

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan data-data penelitian yang telah diperoleh, dan analisis, serta pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi tepung biji kluwih (*Artocarpus communis*) berpengaruh terhadap kualitas kimia (kadar air (26,323% - 34,913%), kadar abu (1,178% - 2,753%), kadar serat larut (7,008% - 12,829%), dan kadar protein (9,434% - 10,207%)), serta kualitas fisik (tingkat *hardness* sebesar 1.180,33 gf – 2.861,16 gf) mie basah yang dihasilkan.
2. Berdasarkan pengujian kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik, substitusi tepung biji kluwih 20% menghasilkan produk mie basah yang paling baik

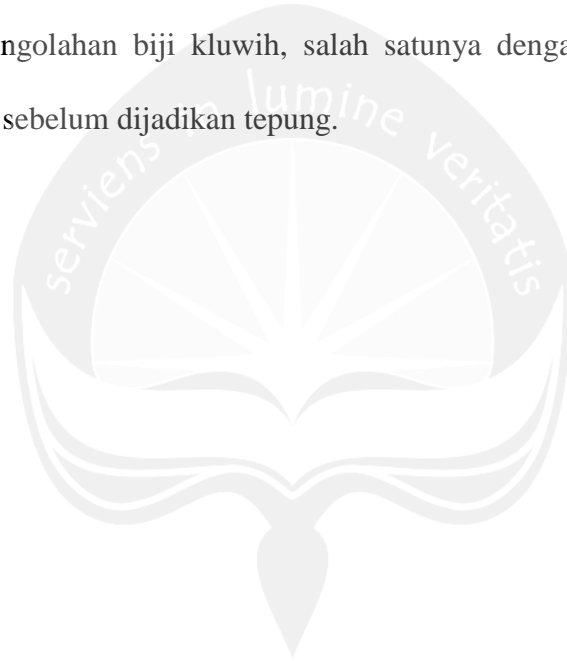
B. Saran

Beberapa saran penulis atas penelitian yang telah dilakukan agar diperoleh penelitian selanjutnya yang lebih optimal, antara lain :

1. Penyeragaman banyaknya minyak goreng yang digunakan dengan mengukur volume minyak goreng yang digunakan. Hal ini dimaksudkan untuk mengurangi bias pada hasil uji produk mie basah (terutama kadar lemak).
2. Penyeragaman suhu dan lama pengukusan dilakukan dengan menentukan lamanya dan suhu dalam pengukusan. Hal ini dimaksudkan untuk

mengurangi tingkat kekerasan mie basah akibat terlalu lama dan terlalu tinggi suhu pengukusan.

3. Sebaiknya menggunakan metode pengujian karbohidrat yang lebih akurat. Metode enzimatik dan metode kromatografi merupakan dua metode yang sering digunakan dalam banyak penelitian kuantitatif karbohidrat.
4. Perlu dilakukan uji elastisitas mie basah untuk mengetahui tingkat elastisitas mie basah.
5. Perlu dilakukan upaya untuk mengatasi terjadinya reaksi *browning* pada saat pengolahan biji kluwih, salah satunya dengan cara *blanching* biji kluwih sebelum dijadikan tepung.



DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, 2001. Pengaruh Blanching, Natrium Klorida dan Natrium Metabisulfit terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis* G.Forst) *Jurnal THP,FTP.Univ.Jember*, Jember.
- Ahmad, R.Z.2009. Cemaran Kapang pada Pakan dan Pengendaliannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. Balai Besar Penelitian Veteriner, Bogor.
- Anggorodi, R. 1979. *Ilmu Makanan Ternak Umum*.PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim. 2011. *Sekilas Tentang Mie*.<http://bogasari.com/zona-konsumen/baca-tips-bogasari>. 20 Juni 2014.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis, 16th ed.* AOAC International, Maryland.
- Astawan, M. 2004. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional 1992b.*Mi Basah*. SNI 01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mie Basah*. SNI-01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta .
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu*. SNI 01-3751-2009. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Padmawinata, K. Penerjemah. Penerbit ITB., Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Fardiaz, S.dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Firmansyah, Deswita Y. ,dan Ben, E.S.2007. Ketersediaan Tablet Parasetamol Dengan Menggunakan Pati Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) sebagai Bahan Pembantu. *Skripsi Jurusan Farmasi, Fakultas MIPA*.Universitas Andalas, Padang.

