

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. 2018. Pengaruh Penambahan Daun Pandan (*Pandanus amryllifolius roxb*) Pada Pembuatan Serbuk Gula Perisa Mint Dan Aplikasi *Royal Icing* Terhadap Daya Terima Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Teknin. Universitas Negeri Jakarta.
- Akbar, A. 2018. Analisis Fisik, Kimia Dan Organoleptik Mie Basah Berbasis Umbi Talas (*Colocasia Esculenta L*). *Jurnal Agritepa*. 4(2) : 159-170
- Aryanti, N., Kusumastuti, Y, A., Rahmawati, W. 2017. Pati Talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) Sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Jurnal Momentum*. 13(1) : 46-52
- Astuti, S, D., Andarwulan, N., Fardiaz, D., Purnomo, E, H. 2017. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Tepung Talas Satoimo Hasil Fermentasi Terkendali Dengan *L. Plantarum* Dan *S. Cerevisiae*. *Prosiding Seminar Nasional Dan Call For Papers*. 1(1) : 796-809
- Amiruddin. 2013. Perubahan Sifat Fisik Talas (*Colocasia Esculenta L. Schott*) Selama Pengeringan Lapis Tipis. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universita Hasanuddin. Makassar
- Association Of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods Of Analysis Of The Association Official Analytical Chemists*. Arlington, Virginia Usa: Aoac Inc.
- Astawan. 2005. Membuat Mi Dan Bihun. Penebar Swadaya, Yogyakarta. Statistik Indonesia. Bps Pusat. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional 01-2895-1992. Mie Basah. Jakarta
- Billina, A., Waluyo, S., Suhandy, S. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumpun Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2) : 109-116
- Cahayanti, I. A. P. A., Martini, N. M., Wrasati, L. P. 2016. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pewarna Alami Buah Pandan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 4(2): 32-41
- Catherwood, D.J., Et Al. 2007. Oxalate Content Of Cornels Of Japanese (*Colocasia Esculenta L. Schott*) And The Effect Of Cooking. *Journal Of Food Compositon And Analysis*.
- Dwieva, N., Rani, H. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*. 18(2) : 168-174
- Dwipayana, I, M., Wartini, N, M., Wrasati, L, P. 2019. Pengaruh Perbandingan Bahand Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Karakteristik Ekstrak Pewarna Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 7(4) : 571-580
- Eliantosi Dan Darius. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Mie Mosaf (*Modified satoimo flour*) (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Agritepa*. 1(2) : 188-194
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal Of Agritech Science*. 2(1) : 10-15
- Evanuraini, H. 2010. Kualitas Chickennuggets Dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*. 5(2) : 17-22
- Faras, A.F., Wadkar, S.S., And Ghosh, J.S., 2014. Effect Of Leaf Extract Of *Pandanus Amaryllifolius Roxb* On Growth Of *Escherichia Coli* And *Micrococcus (Staphylococcus) Aureus*. *International Food Research Journal*. 21(1) : 421-423

