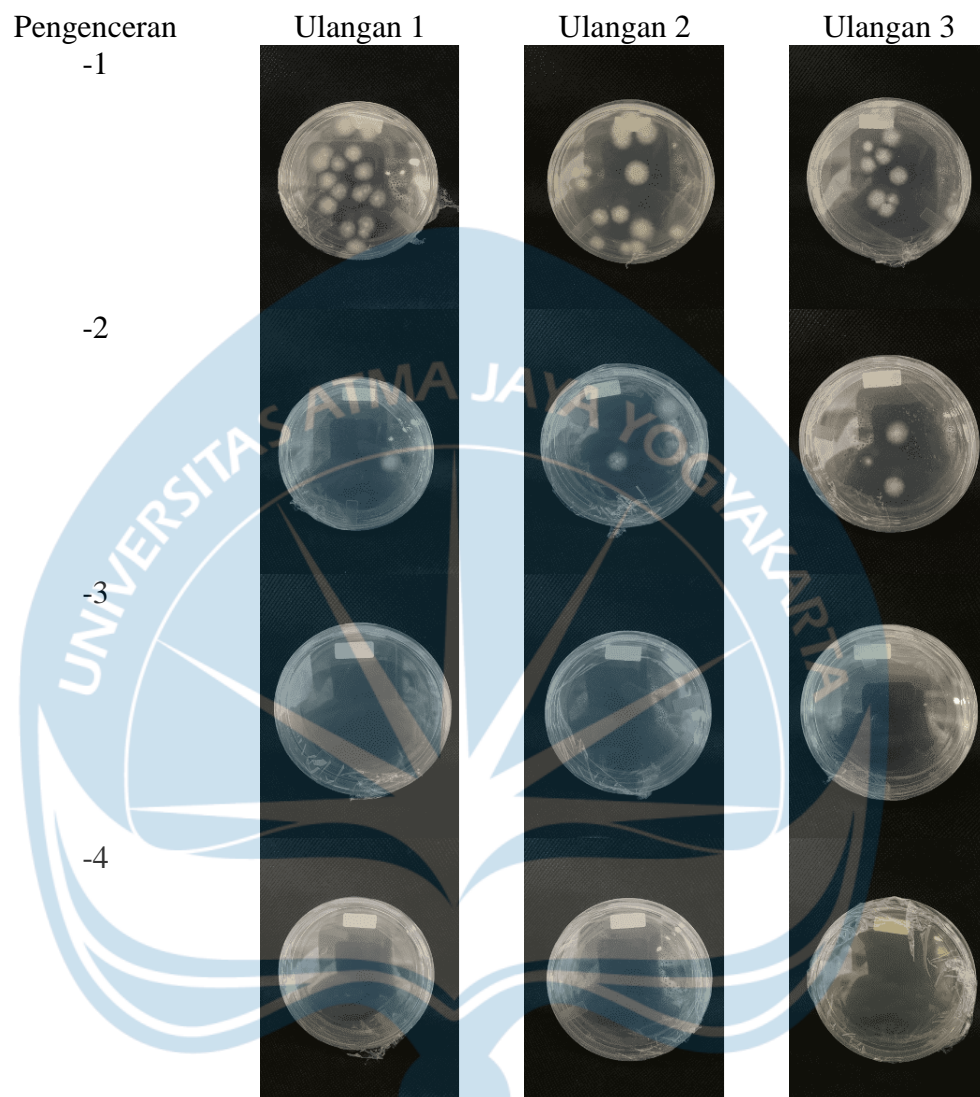
Lampiran 3. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Mie Basah B

$$\begin{aligned} \text{ALT C1} &= \frac{\sum C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ \text{ALT C1} &= \frac{2}{[(1 \times 1)] \times 10^{\wedge} - 1} \\ \text{ALT C1} &= \frac{2}{10^{\wedge} - 1} = 20 \end{aligned}$$