- Gaman, P.M.dan Sherrington, K.B. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gasperz, V. 1991. *Metode perancangan Percobaan*. Armico, Bandung.
- Harefa, O.Y., Yusmarini, dan Efendi, R. 2010. Studi Pemanfaatan Tepung Biji Nangka dan Tepung Ampas Kelapa Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah. *Repository Unri*. Universitas Riau, Riau.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Foods vol.1*. CRC Press, Florida.
- Hoseney, R.C. 1994. *Principles of Cereal Science and Technology*. American Assos.of Cereal Chemists, Inc., St.Paul.
- Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae*) dengan Pengkayaan Serat Pangan. *Skrripsi Fakultas Pertanian*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Johansson, Halmer dan Siljetrom. 1983. Rapid nzimatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *J. Agr. FoodChem*. 31:476-482.
- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer Teknologi Pengolahan Mie*.<http://eBookPangan.com>. 15 Juni 2014.
- Krissetiana, H. 1995. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Larmond, E. 1997. *Laboratory Method for Sensory Evaluation of Food Product*. Intersciense Publishing, New York.
- Mudjajanto, Eddy, S. dan Yulianti, L.N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Novary, E.W. 1999. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nugraheni, T.C. 2009. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Kualitas Mie Kering Selama Umur Simpan. *SI Thesis*. UAJY, Yogyakarta.
- Pitojo, S. 2009. *Seni Budidaya Keluwih*. Kanisius, Yogyakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Rianto, B.F. 2006. Desain Proses Pembuatan dan Formulasi Mi Basah Berbahan Baku Tepung Jagung. *Naskah Skripsi-S1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ridoi, A.S,2001.Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Biji Nangka. *Skripsi Jurnal THP.FTP*.Univ.Jember, Jember.
- Riyanto, C. 2014. Kualitas Mi Basah dengan Kombinasi Edamame dan Bekatul Beras Merah. *Skripsi Fakultas Teknobiologi UAJY*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rizal, S dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Rukmi, A.S.I.. 2009. Kadar Serat, Kadar Kalsium, Tekstur, dan Organoleptik Produk Ekstrusi Jagung dngan Substitusi Kacang Merah. *Skripsi Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mi*. Metagraf, Solo.
- Sembiring, N.V.N. 2009. Pengaruh Kadar Air dari Bubuk Teh Hasil Fermentasi Terhadap Kapasitas Prouksi pada Stasiun Pngeringan di Pabrik Teh PTPN IV Unit Kebun Teh Bah Butong. *Karya Ilmiah*.Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soewito. 1989. *Bercocok Tanam Wortel*. Titik Terang, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sukatiningsih. 2005. Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Biji Kluwih. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Univ.Jember, Jember.
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Suryaningsih,W., 1993. *Pengaruh Tingkat Penambahan Nangka muda dan Kluwih Dalam Pembuatan Dendeng Sapi Terhadap Mutu Produk*.Politeknik Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Tensiska. 2008. Serat Makanan. *Thesis Teknologi Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Industri Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Utami, R.B. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka Terhadap Kualitas dan Organoleptik Mie Basah. *Departement of Biology*. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.



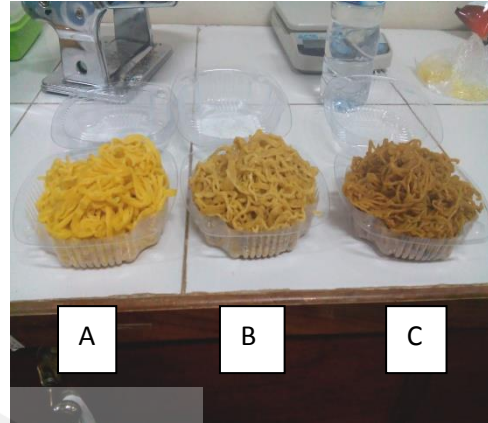


LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Beberapa Tahap Pembuatan Mie Basah dengan Substitusi Tepung Biji Kluwih



Gambar 14 . Tepung biji kluwih



Gambar 16. Mie basah dengan perlakuan A (0%), perlakuan B (10%), dan perlakuan C (20%)



Gambar 15 . Pencampuran adonan tepung terigu, tepung biji kluwih, soda kue, dan garam



Gambar 17. Mie basah dengan perlakuan D (30%)

