

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG TALAS
DAN JUMLAH KUNING TELUR DALAM PEMBUATAN MIE BASAH**

SKRIPSI

**NUR ALFIAH WINANDA SAHID
71200711014**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM SUMATERA UTARA
MEDAN
2023**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS DENGAN TEPUNG TERIGU
DAN JUMLAH TELUR DALAM PEMBUATAN MIE BASAH**

**Nur Alfiah Winanda Sahid
71200711014**

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan S1
pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian
Universitas Islam Sumatera Utara

**Menyetujui
Komisi Pembimbing**

**Wan Bahroni Jiwat Barus, SP., M. Si
Ketua**

**Miranti, SP., MM
Anggota**

Disahkan Oleh :

**Dr. Ir. Murni Sari Rahayu, MP
Dekan**

**Dr. Ir. Muji Paramuji, M. Sc
Ketua Program Studi**

Tanggal Lulus Ujian :

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul: “Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas dan Jumlah Kuning Telur dalam Pembuatan Mie Basah”.

Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan sarjana (S1) pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara Medan. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Wan Bahroni Jiwari Barus, SP. M. Si., Ketua komisi pembimbing.
2. Ibu Miranti, SP. MM., Anggota komisi pembimbing.
3. Bapak Dr. Ir. Muji Paramuji, M. Sc, Ketua Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.
4. Ibu Dr. Ir. Murni Sari Rahayu, MP., Dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara, Medan.
5. Kepada bapak ibu dosen khususnya program studi teknologi hasil pertanian yang telah memberikan ilmu, dukungan, serta nasehat sampai tahap penyusunan skripsi.
6. Kepada ayah dan bunda tercinta, serta saudara-saudariku tersayang, yang telah memberi dukungan, kasih sayang, do'a, motivasi secara moril dan materil.
7. Kepada sahabat-sahabat penulis yuni, dita, hany, ayu yang telah berkenan membantu, menghibur, memberi semangat kepada penulis dalam proses tahap penyelesaian skripsi.

8. Kepada teman tersayang di program studi teknologi hasil pertanian. Tanpa dukungan, motivasi, dan juga menghibur penulis tidak akan bisa sampai pada tahap akhir penyelesaian skripsi.
9. Kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini, semoga Allah SWT memberikan Rahmat dan Hidayahnya kepada kita semua. Aamiin.

Penulis menyadari, bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan baik dari segi materi maupun penyusunannya. Namun penulis berharap skripsi ini berguna bagi yang membutuhkannya.

Medan, Januari 2024

Nur Alfiah Winanda Sahid

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Nur Alfiah Winanda Sahid dengan NPM 71200711014. Dilahirkan di Medan pada tanggal 09 September 2002, beragama Islam, nomor handphone 0858-3136-7410, email nuralfiahwinandasahid@gmail.com, alamat Jalan Bromo, Gang Satia, No. 8, Kelurahan Medan Denai, Kecamatan Binjai, Kota Medan, Provinsi Sumatera Utara.

Orang Tua, ayah bernama Sahiddin dan Ibu bernama Ratna Ningsih, ayah bekerja sebagai Wiraswasta dan Ibu tidak bekerja, orang tua tinggal di Jalan Bromo, Gang Satia, No. 8, Kelurahan Medan Denai, Kecamatan Binjai, Kota Medan Provinsi Sumatera Utara.

Pendidikan formal: tahun 2007-2008 menempuh pendidikan di TK Rusyda, tahun 2008–2014 menempuh pendidikan di SD Negeri 060816 Medan, tahun 2014–2017 menempuh pendidikan di SMP Negeri 23 Medan, tahun 2017-2020 menempuh pendidikan di SMA Swasta Taman Siswa Medan, tahun ajaran 2020-2021 memasuki Fakultas Pertanian UISU Medan pada program Studi Teknologi Hasil Pertanian guna melanjutkan pendidikan S1.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Hypotesa Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Talas (<i>Colocasia esculenta</i> (L) Schott)	5
2.2 Tepung Talas	7
2.3 Tepung Terigu	8
2.4 Telur	9
2.5 Air	11
2.6 Air Abu/Air Kansui	11
2.7 Garam	12
2.8 Mie	12
2.9 Jenis - Jenis Mie	13
2.9.1 Mie Segar	13
2.9.2 Mie Kering	14
2.9.3 Mie Instan	14
2.9.4 Mie Basah	14
2.10 Proses Pembuatan Mie Basah	15
III. BAHAN DAN METODE	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	17
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	17
3.3 Metode Penelitian	18
3.4 Model Rancangan	19
3.5 Pelaksanaan Penelitian	19
3.6 Pengamatan dan Analisa Parameter	21
3.6.1 Kadar Air (%)	21
3.6.2 Kadar Abu (%)	21
3.6.3 Daya Regang (g/m/s ²)	21
3.6.4 Organoleptik Warna	22
3.6.5 Organoleptik Rasa	22