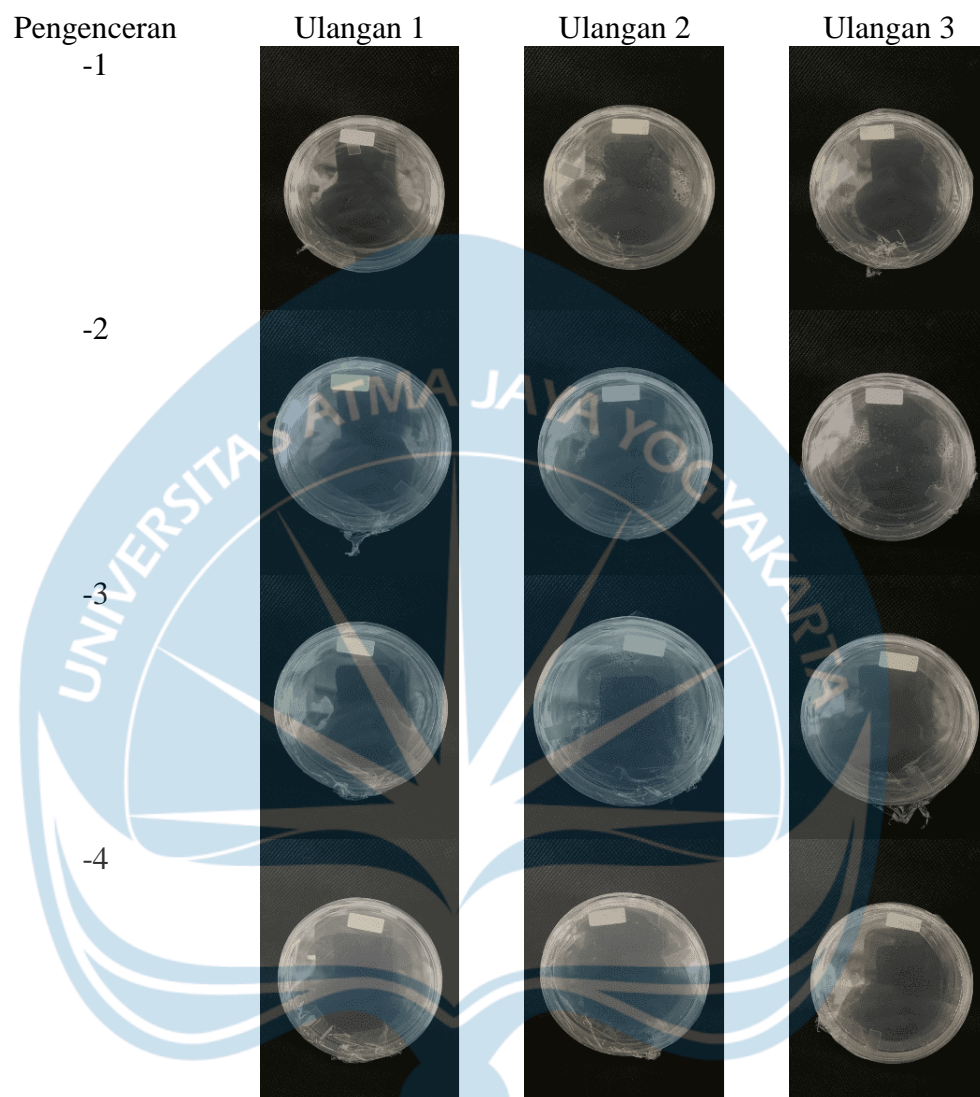
$$\begin{aligned} \text{ALT C2} &= \frac{\sum C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ \text{ALT C2} &= \frac{6}{[(1 \times 1)] \times 10^{\wedge} - 1} \\ \text{ALT C2} &= \frac{91}{10^{\wedge} - 1} = 60 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{ALT C3} &= \frac{\sum C}{[(1 \times n1) + (0,1 \times n2)] \times d} \\ \text{ALT C3} &= \frac{11}{[(1 \times 1)] \times 10^{\wedge} - 1} \\ \text{ALT C3} &= \frac{11}{10^{\wedge} - 1} = 110 \end{aligned}$$