Lampiran 2. Dokumentasi Pengujian Proksimat maupun Kualitas Kimia-fisik dan Organoleptik Mie basah



Gambar 18 . Uji Protein



Gambar 22 . Hasil Uji Kadar Abu



Gambar 19. Uji Kadar Serat Kasar



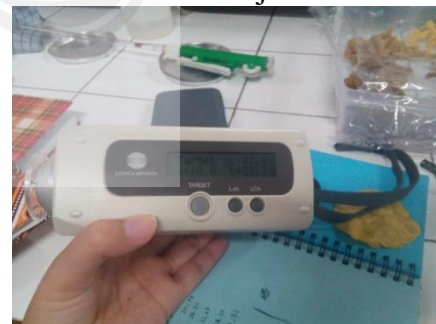
Gambar 20 . Uji Kadar Serat Larut



Gambar 21 . Selongsong untuk Uji Lemak



Gambar 23 . Uji Tekstur



Gambar 24 . Uji Warna



Gambar 25 . Uji Organoleptik

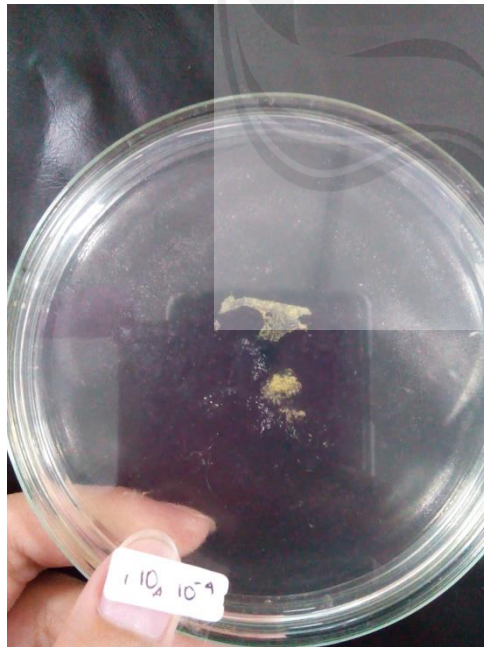
Lampiran 3. Dokumentasi Hasil Uji Mikrobiologi (Angka Lempeng Total dan Kapang Khamir) Mie Basah



Gambar 26 . Hasil Uji ALT
Perlakuan A



Gambar 28 . Hasil Uji Kapang
Khamir Perlakuan A

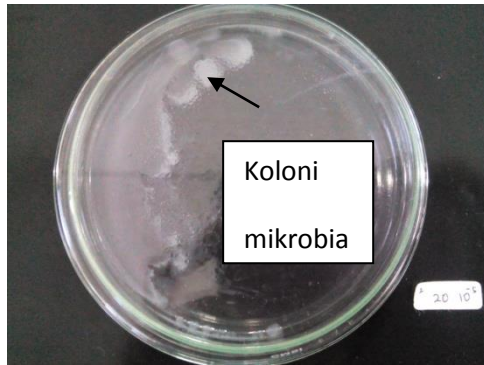


Gambar 27 . Hasil Uji ALT
Perlakuan B



Gambar 29 . Hasil Uji Kapang
Khamir Perlakuan B

Lanjutan Lampiran 3. Dokumentasi Hasil Uji Mikrobiologi (Angka Lempeng Total dan Kapang Khamir) Mie Basah



Gambar 30 . Hasil Uji ALT Perlakuan C



Gambar 33 . Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan C



Gambar 31 . Hasil Uji ALT Perlakuan D



Gambar 34. Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan D



Gambar 32 . Hasil Uji ALT Perlakuan E



Gambar 35 . Hasil Uji Kapang Khamir Perlakuan E

Lampiran 4. Data Mentah Hasil Uji Proksimat Tepung Biji Kluwih

Tabel 20. Data Mentah Hasil Uji Proksimat Tepung Biji Kluwih

Ulangan	Air (%)	Abu (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Karbohidrat (%)	Serat Kasar (%)	Serat Halus (%)
1	12,73	3,05	10,96	14,47	58,79	5,34	14,43
2	12,54	3,00	11,51	14,30	58,64	6,53	10,94
3	12,75	3,10	10,82	14,37	58,96	4,05	13,92
Jumlah	38,02	9,15	33,29	43,14	176,39	15,92	39,29
Rerata	12,67	3,05	11,10	14,38	58,80	5,30	13,10

