

PAPER NAME

**PEMANFAATAN TEPUNG PISANG NANG
KA PADA PEMBUATAN MIE BASAH**

AUTHOR

Ivana Pakpahan

WORD COUNT

13967 Words

CHARACTER COUNT

77478 Characters

PAGE COUNT

86 Pages

FILE SIZE

410.8KB

SUBMISSION DATE

Dec 12, 2022 3:55 PM GMT+7

REPORT DATE

Dec 12, 2022 3:56 PM GMT+7

● 16% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 8% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 15% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Small Matches (Less than 15 words)

¹BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie adalah suatu makanan yang sangat populer di berbagai negara. Di dalam buku tua dituliskan bahwa mie itu berasal dari Dinasti Han Timur kisaran pada tahun 200 SM, pada tahun 2004 seorang arkeolog mendapatkan mie tertua itu di China, mie itu berusia 4.000 tahun. Di China, mie dipercaya sebagai simbol umur panjang, oleh karena itu banyak orang China yang menggunakan atau memasak mie pada saat perayaan ulang tahun dengan arti memiliki umur yang panjang. Sedangkan di negara Jepang, mie dibuat dalam perayaan teh di Jepang karena bagi mereka mie adalah sebuah seni. (Politucas Publicas, 2019)

Di Indonesia,¹ masyarakat banyak yang menjadikan mie sebagai makanan pengganti nasi. Masyarakat Indonesia menjadikan mie sebagai pengganti nasi karena pada mie juga terkandung banyak karbohidrat yang banyak atau dapat menyumbang energi pada tubuh mereka. Di Indonesia sendiri, tingkat konsumsi mie sangat tinggi, jika dilihat dari harganya mie tergolong pada makanan yang murah, dan rasanya juga sangat cocok pada masyarakat di Indonesia (Studi, Hasil, et al., 2022).¹ Di Indonesia, mie dijadikan salah satu bahan pokok atau bahan utama dari pembuatan makanan khasnya, contohnya mie ayam, soto ayam, mie juhi, mie goreng dan mie pangsit.

Menurut Efendi, Surawan dan Sulastri (2016) dalam (Patel, 2019), mie basah merupakan jenis mie yang belum diolah atau belum ada proses

dimasak dan memiliki kandungan air yang cukup tinggi dan untuk tahap dalam pembuatan mie adalah melalui pencampuran semua bahan dan dilanjutkan dengan pengadonan hingga kalis dan membentuk untaian, lalu dilanjutkan pada tahap pemotongan mie sesuai dengan ukurannya.

¹ Pada pembuatan mie, terdapat satu bahan yang utama yaitu, tepung gandum atau tepung terigu. Tetapi di Indonesia sendiri belum bisa membuat atau memproduksi tepung gandum menjadi tepung terigu karena iklim di Indonesia tidak cocok. Dalam pembuatan mie juga memiliki beberapa jenis, seperti mie kering, mie basah, mie goreng, mie mentah. Mie juga bisa dikelompokkan berdasarkan beberapa hal, yaitu dari bahan bakunya, cara mengolahnya, ukurannya, dan karakteristik produk akhirnya. Menurut Asosiasi Produsen Terigu Indonesia (Aptindo) dalam (Shalihy & Pratiwi, 2022), tingkat konsumsi pada tepung terigu nasional pada kuartal III mengalami peningkatan sebesar 0,65% sehingga peningkatan yang terjadi di kuartal III 2019 menjadi 4,39 juta metrik ton. ¹ Untuk menghindari ketahanan atau produksi tepung terigu akibat peningkatan penggunaan tepung terigu, maka sangat dibutuhkan suatu alternatif yang berbasis lokal untuk pembuatan mie.

Pisang merupakan tumbuhan yang sangat banyak ditemui di Indonesia, karena sifat dari tumbuhan ini sangat mudah untuk tumbuh di iklim tropis. ¹ Pisang adalah tumbuhan yang berukuran besar yang memiliki daun yang memanjang dan besar yang tumbuh langsung dari bagian tangkainya. Pisang sangat banyak tumbuh di Indonesia, karena pisang tumbuh subur di daerah yang memiliki musim kemarau, tetapi pisang juga

membutuhkan musim dingin agar lebih subur lagi.. Menurut dari pendataan Badan Statistik Indonesia (BPS) dalam (Bustomi et al., 2022), tingkat produksi di tahun 2020 ialah sebanyak 8.18 juta ton.

¹ Pada saat memproduksi pisang, jika penanganannya tidak baik maka banyak pisang yang akan rusak dan akan terbuang. Menurut Suyanti dan Supriyadi (2008) yang terdapat (Correa & Montero, 2013) menyatakan produksi pisang secara massal tanpa perlakuan mekanis, fisiologis, dan mikrobiologis pascapanen yang tepat akan membuang banyak pisang. Untuk menghindari pisang rusak dan tidak terbuang adalah melakukan proses pembuatan tepung yang terbuat dari pisang. Tepung pisang dapat dijadikan sebagai bahan pengganti diversifikasi komoditas pisang dan dapat kita manfaatkan dalam pembuatan mie dan ini juga membantu ketergantungan terhadap tepung terigu. Menurut Odgy et al (2017) dalam (Anggraeni, 2019), secara umum pisang mempunyai kandungan fosfor, kalium, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, magnesium, besi dan kalsium.

Di Indonesia sendiri banyak terdapat berbagai jenis pisang. Menurut Rismunandar (1989) dalam (Herlinawati et al., 2022), buah pisang terdiri dari 3¹⁴ kelompok, yaitu : (1) *Musa pardisiaca var. sapientum (banana)* yaitu jenis pisang yang dapat dikonsumsi langsung setelah pisang matang, contoh :¹⁴ pisang mas, pisang ambon, pisang ambon kuning, pisang barangan, dll; (2) *Musa pardisiaca forma typiaca (plantain)* yaitu jenis pisang yang dapat dikonsumsi setelah diolah lebih dahulu, contoh : pisang kapas, pisang nangka, pisang kepok, pisang uli, dll; (3) *Musa brachycarpa* yaitu jenis

pisang yang memiliki biji dan dapat dikonsumsi saat mentah, contoh: pisang klutuk dan pisang batu.

Pada penelitian ini, peneliti memilih untuk menggunakan pisang nangka sebagai pemanfaatan dalam pembuatan mie basah karena pisang nangka salah satu jenis dari pisang plantain yang dimana jenis pisang ini dapat dikonsumsi setelah diolah terlebih dahulu. Selain itu, pisang nangka memiliki harga yang sangat murah dibandingkan dengan harga pisang jenis plantain lainnya yaitu, 8000 untuk pisang nangka yang mentah dan 10.000 untuk pisang nangka yang matang. Alasan peneliti menggunakan pisang nangka karena pisang nangka memiliki harga yang murah dan ekonomis, dan tidak hanya itu saja, pisang nangka juga memiliki aroma yang lebih pekat dibandingkan jenis pisang lainnya (Anggraeni, 2019) ,dan pisang nangka juga memiliki daya ketahanan 1 minggu pasca panen, untuk menghindari kerusakan maka pisang nangka dapat dimanfaatkan sebagai tepung untuk memperpanjang daya tahan pisang nangka dan diolah menjadi produk mie basah.

Menurut Suryanti dan A. Supriyadi (2008) dalam (Mariani, 2019), pisang nangka adalah salah satu jenis pisang yang beda dengan jenis pisang lainnya. Jika pada jenis pisang lain bila sudah matang memiliki warna kuning, berbeda dengan jenis pisang nangka yang saat sudah matang tetap berwarna hijau dan memiliki rasa manis dan asam. substitusi tepung nangka mentah sebanyak 30% mempunyai tingkat yang sama dengan tepung terigu dan dalam penelitian tersebut, tepung pisang nangka mempunyai kandungan

serat pangan 2,84% yang cukup baik bagi penderita penyakit diabetes. (Anggraeni, 2019)

Saat ini buah pisang nangka di Batam belum banyak dibudidayakan dan belum banyak diketahui oleh masyarakat. Hasil wawancara saya dengan salah satu pemilik kebun buah di Batam tepatnya di kebun buah Bareleng bahwa dalam 1 bulan pisang nangka bisa 2 kali panen dengan hasil buah 1-2 tandan dalam sekali panen. Pisang nangka juga tidak harus tumbuh pada lahan yang khusus, karena pisang nangka pembudidayaan pisang nangka sama dengan pembudidayaan pisang jenis lain yaitu selama kondisi tanah baik dan memiliki cukup cahaya matahari. Pemilik kebun tersebut juga memanfaatkan pisang nangka sebagai pembuatan keripik. Oleh sebab itu peneliti ingin mengenalkan pisang nangka kepada masyarakat dan memanfaatkan pisang nangka sebagai bahan pengganti atau bahan yang memiliki fungsional jika ditambahkan dalam suatu produk.

Berdasarkan latar belakang diatas alasan peneliti tertarik menggunakan tepung pisang nangka karena tepung pisang nangka dapat dijadikan salah satu alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan mie basah dengan harga yang ekonomis dan dapat memperpanjang waktu penyimpanan pisang nangka dengan cara mengolah pisang nangka menjadi tepung agar dapat mengurangi limbah atau kerusakan pada pisang nangka pascapanen. Dalam penelitian ini maka peneliti tertarik untuk membuat judul penelitian **“PEMANFAATAN TEPUNG PISANG NANGKA PADA PEMBUATAN MIE BASAH”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah?
3. Bagaimana tingkat daya ketahanan (kadaluwarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka?

1.3 Hipotesis

1. Ha: ada perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna dalam pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.
Ho: tidak ada perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna dalam pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.
2. Ha: ada tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.
Ho: tidak ada tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.

1.4 ¹³ Tujuan Penelitian

Tujuan saya dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk menemukan apakah tepung pisang nangka dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan mie basah.
2. Untuk menemukan adakah perbedaan tekstur, rasa, aroma antara pemakaian tepung terigu dengan tepung pisang nangka pada pembuatan mie basah.

1.5 ¹ Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

1. Menjadi salah satu syarat dalam kelulusan Diploma IV Program studi *Culinary Management* di Batam Tourism Polytechnic.
2. Mengetahui perbedaan pada rasa, aroma, tekstur, warna pada uji mutu hedonik dan tingkat kesukaan pembuatan mie basah yang menggunakan tepung pisang nangka pada uji hedonik.
3. ¹ Menerapkan ilmu teknologi pangan yang sudah dipelajari untuk mengurangi limbah dan dapat menciptakan kreatifitas dan diterima oleh masyarakat
4. Menjadikan hasil penelitian sebagai peluang berwirausaha.

1.5.2 Bagi Institusi

Mendapatkan suatu informasi dan pengetahuan yang baru tentang pembuatan mie basah menggunakan tepung pisang nangka, dan bisa digunakan sebagai referensi untuk generasi selanjutnya.

1.5.3 Bagi Masyarakat

1. Memberikan suatu informasi dan pengetahuan mengenai bahwa tepung pisang nangka dapat menjadi alternatif dalam pembuatan mie basah
2. Meningkatkan pemanfaatan Tepung Pisang Nangka dan mengurangi limbah
3. Dapat dijadikan peluang wirausaha dan menciptakan inovasi produk.

1.5.4 Bagi Peneliti Selanjutnya

Mendapatkan suatu referensi atau informasi dari penelitian ini mengenai pemanfaatan tepung pisang nangka pada pembuatan mie basah yang dapat digunakan untuk mempermudah atau membantu peneliti selanjutnya.

1.6 Definisi Operasional

1.6.1 Eksperimen

Eksperimen merupakan percobaan yang dilakukan dengan menambahkan suatu hal atau bahan yang dapat menghasilkan suatu hal yang baru.

1.6.2 ¹ Buah Pisang

Tumbuhan yang mempunyai ukuran lumayan besar dan memiliki daun yang panjang dan juga lebar dan tumbuhan yang langsung tumbuh dari batangnya. Batang tumbuhan pisang ini terdiri dari beberapa lapisan pelepah lembut dan panjang. Daun pisang juga

merupakan salah satu bagian yang sangat mudah robek serta mempunyai batang yang runcing. Buah pisang termasuk dalam kelompok satu bunga majemuk yang memiliki prinsip ukur semakin kebawah maka ia semakin kecil.

1.6.3 Pisang Nangka

Pisang nangka adalah jenis pisang yang memiliki daging buah berwarna kuning kemerahan dengan rasa manis dan agak asam dengan aroma yang harum. Ukuran pada pisang nangka berkisar 14-15 cm dan ketika pisang ini sudah matang, pisang tersebut tetap memiliki kulit tebal berwarna hijau. Diperkirakan dalam satu tandan pisang nangka bisa mencapai berat 11-14 kg/tandan dan biasanya terdapat 7-8 sisir/tandan.

1.6.4 ¹ Tepung Pisang Nangka

Tepung pisang nangka merupakan salah satu sarana atau ide yang dimaksudkan untuk menjadi suatu olahan. Pisang yang dapat digunakan sebagai tepung atau dibuat menjadi tepung adalah pisang yang masih mentah tetapi sudah memiliki umur atau jangka yang lama. Keunggulan dari tepung pisang nangka ini adalah kemudahan dalam penggunaan, peningkatan nilai kegunaan, dan kemudahan dalam pengolahan dengan menjadikan produk yang ekonomis dalam masyarakat.