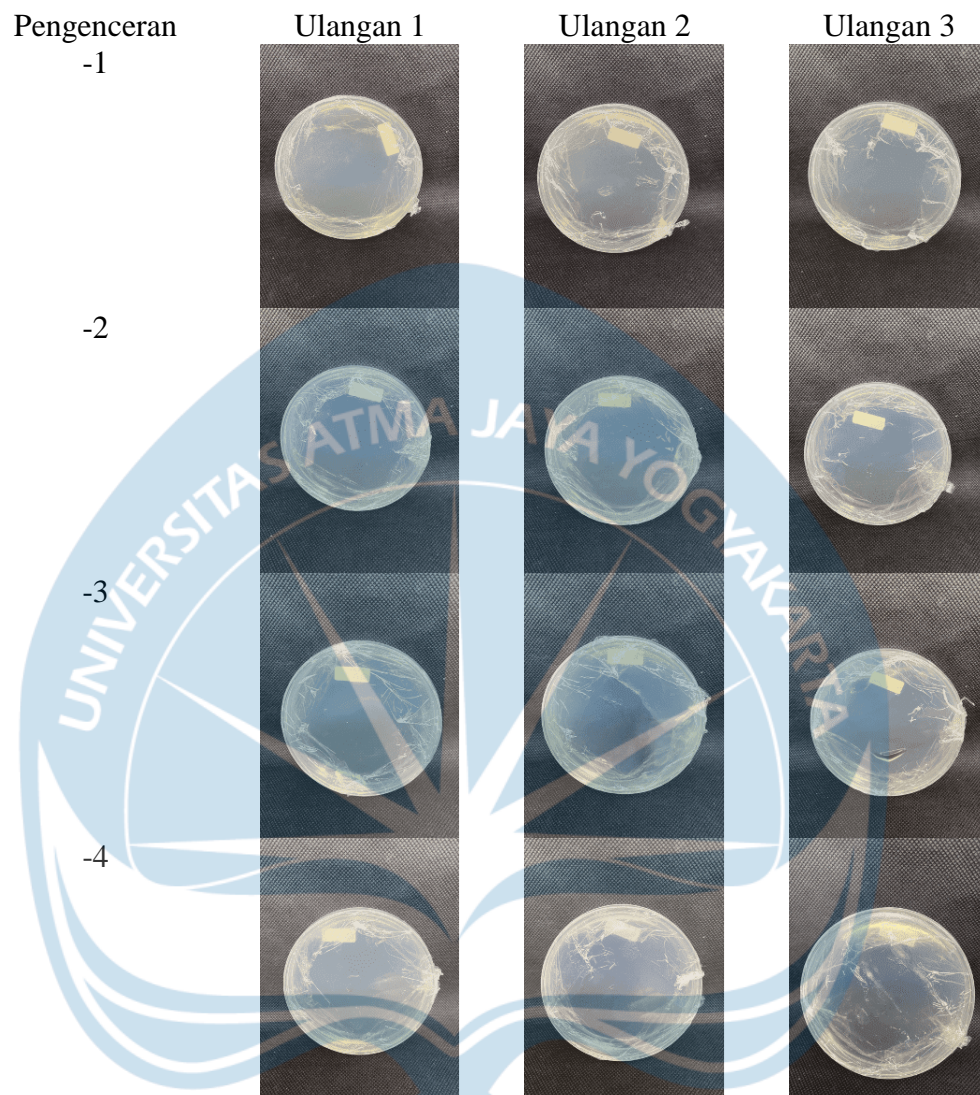
Lampiran 4. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Mie Basah C