Lampiran 5. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Uji Kadar Air Produk Mie Basah

Tabel 21. Data Hasil Uji Kadar Air Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	28,18	30,38	33,63	34,20	34,49
2	20,78	28,95	32,67	34,20	34,82
3	32,99	32,99	33,02	35,69	35,43
Rerata	26,32	30,73	33,11	34,70	34,91

Tabel 22. Hasil Uji Anava Kadar Air Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	121,158	4	30,289	3,500	,049
Dalam kelompok	86,545	10	8,655		
Total	207,703	14			

Tabel 23. Hasil Uji Duncan Kadar Air Produk Mie Basah

Perlakuan	N	Tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		1	2
0%	3	27,3167	
10%	3	30,7400	30,7400
20%	3		33,1067
30%	3		34,6967
40%	3		34,9133
Sig.		,185	,136

Lampiran 6. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Uji Kadar Abu Produk Mie Basah

Tabel 24. Data Mentah Hasil Uji Kadar Abu Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	1,67	1,91	2,12	2,48	2,80
2	1,72	2,04	2,84	2,57	2,99
3	1,77	1,97	2,03	2,09	2,46
Rerata	1,72	1,98	2,33	2,38	2,75

Tabel 25. Hasil Uji Anava Kadar Abu Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	1,899	4	,475	6,942	,006
Dalam kelompok	,684	10	,068		
Total	2,583	14			

Tabel 26. Hasil Uji Duncan Kadar Abu Produk Mie Basah

Perlakuan	N	Tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		1	2	3
0%	3	1,7180		
10%	3	1,9763	1,9763	
20%	3		2,3337	2,3337
30%	3		2,3780	2,3780
40%	3			2,7533
Sig.		,254	,102	,090

Lampiran 7. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Kadar Lemak Produk Mie Basah

Tabel 27. Data Mentah Hasil Uji Kadar Lemak Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	5,72	3,40	5,14	6,95	8,67
2	6,03	7,23	5,66	6,95	7,69
3	6,35	9,05	9,64	9,16	6,94
Rerata	6,03	6,56	6,81	7,69	7,76

Lanjutan Lampiran 7. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Kadar Lemak Produk Mie Basah

Tabel 28. Hasil Uji Anava Kadar Lemak Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	6,652	4	1,663	,493	,742
Dalam kelompok	33,752	10	3,375		
Total	40,404	14			

Lampiran 8. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Kadar Serat Kasar Produk Mie Basah

Tabel 29. Data Mentah Kadar Serat Kasar Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	2,64	3,03	3,08	3,32	3,47
2	2,33	2,78	5,38	5,60	5,57
3	3,20	3,50	3,75	4,10	4,80
Rerata	2,72	3,10	4,07	4,34	4,61

Tabel 30. Hasil Uji Anava Kadar Serat Kasar Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	7,987	4	1,997	2,379	,121
Dalam kelompok	8,394	10	,839		
Total	16,380	14			

Lampiran 9. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Kadar Serat Larut Produk Mie Basah

Tabel 31. Data Mentah Kadar Serat Larut Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	8,98	10,47	11,86	11,64	12,56
2	5,78	6,20	10,94	11,15	11,18
3	6,25	8,00	10,65	14,20	14,75
Rerata	7,01	8,22	11,15	12,33	12,83

Lanjutan Lampiran 9. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Kadar Serat Larut Produk Mie Basah

Tabel 32. Hasil Uji Anava Kadar Serat Larut Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	70,163	4	17,541	7,699	,004
Dalam kelompok	22,782	10	2,278		
Total	92,945	14			

Tabel 33. Hasil Uji Duncan Kadar Serat Larut Produk Mie Basah

Perlakuan	N	Tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		1	2
0%	3	7,0080	
10%	3	8,2237	
20%	3		11,1493
30%	3		12,1627
40%	3		12,3313
Sig.		,347	,382

Lampiran 10. Data Mentah dan Analisis Statistik Kadar Protein Produk Mie Basah

Tabel 34. Data Mentah Kadar Protein Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	9,42	9,61	9,64	9,68	10,44
2	9,44	9,62	9,65	9,70	9,97
3	9,43	9,61	9,65	9,69	10,21
Rerata	9,43	9,61	9,64	9,69	10,21

Tabel 35. Hasil Uji Anava Kadar Protein Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	1,012	4	,253	22,613	,000
Dalam kelompok	,112	10	,011		
Total	1,124	14			