1.6.5 Mie Basah

1 Mie basah adalah mie yang diolah dengan tahap perebusan setelah tahap pemotongan dan sebelum diperjualbelikan dengan komposisi air mencapai 52% dan dengan begitu dapat mempengaruhi daya simpan yang singkat yaitu sekitar 40 jam pada suhu kamar.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Umum Tentang Tepung Pisang Nangka

2.1.1 Pisang Nangka

Pisang nangka merupakan jenis pisang plantain yang dimana jenis pisang ini banyak disukai setelah dilakukan proses pengolahan terlebih dahulu menjadi suatu makanan dengan bentuk yang berbeda. Kulit pada pisang nangka mentah dan matang tidak ada perubahan, kulit pisang nangka akan tetap berwarna hijau. Pisang nangka mempunyai kandungan pati yang tinggi dengan daging buahnya yang berwarna putih. Pisang nangka memiliki rasa manis dan sedikit asam serta aroma yang agak tajam. Perkiraan berat pada pisang nangka adalah 11-14 kg/tandan yang terdiri dari 7-8 sisir dan memiliki 15-24 buah dalam satu sisir. Pisang nangka diperkirakan memiliki panjang sekitar 24-28 cm dan diameter 3.5-4 cm (Sonny Eli Zaluchu, 2021).



Gambar 2. 1 Pisang Nangka

Sumber : *Peneliti*

Menurut Mulyanti (2005) dalam (FG Ferdiana, 2016), pisang nangka memiliki kandungan gizi yang tinggi dan juga memiliki

kadar pati yang tinggi. Kandungan gizi pada pisang nangka cenderung sama dengan varietas pisang jenis lainnya. Rata-rata kandungan air pada daging buah pisang nangka sebanyak 70 gr, Protein 1,2 gr, lemak 0,3 gr, dan serat 0.5 gr. Pisang nangka juga kaya akan potasium yaitu 400 mg/100 gr. Potasium pisang nangka berguna untuk menurunkan tekanan darah pada tubuh karena potasium adalah jenis makanan yang mengandung rendah lemak, kolesterol dan garam.

Table 2. 1 Kandungan gizi pisang nangka (100gr)

Zat Gizi	Kandungan
Energi (Kal)	121
Protein (g)	1,0
Lemak (g)	0,1
Karbohidrat (g)	28,9
Kalsium (mg)	9
Fosfor (mg)	37
Besi (mg)	0,9
Vitamin A (RE)	0
Vitamin B (mg)	0,13
Vitamin C (mg)	3,4
Air (g)	68,9
Bagian yang dapat dimakan	72

Sumber : (FG Ferdiana, 2016)

2.1.2 Tepung Pisang Nangka

Tepung pisang termasuk dalam bentuk pengawetan pisang dengan bentuk olahan. Tepung pisang nangka dapat diolah menjadi berbagai olahan, seperti mie, roti, kue kering, makanan bayi, dll.

Menurut Rosephin (2010) dalam (Halisa, 2021), pembuatan tepung pisang harus melihat tingkat kematangan pisang yang tepat, yaitu pisang berumur kira-kira 80 hari setelah berbunga atau penuh.

Tepung pisang memiliki tahap proses pembuatan, mulai dari tahap pemilihan buah pisang yang setengah matang yang memiliki ciri 1 atau 2 buah pisang yang sudah agak matang. Tahapan selanjutnya adalah merebus pisang di air mendidih selama 10 menit yang bertujuan untuk mempermudah saat pengupasan kulit pada pisang dan menghilangkan getah pada pisang. Setelah proses tersebut, pisang dapat ditiriskan dan di potong iris tipis dan direndam pada cairan natrium metabisulfat dengan takaran 2 gram per liter selama 5-10 menit. Tujuan perendaman pisang menggunakan cairan tersebut agar warna pisang tidak mudah berubah menjadi kecoklatan dan dapat digunakan juga sebagai bahan pengawet. Setelah melakukan perendaman, selanjutnya ketahap pengeringan alami atau dijemur. Penjemuran pisang rangka membutuhkan waktu 3 hari dengan cuaca yang bagus. Tahap terakhir adalah melakukan penggilingan dan pengayakan, untuk mendapatkan hasil yang maksimal pisang harus digiling sampai benar-benar halus sehingga mendapatkan tepung yang bagus (Buana & Karawang, 2022).



Gambar 2. 2 Tepung pisang nangka

Sumber : *Peneliti*

Pada tahapan proses pembuatan tepung pisang nangka harus memiliki proses pengupasan, pemotongan, perendaman, pengeringan dan penggilingan. Dari proses ini menghasilkan tepung pisang nangka yang berwarna kekuningan, karena jenis pisang nangka mempunyai sifat kekuningan. Pisang nangka dapat dibuat menjadi olahan tepung pisang. Warna yang dihasilkan dalam pembuatan tepung pisang yaitu berwarna kekuningan karena sifat pisang nangka tersebut yang berwarna kuning.(Buana & Karawang, 2022).

Table 2. 2 Kandungan Kimia Tepung Pisang Nangka (100gr)

Kandungan Kimia	Jumlah
Karbohidrat	84,06
Protein	3,3
Lemak	0,6
Kadar Abu	2,0
Serat Kasar	2,0
Vitamin C	15,84

Sumber : (Rosalina et al., 2018)

1 2.2 Tinjauan Umum Tentang Mie Basah

2.2.1 Pengertian Mie

Menurut Beans et al. 1974 yang dikutip (Amaliyyah, 2021) dari mie adalah salah satu makanan yang berbentuk pilinan atau adonan memanjang dengan ukuran diameternya 0,07 hingga 1,05 inci, mie terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa kuning telur. Mie diyakini berasal dari daratan Cina. Ini bisa dilihat sebagai simbol umur panjang dalam tradisi menyajikan pasta di pesta ulang

tahun. Marcopolo adalah orang pertama yang membawa mie ke Italia di luar daratan Cina dan mulai menyebarkannya ke negara lain. Di Indonesia saat ini, mie telah menjadi salah satu makanan alternatif terpenting setelah nasi.



Gambar 2.5 Mie Basah

Sumber : Lotteart

Menurut Rustandi (2011) dalam (Dewi & Anak Agung, 2020), mie basah adalah mie yang sudah dilakukan pemotongan, dan setelah itu dilakukan proses perebusan terlebih dahulu sebelum dipasarkan. Pada mie basah terdapat kadar air yang mencapai 52% dan untuk daya tahan penyimpanan mie basah hanya 40 jam di suhu kamar.

2.2.2 Syarat Mutu Mie Basah

Menurut Koswara 2005 yang dikutip dari (Amaliyyah, 2021), Mie berkualitas tinggi relatif kenyal dan memiliki permukaan yang kenyal, tidak berminyak dan tekstur yang sangat tergantung pada komposisi mie itu sendiri.

Table 2.1 Syarat mutu mie basah SNI 01-2987 (1992)

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		Normal
	a. Bau		
	b. Rasa		
	c. Warna		

2	Kadar air	% b/b	20-35
3	Kadar abu	% b/b	Maksimal 3
4	Kadar protein (N x 6,25)	% b/b	Maksimal 3
5	Bahan tambahan pangan		Tidak boleh ada sesuai SNI-0220M dan peraturan Menkes No.722/Menkesper/IX/88
	a. Boraks dan asam borat		Tidak boleh ada
	b. Pewarna		
	c. Formalin		
6	Cemaran logam		
	a. Timbal (pb)	mg/kg	Maksimal 1
	b. Tembaga (cu)		Maksimal 10
	c. Seng (Zn)		Maksimal 40
	d. Raksa (Hg)		Maksimal 0,05
7	Arsen (As)	mg/kg	Maksimal 0,05
8	Cemaran mikroba		
	a. Angka lempeng total	Koloni/g	Maksimal 1×10^6
	b. Ecoli	APM/g	Maksimal 10
	c. Kapang	Koloni/g	Maksimal 1×10^2

Sumber: SNI 01-2987 (1992)

2.2.3 Komposisi Mie Basah

1. Tepung Terigu

Menurut Astawan (2006) dalam (Azizah, 2021), tepung terigu adalah bahan pangan yang dihasilkan dari biji gandum yang sudah melalui proses penggilingan. Tepung terigu yang sering dipasarkan memiliki perbedaan berdasarkan kandungan proteinnya, dengan begitu tepung terigu dibagi menjadi 3 jenis, yaitu :

- 1) *Hard flour*, tepung ini adalah jenis tepung yang memiliki protein yang paling tinggi yaitu sebanyak 12-13% dan memiliki kualitas yang baik. Jenis tepung ini sering dipakai dalam pembuatan mie dan mie dengan kualitas yang tinggi.
- 2) *Medium flour*, tepung ini adalah jenis tepung yang memiliki kandungan protein sebanyak 9,4-11%. Tepung ini biasanya

digunakan dalam pembuatan kue, biskuit, bahkan dalam pembuatan mie sering digunakan juga.

3) *Soft flour*, tepung ini adalah jenis tepung yang memiliki kandungan protein sebanyak 7-8,5%. Tepung terigu ini sangat cocok digunakan dalam pembuatan kue dan biskuit.

2. Air

Menurut Collando dan Corke (2004) dalam (Azizah, 2021), air adalah salah satu bahan pangan yang memiliki peran penting dalam perkembangan dan elastisitas produk pangan yang baik. Untuk penggabungan antara gluten dan karbohidrat digunakan air sebagai salah satu medianya. Dalam pembuatan mie, air yang digunakan dalam mie sebanyak 30-38% dari berat bahan baku tepung yang akan digunakan.

3. Garam

Menurut Andarwulan (2011) dalam (Azizah, 2021), dalam pengolahan produk pangan, garam adalah salah satu bahan yang sangat sering digunakan dan sangat penting perannya. Tujuan dari penggunaan garam dalam adonan adalah memberikan rasa dan juga untuk membentuk dan mempertahankan struktur pada adonan agar kualitas produk tetap terjaga. Dalam pembuatan mie, garam juga memiliki manfaat yang dapat memperkuat atau mempertahankan gluten

yang terdapat dalam adonan dan juga dapat mencegah adanya bakteri dalam adonan tersebut.

4. Telur

Menurut Winarno (2004) dalam (Azizah, 2021), Telur adalah salah satu bahan pangan yang digunakan dalam pembuatan mie. Tujuan penggunaan telur pada pembuatan mie adalah sebagai pembantu pembentukan adonan agar kalis dan juga membentuk warna dan rasa khas pada mie, dan telur juga bisa menjadi salah satu sumber protein pada mie.

2.3 Hipotesis

Hipotesis adalah kesimpulan atau jawaban sementara pada suatu masalah yang harus diuji kebenarannya. Hipotesis juga dijadikan sebagai pedoman atau teori sementara untuk peneliti sebagai petunjuk sementara dalam perumusan masalah penelitiannya.(Safitri, 2021). Ada dua macam hipotesis yaitu, hipotesis nol (H_0) dan hipotesis alternatif. Hipotesis nol adalah hipotesis yang menyatakan bahwa tidak adanya saling berhubungan antara kelompok lain dan hipotesis alternatif adalah hipotesis yang menyatakan adanya hubungan antara dua variabel atau lebih serta menyatakan bahwa ada perbedaan yang terdapat pada kelompok yang dibedakan.(Azzet & Media, 2021)

1. H_a : ada perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna dalam pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.

Ho: tidak ada perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna dalam pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.

2. Ha: ada tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.

Ho: tidak ada tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek rasa, tekstur, aroma dan warna pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah.