- Gumilang, R., Susilo, B., Yulianingsih, R. 2015. Uji Karakteristik Mi Instan Berbahan-Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(2) : 53-63
- Gunaivi, R, M., Lubis, Y, M., Aisayh, Y. 2018. Pembuatan Mie Kering Dari Tepung Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Karagenan Dan Telur. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 3(1) : 388-400
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Dermajana, D, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, Dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *Jurnal Agritech*. 33(4) : 391-398
- Islamiyah, T. Y. 2015. Karakteristik Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Jagung Kuning Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember
- Kaushal, P., Sharma, H. K. 2014. Effect Of Incorporating Taro (*Colocasia esculenta*), Rice (*Oryza sativa*), And Pigeon Pea (*Cajanus cajan*) Flour Blends On Noodle Properties. *International Journal Of Food Properties*. 17(1) : 765–781
- Khamidah, A., Satya, S, A. 2011. Mie Basah Berbasis Pasta Talas Belitung (Kimpul) Dan Tepung Kedelai. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi*. 1(1) : 836-842
- Lestari, S., Susilawati, P, N. 2015. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. *Jurnal Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*. 1(4) : 941-946
- Li, H. M. et Al. 2014. Inhibitory Effects Of Colocasia Esculenta L. Schott Constituents On Aldose Reductase. *Molecules*
- Mardiyarningsih, A., Resmi, A. 2014. Pengembangan Potensi Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius roxb*) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Pharmacia*. 4(2) : 185-192
- Minah, F, N., Astuti, S., Jimmy. 2015. Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi. *J. Industri Inovatif*. 5(4) : 1-8
- Novitasari, A. E., & Adawiyah, R. 2018. Perbandingan Pelarut Pada Ekstraksi Total Klorofil Daun Mangkokan Dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Sains*. 8(15), 16–20.
- Nurbaya, S. R., Dan Teti, E. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta (L.) schott*) Dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 1(1) : 46 – 55
- Putri, Z. E. 2019. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*) Sebagai Insektisida Terhadap Lalat Rumah (*Musca Domestica*). *Skripsi*. Uin Alauddin. Makassar
- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y, A., Aryanti, N. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia esculenta (L.) schott*) Alternatif Sumber Pati Industri Di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*. 1(1) : 347-351
- Rara, M, R., Koapaha, T., Rawung, D. 2019. Sifat Fisik Dan Organoleptik Mie Dari Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dan Terigu Dengan Penambahan Sari Bayam Merah (*Amaranthus Blitum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2) : 102-112
- Riansyah, H., Maharani, D, M., Nugroho, A. 2021. Intensitas Dan Stabilitas Warna Ekstrak Daun Pandan, Suji, Katuk, Dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 15(1) : 103-112

- Rizka. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangka Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Rufaizah, U. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor L. moench*) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. *Skripsi*. Institut Teknologi Bogor. Bogor
- Siatan, F, F. 2019. Aktivitas Antioksidan Dan Karakteristik Mie Basah Berbasis Tempe Kacang Kedelai (*Glycine max (L) mer*). *Skripsi*. Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Sobata, A., Zarzycki, P., Rzedzicki, Z., Domanska, E, S., Wirkijowska, A. 2013. Effect Of Cooking Time On The Texture And Cooking Quality Of Spaghetti. *Jurnal Acta Agrophysica*. 20(4) : 693-703
- Sonia. 2018. Pembuatan Pasta Berbahan Dasar Tepung Talas Dengan Penambahan Pati Termodifikasi Dan Hidrokoloid. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 5 (2): 66-73
- Widaningrum, Widowati S, Soekarto St. 2005. Pengayaan Tepung Kedelai Pada Pembuatan Mi Basah Dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Garut. *Jurnal Pascapanen*. 2(1) : 41-48.
- Widyaningsih Dan Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*. Surabaya.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Organoleptik
Lampiran 1a. Pengujian Organoleptik Warna

Warna	Perlakuan								
	M1			M2			M3		
Panelis	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Rahmani	4	4	4	4	4	4	3	4	4
Andi Eka	5	4	4	4	5	5	3	5	3
Angga Renaldi	4	4	5	5	4	4	3	3	3
Ilham	2	2	2	2	2	2	1	1	1
Devi Rahmayani	4	3	4	2	3	3	4	4	3
Nur Rina	5	4	4	4	4	4	2	2	2
Andi Yuyun	2	3	3	3	3	3	2	1	2
Hasri Ayuni	3	3	3	3	3	3	2	2	2
Nurul Indah	3	3	5	4	4	4	2	2	2
Kezia S. Prasetyo	3	3	3	3	4	3	4	4	4
Tri Ela	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Muh. Rival	4	4	3	3	3	3	3	3	3
Stevaie Elsa	3	3	4	4	4	4	3	3	3
Mega Puspa	3	3	3	3	3	3	2	2	3
Esra Assa	4	4	4	5	5	5	4	4	4
Nurnaninggsi	3	5	4	5	3	3	4	2	2
Nurfitriani	4	4	4	4	4	4	3	3	2
Neva Surya	2	3	2	3	3	2	5	4	4
Indah Puspita	4	4	4	4	4	4	3	4	3
Agus Safriadi	4	4	3	3	3	4	3	3	2
Ayuni Efani	2	2	2	3	3	2	2	2	2
Anugrah Safiuni	2	2	2	4	4	4	3	4	3
Jesica Aulia	3	2	2	3	3	3	2	2	2
Merlin	3	3	2	3	4	2	3	3	3
Nurul Mutiasih	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Jumlah	84	84	84	89	90	86	72	73	68
Rata-rata	3.36			3.53			2.84		

