

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, R. N., & Mursyid, M. (2020). Efektivitas Antimikroba Minyak Zaitun Sebagai Bahan Tambahan Pasta Gigi Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans*. *BIOMA*, 2(2), 1–5.
- Arianty, A. A. A. S., & Dewi, I. G. A. M. (2018). The Quality of Moringa Pasta as an Alternative of Healthy Food. *Advances in Economics, Business and Management Research (AEBMR)*, 52, 51–59. <https://doi.org/10.2991/ictgtd-18.2018.8>
- Arif, D. Z., Cahyadi, W., & Firdhaua, A. S. (2018). KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*) DENGAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180–189. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Arwiyah, Zainuri, M., & Efendy, M. (2015). Studi Kandungan NaCl di Dalam Air Baku dan Garam yang Dihasilkan serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Media Meja Garam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*, 8(1), 1–9.
- Association of Official of Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricult Chemists*. AOAC International. Washington DC.
- Biyumna, U. L., Windrati, W. S., & Diniyah, N. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur. *Jurnal Agroteknologi*, 11(1), 23–34.
- Cervantes, M. E. G., Uribe, J. P. H., Aldapa, C. A. G., Cortez, R. O. N., Rodríguez, H. M. P., & Torres1, A. V. (2021). Physicochemical, functional, and quality properties of fettuccine pasta added with huitlacoche mushroom (*Ustilago maydis*). *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(10), 3–10.
- Deglas, W., & Yosefa, F. (2020). PENGUJIAN KADAR YODIUM, NaCl DAN KADAR AIR PADA DUA MEREK GARAM KONSUMSI. *Jurnal Pertanian Dan Pangan*, 2(1), 16–21.
- Demando, G., Hamisah, B., & Marseli, Z. (2019). Potensi Tanaman Jewawut Sebagai Sumber Karbohidrat Terbaru dan Bioaktivitasnya Sebagai Anti Hipertensi. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 3(1), 355–370. <https://doi.org/10.37250/newkiki.v3i1.33>
- Dewantara, E. C., Wijayanti, I., & Anggo, A. D. (2019). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Pasta Makaroni dengan Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 22–29.
- Djaelani, M. A. (2015). Pengaruh Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 23(1), 24–30.
- Duma, N., & Rosniati. (2010). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta. *Dinamika Penelitian BIPA*, 21(38), 128–135.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011). Efisiensi Penggunaan Telur dalam Pembuatan Sponge Cake. *JPTK UNDIKSHA*, 8(2), 59–74.
- Fadilah, F., Trisnawati, D., Marlinda, & Rostianti, T. (2021). Sifat Kimia dan Organoleptik Pasta Makaroni dari Tepung Talas Beneng (*Xanthosoma undipes* K.Koch) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Jurnal Pertanian & Industri Pangan*, 1(1).
- Fadilah, U. F. (2019). Pengaruh Perbedaan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fungsional Protein Telur Ayam Ras. In *Thesis*. Universitas Semarang.
- Fitriani, Sugiyono, & Purnomo, E. H. (2013). Pengembangan Produk Makaroni dari Campuran Jewawut (*Setaria italica* L.), Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) dan Terigu (*Triticum aestivum* L.). *Pangan*, 22(4), 349–364.
- Garcia-Valle, D. E., Bello-Pérez, L. A., Agama-Acevedo, E., & Alvarez-Ramirez, J. (2021). Effects of mixing, sheeting, and cooking on the starch, protein, and water structures of