2.4 ¹ Kajian Empiris

Beberapa penelitian yang relevan di dalam penelitian ini dapat dilihat dari tabel 2.2 sebagai berikut:

No	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan	Referensi
1	Pemanfaatan Pisang Nangka Menjadi Olahan Jenis Tepung	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pisang nangka dapat diolah menjadi tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pangan dan bermanfaat	Pada penelitian ini terdapat persamaan bahwa pisang nangka dapat diolah menjadi tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pangan.	Perbedaan dari penelitian ini terdapat dalam objek yang diteliti oleh peneliti dan peneliti terdahulu, Peneliti mengolah tepung pisang nangka menjadi mie basah dan	(Buana & Karawang, 2022)

		untuk masyarakat dan lingkungan.		peneliti terdahulu hanya meneliti pengolahan tepung pisang nangka.	
2	Karakteristik Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Substitusi Tepung Pisang Nangka Mentah	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa cookies dengan substitusi tepung pisang nangka mentah sebesar 75% memiliki formulasi paling baik.	Pada penelitian ini terdapat persamaan dalam hal konsentrasi penggunaan tepung pisang nangka.	Perbedaan dalam penelitian ini adalah terletak pada objek yang diteliti oleh peneliti dengan peneliti terlebih dahulu. Peneliti meneliti mie basah dan penelti terdahulu meneliti cookies	(Anggraeni, 2019)
3	Daya Terima Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Pisang	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pisang memiliki daya terima	Pada penelitian ini terdapat persamaan yaitu menggunakan	Pada penelitian ini terdapat perbedaan yaitu jenis pisang yang	(Azizah, 2021)

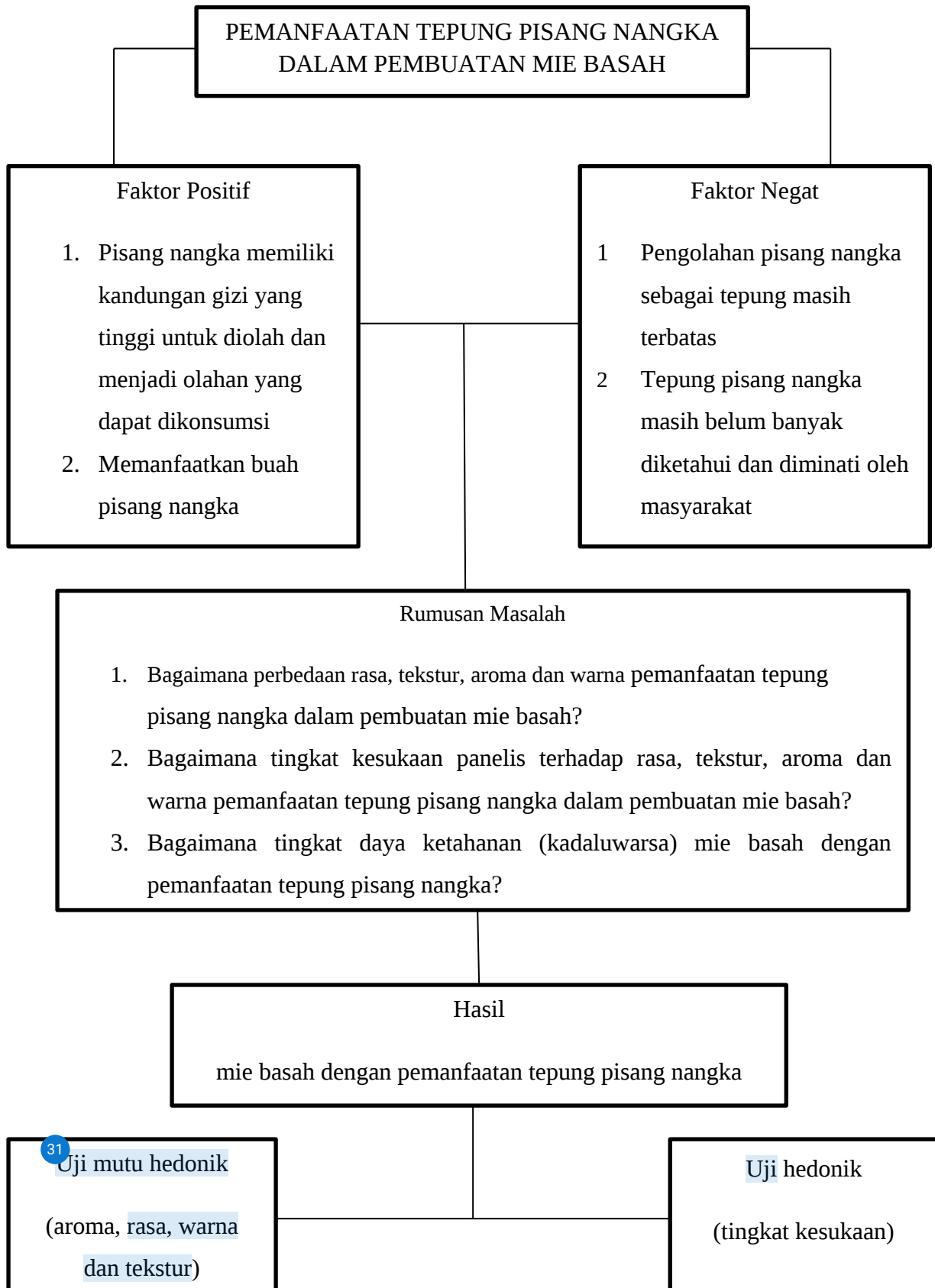
	Barangan	pada mie basah dan dapat dijadikan bahan substitusi.	tepung pisang sebagai pembuatan mie basah	digunakan peneliti dengan peneliti terdahulu. Peneliti menggunakan pisang nangka, sedangkan peneliti terdahulu menggunakan pisang barangan	
4	Substitusi Bonggol Pisang Kepok Pada Pembuatan Mie Basah Sebagai Sumber Serat	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pisang dapat diolah menjadi tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pangan dan memiliki nilai kandungan energi dan gizi.	Pada penelitian ini terdapat persamaan bahwa pisang dapat diolah menjadi tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pangan.	Pada penelitian ini terdapat perbedaan yaitu objek penelitian. Peneliti menggunakan buah pisang nangka dan peneliti terdahulu menggunakan bonggol pisang kepok.	(Amaliyyah, 2021)

5	Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mie Basah	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pisang dapat diolah menjadi tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pembuatan mie basah	Pada penelitian ini terdapat persamaan bahwa pisang dapat diolah menjadi tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pangan.	Pada penelitian ini terdapat perbedaan yaitu objek penelitian. Peneliti menggunakan buah pisang nangka dan peneliti terdahulu menggunakan kulit pisang kepok.	(Wulandari et al., n.d.)
---	--	---	---	---	--------------------------

Table 2 2 Penelitian terdahulu yang relevan

Sumber : Data diolah peneliti 2022

2.5 Kerangka Berpikir



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Rancangan Penelitian

Pada saat melakukan penelitian, sangat diperlukan suatu cara atau metode. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen karena penelitian ini memerlukan perlakuan. Perlakuan yang dilakukan pada variabel bebas dan dilihat hasilnya pada variabel terikat. Menurut Sugiyono (2013) dalam (Rante, 2022), metode eksperimen adalah metode yang dilakukan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

Penelitian ini adalah salah satu penelitian yang secara langsung mengganti suatu variabel dengan formula yang telah ditetapkan. Penelitian ini dilakukan dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah. Percobaan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah sebanyak dua kali dengan formula yang disajikan pada tabel berikut:

Table 3.1 Rancangan penelitian

Pengulangan	Perlakuan		
	A	B	C
P1	P1A	P1B	P1C
P2	P2A	P2B	P2C

Keterangan :

P1 = Pengulangan 1

P2 = Pengulangan 2

A = Penambahan tepung pisang nangka 30%

B = Penambahan tepung pisang nangka 40%

C = Penambahan tepung pisang nangka 50%

3.2 Waktu dan Tempat

Waktu dan tempat penelitian ini dilaksanakan pada Oktober 2022. Peneliti melakukan rencana untuk melakukan eksperimen di kampus Batam Tourism Polytechnic yang berada di Tiban Ayu Batam, yang terletak di Provinsi Kepulauan Riau, Indonesia. Alasan peneliti memilih kampus tersebut karena memiliki peralatan yang memadai serta dapat dijadikan faktor yang mendukung peneliti melakukan eksperimen agar berjalan lancar dan berhasil. Selain itu, peneliti memilih kampus tersebut karena tempat tinggal peneliti dekat dengan tempat penelitian. Peneliti juga melakukan pengambilan data di tempat yang sama dengan pelaksanaan eksperimen yaitu kampus Batam Tourism Polytechnic karena memiliki prodi manajemen kuliner, yang dimana terdapat dosen dan mahasiswa manajemen kuliner yang mengerti mengenai rasa, aroma, warna, tekstur pada suatu produk makanan. Peneliti menjadikan dosen manajemen kuliner sebagai panelis terlatih dan mahasiswa prodi manajemen kuliner sebagai panelis cukup terlatih.

3.3 ¹Panelis

Panelis atau Panel adalah kelompok atau seseorang yang ditugaskan untuk menilai sifat atau mutu komoditi pada suatu eksperimen yang terkesan Subjektif. Untuk menjadi seorang panelis juga ada tingkatannya, seperti panelis terlatih, panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih.

3.3.1 Seleksi Panelis

Menurut Rahayu (1998) dalam (M Ayu Nisriinaa, 2017), panelis terbagi menjadi 7 yaitu:

1. Panelis perseorangan

Panel yang sudah sangat ahli dan memiliki tingkat kepekaan yang tinggi yang didapatkan melalui latihan intensif dan bakat.

2. Panelis terbatas

25 Panel yang terdiri dari 2-3 orang dan juga memiliki tingkat kepekaan yang tinggi dan mengenal dengan baik faktor dalam penelitian organoleptik dan mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku.

3. Panelis terlatih

Panel yang terdiri dari 15 orang dan memiliki pengalaman yang tidak setinggi panelis perorangan namun panelis ini merupakan pilihan yang sudah menjalankan pelatihan terus-menerus dan lolos untuk menjadi panelis.

4. Panelis agak terlatih

Panel yang terdiri dari 15-20 orang dan yang memiliki kemampuan yang cukup baik namun tidak sebanyak panelis terlatih

5. Panelis tidak terlatih

Panel yang terdiri dari 20 orang dan memiliki pengalaman yang masih kurang dan panelis ini hanya dapat menilai alat organoleptik yang sederhana seperti, menguji tingkat kesenangan atau kemauan pada suatu produk.

6. Panelis konsumen

Panel yang terdiri dari 25-300 orang dan panel ini adalah bersifat umum, sehingga dapat ditentukan dari berbagai kelompok atau perorangan.

7. Panel anak-anak

Panel ini merupakan salah satu panel²⁹ khas yang dilakukan secara bertahap dengan mengundang bermain bersama, dan dipanggil untuk diminta respon terhadap suatu produk dengan menggunakan alat bantu gambar boneka

Panelis yang akan digunakan oleh peneliti pada penelitian ini adalah 3 panelis terbatas dan 20 panelis tidak terlatih. Peneliti memilih panelis terbatas karena panelis terbatas memiliki tingkat kepekaan yang tinggi dan dapat mengenal dengan produk penelitian dan memilih panelis tidak terlatih karena panelis ini menggunakan panel yang memiliki pengalaman yang masih kurang dan hanya menilai dari tingkat kesenangan dan kemauannya sesuai dengan rumusan masalah pada penelitian ini. Untuk panelis terbatas peneliti menggunakan panelis yang berada di daerah Tiban yaitu pedagang pedagang yang menjual mie dan pada panelis tidak terlatih, peneliti menggunakan beberapa masyarakat yang ada di daerah Batam yang menyukai mie atau tertarik untuk mengkonsumsi mie.

¹ Panelis yang dipilih dalam penelitian eksperimen ini harus memiliki kriteria standar yang khusus untuk mendapatkan hasil yang

subjektif dalam pengumpulan data peneliti. Adapun kriteria yang harus ada pada panelis yang harus diperhatikan adalah:

- 1) Memiliki sertifikasi BNSP bidang perhotelan.
- 2) Memiliki kepekaan terhadap aroma, rasa, tekstur dan warna
- 3) Memiliki Profesi dosen kompetensi bidang kuliner
- 4) Bersedia untuk memberikan data sebagai lampiran panelis
- 5) Memiliki waktu untuk melakukan penilaian

3.4 ³² Bahan dan Alat

1. Bahan

Bahan yang akan digunakan dalam pembuatan mie basah adalah:

Table 3. 2 Bahan pembuatan mie basah

Bahan	Jumlah
Tepung terigu	250 gr
Air	65 ml
Garam	½ sdt
Telur	1 butir

Sumber : (Kuliner, 2022)

Peneliti menggunakan formulasi tepung pisang nangka 30%, 40 % dan 50% berdasarkan dari penelitian sebelumnya yang berjudul “Substitusi tepung terigu dengan tepung kara kratok (*phaseolus lunatus* l) dalam pembuatan mie basah”.

Berikut merupakan formulasi bahan pembuatan mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka :

Table 3. 3 Formulasi bahan mie basah dengan perbandingan tepung pisang nangka yang berbeda

Bahan	Perbandingan pemanfaatan tepung pisang nangka		
	10%	15%	20%
Tepung terigu	225 gr	213 gr	200 gr
Tepung pisang nangka	25 gr	37 gr	50 gr
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Air	65 ml	65 ml	65 ml
Telur	1 butir	1 butir	1 butir

Sumber: (Anggraeni, 2019)

2. ¹Alat

Hal yang pertama yang harus dilakukan untuk melakukan eksperimen suatu produk adalah mempersiapkan segala peralatan yang akan digunakan sesuai fungsinya. Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan mie basah adalah sebagai berikut:

Table 3. 4 Alat pembuatan mie basah

Alat	Jumlah
<i>Bowl</i>	3
Timbangan	1
Saringan	1
Sendok	3
Pisau	1
Gelas ukur	1
<i>Mixer</i>	1
Ampia	1

Sumber : data diolah peneliti 2022

3.5 ¹ Prosedur Pembuatan

Proses pembuatan mie basah menggunakan tepung pisang kepok harus melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Mempersiapkan semua bahan dan alat yang akan digunakan dalam pembuatan mie basah
2. Menimbang semua bahan yang akan digunakan dalam pembuatan mie basah
3. Proses pengadonan bahan dengan menggunakan ampia, dan memotong adonan dengan bentuk memanjang seperti bentuk mie basah
4. Proses memasak dengan cara merebus sehingga mie basah dapat disajikan dan dikonsumsi

3.6 ¹ Perubahan yang Diamati

Dalam melakukan penelitian eksperimen ada beberapa hal yang harus diamati, yaitu ialah bagaimana atau adakah perbedaan rasa, aroma, warna dan tekstur yang dihasilkan dalam eksperimen pembuatan mie basah menggunakan tepung pisang kepok dibandingkan dengan tepung terigu.