Keterangan :

- 1 : Sangat tidak suka**
- 2 : Tidak suka**
- 3 : Agak suka**
- 4 : Suka**
- 5 : Sangan Suka**

Lampiran 1b. Pengujian Organoleptik Aroma

Aroma	Perlakuan								
	M1			M2			M3		
Panelis	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Rahmani	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Andi Eka	3	4	5	4	3	4	5	3	4
Angga Renaldi	4	4	4	4	4	5	5	4	4
Ilham	4	4	2	2	2	3	2	2	1
Devi Rahmayani	3	4	3	4	3	4	4	3	4
Nur Rina	4	4	3	4	2	3	3	4	3
Andi Yuyun	3	4	3	3	4	3	3	3	3
Hasri Ayuni	2	2	2	2	3	2	3	3	3
Nurul Indah	3	3	3	2	3	3	3	3	3
Kezia S. Prasetyo	3	3	4	4	3	3	3	3	3
Tri Ela	4	4	4	4	4	4	5	5	5
Muh. Rival	5	5	3	3	3	4	4	3	3
Stevaie Elsa	4	4	4	4	3	4	4	4	4
Mega Puspa	4	3	3	3	4	3	3	3	4
Esra Assa	3	3	4	4	4	4	5	5	5
Nurnaninggsi	3	4	5	4	3	3	2	5	2
Nurfitriani	4	5	5	4	4	4	5	5	5
Neva Surya	3	5	4	3	4	3	4	3	2
Indah Puspita	3	4	3	3	3	3	3	3	3
Agus Safriadi	3	3	2	4	3	3	3	4	3
Ayuni Efani	3	2	3	3	3	2	3	2	3
Anugrah Safiuni	3	2	2	3	3	3	3	4	3
Jesica Aulia	4	3	3	2	3	2	2	2	2
Merlin	2	2	3	4	4	4	2	2	2
Nurul Mutiasih	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Jumlah	86	90	86	86	84	85	88	87	83
Rata-rata	3.49			3.40			3.44		

Lampiran 1c. Pengujian Organoleptik Tekstur

Tekstur	Perlakuan								
	M1			M2			M3		
Panelis	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Rahmani	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Andi Eka	4	3	5	3	5	3	4	5	3
Angga Renaldi	3	3	4	5	5	4	5	3	4
Ilham	2	2	1	4	2	1	1	2	2
Devi R	4	4	5	4	5	4	3	2	3
Nur Rina	4	4	4	3	5	4	2	4	4
Andi Yuyun	3	5	4	4	4	3	3	2	3
Hasri Ayuni	4	2	4	2	2	2	3	3	3
Nurul Indah	3	3	4	4	3	4	3	3	2
Kezia S	3	3	3	3	3	3	4	4	4
Tri Ela	3	3	3	3	3	3	4	4	4
Muh. Rival	5	5	4	3	3	2	5	4	4
Stevaie Elsa	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Mega Puspa	2	3	3	3	3	2	2	2	3
Esra Assa	4	3	3	3	4	4	5	5	5
Nurnaninggsi	4	5	3	4	2	2	3	5	5
Nurfitriani	4	5	4	4	3	3	2	5	4
Neva Surya	4	3	3	2	3	3	4	3	3
Indah Puspita	4	3	4	4	4	3	4	4	4
Agus Safriadi	4	4	3	2	3	3	3	2	4
Ayuni Efani	2	3	3	2	2	2	3	3	4
Anugrah Safiuni	4	4	4	4	3	4	3	3	3
Jesica Aulia	3	3	4	2	2	1	4	3	3
Merlin	4	4	3	3	2	4	3	4	2
Nurul Mutiasih	2	3	2	3	2	3	3	3	3
Jumlah	86	87	87	81	80	74	83	85	86
Rata-rata	3.47			3.13			3.39		