- durum wheat semolina and chickpea flour pasta. *Food Chemistry*, 360, 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129993>
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hermanto, S., Muawanah, A., & Wardhani, P. (2010). Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia VALENSI*, 1(6), 262–268. <https://doi.org/10.15408/jkv.v1i6.237>
- Hijrianti, S., & Widodo, S. (2018). Substitusi Tepung Jewawut pada Kue Kasippiq di Desa Bonde Kecamatan Campalagian Kabupaten Polewali Mandar. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*, 1, 294–300.
- Husna, N. El, Lubis, Y. M., & Ismi, S. (2017). Sifat Fisik dan Sensory Mie Basah dari Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringaoleifera*). *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2), 99–106.
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2013). Pengaruh penggunaan pati ganyong, tapioka, dan mocaf sebagai Bahan substitusi terhadap sifat fisik mie jagung instan. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 33(4), 391–398.
- Juhaeti, T., Widiyono, W., Setyowati, N., Lestari, P., Syarif, S., Saefudin, Gunawan, I., Budiarjo, & Agung, R. (2019). Serealial Lokal Jewawut (*Setaria italica* (L.) P. Beauv): Gizi, Budaya, dan Kuliner. *Biologi & Sains*, 9–17. <http://conference.unsil.ac.id/index.php/biosper/2019/paper/viewFile/26/16>
- Kartika, A. G. D., Pratiwi, W. S. W., Indriyawati, N., & Jayanthi, O. W. (2019). Analisis Kadar Magnesium dan Kalium pada Garam Rich Minerals. *Rekayasa*, 12(1), 1–4.
- Khomsan, A., & Anwar, Faisal. (2008). *Sehat Itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat dengan Makanan Tepat*. Penerbit Hikmah. Jakarta Selatan.
- Laga, A. (2021). *Teknologi Pengolahan Pati*. CV. Inzani. Makassar.
- Léder, I. (2004). Sorghum and Millets. *Cultivated Plants, Primarily as Food Sources*, 1, 66–84.
- Mahdiah, & Efrina. (2020). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BEBASIS TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN LOKAL SUKUN MENJADI FETTUCCHINI. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2020 (SNPPM-2020)*, 28–35.
- Masyitha, N. F., Mahdiyah, & Efrina, E. (2021). Pengaruh Substitusi Pangan Lokal Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L) terhadap Daya Terima Fettuccine Sukun. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 2(2), 118–123. <https://doi.org/10.2403/80sr190.00>
- Mayasti, N. K. I., Ushada, M., & Ainuri, M. (2018). Analisa Mutu Produk Spageti Berbasis Tepung Beras, Jagung, Mocaf, dan Kedelai. *PANGAN*, 27(2), 129–140.
- Muhammad, D. R. A., Sasti, T. G. S., Siswanti, & Anandito, R. B. K. (2019). Karakteristik Brownies Kukus Cokelat Berbahan Dasar Pati Garut dengan Substitusi Parsial tepung Jewawut. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 87–98.
- Muhandri, T., Subarna, Koswara, S., Nurtama, B., Ariefianto, D. I., & Fatmala, D. (2017). Optimasi Pembuatan Sohun Ubi Jalar Menggunakan Ekstruder Pemasak-Pencetak. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 28(1), 36–45. <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.1.36>
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., & Putri, W. I. (2014). KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK PRODUK MIE KERING UBI JALAR KUNING (*Ipomoea batatas*) (KAJIAN PENAMBAHAN TELUR DAN CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 25–36.
- Mustakim, Ulok, R., Nurlinda, Inda, N., Nuristiqama, S., Rahmawati, Safitri, R. S., Syamsinar, Muria, Z. M., Halifah, Wardiyanto, & Pebriansa. (2020). Pembuatan Baje Ba'tan (Jewawut) di Desa Rossoan, Kabupaten Enrekang. *Maspul Journal of*