3.7 Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2016) dalam (Studi, Kuliner, et al., 2022), variabel penelitian adalah suatu hal yang dijadikan sebagai titik perhatian oleh peneliti untuk dipelajari dan dapat memperoleh informasi serta dapat ditarik kesimpulannya. Pada penelitian ini, terdapat 3 variabel yaitu:

1. Variabel bebas (Independent)

Menurut Yusuf (2014) dalam (Studi, Kuliner, et al., 2022), menjelaskan bahwa variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi, menjelaskan dan menerangkan variabel yang lainnya. Variabel bebas pada penelitian ini adalah mie basah.

2. Variabel terikat

Menurut Yusuf (2014) dalam (Studi, Kuliner, et al., 2022), menjelaskan bahwa variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi dan diterangkan oleh variabel lainnya. Variabel terikat yang ada pada penelitian ini adalah daya terima terhadap pemanfaatan tepung pisang nangka dalam pembuatan mie basah dengan presentase yang berbeda dalam aspek tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur.

3. Variabel kontrol

Menurut Siyoto & Ali (2015) dalam (Studi, Kuliner, et al., 2022), menjelaskan bahwa variabel kontrol adalah variabel yang dikendalikan sehingga pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat tidak dipengaruhi faktor luar yang diteliti. Variabel kontrol yang ada pada penelitian ini adalah peralatan dan resep yang digunakan.

3.8 Pengumpulan Data

1. Angket (Kuesioner)

Menurut Sugiyono (2008) dalam (Neyfa & Tamara, 2016) angket (kuesioner) merupakan pengumpulan data dengan memberikan

serangkaian pertanyaan dan pernyataan secara tertulis kepada responden. Angket (kuesioner) dibagi menjadi dua jenis, yaitu:

1. Angket terbuka

Angket terbuka merupakan jenis angket yang dibuat dengan cara sederhana dengan tujuan responden memberikan jawaban yang sesuai dengan kehendaknya.

2. Angket tertutup

Angket tertutup merupakan jenis angket yang dibuat dan ditampilkan secara rapi dan tersusun dengan tujuan responden diminta untuk memilih salah satu jawaban yang sesuai dengan karakteristik atau pilihannya.

Penelitian ini menggunakan jenis angket tertutup, yaitu kuesioner yang jawabannya menggunakan uji hedonik (tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna) dan uji mutu hedonik (perbedaan rasa, tekstur, aroma dan warna), yang dimana responden akan menentukan dan memberikan jawaban terhadap objek yang sudah ditentukan oleh peneliti.

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan suatu kumpulan informasi yang didapatkan langsung dari sumber dokumen yang terkait. Dokumentasi ini dapat juga diartikan juga sebagai pengambilan data dari dokumen tertulis ataupun dokumen elektronik (Ana F, 2018). Pengumpulan data

dengan dokumentasi dijadikan sebagai bukti kebenaran dalam penelitian yang dilakukan oleh peneliti.

3. ¹⁶ Wawancara

Wawancara adalah komunikasi untuk mengumpulkan informasi dengan cara tanya jawab antara peneliti dengan informan atau subjek penelitian. Dengan kemajuan teknologi informasi seperti saat ini, wawancara bisa saja dilakukan tanpa tatap muka, yakni melalui media telekomunikasi. (M Rahardjo, 20M). Pengumpulan data dengan wawancara dijadikan sebagai salah satu bukti informasi dalam penelitian yang dilakukan oleh peneliti.

3.9 Analisis Data

3.9.1 ¹ Uji Organoleptik

Pada penelitian ini, dilakukan uji organoleptik yang digunakan sebagai penentuan kelayakan produk konsumsi, dan uji ini dilakukan oleh beberapa panelis. Para panelis harus melakukan uji organoleptik pada mie basah menggunakan tepung pisang kepok dan harus memberikan jawaban secara subjektif. Dan panelis melakukan kesimpulan dalam uji tersebut.

3.9.2 Uji Hedonik

Analisis data uji hedonik ⁷ menggunakan presentase. Rumus perhitungan presentase uji hedonik (tingkat kesukaan) adalah :

$$\frac{f}{n} \times 100\%$$

keterangan:

f : jumlah kesukaan panelis

n : jumlah panelis

1

Uji hedonik adalah suatu pengujian terhadap analisa sensori yang dilakukan untuk perbandingan dari mie basah menggunakan tepung pisang nangka dengan mie basah menggunakan tepung terigu. pada penelitian ini peneliti memakai 3 sample. Uji hedonik adalah pengujian yang dilakukan panelis yang dinyatakan langsung dari kesan pribadi panelis. Panelis akan memilih atau memberi tanggapan pribadinya mengenai rasa, aroma, tekstur dan warna dari hasil penelitian yang sedang diteliti.(Studi, Kuliner, et al., 2022)

Ketentuan skor untuk uji hedonik dapat dilihat dari tabel berikut ini:

10
Table 3. 5 Ketentuan skor uji hedonik

Kriteria	Skor	Interval
SS (sangat suka)	5	>4-5
S (suka)	4	>3-4
CS (cukup suka)	3	>2-3
KS (kurang suka)	2	>1-2
TS (tidak suka)	1	0-1

Sumber : (Studi, Kuliner, et al., 2022)

3.9.3 Uji Mutu Hedonik

Menurut Basuki (2014) dalam (Studi, Kuliner, et al., 2022), uji mutu hedonik adalah uji yang digunakan dalam pengolahan data

secara kuantitatif dengan menggunakan indera pada manusia yaitu indera perasa, penglihatan, pencium, peraba dengan tujuan dapat mengetahui kualifikasi pada masing-masing sampel dengan kualifikasi yaitu, warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Teknik yang digunakan dalam ⁷penilaian uji mutu hedonik adalah teknik skoring. Skala yang digunakan pada penilaian uji mutu hedonik ini merupakan skala numerik dengan angka mutu yang sesuai dengan pernyataan panelis. Skala yang digunakan untuk yang tertinggi adalah 4 dan skala yang digunakan untuk yang terendah adalah 1. Ketentuan skor uji mutu hedonik dapat dilihat dari table dibawah ini:

Table 3. 6 Ketentuan skor uji mutu hedonik

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Skor	Interval
Gurih & memiliki rasa sangat Manis	Aroma pisang sangat kuat	Kuning Kecoklatan	Sangat kenyal	5	>4-5
Gurih & memiliki rasa manis	Aroma pisang cukup kuat	Kuning	Agak Kenyal	4	>3-4
Gurih & meiliki rasa agak manis	Aroma pisang kurang kuat	Kuning Keputihan	Kenyal	3	>2-3
Gurih & memiliki rasa tidak manis	Aroma umum mie basah	Putih Kecoklatan	Kurang kenyal	2	>1-2
Tidak gurih & Tidak memiliki rasa manis	Tidak beraroma	Cokelat	Tidak kenyal	1	0-1

Sumber : Hasil olahan peneliti (2022)

Pada penelitian ini peneliti mengolah data menggunakan analisis DMRT untuk mengetahui adanya perbedaan rasa, aroma, dan tekstur pada pembuatan mie basah dari tepung pisang nangka mendapatkan hasil yang signifikan, yaitu 0,00-0,05, maka analisis dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncan's multiple range* atau uji DMRT dan di uji dengan menggunakan software SPSS 20 (*statistical program for social science*) (Pangestu et al., 2020). Menurut D. Priyanto (2010) dalam (Fadlilah Nasution, 2020), jika dalam penghitungan uji normalitas tidak memenuhi syarat maka peneliti menggunakan uji *kruskal wallis* jika sig lebih kecil dari 0,05, maka analisis akan dilanjutkan dengan uji *mann whitney* untuk mengetahui perbedaan masing-masing (individu).

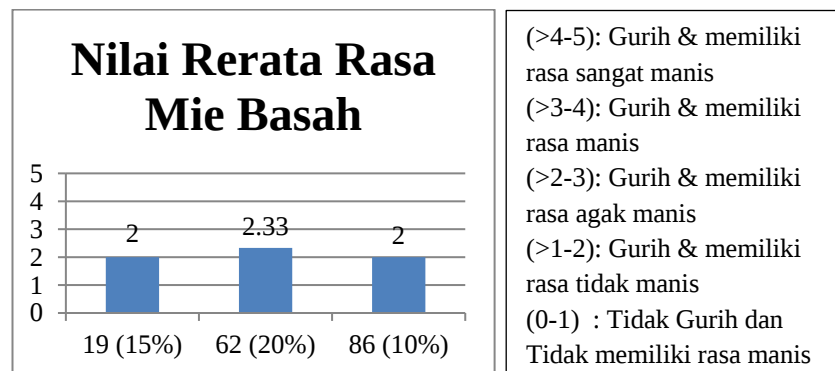
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian dan Analisis Data

Pada bab ini peneliti akan menguraikan mengenai hasil penelitian dan pembahasan pembuatan mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka yang terdiri dari hasil dan kualitas mie basah yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Hasil uji mutu hedonik, analisis profil kesukaan masyarakat (uji hedonik) dan uji tingkat daya ketahanan terhadap mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka. Pada penelitian ini terdapat 3 panelis terbatas dan 20 panelis tidak terlatih.

4.1.1 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Terbatas

1. Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 1 Hasil nilai rerata rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.1 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 2 yaitu gurih dan memiliki rasa yang tidak manis, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 2,33 yaitu gurih dan memiliki rasa yang agak manis, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 2 yaitu gurih dan memiliki rasa tidak

manis. Skor nilai rerata rasa mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 62 (20%) sebesar 2,33, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2 untuk sampel 19 (15%) dan sampel 86 (10%).

Tabel 4. 1 Hasil DMRT Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.222 ^a	2	.111	1.000	.422
Intercept	40.111	1	40.111	361.000	.000
Perlakuan	.222	2	.111	1.000	.422
Error	.667	6	.111		
Total	41.000	9			
Corrected Total	.889	8			

a. R Squared = .250 (Adjusted R Squared = .000)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.1 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan rasa yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,422 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 9 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Untuk mengetahui saample mana yang tidak memiliki perbedaan yang signifikan dapat dilihat pada table 4.2 berikut.

Tabel 4. 2 Hasil Lanjut DMRT Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

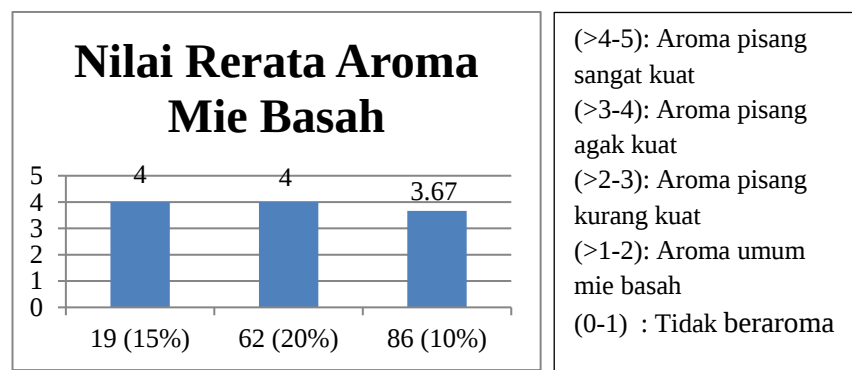
rasa		
Duncan ^{a,b}		
perlakuan	N	Subset 1
2	3	2.0000

3	3	2.0000
1	3	2.3333
Sig.		.281

18 Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error)
= .111.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 3.000.
b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.2 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P19, P62, P86 tidak terdapat perbedaan yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

2. Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 2 Hasil nilai rerata aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.2 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 4 yaitu aroma pisang agak kuat, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 4 yaitu aroma pisang agak kuat, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 3,67 yaitu aroma pisang agak kuat. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi

terdapat pada perlakuan sampel 19 (15%) dan 62 (20%) sebesar 4, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2 untuk sampel 86 (10%) dan sampel 86 (10%).

Tabel 4. 3 Hasil DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: aroma					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.222 ^a	2	.111	1.000	.422
Intercept	136.111	1	136.111	1225.000	.000
Perlakuan	.222	2	.111	1.000	.422
Error	.667	6	.111		
Total	137.000	9			
Corrected Total	.889	8			

a. R Squared = .250 (Adjusted R Squared = .000)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.3 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan aroma yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 10%, 15% dan 20%. Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,422 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 10%, 15% dan 20%. Untuk mengetahui sample mana yang tidak memiliki perbedaan yang signifikan dapat dilihat pada table 4.4 berikut.

Tabel 4. 4 Hasil Lanjut DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang

aroma		
Duncan ^{a,b}		
perlakuan	N	Subset
3	3	1
		3.6667

1	3	4.0000
2	3	4.0000
Sig.		.281

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= .111.

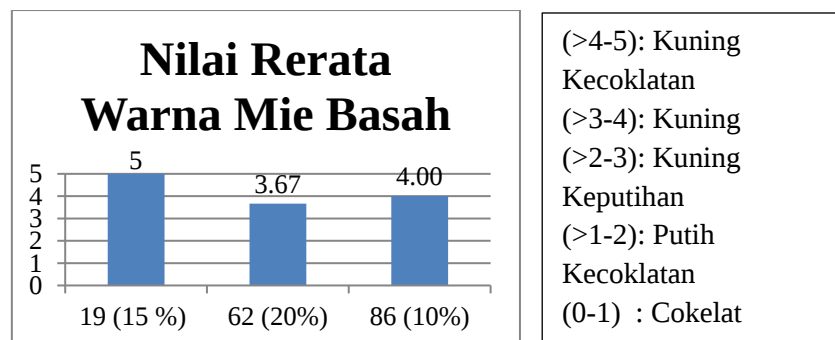
a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.4 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, P3 tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

3. Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 3 Hasil nilai rerata warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.3 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 5 yaitu kuning kecoklatan, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,67 yaitu kuning, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 4 yaitu kuning. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 19

(15%) sebesar 5, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,67 untuk sampel 86 (10%).