Lampiran 1d. Pengujian Organoleptik Rasa

Rasa	Perlakuan								
	M1			M2			M3		
Panelis	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Rahmani	3	4	3	4	4	4	4	4	4
Andi Eka	5	3	2	4	5	4	3	4	3
Angga Renaldi	5	4	5	4	4	4	4	4	5
Ilham	3	3	3	3	3	2	3	3	2
Devi Rahmayani	4	3	4	3	3	3	4	3	4
Nur Rina	2	4	3	4	3	4	4	4	4
Andi Yuyun	3	3	3	3	4	3	3	3	4
Hasri Ayuni	3	3	3	2	2	2	2	2	2
Nurul Indah	3	3	3	3	3	4	3	2	3
Kezia S. Prasetyo	3	3	4	3	3	3	3	4	4
Tri Ela	4	4	4	3	3	3	3	3	3
Muh. Rival	3	3	4	3	3	3	4	4	4
Stevaie Elsa	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Mega Puspa	4	4	4	3	3	2	3	3	3
Esra Assa	5	5	5	5	5	5	4	4	5
Nurnaninggsi	3	5	5	5	4	3	4	5	5
Nurfitriani	3	4	4	3	4	5	5	4	3
Neva Surya	3	4	3	2	3	4	2	2	3
Indah Puspita	4	4	3	4	4	3	3	3	4
Agus Safriadi	3	3	4	3	3	3	3	3	3
Ayuni Efani	4	2	4	2	3	3	2	3	2
Anugrah Safiuni	4	3	2	3	3	3	2	2	2
Jesica Aulia	3	2	3	2	2	1	3	2	2
Merlin	4	3	2	3	2	4	2	2	2
Nurul Mutiasih	4	4	4	4	4	4	3	3	3
Jumlah	89	87	88	82	84	83	80	79	83
Rata-rata	3.52			3.32			3.23		

Lampiran 2. Kuisisioner Uji Organoleptik

KUESIONER UJI HEDONIK

Nama :
 Produk : Mi Basah
 Tanggal :

Petunjuk : Dihadapan anda tersaji 9 sampel produk mi basah. Anda diminta untuk memberikan penilaian, seberapa besar kesukaan/ketidaksukaan terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa. Nyatakan penilaian anda dengan menuliskan skor kesukaan pada kolom yang tersedia.

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
249				
847				
167				
492				
961				
599				
720				
365				
683				

Catatan:

.....

Keterangan Skor :

1 = Sangat Tidak Suka
 2 = Tidak Suka
 3 = Agak Suka

4 = Suka
 5 = Sangat Suka

Lampiran 3. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Organoleptik
Lampiran 3a. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Warna

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.770	2	.385	68.181	.000
Within Groups	.034	6	.006		
Total	.804	8			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
M3	3	2.8400		
M1	3		3.3600	
M2	3			3.5267
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 3b. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Aroma

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.013	2	.007	.925	.447
Within Groups	.043	6	.007		
Total	.056	8			

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
M2	3	3.4000
M3	3	3.4400
M1	3	3.4933
Sig.		.238

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 3c. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Tekstur

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.182	2	.091	10.020	.012
Within Groups	.054	6	.009		
Total	.236	8			