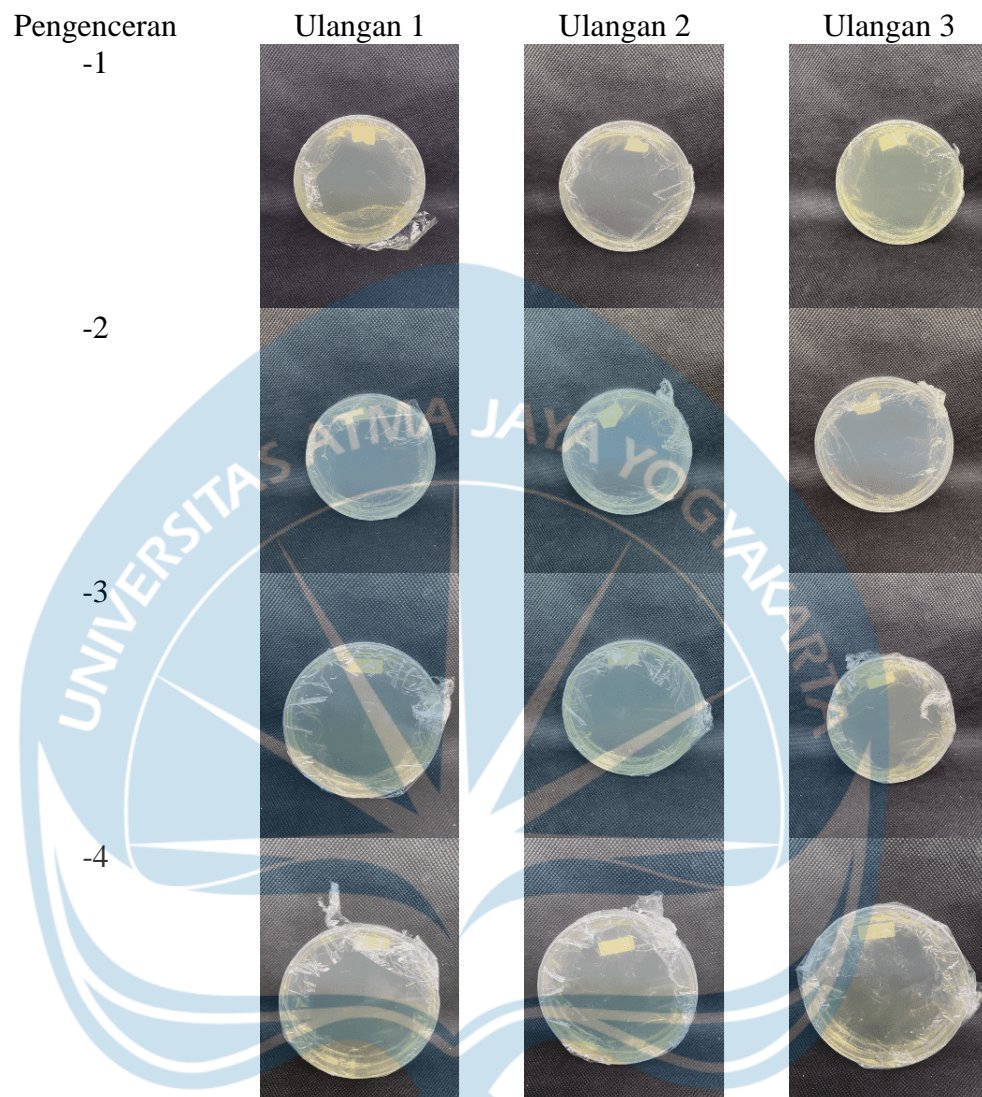
Gambar 52. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Mie K Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 53. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Mie A Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 54. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Mie B Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3



Gambar 55. Hasil Uji Angka Kapang Khamir Mie C Ulangan 1, Ulangan 2 dan Ulangan 3

$$\begin{aligned} \text{AKK K1} &= \sum C \times \frac{1}{n \times d} \\ \text{AKK K1} &= 13 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1} \\ \text{AKK K1} &= 13 \times 10 = 130 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{AKK K2} &= \sum C \times \frac{1}{n \times d} \\ \text{AKK K2} &= 13 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1} \\ \text{AKK K2} &= 13 \times 10 = 130 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{AKK K3} &= \sum C \times \frac{1}{n \times d} \\ \text{AKK K3} &= 15 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1} \\ \text{AKK K3} &= 15 \times 10 = 150 \end{aligned}$$

Lampiran 5. Hasil Perhitungan Angka Kapang Khamir Mie Basah K

$$\begin{aligned} \text{AKK A1} &= \sum C \times \frac{1}{n \times d} \\ \text{AKK A1} &= 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1} \\ \text{AKK A1} &= 0 \times 10 = 0 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{AKK A2} &= \sum C \times \frac{1}{n \times d} \\ \text{AKK A2} &= 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1} \\ \text{AKK A2} &= 0 \times 10 = 0 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{AKK A3} &= \sum C \times \frac{1}{n \times d} \\ \text{AKK A3} &= 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1} \\ \text{AKK A3} &= 0 \times 10 = 0 \end{aligned}$$

Lampiran 6. Hasil Perhitungan Angka Kapang Khamir Mie Basah A

$$\text{AKK B1} = \sum C \times \frac{1}{n \times d}$$

$$\text{AKK B1} = 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1}$$

$$\text{AKK B1} = 0 \times 10 = 0$$

$$\text{AKK B2} = \sum C \times \frac{1}{n \times d}$$

$$\text{AKK B2} = 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1}$$

$$\text{AKK B2} = 0 \times 10 = 0$$

$$\text{AKK B3} = \sum C \times \frac{1}{n \times d}$$

$$\text{AKK B3} = 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1}$$

$$\text{AKK B3} = 0 \times 10 = 0$$

Lampiran 7. Hasil Perhitungan Angka Kapang Khamir Mie Basah B

$$\text{AKK C1} = \sum C \times \frac{1}{n \times d}$$

$$\text{AKK C1} = 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1}$$

$$\text{AKK C1} = 0 \times 10 = 0$$

$$\text{AKK C2} = \sum C \times \frac{1}{n \times d}$$

$$\text{AKK C2} = 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1}$$

$$\text{AKK C2} = 0 \times 10 = 0$$

$$\text{AKK C3} = \sum C \times \frac{1}{n \times d}$$

$$\text{AKK C3} = 0 \times \frac{1}{1 \times 10^1 - 1}$$

$$\text{AKK C3} = 0 \times 10 = 0$$

Lampiran 8. Hasil Perhitungan Angka Kapang Khamir Mie Basah C



Gambar 56. Uji Organoleptik

ANOVA

Kadar Air

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	570.970	3	190.323	873.945	.000
Dalam Kelompok	1.742	8	.218		
Total	572.712	11			