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Kadar Air (%)	26
4.1.1 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas	26
4.1.2 Pengaruh Jumlah Kuning Telur	26
4.1.3 Interaksi	26
4.2 Kadar Abu (%)	26
4.2.1 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas	26
4.2.2 Pengaruh Jumlah Kuning Telur	27
4.2.3 Interaksi	28
4.3 Daya Regang (g/m/s ²)	28
4.3.1 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas	28
4.3.2 Pengaruh Jumlah Kuning Telur	30
4.3.3 Interaksi	31
4.4 Organoleptik Warna	31
4.4.1 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas	31
4.4.2 Pengaruh Jumlah Kuning Telur	33
4.4.3 Interaksi	33
4.5 Organoleptik Rasa	33
4.5.1 Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas	33
4.5.2 Pengaruh Jumlah Kuning Telur	35
4.5.3 Interaksi	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
2.1.	Komposisi Kimia Talas Mentah per 100gr	6
2.2.	Komposisi Kimia Tepung Umbi Talas	8
2.3.	Komposisi Kimia Tepung Terigu	9
2.4	Komposisi Kimia Telur Ayam dalam 100 gr Bahan	10
2.5.	Komposisi Gizi Mie Basah dalam 100 gr Bahan	15
3.1.	Skala Hedonik dan Numerik Warna	22
3.2.	Skala Hedonik dan Numerik Rasa	22
4.1.	Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas terhadap Parameter yang Diamati	25
4.2.	Pengaruh Jumlah Kuning Telur terhadap Parameter yang Diamati	25
4.3.	Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Jumlah Kuning Telur terhadap Kadar Abu (%)	27
4.4.	Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas terhadap Daya Regang (g/m/s^2)	28
4.5.	Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Jumlah Kuning Telur terhadap Daya Regang (g/m/s^2)	30
4.6	Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas terhadap Organoleptik Warna	32
4.7	Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Talas terhadap Organoleptik Rasa	34
4.8	Hasil Uji Beda Rata-Rata Pengaruh Jumlah Kuning Telur terhadap Organoleptik Rasa	35

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
3.1.	Diagram Alir Pembuatan Mie	20
4.1.	Hubungan Jumlah Kuning Telur dengan Kadar Abu	27
4.2.	Hubungan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Talas dengan Daya Regang	29
4.3.	Hubungan Jumlah Kuning Telur dengan Daya Regang	30
4.4.	Hubungan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Talas dengan Warna	32
4.5.	Hubungan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Talas dengan Rasa	34
4.6.	Hubungan Jumlah Kuning Telur dengan Rasa	36

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Rataan Data Pengamatan Kadar Air (%)	41
2.	Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air	41
3.	Rataan Data Pengamatan Kadar Abu (%)	42
4.	Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu	42
5.	Rataan Data Pengamatan Daya Regang (g/m/s ²)	43
6.	Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Regang	43
7.	Rataan Data Pengamatan Organoleptik Warna	44
8.	Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Warna	44
9.	Rataan Data Pengamatan Organoleptik Rasa	45
10.	Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Rasa	45
11.	Dokumentasi Penelitian	46