**Lanjutan Lampiran 10. Data Mentah dan Analisis Statistik Kadar Protein
Produk Mie Basah**

Tabel 36. Hasil Uji Duncan Kadar Protein Produk Mie Basah

Perlakuan	N	Tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		1	2	3
0%	3	9,4340		
10%	3	9,6134	9,6134	
20%	3		9,6453	
30%	3		9,6920	
40%	3			10,2075
Sig.		,064	,405	1,000

**Lampiran 11. Data Mentah dan Analisis Statistik Kadar Karbohidrat
Produk Mie Basah**

Tabel 37. Data Mentah Kadar Karbohidrat Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	55,01	54,69	49,47	46,68	43,60
2	62,02	52,16	49,18	46,58	44,52
3	49,46	46,37	45,66	43,37	44,95
Rerata	55,50	51,07	48,10	45,55	44,36

Tabel 38. Hasil Uji Anava Kadar Karbohidrat Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	243,463	4	60,866	4,519	,024
Dalam kelompok	234,689	10	13,469		
Total	378,153	14			

Tabel 39. Hasil Uji Duncan Kadar Karbohidrat Produk Mie Basah

Perlakuan	N	Tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		1	2
40%	3	44,3601	
30%	3	45,5466	
20%	3	48,1014	
10%	3	51,1637	51,1637
0%	3		55,4987
Sig.		,060	,179

Lampiran 12. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Uji Tekstur Produk Mie Basah

Tabel 40. Data Mentah Uji Tekstur Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	385,00	527,00	706,50	1615,50	2401,50
2	1446,00	1561,50	1658,50	1889,00	2958,00
3	1710,00	1730,00	2714,50	2788,00	3224,00
Rerata	1180,33	1272,83	1693,16	2097,50	2861,16

Tabel 41. Hasil Analisis Anava Uji Tekstur Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	5657042	4	1414260,583	2,854	,081
Dalam kelompok	4955017	10	495501,717		
Total	10612060	14			

Lampiran 13. Data Mentah Hasil Analisis Warna Mie Basah

Tabel 42. Data Mentah Hasil Analisis Warna Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)									
	A (0%)		B (10%)		C (20%)		D (30%)		E (40%)	
	x	y	x	y	X	y	x	y	x	Y
1	0,5813	0,5287	0,6121	0,5280	0,5800	0,5043	0,5998	0,5127	0,5622	0,4825
2	0,6929	0,6108	0,6343	0,5540	0,6055	0,5207	0,5990	0,5135	0,5981	0,5069
3	0,3038	0,2701	0,6360	0,5575	0,5872	0,5056	0,6352	0,5321	0,6253	0,5234
Rerata	0,526	0,4698	0,6275	0,5465	0,5909	0,5102	0,6830	0,5194	0,5952	0,5043
Daerah Warna	Jingga		Jingga kekuningan		Jingga kekuningan		Jingga kekuningan		Jingga kekuningan	

Lampiran 14. Data Mentah dan Hasil Analisis Statistik Uji Angka Lempeng Total Produk Mie Basah

Tabel 43. Data Mentah Uji Angka Lempeng Total Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	510	10	140	115	60
2	10	0	90	70	0
3	20	0	0	20	205
Rerata	180	3,33	76,67	68,33	88,33

Lanjutan Lampiran 14. Data Mentah dan Analisis Statistik Angka Lempeng Total Produk Mie Basah

Tabel 44. Hasil Uji Analisis Anava Angka Lempeng Total Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	48116,667	4	12029,169	,601	,671
Dalam kelompok	200266,7	10	200,26,667		
Total	24838,3	14			

Lampiran 15. Data Mentah dan Hasil Analisis Uji Kapang Khamir Produk Mie Basah

Tabel 45. Data Mentah Uji Kapang Khamir Produk Mie Basah

Ulangan	Mie (Substitusi Tepung Biji Kluwih)				
	A (0%)	B (10%)	C (20%)	D (30%)	E (40%)
1	0	0	0	20	30
2	20	10	0	0	30
3	0	0	0	0	60
Rerata	6,67	3,33	0	6,67	40

Tabel 46. Hasil Analisis Anava Uji Kapang Khamir Produk Mie Basah

	Jumlah Kuadrat	Derajat Bebas	Rerata Kuadrat	Phitung	Sig.
Antar kelompok	3173,333	4	793,333	6,611	,007
Dalam kelompok	1200,000	10	120,000		
Total	4373,333	14			