Tabel 4. 5 Hasil DMRT Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

15

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.889 ^a	2	1.444	.520	.619
Intercept	160.444	1	160.444	57.760	.000
Perlakuan	2.889	2	1.444	.520	.619
Error	16.667	6	2.778		
Total	180.000	9			
Corrected Total	19.556	8			

a. R Squared = .148 (Adjusted R Squared = -.136)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan warna yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,619 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 10%, 15% dan 20%. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak memiliki perbedaan yang signifikan dapat dilihat pada table 4.6 berikut.

Tabel 4. 6 Hasil Lanjut DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Warna

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset 1
62 (20%)	3	3.6667
19 (15%)	3	4.0000

86 (10%)	3	5.0000
Sig.		.379

3 means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

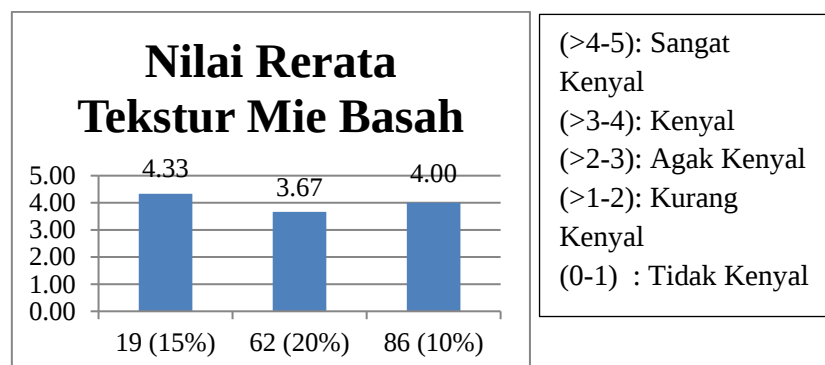
The error term is Mean Square(Error)
= 2.778.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.6 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P19, P62, 86 tidak terdapat perbedaan warna yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama

4. Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 4 Hasil nilai rerata tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.4 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 4,33 yaitu sangat kenyal, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,67 yaitu kenyal, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 4 yaitu kenyal. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 19

(15%) sebesar 4,33, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,67 untuk sampel 86 (10%).

Tabel 4. 7 Hasil DMRT Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: tekstur					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.667 ^a	2	.333	1.500	.296
Intercept	144.000	1	144.000	648.000	.000
perlakuan	.667	2	.333	1.500	.296
Error	1.333	6	.222		
Total	146.000	9			
Corrected Total	2.000	8			

a. R Squared = .333 (Adjusted R Squared = .111)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.7 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan tekstur yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,296 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Untuk mengetahui sampel mana yang tidak memiliki perbedaan yang signifikan dapat dilihat pada table 4.8 berikut.

Tabel 4. 8 Hasil Lanjut DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Tekstur		
Duncan ^{a,b}		
perlakuan	N	Subset
		1
62 (20%)	3	3.6667
86 (10%)	3	4.0000

19 (15%)	3	4.3333
Sig.		.145

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= .222.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

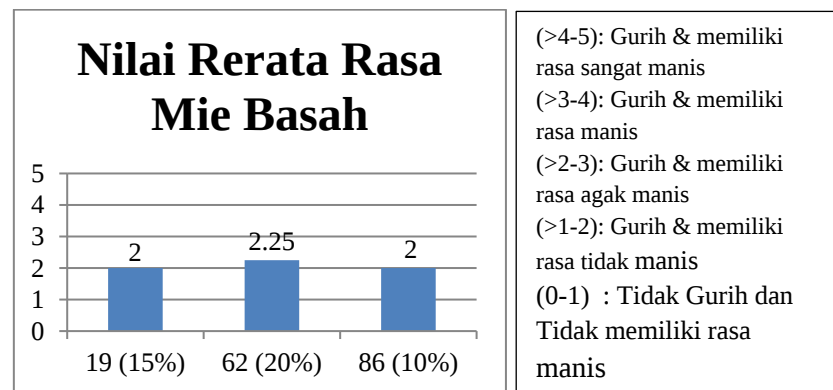
= 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.8 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, P3 tidak terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

4.1.2 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Tidak Terlatih

1. Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 5 Hasil nilai rerata rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.5 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 2 yaitu gurih dan memiliki rasa yang tidak manis, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 2,25 yaitu gurih dan memiliki rasa yang agak manis, dan perlakuan

sampel 86 (10%) adalah 2 yaitu gurih dan memiliki rasa tidak manis. Skor nilai rerata rasa mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 62 (20%) sebesar 2,25, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2 untuk sampel 19 (15%) dan sampel 86 (10%).

Tabel 4. 9 DMRT Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

24

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.833 ^a	2	.417	6.333	.003
Intercept	260.417	1	260.417	3958.333	.000
Perlakuan	.833	2	.417	6.333	.003
Error	3.750	57	.066		
Total	265.000	60			
Corrected Total	4.583	59			

a. R Squared = .182 (Adjusted R Squared = .153)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.9 dapat diketahui bahwa ada perbedaan rasa yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,003 yang dimana nilai Sig 0,003 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan. Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.10 berikut.

Tabel 4. 10 Hasil Lanjut DMRT Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Duncan ^{a,b}		Subset	
perlakuan	N	1	2
19 (15%)	20	2.0000	

86 (10%)	20	2.0000	
62 (20%)	20		2.2500
4 Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

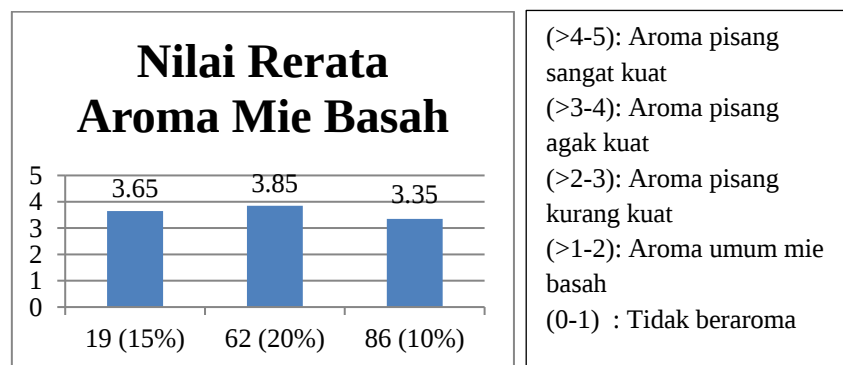
The error term is Mean Square(Error) = .066.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.10 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P19 dan P86 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel P62 terdapat perbedaan rasa yang nyata dengan sampel P19 dan P10 karena P62 berada pada subset yang berbeda.

2. Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 6 Hasil nilai rerata aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.6 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 3,65 yaitu aroma pisang

agak kuat, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,85 yaitu aroma pisang agak kuat, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 3,35 yaitu aroma pisang agak kuat. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 62 (20%) sebesar 3,85, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,35 untuk sampel 86 (10%).

Tabel 4. 11 Hasil DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

5

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.533 ^a	2	1.267	6.197	.004
Intercept	784.817	1	784.817	3839.876	.000
perlakuan	2.533	2	1.267	6.197	.004
Error	11.650	57	.204		
Total	799.000	60			
Corrected Total	14.183	59			

a. R Squared = .179 (Adjusted R Squared = .150)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.11 dapat diketahui bahwa ada perbedaan aroma yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,004 yang dimana nilai Sig 0,004 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka. Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan aroma yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.12 berikut.

Tabel 4. 12 Hasil Lanjut DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Aroma

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset	
		1	2
86 (10%)	20	3.3500	
19 (15%)	20		3.6500

62 (20%)	20		3.8500
4 Sig.		1.000	.167

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

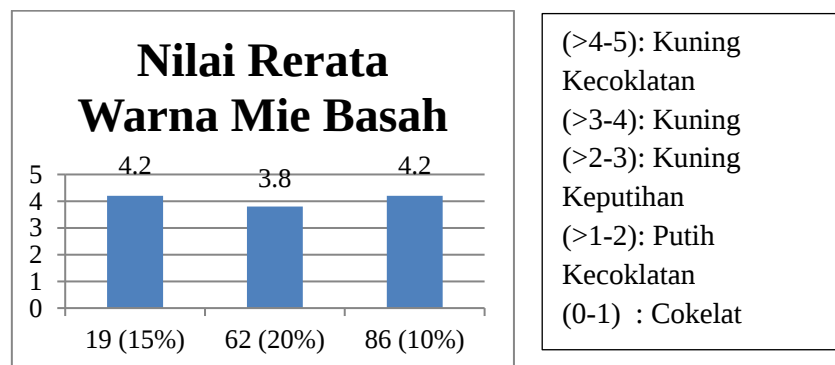
The error term is Mean Square(Error) = .204.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.12 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P86 terdapat perbedaan aroma yang nyata dengan P19 dan P62 karena berada pada subset yang berbeda. Sampel P19 dan P62 tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena berada pada subset yang sama.

3. Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 7 Hasil nilai rerata warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.7 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 4,2 yaitu kuning kecoklatan, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,8 yaitu kuning, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 4,2 yaitu kuning kecoklatan. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 19 (15%) dan 86 (10%) sebesar 5,

sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,67 untuk sampel 62 (20%).

Tabel 4. 13 Hasil DMRT Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

6 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.133 ^a	2	1.067	.358	.700
Intercept	992.267	1	992.267	333.486	.000
perlakuan	2.133	2	1.067	.358	.700
Error	169.600	57	2.975		
Total	1164.000	60			
Corrected Total	171.733	59			

a. R Squared = .012 (Adjusted R Squared = -.022)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.13 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan warna yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,700 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Untuk mengetahui sample mana yang tidak memiliki perbedaan warna yang signifikan dapat dilihat pada table 4.14 berikut.

Tabel 4. 14 Hasil Lanjut DMRT Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

warna

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset 1
62 (20%)	20	3.8000
19 (15%)	20	4.2000

86 (10%)	20	4.2000
Sig.		.495

9 means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

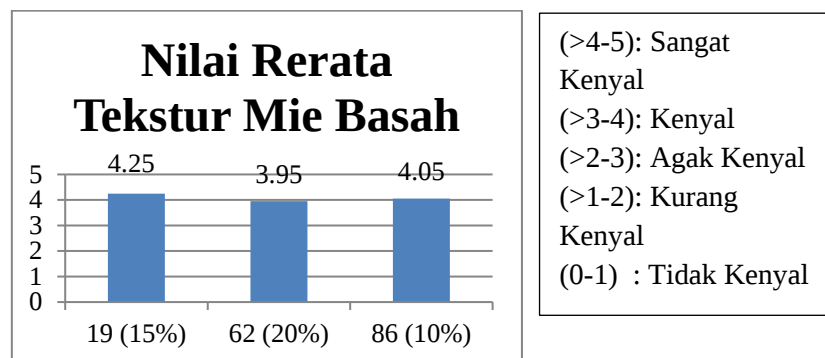
The error term is Mean Square(Error)
= 2.975.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.14 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P62, P19, P86 tidak terdapat perbedaan warna yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

4. Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 8 Hasil nilai rerata tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.8 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 4,25 yaitu sangat kenyal, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,95 yaitu kenyal, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 4,05 yaitu sangat kenyal. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan

sampel 19 (15%) sebesar 4,25, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,95 untuk sampel 62 (20%).

Tabel 4. 15 Hasil DMRT Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

5 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: tekstur

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.933 ^a	2	.467	1.507	.230
Intercept	1000.417	1	1000.417	3230.807	.000
perlakuan	.933	2	.467	1.507	.230
Error	17.650	57	.310		
Total	1019.000	60			
Corrected Total	18.583	59			

a. R Squared = .050 (Adjusted R Squared = .017)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.15 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan tekstur yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,230 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Untuk mengetahui sample mana yang tidak memiliki perbedaan tekstur yang signifikan dapat dilihat pada table 4.16 berikut.

Tabel 4. 16 Hasil Lanjut DMRT Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Tekstur

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset 1
62 (20%)	20	3.9500
86 (10%)	20	4.0500

19 (15%)	20	4.2500
Sig.		.112

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .310.

