

Lampiran 1

Formulir Uji Organoleptik (*Hedonik Test*)

Nama :
Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie Basah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumpuk (\surd) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	325	328	331	334	337
Sangat suka					
Suka					
Netral					
Kurang suka					

Keterangan :

Lampiran 2

Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik Terhadap Tekstur)

Nama :
Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie Basah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumpuk (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap (mutu tekstur mie basah) penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	325	328	331	334	337
Kenyal					
Agak kenyal					
Tidak kenyal					
Lembek					

Keterangan :

LAMPIRAN 3

Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik Terhadap Warna)

Nama :
Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie Basah, ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan terhadap (mutu warna mie basah) penilaian panelis secara organoleptik.

Skala	Kode Sampel				
	325	328	331	334	337
Kuning Tua					
Kuning					
Agak Kuning					

Keterangan :

23	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4
24	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4
25	3	4	2	4	5	3	4	2	4	5	3	4	2	4	5
26	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3
27	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4
28	2	4	3	4	5	2	4	3	4	5	2	4	3	4	5
29	4	4	2	1	3	4	4	2	1	3	4	4	2	1	3
30	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3
Σ	99	103	101	106	110	103	105	101	106	110	104	108	103	111	110

Tabel Sidik Ragam Terhadap Rasa Mie Basah Labu Kuning

Sumber Keragaman	JK	db	KT	Fhitung	F5%	F1%
Perlakuan	7,57	4	1,89	3,40	2,39	3,36
Ulangan	1,08	2	0,540	0,970	3,02	4,66
Panelis	132,98	29	4,59	8,23	1,49	1,76
Acak	230,55	414	0,56			
Total	372,18	449				

BNT 5%	0,2186738
bnt1%	0,2878728

		P1	P2	P3	P4	P5	Notasi
		3,31	3,46	3,58	3,61	3,68	
P1	3,31	ns0,00	ns0,14	*0,27	*0,30	**0,37	c
p2	3,46			ns0,1222	ns0,16	*0,22	b
p3	3,58				ns0,0333	ns0,1	a
p4	3,61					ns0,07	a
p5	3,68					ns0,00	a



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN (KEPK)**



Alamat : Jl. Sanitasi No 1 Sidakarya Denpasar Selatan
Telp : (0361) 710447 FAX : (0361) 710448
Website: www.poltekkes-denpasar.ac.id

PERSETUJUAN ETIK /

ETHICAL APPROVAL

Nomor : LB.02.03/EA/KEPK/ 0448 /2019

Yang bertandatangan di bawah ini Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Denpasar, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian, dengan ini memutuskan protokol penelitian yang berjudul :

PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK, KAPASITAS ANTIOKSIDAN DAN NILAI GIZI MIE BASAH

yang mengikutsertakan manusia sebagai subyek penelitian, dengan Ketua Pelaksana/Peneliti Utama :

ANAK AGUNG AYU EKA LAKSMI DEWI

LAIK ETIK. Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa maksimum selama 1 (satu) tahun

Pada akhir penelitian, peneliti menyerahkan laporan akhir kepada KEPK-Poltekkes Denpasar. Dalam pelaksanaan penelitian, jika ada perubahan dan/atau perpanjangan penelitian, harus mengajukan kembali permohonan kaji etik penelitian (amandemen protokol)

Denpasar, 11 September 2019

Ketua,



Dewa Putu Gede Putra Yasa, S.Kp, M.Kep, Sp.MB



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS UDAYANA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
LABORATORIUM PELAYANAN TERINTEGRASI

Jln. Kampus Bukit Jimbaran, Badung – Bali
Telepon : (0361) 701801, 701803; Fax : (0361) 701801
Jln. P. B. Sudirman, Denpasar Telp. 0361-245010
Laman : <https://labftp.unud.ac.id> | Email: labftp@unud.ac.id

Nomor : 041/UN.14.26/LAB.H.A/IV/2020
Lampiran : 1
Perihal : Hasil Analisis Laboratorium

Kepada Yth.
Bapak/Ibu/Sdr: A.A. Ayu Eka Laksmi Dewi
Di –

Tempat

Dengan hormat, bersama ini kami sampaikan hasil analisis sampel:

Nama Sampel : Mie Basah Labu Kuning
Jumlah : 15

HASIL ANALISIS

No	Kode Sampel	Kadar Air (%bb)	Kadar Abu (%bb)	Kadar Protein (%bb)	Kadar Lemak (%bb)	Kadar Karbohidrat (%bb)	Kapasitas Antioksidan (mg/L GAEAC)
1	P1	66,4464	0,7127	7,6299	4,7495	20,4616	0,1607
2	P1	65,2130	0,7245	7,8474	5,2389	20,9762	0,5896
3	P1	65,9325	0,6000	6,6413	5,0532	21,7729	0,5169
4	P2	67,0023	0,8962	6,2948	5,2710	20,5356	0,7225
5	P2	66,3369	0,8347	6,1279	2,7523	23,9482	0,6598
6	P2	66,4291	0,8063	5,5461	5,4642	21,7544	0,5501
7	P3	64,7133	0,5340	6,8307	4,9310	22,9911	0,8834
8	P3	64,0632	0,5863	6,7123	5,3301	23,3080	0,8544
9	P3	64,2734	1,1152	6,8873	4,2623	23,4618	0,5223
10	P4	68,3056	0,5896	5,5625	4,1716	21,3708	0,5436
11	P4	68,0064	0,5568	6,2923	4,3381	20,8064	0,4717
12	P4	68,4940	0,5892	5,1916	5,7054	20,0199	0,1076
13	P5	65,9565	1,0630	5,5159	4,0580	23,4066	0,7357
14	P5	66,7733	1,0527	5,4349	4,7462	21,9929	0,5759
15	P5	67,1919	0,5656	4,9259	4,1905	23,1261	0,8048

Demikian surat hasil analisis ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebaik-baiknya.

Denpasar, 17 April 2020

M. A. Wahid,

Dekan I Bidang Akademik dan Perencanaan
Kepala Laboratorium Pelayanan Terintegrasi



Liviane Mahendra Wijaya, ST., M.Eng., Ph.D

0821165 200604 1 001

Proses Pembuatan Mie Basah Labu Kuning



Proses Pencampuran Bahan : Tepung Terigu, labu kuning, telur, garam, air dan tepung tapioka.



Adonan yang sudah tercampur dan di uleni hingga kalis



Sebelum mie digiling ditutup dengan lap/serbet yang lembab selama 15 menit



Taburkan tep. Tapioka di talenan, pipihkan adonan setelah itu giling.



Uji Organoleptik Pada Panelis