Tabel 47. Hasil Analisis Duncan Uji Kapang Khamir Produk Mie Basah

Perlakuan	N	Tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		1	2
20%	3	,0000	
10%	3	3,3333	
0%	3	6,6667	
30%	3	6,6667	
40%	3		40,0000
sig.		,502	1,000

Lampiran 16. Lembar Kuisisioner Uji Organoleptik

SENSORY TEST

Kualitas Mie Basah dengan Substitusi Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis* G.Forst)

Nama	:	
Usia	:	
Tanda tangan	:	
Jenis kelamin	:	L/P

Tabel 1. Uji Kesukaan

Sampel	Parameter															
	Warna				Aroma				Rasa				Tekstur			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
A																
B																
C																
D																
E																

Keterangan : 4 = sangat suka, 3 = suka, 2 = agak suka, 1 = tidak suka

Instruksi : Isilah kolom tabel dengan **tanda centang (v)** pada skor yang mewakili tingkat kesukaan anda terhadap kode sampel berdasarkan 4 parameter yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Skor yang diberikan **bukan pengurutan**, bisa jadi sampel yang berbeda memiliki tingkat skor kesukaan yang sama.

Tabel 2. Uji Rangking Kesukaan

Sampel	Rangking kesukaan
A	
B	
C	
D	
E	

Instruksi : Isilah kolom tabel dengan mengurutkan rangking 1-5. Angka 1 untuk sampel yang **paling disukai**.

Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 48. Hasil Uji Organoleptik Sampel A

SAMPEL		WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR
sampel A	1	3	3	3	4
	2	4	4	4	3
	3	4	3	4	2
	4	3	2	2	2
	5	2	4	4	4
	6	4	3	3	3
	7	3	1	2	2
	8	3	4	3	2
	9	3	4	3	3
	10	2	1	3	2
	11	4	4	4	4
	12	4	3	3	3
	13	4	2	2	3
	14	2	2	2	3
	15	4	3	3	4
	16	1	1	1	1
	17	3	2	2	2
	18	3	2	2	2
	19	4	3	1	1
	20	3	3	3	3
	21	4	3	2	4
	22	4	3	2	3
	23	4	2	1	1
	24	4	1	2	3
	25	4	3	3	4
	26	2	1	1	2
	27	3	1	1	1
	28	4	4	4	4
	29	4	4	4	4
	30	3	3	3	3
Jumlah		99	79	77	82
Rerata		3,3	2,633333333	2,566666667	2,7333333

Lanjutan Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 49. Hasil Uji Organoleptik Sampel B

SAMPEL		WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR
sampel B	1	4	3	3	3
	2	4	3	3	3
	3	3	3	3	3
	4	4	2	2	3
	5	3	2	2	2
	6	4	3	4	3
	7	3	2	3	2
	8	3	3	3	3
	9	3	3	3	4
	10	3	3	4	3
	11	4	4	4	4
	12	2	3	3	3
	13	4	2	2	3
	14	3	1	1	2
	15	3	3	4	3
	16	4	3	4	4
	17	4	3	3	3
	18	3	4	3	3
	19	2	2	3	3
	20	1	3	3	2
	21	2	2	2	2
	22	4	3	3	4
	23	2	1	2	2
	24	4	3	3	3
	25	4	4	4	4
	26	2	3	2	2
	27	4	4	4	4
	28	3	4	2	2
	29	4	3	3	4
	30	3	2	2	3
Jumlah		96	84	87	89
Rerata		3,2	2,8	2,9	2,9666667

Lanjutan Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 50. Hasil Uji Organoleptik Sampel C

SAMPEL		WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR
Sampel C	1	3	2	3	2
	2	4	3	3	4
	3	4	4	3	4
	4	2	4	4	4
	5	3	2	2	3
	6	4	2	3	3
	7	3	3	3	3
	8	2	3	2	3
	9	4	4	4	4
	10	2	1	1	1
	11	2	3	3	3
	12	3	3	2	3
	13	3	3	3	3
	14	4	3	3	3
	15	4	4	4	4
	16	3	4	4	3
	17	3	1	1	2
	18	3	2	2	3
	19	2	3	3	3
	20	3	3	3	2
	21	3	3	4	4
	22	3	3	3	3
	23	2	2	3	2
	24	3	3	2	2
	25	3	3	3	3
	26	2	2	2	2
	27	4	3	3	2
	28	4	4	4	4
	29	4	4	4	4
	30	3	3	3	4
Jumlah		92	87	87	90
Rerata		3,0666667	2,9	2,9	3