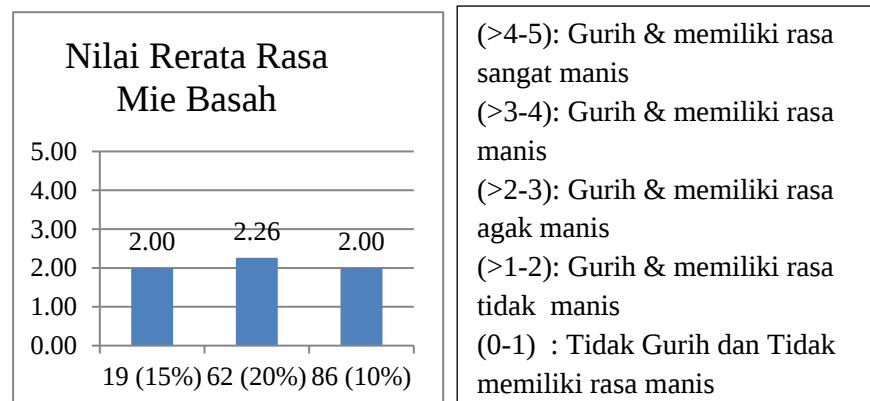
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.16 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P62, P19, P86 tidak terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

4.1.3 Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan

1. Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 9 Hasil nilai rerata rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.9 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 2 yaitu gurih dan memiliki rasa yang tidak manis, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 2,26 yaitu gurih dan memiliki rasa yang agak manis, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 2 yaitu gurih dan memiliki rasa tidak manis. Skor nilai rerata rasa mie basah tertinggi terdapat pada

perlakuan sampel 62 (20%) sebesar 2,26, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 2 untuk sampel 19 (15%) dan sampel 86 (10%).

Tabel 4. 17 Hasil DMRT Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

6 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.043 ^a	2	.522	7.765	.001
Intercept	300.522	1	300.522	4472.471	.000
Perlakuan	1.043	2	.522	7.765	.001
Error	4.435	66	.067		
Total	306.000	69			
Corrected Total	5.478	68			

a. R Squared = .190 (Adjusted R Squared = .166)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.17 dapat diketahui bahwa ada perbedaan rasa yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,001 yang dimana nilai Sig 0,001 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan. Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan rasa yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.18 berikut.

Tabel 4. 18 Hasil Lanjut DMRT Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

rasa

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset	
		1	2
19 (15%)	20	2.0000	
86 (10%)	20	2.0000	
62 (20%)	20		2.2500

4		1.000	1.000
---	--	-------	-------

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

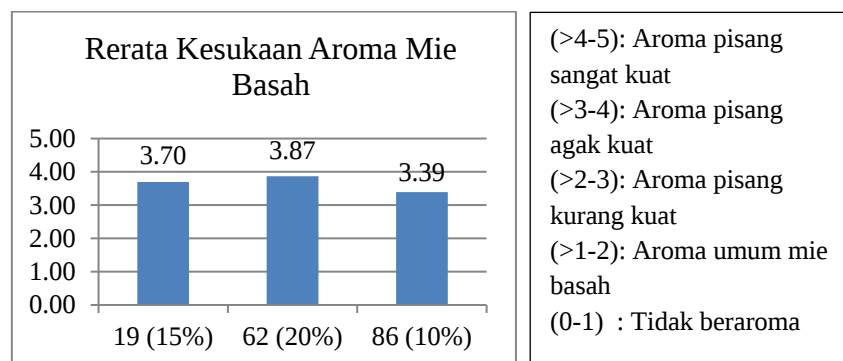
The error term is Mean Square(Error) = .066.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.18 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P19 dan P86 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena berada pada subset yang sama. Sampel P62 terdapat perbedaan rasa yang nyata dengan sampel P19 dan P10 karena P62 berada pada subset yang berbeda.

2. Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 10 Hasil nilai rerata aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.10 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 3,70 yaitu aroma pisang agak kuat, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,87 yaitu aroma pisang agak kuat, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 3,39 yaitu aroma pisang agak kuat. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi

terdapat pada perlakuan sampel 62 (20%) sebesar 3,87, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,39 untuk sampel 86 (10%).

Tabel 4. 19 Hasil DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

5 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.696 ^a	2	1.348	6.866	.002
Intercept	920.348	1	920.348	4688.215	.000
perlakuan	2.696	2	1.348	6.866	.002
Error	12.957	66	.196		
Total	936.000	69			
Corrected Total	15.652	68			

a. R Squared = .172 (Adjusted R Squared = .147)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.19 dapat diketahui bahwa ada perbedaan aroma yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,002 yang dimana nilai Sig 0,002 < 0,05, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka. Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan aroma yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.20 berikut.

Tabel 4. 20 Hasil Lanjut DMRT Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Aroma			
Duncan ^{a,b}			
perlakuan	N	Subset	
		1	2
86 (10%)	23	3.3913	
19 (15%)	23		3.6957
62 (20%)	23		3.8696

19 Sig.		1.000	.188
------------	--	-------	------

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

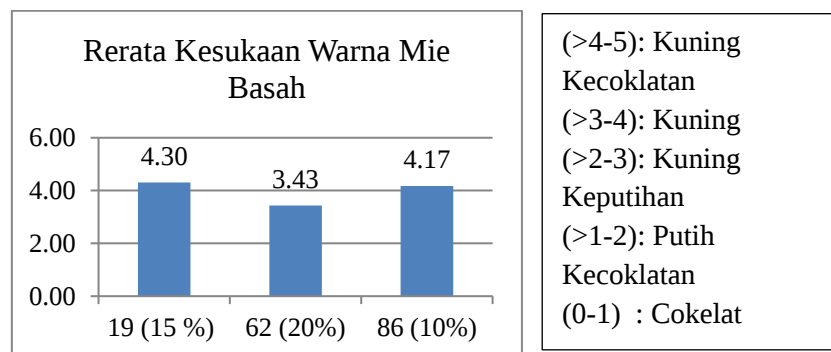
The error term is Mean Square(Error) = .196.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 23.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.20 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P86 terdapat perbedaan aroma yang nyata dengan P19 dan P62 karena berada pada subset yang berbeda. Sampel P19 dan P62 tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena berada pada subset yang sama.

3. Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 11 Hasil nilai rerata warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.11 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 4,30 yaitu kuning kecoklatan, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,43 yaitu kuning, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 4,17 yaitu kuning kecoklatan. Skor nilai rerata aroma mie basah tertinggi terdapat

pada perlakuan sampel 19 (15%) sebesar 4,30, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,43 untuk sampel 62 (20%).

Tabel 4. 21 Hasil DMRT Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

26

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10.116 ^a	2	5.058	1.687	.193
Intercept	1088.058	1	1088.058	363.005	.000
perlakuan	10.116	2	5.058	1.687	.193
Error	197.826	66	2.997		
Total	1296.000	69			
Corrected Total	207.942	68			

a. R Squared = .049 (Adjusted R Squared = .020)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.21 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan warna yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Hal ini dapat dilihat pada nilai Sig 0,193 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan nyata pada warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%). Untuk mengetahui sample mana yang tidak memiliki perbedaan warna yang signifikan dapat dilihat pada table 4.22 berikut.

Tabel 4. 22 Hasil Lanjut DMRT Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

warna

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset 1
62 (20%)	23	3.4348
86 (10%)	23	4.1739

19 (15%)	23	4.3043
Sig.		.112

9 Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= 2.997.

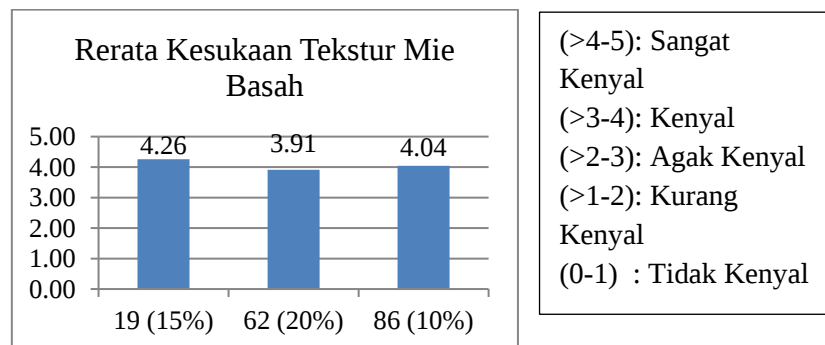
a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 23.000.

b. Alpha = 0.05.

Dari tabel 4.22 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P62, P19, P86 tidak terdapat perbedaan warna yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

4. Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka



Gambar 4. 12 Hasil nilai rerata tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

Berdasarkan gambar 4.12 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan sampel 19 (15%) adalah 4,26 yaitu sangat kenyal, perlakuan sampel 62 (20%) adalah 3,91 yaitu kenyal, dan perlakuan sampel 86 (10%) adalah 4,04 yaitu sangat kenyal. Skor nilai rerata tekstur mie basah tertinggi terdapat pada perlakuan

sampel 19 (15%) sebesar 4,26, sedangkan nilai rerata terendah sebesar 3,91 untuk sampel 62 (20%).

Tabel 4. 23 Hasil DMRT Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

5 Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.420 ^a	2	.710	2.439	.095
Intercept	1144.362	1	1144.362	3930.186	.000
perlakuan	1.420	2	.710	2.439	.095
Error	19.217	66	.291		
Total	1165.000	69			
Corrected Total	20.638	68			

a. R Squared = .069 (Adjusted R Squared = .041)

Berdasarkan hasil DMRT pada tabel 4.23 dapat diketahui bahwa ada perbedaan tekstur yang nyata terhadap mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikan sampel sebesar 0,003 yang dimana nilai Sig $0,095 < 0,05$, maka dinyatakan bahwa terdapat perbedaan nyata pada tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan Untuk mengetahui sampel mana yang memiliki perbedaan yang nyata tersebut, dapat dilihat pada table 4.24 berikut.

Tabel 4. 24 Hasil Lanjut DMRT Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

tekstur

Duncan^{a,b}

perlakuan	N	Subset	
		1	2
62 (20%)	23	3.9130	
86 (10%)	23	4.0435	4.0435

19 (15%)	23		4.2609
Sig.		.415	.177

3 Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .291.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 23.000.

b. Alpha = 0.05.

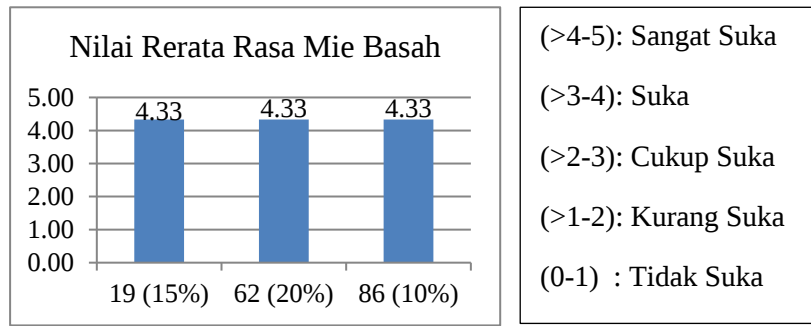
Dari tabel 4.24 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P19 dan P86 tidak terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena berada pada subset yang sama dan sampel P86 dan P19 tidak terdapat perbedaan tekstur yang nyata karena berada pada subset yang sama.

4.1.4 Hasil Uji Hedonik Panelis Terbatas

Uji hedonik dilakukan dengan 3 panelis terbatas masing-masing panelis diberi sampel produk dengan perbedaan jumlah tepung pisang nangka yang digunakan sebagai sampel.

a. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Aspek Rasa Mie Basah

Kesukaan panelis terbatas terhadap rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.13 berikut:



Gambar 4. 13 Grafik Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis terbatas terhadap rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.25 berikut:

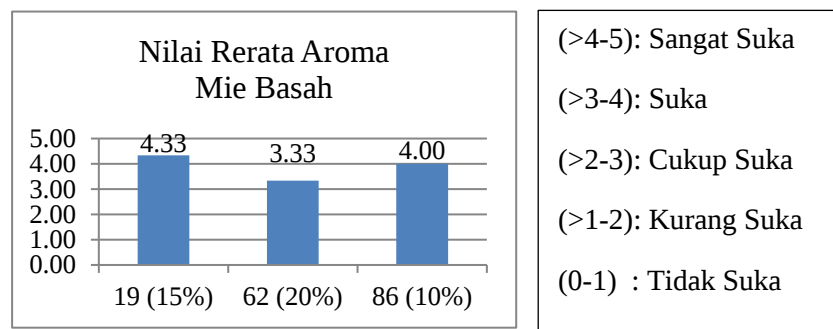
Tabel 4. 25 Hasil Uji Hedonik Panelis Terbatas Terhadap Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	1	33%	1	33%	1	33%
Suka	4	2	67%	2	67%	2	67%
Cukup Suka	3	0	0%	0	0%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		3		3		3	

Tabel 4.25 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 1 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 33% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 67% menyatakan suka. Skor tingkat kesukaan dari 1 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 33% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 67% menyatakan suka. Skor tingkat kesukaan 1 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 33% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 2 panelis sebesar 67% menyatakan suka.

b. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Aspek Aroma Mie Basah

Kesukaan panelis terbatas terhadap aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.14 berikut:



Gambar 4. 14 Grafik Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan terhadap aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda

yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.26 berikut:

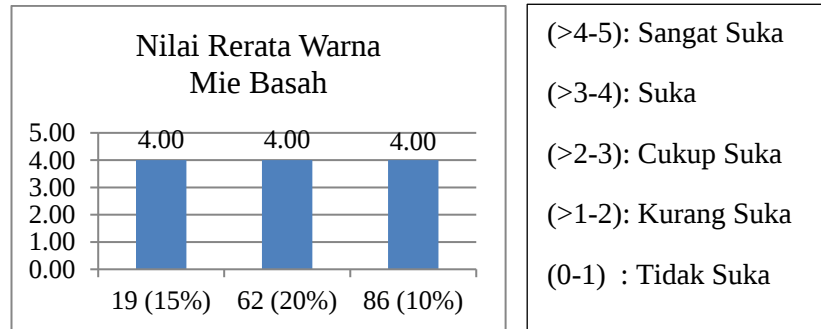
Tabel 4. 26 Hasil Uji Hedonik Panelis Terbatas Terhadap Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	1	33%	0	0%	0	0%
Suka	4	2	67%	1	33%	3	100%
Cukup Suka	3	0	0%	2	67%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		3		3		3	