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M2	3	3.1333	
M3	3		3.3867
M1	3		3.4667
Sig.		1.000	.343

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 3d. Hasil Analisa Sidik Ragam Parameter Rasa

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.135	2	.067	19.947	.002
Within Groups	.020	6	.003		
Total	.155	8			

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M3	3	3.2267	
M2	3	3.3200	
M1	3		3.5200
Sig.		.097	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 4. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Warna
Lampiran 4a. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Warna (L*)

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17.148	2	8.574	5.122	.050
Within Groups	10.043	6	1.674		
Total	27.191	8			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M2	3	50.5033	
M1	3	50.7800	
M3	3		53.5600
Sig.		.802	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 4b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Warna (a-*)

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.749	2	2.375	6.512	.031
Within Groups	2.188	6	.365		
Total	6.937	8			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M3	3	1.1700	
M2	3		2.6400
M1	3		2.7733
Sig.		1.000	.796

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 4c. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Warna (b*)

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.966	2	.983	.622	.568
Within Groups	9.482	6	1.580		
Total	11.448	8			

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
M2	3	15.2600	
M3	3	15.9667	
M1	3	16.3933	
Sig.		.326	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 5. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Air

ANOVA

KadarAir

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.690	2	2.845	16.568	.004
Within Groups	1.030	6	.172		
Total	6.720	8			

KadarAir

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M1	3	18.1867	
M2	3		19.4300
M3	3		20.1067
Sig.		1.000	.092

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Elastisitas

ANOVA

Elastisitas

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.053	2	5.527	12,435.100	.000
Within Groups	.003	6	.000		
Total	11.056	8			

Elastisitas

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
M3	3	12.1900		
M2	3		13.2967	
M1	3			14.8900
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 7. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Daya Serap air

ANOVA

DSA

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	359.617	2	179.809	288.232	.000
Within Groups	3.743	6	.624		
Total	363.360	8			

DSA

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
M1	3	69.8633		
M2	3		77.5133	
M3	3			85.3467
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 8. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Cooking Time

ANOVA

CookingTime

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.972	2	.486	2,083.476	.000
Within Groups	.001	6	.000		
Total	.974	8			

CookingTime

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
M3	3	2.3633		
M2	3		2.5233	
M1	3			3.1267
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Lampiran 9. a Ekstrak Daun Pandan



Lampiran 9. b Pembuatan Mi Basah



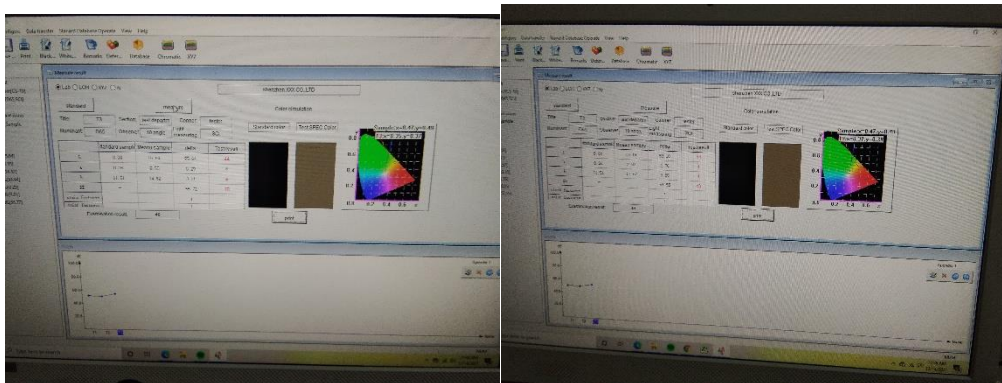
Lampiran 9. c Pengujian Organoleptik



Lampiran 9. d Pengujian Karakteristik Mi Basah



Pengujian Kadar Air



Pengujian Warna Colorimeter



Pengujian Elastisitas



Pengujian Daya Serap Air



Pengujian Cooking Time