Lanjutan Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 51. Hasil Uji Organoleptik Sampel D

SAMPEL		WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR
sampel D	1	4	4	4	3
	2	3	4	2	4
	3	3	3	3	3
	4	2	4	4	4
	5	2	2	2	1
	6	3	3	3	3
	7	2	4	4	4
	8	1	2	3	2
	9	2	3	3	1
	10	3	3	3	4
	11	2	1	4	4
	12	4	2	2	2
	13	2	3	3	2
	14	2	1	1	3
	15	2	3	3	3
	16	3	3	3	3
	17	3	3	2	2
	18	2	3	2	2
	19	2	2	1	2
	20	3	3	3	2
	21	3	1	2	2
	22	2	3	4	2
	23	3	2	3	3
	24	2	3	2	2
	25	3	3	3	3
	26	3	3	2	3
	27	3	4	3	4
	28	3	4	3	3
	29	2	3	4	3
	30	2	3	3	3
Jumlah		76	85	84	82
Rerata		2,53333	2,83333	2,8	2,733333

Lanjutan Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 52. Hasil Uji Organoleptik Sampel E

SAMPEL		WARNA	AROMA	RASA	TEKSTUR
sampel E	1	2	3	4	2
	2	2	4	1	4
	3	3	4	4	4
	4	1	3	3	2
	5	1	4	3	2
	6	2	3	2	2
	7	3	2	4	2
	8	1	3	4	2
	9	2	2	1	2
	10	3	4	2	1
	11	1	1	3	1
	12	2	2	2	2
	13	2	3	2	2
	14	2	3	1	2
	15	2	3	3	2
	16	2	2	2	3
	17	3	2	3	3
	18	2	3	3	3
	19	1	2	3	2
	20	2	2	3	3
	21	1	3	4	2
	22	1	2	2	1
	23	1	3	3	3
	24	2	3	2	2
	25	1	3	3	1
	26	1	3	3	4
	27	3	3	3	3
	28	4	4	3	4
	29	3	4	4	3
	30	1	4	4	4
Jumlah		57	87	84	73
Rerata		1,9	2,9	2,8	2,433333

Lanjutan Lampiran 17. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 53. Hasil Uji Organoleptik Rangking Kesukaan

SAMPEL		RANGKING	SAMPEL		RANGKING	SAMPEL		RANGKING	SAMPEL		RANGKING	SAMPEL		RANGKING
A	1	1	B	1	2	C	1	5	D	1	3	E	1	4
	2	2		2	3		2	1		2	5		2	4
	3	5		3	4		3	1		3	2		3	3
	4	5		4	4		4	3		4	1		4	2
	5	4		5	2		5	1		5	3		5	5
	6	4		6	1		6	2		6	3		6	5
	7	5		7	2		7	4		7	1		7	3
	8	3		8	1		8	2		8	4		8	5
	9	3		9	1		9	2		9	5		9	4
	10	3		10	4		10	1		10	2		10	5
	11	3		11	1		11	4		11	2		11	5
	12	2		12	3		12	5		12	4		12	1
	13	5		13	2		13	1		13	4		13	3
	14	5		14	2		14	1		14	4		14	3
	15	3		15	2		15	1		15	4		15	5
	16	4		16	3		16	1		16	2		16	5
	17	4		17	1		17	2		17	3		17	5
	18	1		18	3		18	4		18	2		18	5
	19	1		19	2		19	3		19	4		19	5
	20	4		20	3		20	1		20	2		20	5
	21	1		21	4		21	5		21	3		21	2
	22	4		22	1		22	2		22	3		22	5
	23	3		23	4		23	4		23	5		23	2

	24	2		24	1		24	3		24	4		24	5
	25	2		25	1		25	3		25	4		25	5
	26	3		26	5		26	4		26	2		26	1
	27	5		27	4		27	2		27	1		27	3
	28	1		28	4		28	3		28	2		28	5
	29	3		29	2		29	1		29	4		29	5
	30	3		30	5		30	4		30	2		30	1
JUMLAH		94			77			77			87			115
RERATA		3,1333333			2,56666667			2,56666667			2,9			3,83333333
RANGKING		4			1			2			3			5