Tabel 4.26 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 33% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 67% menyatakan suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 33% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 67% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 3 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 100% termasuk dalam kriteria suka.

c. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Aspek Warna Mie Basah

Kesukaan panelis terbatas terhadap warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.15 berikut:



Gambar 4. 15 Grafik Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis terbatas terhadap warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.27 berikut:

Tabel 4. 27 Hasil Uji Hedonik Panelis Terbatas Terhadap Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

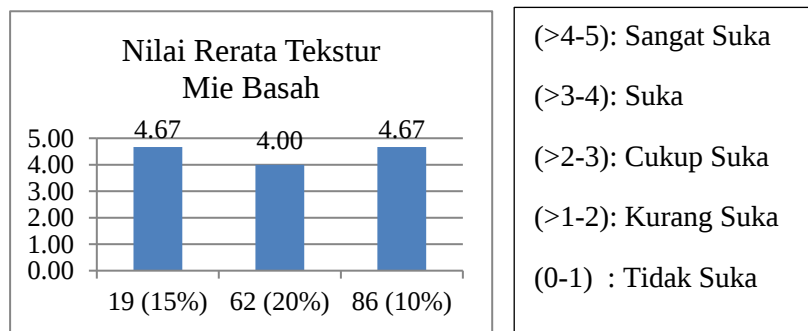
Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
33 Sangat Suka	5	0	0%	0	0%	0	0%
Suka	4	3	100%	3	100%	3	100%
Cukup Suka	3	0	0%	0	0%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		3		3		3	

Tabel 4.27 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 3 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 100% yang termasuk dalam kriteria suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 100% termasuk dalam kriteria suka. Skor tingkat

kesukaan 3 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 100% termasuk dalam kriteria suka.

d. Hasil Uji Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Aspek Tekstur Mie Basah

Kesukaan panelis terbatas terhadap tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.16 berikut:



Gambar 4. 16 Grafik Kesukaan Panelis Terbatas Terhadap Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis terbatas terhadap tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.28 berikut:

Tabel 4. 28 Hasil Uji Hedonik Panelis Terbatas Terhadap Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	2	67%	0	0%	2	67%
Suka	4	1	33%	3	100%	1	33%
Cukup Suka	3	0	0%	0	0%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Jumlah		3		3		3	

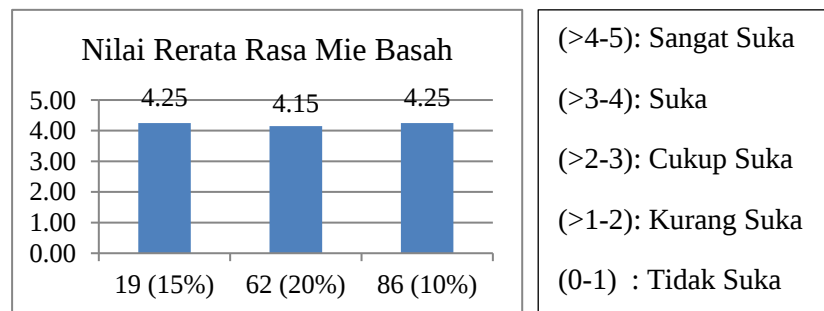
Tabel 4.28 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 2 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 67% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 33% menyatakan suka. Skor tingkat kesukaan dari 3 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 100% termasuk dalam kriteria suka. Skor tingkat kesukaan 2 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 67% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 1 panelis sebesar 33% menyatakan suka.

4.1.5 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih

Uji hedonik dilakukan dengan 20 panelis tidak terlatih masing-masing panelis diberi sampel produk dengan perbedaan jumlah tepung pisang nangka yang digunakan sebagai sampel.

a. Hasil Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aspek Rasa Mie Basah

Kesukaan panelis tidak terlatih terhadap rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.17 berikut:



Gambar 4. 17 Grafik Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis tidak terlatih terhadap rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.29 berikut:

Tabel 4. 29 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Terhadap Rasa Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

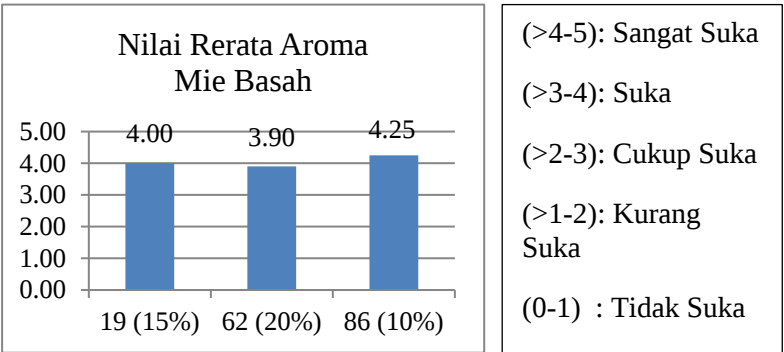
Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	9	45%	8	40%	9	45%
Suka	4	8	40%	7	35%	7	35%
Cukup Suka	3	2	10%	5	25%	4	20%
Kurang Suka	2	1	5%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel 4.29 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 9 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 45% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 8 panelis sebesar 40% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 2 panelis sebesar 10% menyatakan cukup suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan dari 8 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 40% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 7 panelis sebesar 35% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 25% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 9 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 45% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 7 panelis

sebesar 35% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan 4 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka.

b. Hasil Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aspek Aroma Mie Basah

Kesukaan panelis tidak terlatih terhadap aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.18 berikut:



Gambar 4. 18 Grafik Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aroma Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis tidak terlatih terhadap aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.30 berikut:

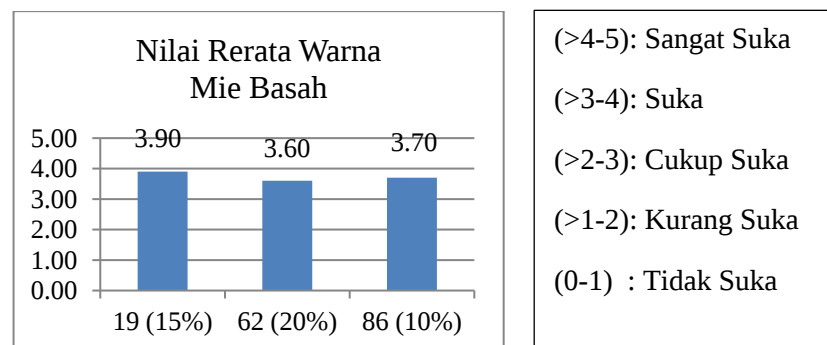
Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	3	15%	3	15%	6	30%
Suka	4	14	70%	12	60%	13	65%
Cukup Suka	3	3	15%	5	25%	1	5%
Kurang Suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel 4.30 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 15%

yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 14 panelis sebesar 70% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 3 panelis sebesar 15% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 3 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 15% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 12 panelis sebesar 60% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 5 panelis sebesar 25% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan 6 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 30% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 13 panelis sebesar 65% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan 1 panelis sebesar 5% menyatakan cukup suka.

c. Hasil Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aspek Warna Mie Basah

Kesukaan panelis tidak terlatih terhadap warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.19 berikut:



Gambar 4. 19 Grafik Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis tidak terlatih terhadap warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.31 berikut:

Tabel 4. 31 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Terhadap Warna Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

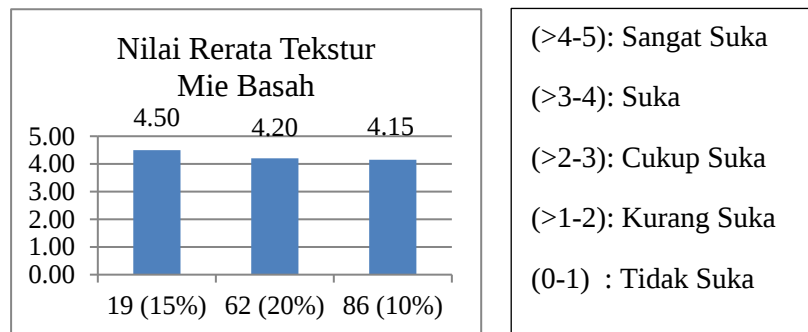
Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	2	10%	2	10%	1	5%
Suka	4	14	70%	10	50%	13	65%
Cukup Suka	3	4	20%	7	35%	5	25%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	1	5%
Tidak Suka	1	0	0%	1	5%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel 4.31 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 2 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 10% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 14 panelis sebesar 70% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 7 panelis sebesar 20% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 2 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 10% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 10 panelis sebesar 50% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 7 panelis sebesar 35% menyatakan cukup suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan tidak suka. Skor tingkat kesukaan 1 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 5% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 13 panelis sebesar 65% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan 5

panelis sebesar 25% menyatakan cukup suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan kurang suka.

d. Hasil Uji Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Aspek Tekstur Mie Basah

Kesukaan panelis tidak terlatih terhadap tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dapat dilihat pada gambar 4.20 berikut:



Gambar 4. 20 Grafik Kesukaan Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Untuk melihat hasil uji kesukaan panelis tidak terlatih terhadap tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka dengan jumlah yang berbeda yaitu 19 (15%), 62 (20%) dan 86 (10%) dapat dilihat pada table 4.32 berikut:

Tabel 4. 32 Hasil Uji Hedonik Panelis Tidak Terlatih Terhadap Tekstur Mie Basah Pemanfaatan Tepung Pisang Nangka

Nilai	Skor	19 (15%)		62 (20%)		86 (10%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	11	55%	7	35%	7	35%
Suka	4	8	40%	11	55%	11	55%
Cukup Suka	3	1	5%	1	5%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	1	5%	2	10%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Tabel 4.32 menunjukkan bahwa skor tingkat kesukaan tekstur dari 11 panelis dengan sampel perbandingan 19 (15%) sebesar 55% yang termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 8 panelis sebesar 40% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan cukup suka. Skor tingkat kesukaan dari 7 panelis dengan sampel perbandingan 62 (20%) sebesar 35% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan dari 11 panelis sebesar 55% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan cukup suka, skor tingkat kesukaan dari 1 panelis sebesar 5% menyatakan kurang suka. Skor tingkat kesukaan 7 panelis dengan sampel perbandingan 86 (10%) sebesar 35% termasuk dalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan 11 panelis sebesar 55% menyatakan suka, skor tingkat kesukaan 2 panelis sebesar 10% menyatakan kurang suka.

4.1.6 Hasil Uji Tingkat Daya Ketahanan (Kadaluarsa) Mie Basah Pada Suhu Ruang

Hasil penilaian uji tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka pada suhu ruang dilakukan dengan cara observasi berdasarkan beberapa perubahan-perubahan yang terjadi pada mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka.

Tabel 4. 33 Hasil Uji Tingkat Daya Ketahanan (Kadaluarsa) Mie Basah Pada Suhu Ruang

No	Tanggal & Waktu	Sampel	Kriteria				Catatan
			Berbau Asam	Perubahan Tekstur	Berlendir	Tumbuh Kapang	
1	Minggu, 13 November 2022 Pukul 15.20 WIB	Perlakuan 19 (15%)	Tidak terdapat perubahan	Tidak terdapat perubahan	Tidak Berlendir	Tidak tumbuh kapang	4 Jam Pertama setelah pembuatan mie basah (pada suhu ruangan)
		Perlakuan 62 (20%)	aroma pada mie basah	tekstur pada mie basah			
		Perlakuan 86 (10%)					
2	Minggu, 13 November 2022 Pukul 19.20 WIB	Perlakuan 19 (15%)	Tidak ada perubahan aroma	Tidak ada perubahan dari tekstur mie basah	Tidak berlendir	Tidak Tumbuh Kapang	4 jam berikutnya setelah 4 jam pertama (8 jam setelah pembuatan mie basas)
		Perlakuan 62 (20%)	pada mie basah				
		Perlakuan 86 (10%)					
3	Minggu, 13 November 2022 Pukul 23.20 WIB	Perlakuan 19 (15%)	Aroma mie basah	Tekstur mie basah	Tidak berlendir	Mulai Tumbuh Kapang	12 jam setelah pembuatan mie basah
		Perlakuan 62 (20%)	berubah menjadi sedikit	berubah sedikit lebih			
		Perlakuan 86 (10%)	berbau asam	lembek			
4	Senin, 14 November 2022 Pukul 08.00 WIB	Perlakuan 19 (15%)	Aroma mie basah	Tekstur mie basah	Tidak berlendir	Kapang semakin tumbuh banyak	20 jam 40 menit setelah pembuatan mie basah
		Perlakuan 62 (20%)	semakin berbau asam	menjadi lembek			
		Perlakuan 86 (10%)	(pekat)				