Kadar Air

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05				Sig.
		1	2	3	4	
C	3		31.3300			
B	3			33.5133		
A	3				44.2433	
K	3					47.6033
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.
 a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 9. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Kadar Air Mie Basah

ANOVA

Kadar Abu

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	4.582	3	1.527	35.941	.000
Dalam Kelompok	.340	8	.043		
Total	4.922	11			

Kadar Abu

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05				
		1	2	3	4	
K	3		1.0333			
A	3			1.7333		
B	3				2.2333	
C	3					2.7000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.

a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 10. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Kadar Abu Mie Basah

ANOVA

Kadar Protein

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	15.340	3	5.113	1914.474	.000
Dalam Kelompok	.032	12	.003		
Total	15.372	15			

Kadar Protein

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05				
		1	2	3	4	
C	4		7.5400			
B	4			8.4150		
A	4				9.2075	
K	4					10.1925
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.

a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 4.000.

Lampiran 11. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Kadar Protein Mie Basah

ANOVA

Kadar Serat Tidak Larut

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	3.336	3	1.112	8.136	.008
Dalam Kelompok	1.093	8	.137		
Total	4.429	11			

Kadar Serat Tidak Larut

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05			
		1	2	3	1
K	3		7.7000		
A	3		7.9000	7.9000	
B	3			8.5333	8.5333
C	3				9.0333
Sig.		.526	.069	.136	

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.
 a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 12. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Kadar Serat Tidak Larut Mie Basah

ANOVA

Kadar Serat Larut

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	1.140	3	.380	7.600	.010
Dalam Kelompok	.400	8	.050		
Total	1.540	11			

Kadar Serat Larut

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05			
		1	2	3	1
K	3		5.5667		
A	3		5.8667	5.8667	
B	3			6.2000	6.2000
C	3				6.3667
Sig.		.139	.105	.388	

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.
 a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 13. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Kadar Serat Larut Mie Basah

ANOVA

Cooking Loss

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	2.889	3	.963	159.391	.000
Dalam Kelompok	.048	8	.006		
Total	2.937	11			

Cooking Loss

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05			
		1	2	3	4
C	3		6.5000		
B	3			6.7500	
A	3				7.4167
K	3				7.7167
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.
 a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 14. Hasil Uji ANOVA dan DMRT *Cooking Loss* Mie Basah

ANOVA

Kekuatan Tarik

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	.000	3	.000	2.251	.160
Dalam Kelompok	.000	8	.000		
Total	.000	11			

Kekuatan Tarik

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05
		1
K	3	.013667
A	3	.014867
B	3	.018133
C	3	.018967
Sig.		.072

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.
 a. Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 15. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Kekuatan Tarik Mie Basah

ANOVA

Angka Lempeng Total

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	3324000.000	3	1108000.000	642.319	.000
Dalam Kelompok	13800.000	8	1725.000		
Total	3337800.000	11			

Angka Lempeng Total

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05			
		1	2	3	4
C	3	63.3333			
B	3		543.3333		
A	3			990.0000	
K	3				1483.3333
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.

a Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 16. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Angka Lempeng Total Mie Basah

ANOVA

Angka Kapang Khamir

	Jumlah Kuadrat	df (Derajat Kebebasan)	Rata-Rata Kuadrat	F	Sig.
Antara Kelompok	42025.000	3	14008.333	420.250	.000
Dalam Kelompok	266.667	8	33.333		
Total	42291.667	11			

Angka Kapang Khamir.

Duncan

Perlakuan	N	Subset untuk alpha = .05	
		1	2
A	3	.0000	
B	3	.0000	
C	3	.0000	
K	3		136.6667
Sig.		1.000	1.000

Rata-rata untuk kelompok dalam subset homogen ditampilkan.

a Menggunakan ukuran sampel rata-rata harmonik = 3.000.

Lampiran 17. Hasil Uji ANOVA dan DMRT Angka Kapang Khamir Mie Basah