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, I., Qazi, I. M., Li, Z., & Ullah, J. 2016. Rice noodles: materials, processing and quality evaluation. *Proceedings of The Pakistan Academy of Sciences: B. Life and Enviromental Sciences*, 53(3), 215–238.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andriyani, 2009. Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikomia dan Organoleptik Mie basah.
- Anggoro, 2007. Mi Basah Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami.
- Aptindo, 2012. Komunikasi Balai Penelitian Kimia (T. Jagung, T.Beras, T.Tapioka, Hun kwe dan Aren). Dept. Perindustrian Balai Penelitian Kimia, Medan.
- Astawan, M, 2003.Membuat Mie dan Bihun.Penebar Swadaya, Jakarta.
- Auliana, 2013. Syarat Mutu Garam. Standar Nasional Indonesia 01-3556-1994.
- Chan, S.A. 2008. Bakery Technology and Engineering. Avi Publishing Co. Westport, Connecticut.
- Depkes RI, 2018. Daftar Komposisi Ubi Jalar Kuning. Direktorat Gizi, Jakarta.
- Depkes RI, 2019. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi, Jakarta.
- Deptan, 2009. Komposisi Gizi Bahan Makanan. Direktorat Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Endrah, 2009.<http://cara-membuat-mie.blogspot.com>, tgl akses 21 Maret 2009.
- Eze, C.E. and Nwofia, G.E., 2016. Variability and interrelationships between yield and associated traits in taro (*Colocasia esculenta* (L.)Schott). *Journal of Experimental Agriculture International*.
- Habsah, 2012. Bercocok Tanam Ubi-umbian. Fakultas Pertanian UMSU, Medan.
- Harahap, 2009. Perusahaan Memproses Mie Kuning. *Bahagian Teknologi Makanan*. Serdang, Selangor, Malaysia.

- Hatmi dan djaafar, 2014. Formulasi Mie Kering Dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*).
- Januarti, 2005. Substitusi Tepung terigu dengan Daging Labu Kuning dan Jumlah Soda Abu, Skripsi. FP UISU, Medan.
- Kasmita, 2011. Syarat Mutu Air Kalsium/Air Abu Sebagai Bahan Pangan.
- Komaryanti, 2017. Pengaruh Beberapa Jenis Talas (*Xanthosoma sp*) dan Bahan Fortifikasi Pangan dalam Pembuatan Mie.
- Koswara, 2013. Mie Instant yang Digemari. Intisari no.442. GramediaPustaka Utama, Jakarta.
- Lillyana, 2009. <http://www.ajbakery.com>, tgl akses 04 April 2009.
- Misnani, 2011. Technology of Cereals with Special Reference to Wheat. Pergoman Press, Oxford.
- Murdiata, 2013. Pengaruh Beberapa Jenis Talas (*Xanthosoma sp*) dan Bahan Fortifikasi Pangan dalam Pembuatan Mie.
- Nurchahya, Hilmi. 2013. Budidaya dan Cara Olah Talas untuk Makanan dan Obat. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Paker, 2003. HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya. Kanisius, Yogyakarta.
- Richana, R, 2012. Ubi Kayu, Budi Daya dan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta.
- Rustandi, 2011. Optimasi Proses dan Formula pada Karakteristik Mi Sagu.
- Saptono, A, 2005. Cerita Mie Sijanggut. Intisari no. 430. Gramedia, Jakarta.
- Soekarto, S.T, 1982. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Subagio. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. Food Review (3), Jakarta.
- Sudarmadji, S., B, Haryono, dan Suhardi, 2014. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaryani, 2003. Kimia Makanan. ITB Press, Bandung.
- Suyanti, 2008. Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya, Jakarta.

USDA. *National Nutrient Data Base For Standart*. 2014. *Basic Report 20649, Wheat Flour, Whole-Grain, Soft Wheat*. The National Agricultural Library.

Utiya L B, Windrati W S dan Diniyah N. 2017. Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi Vol. 11 No. 01. (2017)*

Wahyudi, 2013. A Lipoprotein Model of Wheat Gluten Structure. *Cereal Chemical Journal*, Westport, Conn, 38, Ch 10, P. 322.

Whyne, K., 2013. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. PAU-Pangan dan Gizi. UGM Press, Yogyakarta.

Widiyanti, 2009. <http://www.iptek/net.id>, tgl akses 27 Maret 2009.

Winarno, F.G, 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Lampiran 1. Rataan Data Pengamatan Kadar Air (%)

Perlakuan	Ulangan		Total	Rataan
	I	II		
S1T1	51.03	51.02	102.05	51.03
S1T2	50.61	50.78	101.39	50.70
S1T3	50.72	51.21	101.93	50.97
S1T4	50.62	50.64	101.26	50.63
S2T1	51.04	49.98	101.02	50.51
S2T2	50.40	50.69	101.09	50.55
S2T3	50.21	51.19	101.40	50.70
S2T4	50.64	50.63	101.27	50.64
S3T1	50.57	50.61	101.18	50.59
S3T2	50.43	50.42	100.85	50.43
S3T3	50.21	51.22	101.43	50.72
S3T4	50.67	49.66	100.33	50.17
S4T1	50.79	51.00	101.79	50.90
S4T2	51.44	50.41	101.85	50.93
S4T3	51.20	48.21	99.41	49.71
S4T4	49.85	50.56	100.41	50.21
Total	810.43	808.23	1618.66	50.58