Sumber : Diolah oleh peneliti

Dari table 4.33 dapat disimpulkan bahwa hasil pengamatan yang dilakukan setelah 4 jam dari selesai pembuatan mie basah, tidak terjadi perubahan yang signifikan dan masih sama seperti mie basah yang baru dibuat. Pengamatan dilanjutkan setelah 4 jam berikutnya dari pengamatan 4 jam pertama dengan hasil belum ada perubahan yang terjadi pada mie basah. Setelah total pengamatan 12 jam setelah pembuatan mie basah, hasil yang didapatkan adalah aroma mie basah berubah menjadi sedikit berbau asam, tekstur mie basah menjadi sedikit lembek dan mulai tumbuh kapang di mie basah. Pengamatan setelah 20 jam 40 menit setelah pembuatan mie basah, hasil yang didapatkan adalah aroma mie basah berubah menjadi semakin berbau asam (pekat), tekstur mie basah menjadi lembek dan kapang semakin tumbuh banyak

4.2 Pembahasan Penelitian

Dari hasil yang didapat untuk hasil uji mutu hedonik dan uji hedonik dapat di bahas dalam pembahasan sebagai berikut:

4.2.1 Uji mutu hedonik mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

a. Rasa Mie Basah

Rasa terbesar yang dihasilkan mie basah pada panelis terbatas mempunyai nilai tertinggi sebesar 2,33 dengan sampel 62 (20%), dan rasa yang dihasilkan pada panelis tidak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 2,25 dengan sampel 62 (20%), sedangkan rasa yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 2,26 dengan sampel

62 (20%) yang artinya rasa mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka menghasilkan rasa gurih dan memiliki rasa agak manis pada perlakuan sampel 86 (20%). Hal ini dipengaruhi oleh penambahan tepung pisang nangka yang mempengaruhi rasa mie basah yang dihasilkan. Pada pisang, kandungan pati sangat tinggi, dan saat pisang matang dan diolah kadar pati pada pisang mengalami perubahan kimia yaitu perubahan pati menjadi perubahan gula (Tape, 2017). Hal ini yang menyebabkan adanya rasa agak manis pada mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka.

b. Aroma Mie Basah

Aroma terbesar yang dihasilkan mie basah pada panelis terbatas mempunyai nilai tertinggi sebesar 4 dengan sampel 19 (15%) dan sampel 62 (20%), dan aroma yang dihasilkan pada panelis tidak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 3,85 dengan sampel 62 (20%), sedangkan aroma yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 3,87 dengan sampel 62 (20%) yang artinya aroma mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka menghasilkan aroma pisang agak kuat pada perlakuan sampel 86 (20%). Hal ini dipengaruhi oleh penambahan tepung pisang nangka yang mempengaruhi aroma mie basah yang dihasilkan. Kandungan yang terdapat pada bahan makanan dapat mempengaruhi aroma

yang ditimbulkan sesuai dengan perlakuan bahan makanan yang digunakan (Herlinawati et al., 2022).

c. Warna Mie Basah

Warna terbesar yang dihasilkan mie basah pada panelis terbatas mempunyai nilai tertinggi sebesar 5 dengan sampel 19 (15%) dan warna yang dihasilkan pada panelis tidak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,2 dengan sampel 19 (15%) dan sampel 86 (10%), sedangkan warna yang dihasilkan dari pada panelis gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,30 dengan sampel 19 (15%) yang artinya warna mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka menghasilkan warna kuning kecoklatan pada perlakuan sampel 19 (15%). Buah pisang yang sudah melalui proses pengupasan dan pemotongan dapat terjadi proses pencoklatan (*browning enzimatis*) yang disebabkan oleh senyawa fenolik dengan jenis ortodihidroksi atau trihidroksi yang saling berdekatan (Arsa, 2016). Hal ini yang menyebabkan hasil warna kuning kecoklatan pada mie basah dengan perlakuan sampel 19 (15%).

d. Tekstur Mie Basah

Tekstur terbesar yang dihasilkan mie basah pada panelis terbatas mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,33 dengan sampel 19 (15%) dan tekstur yang dihasilkan pada panelis tidak terlatih mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,25 dengan sampel 19 (15%), sedangkan tekstur yang dihasilkan dari pada panelis

gabungan mempunyai nilai tertinggi sebesar 4,26 dengan sampel 19 (15%) yang artinya tekstur mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka menghasilkan sangat kenyal pada perlakuan sampel 19 (15%). Perbedaan kadar tepung tiap perlakuan dapat mempengaruhi tekstur yang dihasilkan. Kekenyalan dibentuk oleh bahan yang memiliki sifat gelatinasi untuk membentuk gel ketika dipanaskan (Pangesthi, 2017).

4.2.2 Uji hedonik mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka

1. Rasa

Rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis terbatas pada sampel 19 (15%) yaitu suka, dengan nilai 67%. Sampel 62 (20%) pada panelis terbatas rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 67%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 67%.

Rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis tidak terlatih pada sampel 19 (15%) yaitu sangat suka, dengan nilai 45%. Sampel 62 (20%) pada panelis tidak terlatih rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu sangat suka, dengan nilai 40%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas rasa mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu sangat suka, dengan nilai 45%.

2. Aroma

Aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis terbatas pada sampel 19 (15%) yaitu suka, dengan nilai 67%. Sampel 62 (20%) pada panelis terbatas aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu cukup suka, dengan nilai 67%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 100%.

Aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis tidak terlatih pada sampel 19 (15%) yaitu suka, dengan nilai 70%. Sampel 62 (20%) pada panelis tidak terlatih aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 60%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas aroma mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 65%.

3. Warna

Warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis terbatas pada sampel 19 (15%) yaitu suka, dengan nilai 100%. Sampel 62 (20%) pada panelis terbatas warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 100%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 100%.

Warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis tidak terlatih pada sampel 19 (15%) yaitu suka, dengan nilai 70%. Sampel 62 (20%) pada panelis tidak terlatih warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 50%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas warna mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 65%.

4. Tekstur

Tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis terbatas pada sampel 19 (15%) yaitu sangat suka, dengan nilai 67%. Sampel 62 (20%) pada panelis terbatas tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 100%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu sangat suka, dengan nilai 67%.

Tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka yang tertinggi pada panelis tidak terlatih pada sampel 19 (15%) yaitu sangat suka, dengan nilai 55%. Sampel 62 (20%) pada panelis tidak terlatih tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 55%. Sampel 86 (10%) pada panelis terbatas tekstur mie basah pemanfaatan tepung pisang nangka tertinggi yaitu suka, dengan nilai 55%.

4.2.3 Uji Tingkat Daya Ketahanan (Kadaluarsa) Mie Basah Pada Suhu Ruang

1. Tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan formulasi 10%, 15% dan 20% pada suhu ruang setelah 4 jam pertama dilakukan pengamatan (observasi) dan mendapatkan hasil tidak terdapat perubahan aroma pada mie basah, tidak terdapat perubahan tekstur, tidak berlendir dan tidak tumbuh kapang.
2. Tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan formulasi 10%, 15% dan 20% pada suhu ruang setelah 8 jam dari pembuatan mie basah dilakukan pengamatan (observasi) dan mendapatkan hasil tidak terdapat perubahan aroma pada mie basah, tidak terdapat perubahan tekstur, tidak berlendir dan tidak tumbuh kapang.
3. Tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan formulasi 10%, 15% dan 20% pada suhu ruang setelah 12 jam dari pembuatan mie basah dilakukan pengamatan (observasi) dan mendapatkan hasil terdapat perubahan aroma menjadi agak berbau asam pada mie basah, terdapat perubahan tekstur menjadi agak lembek, tidak berlendir dan mulai tumbuh kapang.
4. Tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan formulasi 10%, 15% dan 20% pada suhu ruang setelah 20 jam 40 menit dari

pembuatan mie basah dilakukan pengamatan (observasi) dan mendapatkan hasil terdapat perubahan aroma menjadi berbau asam pada mie basah, terdapat perubahan tekstur menjadi lembek, tidak berlendir dan kapang semakin tumbuh banyak.

Mie basah memiliki daya tahan relatif singkat (10- 12 jam pada suhu kamar) dan kadar air yang tinggi pada mie basah dan menyebabkan tumbuhnya jamur jenis kapang pada sampel mie basah (Rahmawati, 2019)

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pembuatan mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan perlakuan 10 %, 15%, dan 20% diperoleh dari uji hedonik, uji mutu hedonik dan uji tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah pada suhu ruang sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:
 - a. Panelis terbatas menyatakan bahwa mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka tidak ada perbedaan yang nyata pada aspek rasa (sig 0,422), aspek aroma (sig 0,422), aspek warna (sig 0,619) dan aspek tekstur (sig 0,296).
 - b. Panelis tidak terlatih menyatakan bahwa mie basah memiliki perbedaan nyata pada aspek rasa (sig 0,003), aspek warna (sig 0,004), tetapi tidak ada perbedaan nyata pada aspek warna (sig 0,700) dan aspek tekstur (sig 0,230).
 - c. Panelis gabungan menyatakan bahwa mie basah memiliki perbedaan nyata pada aspek rasa (sig 0,001), aspek aroma (sig 0,002) dan aspek tekstur (sig 0,095), tetapi tidak ada perbedaan nyata pada aspek warna (sig 0,193).
2. Berdasarkan hasil uji hedonik atau uji kesukaan diperoleh hasil yaitu:
 - a. Panelis terbatas menyatakan bahwa menyukai rasa dan aroma mie basah semua formulasi tepung pisang nangka yaitu sebesar 10%,

- 15% dan 20%, dan lebih menyukai aroma dengan formulasi tepung pisang nangka sebesar 15% dan lebih menyukai tekstur dengan formulasi tepung pisang nangka sebanyak 10% dan 15%.
- b. Panelis tidak terlatih menyatakan bahwa lebih menyukai rasa, warna, tekstur mie basah dengan formulasi tepung pisang nangka sebanyak 15% dan lebih menyukai aroma mie basah dengan formulasi tepung pisang nangka sebanyak 10%.
3. Berdasarkan Hasil Uji Tingkat Daya Ketahanan (Kadaluarsa) Mie Basah Pada Suhu Ruang
- a. Tingkat daya ketahanan (kadaluarsa) mie basah dengan pemanfaatan tepung pisang nangka dengan formulasi 10%, 15% dan 20% hanya dapat bertahan 8-9 jam pada suhu ruang dengan aroma yang masih sama dengan mie basah saat baru dibuat dan tekstur masih kenyal dan tidak berlendir, serta tidak tumbuh kapang pada mie basah.

5.2 Saran

1. Bagi Institusi

Bagi lembaga instansi dan institusi agar dapat menjadikan penelitian ini sebagai referensi untuk peneliti selanjutnya dan perlu melakukan pengembangan keilmuan dengan menambahkan referensi tentang tepung pisang nangka dan produk olahan dari tepung pisang nangka sehingga dapat memberikan gambaran produk yang ingin dibuat ke depannya.

2. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat yang ingin membuat mie basah dengan tepung pisang nangka sangat perlu diperhatikan kualitas bahan baku yang akan digunakan, penyimpanan dan takaran dalam penggunaan tepung pisang nangkanya, karena akan mempengaruhi hasil jadi dari mie basah yang akan dibuat.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian tentang mie basah dengan tepung pisang nangka dapat dilakukan modifikasi pada bahan baku yang digunakan atau pemanfaatan dengan bahan yang lain dan dengan takaran yang berbeda. Serta dapat memfokuskan penelitian pada aspek yang belum diteliti pada penelitian ini. Untuk mendapatkan hasil mie basah yang memiliki rasa gurih dan tidak memiliki rasa manis, wana kuning kecoklatan, aroma pisang agak kuat, serta tekstur yang sangat kenyal terdapat pada pemanfaatan tepung pisang nangka dengan formulasi 15%.

16% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 8% Internet database
- Crossref database
- 15% Submitted Works database
- 4% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2022-08-05	7%
	Submitted works	
2	core.ac.uk	<1%
	Internet	
3	text-id.123dok.com	<1%
	Internet	
4	repository.pkr.ac.id	<1%
	Internet	
5	repository.unida.ac.id	<1%
	Internet	
6	scribd.com	<1%
	Internet	
7	vitka on 2022-10-06	<1%
	Submitted works	
8	Universitas Pelita Harapan	<1%
	Submitted works	

9	dk.um.si Internet	<1%
10	vitka on 2022-03-22 Submitted works	<1%
11	123dok.com Internet	<1%
12	University of Sunderland on 2021-05-14 Submitted works	<1%
13	vitka on 2022-05-10 Submitted works	<1%
14	Universitas Mulawarman on 2022-11-30 Submitted works	<1%
15	University of Ulster on 2021-03-21 Submitted works	<1%
16	azmatunnafiahblog.wordpress.com Internet	<1%
17	vitka on 2022-07-04 Submitted works	<1%
18	Higher Education Commission Pakistan on 2011-08-01 Submitted works	<1%
19	adoc.pub Internet	<1%
20	repository.unhas.ac.id Internet	<1%

21	repository.unj.ac.id	Internet	<1%
22	pdffox.com	Internet	<1%
23	journal.unj.ac.id	Internet	<1%
24	Columbus State University on 2019-07-24	Submitted works	<1%
25	Universitas Sebelas Maret on 2017-09-28	Submitted works	<1%
26	University of Leeds on 2015-03-02	Submitted works	<1%
27	eprints.unm.ac.id	Internet	<1%
28	masyarakatsosialcerdas.blogspot.com	Internet	<1%
29	Universitas Pendidikan Indonesia on 2017-03-09	Submitted works	<1%
30	repository.widyatama.ac.id	Internet	<1%
31	vitka on 2022-08-31	Submitted works	<1%
32	fr.scribd.com	Internet	<1%

33

lib.unnes.ac.id

Internet

<1%