Lampiran 2. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air

SK	db	JK	KT	F. hit	F. 05	F. 01
FK	1	81876.8811				
Perlakuan	15	3.4489				
Faktor S	3	0.7615	0.2538	0.54 tn	3.24	5.29
Faktor T	3	0.5434	0.1811	0.39 tn	3.24	5.29
Interaksi	9	2.1440	0.2382	0.51 tn	2.54	3.78
Galat	16	7.5144	0.4697			
Total	31	10.9633				
KK (%) =	1.3548					

Keterangan : tn = berpengaruh tidak nyata

Lampiran 3. Rataan Data Pengamatan Kadar Abu (%)

Perlakuan	Ulangan		Total	Rataan
	I	II		
S1T1	0.53	0.73	1.25	0.63
S1T2	0.55	0.70	1.25	0.63
S1T3	0.65	0.68	1.33	0.66
S1T4	0.72	0.68	1.40	0.70
S2T1	0.51	0.64	1.15	0.57
S2T2	0.64	0.68	1.32	0.66
S2T3	0.76	0.74	1.50	0.75
S2T4	0.82	0.78	1.60	0.80
S3T1	0.54	0.67	1.21	0.61
S3T2	0.61	0.66	1.26	0.63
S3T3	0.76	0.75	1.50	0.75
S3T4	0.82	0.79	1.61	0.81
S4T1	0.69	0.65	1.34	0.67
S4T2	0.66	0.77	1.43	0.71
S4T3	0.75	0.73	1.48	0.74
S4T4	0.77	0.86	1.63	0.82
Total	10.75	11.48	22.23	0.69

Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu

SK	db	JK	KT	F. hit	F. 05	F. 01
FK	1	15.4360				
Perlakuan	15	0.1720				
Faktor S	3	0.0265	0.0088	2.20	tn	3.24
Faktor T	3	0.1242	0.0414	10.30	**	3.24
T- Linear	1	0.0205	0.0205	5.10	*	4.49
T- Kuadrat	1	0.0001	0.0001	0.02	tn	4.49
Interaksi	9	0.0213	0.0024	0.59	tn	2.54
Galat	16	0.0643	0.0040			3.78
Total	31	0.2363				

$$KK (\%) = 9.1267$$

Keterangan : tn = berpengaruh tidak nyata
 * = berpengaruh nyata pada taraf 5%
 ** = berpengaruh sangat nyata pada taraf 1%

Lampiran 5. Rataan Data Pengamatan Daya Regang (g/m/s²)

Perlakuan	Ulangan		Total	Rataan
	I	II		
S1T1	32.32	35.20	67.52	33.76
S1T2	34.30	34.20	68.50	34.25
S1T3	34.30	33.40	67.70	33.85
S1T4	34.30	34.28	68.58	34.29
S2T1	29.40	29.70	59.10	29.55
S2T2	32.34	32.40	64.74	32.37
S2T3	32.34	32.34	64.68	32.34
S2T4	32.34	31.40	63.74	31.87
S3T1	27.44	26.44	53.88	26.94
S3T2	27.44	27.15	54.59	27.30
S3T3	27.44	27.45	54.89	27.45
S3T4	29.40	29.14	58.54	29.27
S4T1	24.50	24.50	49.00	24.50
S4T2	25.48	26.20	51.68	25.84
S4T3	26.46	26.36	52.82	26.41
S4T4	26.46	26.54	53.00	26.50
Total	476.26	476.70	952.96	29.78

Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Regang

SK	db	JK	KT	F. hit		F. 05	F. 01
FK	1	28379.1488					
Perlakuan	15	351.7589					
Faktor S	3	328.8834	109.6278	297.84	**	3.24	5.29
Faktor T	3	14.1259	4.7086	12.79	**	3.24	5.29
T- Linear	1	1.9856	1.9856	5.39	*	4.49	8.53
T- Kuadrat	1	0.2028	0.2028	0.55	tn	4.49	8.53
Interaksi	9	8.7496	0.9722	2.44	tn	2.54	3.78
Galat	16	5.8893	0.3681				
Total	31	357.6482					

$$KK (\%) = 2.0373$$

Keterangan : tn = berpengaruh tidak nyata
 * = berpengaruh nyata pada taraf 5%
 ** = berpengaruh sangat nyata pada taraf 1%

Lampiran 7. Rataan Data Pengamatan Organoleptik Warna

Perlakuan	Ulangan		Total	Rataan
	I	II		
S1T1	3.00	3.00	6.00	3.00
S1T2	2.80	2.90	5.70	2.85
S1T3	2.80	2.85	5.65	2.83
S1T4	2.80	2.85	5.65	2.83
S2T1	2.80	2.85	5.65	2.83
S2T2	2.85	2.65	5.50	2.75
S2T3	2.80	2.80	5.60	2.80
S2T4	2.80	2.70	5.50	2.75
S3T1	2.70	2.70	5.40	2.70
S3T2	2.60	2.70	5.30	2.65
S3T3	2.65	2.60	5.25	2.63
S3T4	2.60	2.65	5.25	2.63
S4T1	2.65	2.55	5.20	2.60
S4T2	2.65	2.75	5.40	2.70
S4T3	2.65	2.60	5.25	2.63
S4T4	2.60	2.60	5.20	2.60
Total	43.75	43.75	87.50	2.73

Lampiran 8. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Warna

SK	db	JK	KT	F. hit	F. 05	F. 01
FK	1	239.2578				
Perlakuan	15	0.3897				
Faktor S	3	0.3178	0.1059	32.29	**	3.24 5.29
Faktor T	3	0.0291	0.0097	2.95	tn	3.24 5.29
Interaksi	9	0.0428	0.0048	1.45	tn	2.54 3.78
Galat	16	0.0525	0.0033			
Total	31	0.4422				

$$KK (\%) = 2.0949$$

Keterangan : tn = berpengaruh tidak nyata

** = berpengaruh sangat nyata pada taraf 1%

Lampiran 9. Rataan Data Pengamatan Organoleptik Rasa

Perlakuan	Ulangan		Total	Rataan
	I	II		
S1T1	3.30	3.40	6.70	3.35
S1T2	3.40	3.40	6.80	3.40
S1T3	3.40	3.50	6.90	3.45
S1T4	3.70	3.50	7.20	3.60
S2T1	3.20	3.30	6.50	3.25
S2T2	3.30	3.40	6.70	3.35
S2T3	3.40	3.40	6.80	3.40
S2T4	3.40	3.60	7.00	3.50
S3T1	3.00	3.00	6.00	3.00
S3T2	3.40	3.40	6.80	3.40
S3T3	3.50	3.50	7.00	3.50
S3T4	3.60	3.50	7.10	3.55
S4T1	3.00	3.00	6.00	3.00
S4T2	3.30	3.20	6.50	3.25
S4T3	3.20	3.30	6.50	3.25
S4T4	3.20	3.40	6.60	3.30
Total	53.30	53.80	107.10	3.35

Lampiran 10. Hasil Analisis Sidik Ragam Organoleptik Rasa

SK	db	JK	KT	F. hit		F. 05	F. 01
FK	1	358.4503					
Perlakuan	15	0.8847					
Faktor S	3	0.2659	0.0886	14.93	**	3.24	5.29
Faktor T	3	0.4909	0.1636	27.56	**	3.24	5.29
T- Linear	1	0.0753	0.0753	12.68	**	4.49	8.53
T- Kuadrat	1	0.0042	0.0042	0.71	tn	4.49	8.53
Interaksi	9	0.1278	0.0142	2.39	tn	2.54	3.78
Galat	16	0.0950	0.0059				
Total	31	0.9797					
KK (%) =	2.3023						

Keterangan : tn = berpengaruh tidak nyata

** = berpengaruh sangat nyata pada taraf 1%

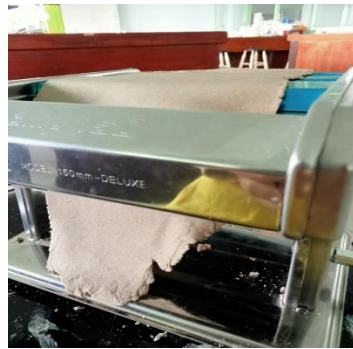
Lampiran 11. Dokumentasi Pembuatan Mie Basah



1. Pencampuran Bahan



2. Adonan Setelah Kalis



3. Pencetakan Mie



4. Mie



5. Penceluran Mie



6. Hasil Akhir Mie Basah