- Community Empowerment*, 1(2), 1–6.
- Nafi, A., Diniyah, N., & Permata, R. (2014). Pembuatan Garam Gurih Jamur Merang dengan Variasi Lama Hidrolisis dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 14(2), 125–132.
- Naibaho, U. E. (2019). *Karakteristik Spaghetti Dari Tepung Semolina Yang Disubstitusi Tepung Hanjeli Hasil Fermentasi*. Universitas Pasundan.
- Noer, Z., & Irma, M. (2021). *Kualitas Gandum Amerika Serikat*. Guepedia. Indonesia.
- Nurhidayati, D., & Warmiati. (2021). Moisture Analyzer Sartorius Type MA 45 sebagai Alat Uji Kadar Air Gelatin dari Tulang Kelinci. *Majalah Kulit Politeknik ATK Yogyakarta*, 20(2), 95–101.
- Oktavia, A. D., Desnita, R., & Anastasia, D. S. (2021). Potensi Penggunaan Minyak Zaitun (Olive Oil) sebagai Pelembab. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 5(1).
- Orey, C. (2008). *Khasiat Minyak Zaitun Resep Umur Panjang ala Mediterania*. Penerbit Hikmah. Jakarta Selatan.
- Pérez, E., & Pérez, L. (2009). Effect of The Addition of Cassava Flour and Beetroot Juice on The Quality of Fettuccine. *African Journal of Food Science*, 3(11), 352–360. <http://www.academicjournals.org/ajfs>
- Pontoluli, D. F., Assa, J. R., & Mamujaja, C. F. (2017). Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas I*). *In Cocos*, 1(8).
- Purnomo, E. H., Purwani, E. Y., & Sulistyawati, T. W. (2015). Optimasi Penggunaan Hidrokoloid Terhadap Pasta Makaroni Berbasis Beras Beramilosa Tinggi. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(2), 241–251. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.241>
- Putri, B. M., Wulandari, Y. W., & Mustofa, A. (2020). Karakteristik Brownies Kukus Tepung Jewawut (*Setarica italica*) dan Tepung Maizena dengan Pengaruh Lama Proses Pengukusan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 5(1), 1–11.
- Putri, R. A. N., Rahmi, A., & Nugroho, A. (2020). Karakteristik Kimia, Mikrobiologi, Sensori Sereal Flakes Berbahan Dasar Tepung Ubi Nagara (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jewawut (*Setaria italica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 7(1), 1–11.
- Rachman, A., Brennan, M. A., Morton, J., & Brennan, C. S. (2020). Starch Pasting Properties, and the Effects of Banana Flour and Cassava Flour Addition to Semolina Flour on Starch and Amino Acid Digestion. *Starch*, 1–7.
- Rahim, A., Alam, N., Hutomo, G. S., & Kadir, S. (2016). *Teknologi Modifikasi Pati Aren* (P. Sudarmo (ed.); Vol. 21, Issue 1). Magnum Pustaka Utama. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Ramadhani, N., Herlina, & Pratiwi, A. C. (2018). Perbandingan Kadar Protein pada Telur Ayam dengan Metode Spektrofotometri Sinar Tampak. *Kartika : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), 53–56. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- 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.
- Rini, D. S. (2018). Potensi Akses Lokal Jewawut (*Setaria italica L.*) P. Beauv) sebagai Pangan Alternatif di Lahan Kering Pulau Sumba NTT. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek III*, 558–564.
- Riswandha, D. (2018). *Pengaruh Penggunaan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Mikroenkapsulasi Ekstrak Daun Dandang Gendis (*Clinacanthus nutans*) dengan Metode Freeze Drying*. Universitas Katolik Soegijapranata.

- Rosalina, L., Suyanto, A., & Yusuf, M. (2018). Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(1), 1–10.
- Rosida, & Dwi, R. (2013). MIE DARI TEPUNG KOMPOSIT (TERIGU, GEMBILI (*Dioscorea esculenta*), LABU KUNING) DAN PENAMBAHAN TELUR. *Jurnal Teknologi Pangan*, 32–37.
- Rukmi, D. L., Legowo, A. M., & Dwiloka, B. (2015). TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT, pH, DAN KADAR LAKTOSA YOGHURT DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG JEWAWUT. *Agromedia*, 33(2), 46–54.
- Rusmiati, A., & Tetty, Y. (2015). *Aneka Masakan Telur*. PT AgroMedia Pustaka. Depok.
- Sanovi, R. (2019). Pemanfaatan Tepung Jewawut dan Tepung Labu Kuning sebagai Bahan Dasar *Snack Bar* Tinggi Serat Pangan Ditinjau dari Sifat Fisik dan Daya Terima. In *Thesis*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Setiadi, Y., Sunarto, & Hutagalung, S. P. (2015). Potensi Tepung Jewawut dalam Meningkatkan Kadar Fe dan Daya Terima Nugget Ayam. *Jurnal Riset Kesehatan*, 4(2), 756–762.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Soekarto, S. T. (2020). *Teknologi Hasil Ternak*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Sonia. (2018). Pembuatan Pasta Berbahan Dasar Tepung Talas dengan Penambahan Pati Termodifikasi dan Hidrokoloid. In *Thesis*. Universitas Sumatera Utara.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati, & Aqil, M. (2017). Karakteristik Tepung Jewawut (Foxtail Millet) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 11–21.
- Sumada, K., Dewati, R., & Suprihatin. (2016). GARAM INDUSTRI BERBAHAN BAKU GARAM KROSOK DENGAN METODE PENCUCIAN DAN EVAPORASI. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(2), 30–36.
- Sutomo, B. (2008). *Variasi Mi dan Pasta*. PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Tuhumury, H. C. D., Ega, L., & Sulfiyah, P. (2020). Karakteristik Fisik Mie Basah dengan Variasi Tepung Terigu, Tepung Mocaf, dan Tepung Ikan Tuna. *The Journal of Fisheries Development*, 4(1), 43–50.
- Utami, P. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Semolina terhadap Karakteristik Makaroni Ubi Jalar Ungu Varietas Ayamurasaki*. Universitas Pasundan.
- Wandee, Y., Uttapap, D., Puncha-Arnon, S., Puttanlek, C., Rungsardthong, V., & Wetprasit, N. (2015). Quality assessment of noodles made from blends of rice flour and canna starch. *Food Chemistry*, 179, 85–93. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.01.119>
- Widiarto, S. B., Hubeis, M., & Sumantadinata, K. (2013). Efektivitas Program Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat di Desa Losarang, Indramayu. *Manajemen IKM*, 8(2), 144–154.
- Wulandari, M. U. (2017). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas* L) Termodifikasi dengan Tepung Durum terhadap Karakteristik Fettucini*. Universitas Pasundan.
- Wulandari, N. K. N., Ekawati, I. G. A., & Putra, I. N. K. (2019). Pengaruh Perbandingan Semolina Dan Tepung Beras Hitam Terhadap Karakteristik Pasta Fettucine Basah. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(1), 104. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i01.p12>
- Wulandari, Z. (2018). Karakteristik liozom dari telur unggas lokal sebagai pemanis. In *Dissertation*. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.
- Yonata, D., Pranata, B., & Nurhidajah. (2022). Pengaruh Waktu Fermentasi terhadap Serat Pangan dan Daya Cerna Protein Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Menggunakan Ekstrak Kubis Terfermentasi. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1), 1–8. <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v39i1.6650>
- Yovian, M. (2014). *Perancangan Homogenizer Untuk Skala Industri Rumah Tangga*.

Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Yusuf, M., & Yusrini, L. (2021). Air Jus Wortel Sebagai Bahan Substitusi Pada Pasta Lasagna. *Jurnal Culinaria*, 3(1), 1–8.
<https://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/view/989%0Ahttps://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/download/989/469>
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatin Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 1–8.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Pengujian

Cooking Time (Menit)					
Perlakuan	Ulangan				Jumlah
	I	II	III	IV	
A0	5	5	5	5	20
A1	2,5	2,5	2,5	2,5	10
A2	2,5	2	2,5	2	9
A3	1	1	1	1	4
Total					43

Elastisitas						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	5	2	3	3	13	3,25
A1	3	3	2	2	10	2,5
A2	2	2	2	2	8	2
A3	1	1	1	1	4	1
Total					35	2,1875

Daya Serap Air						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	54	50	48	44	196	49
A1	58	54	66	60	238	59,5
A2	60	62	62	64	248	62
A3	78	68	74	74	294	73,5
Total					976	61

Kadar air						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	66,5	65,7	68,6	65	265,8	66,45
A1	63,6	66,5	64,9	65,3	260,3	65,075
A2	61,9	63,9	61,5	60,6	247,9	61,975
A3	61,4	64,3	66,9	67,1	259,7	64,925
Total					1033,7	64,60625

Kadar Abu						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	0,355	0,314214	0,229977	0,26463	1,163821	0,290955
A1	0,28463	0,234461	0,329489	0,354115	1,202695	0,300674
A2	0,398963	0,379943	0,458693	0,384481	1,622079	0,40552
A3	0,454409	0,429678	0,414275	0,398903	1,697265	0,424316
Total					5,68586	0,355366

Kadar lemak						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	2,2136	2,485065	2,40004	2,289235	9,387939	2,346985
A1	2,35206	2,441216	2,590725	2,700275	10,08428	2,521069
A2	3,131648	3,272637	3,216476	3,066627	12,68739	3,171847
A3	2,629089	2,778611	2,859428	2,773621	11,04075	2,760187
Total					43,20035	2,700022

Kadar protein						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	6,11	6,45	5,71	5,22	23,49	5,8725
A1	5	4,65	5,69	6,12	21,46	5,365
A2	5,34	5,23	4,58	8,67	23,82	5,955
A3	3,14	5,06	5,08	4,79	18,07	4,5175
Total					86,84	5,4275

Kadar karbohidrat						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	24,8214	25,05072	23,05998	27,22614	100,1582	25,03956
A1	28,76331	26,17432	26,48979	25,52561	106,953	26,73826
A2	29,22939	27,21742	30,24483	27,27889	113,9705	28,49263
A3	32,3765	27,43171	24,7463	24,93748	109,492	27,373
Total					430,5738	26,91086

Uji organoleptik						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	4,606061	4,515152	4,424242	4,545455	18,09091	4,522727
A1	3,484848	3,545455	3,090909	3,484848	13,60606	3,401515
A2	2,575758	2,575758	2,363636	2,666667	10,18182	2,545455
A3	1,787879	2,060606	2,060606	1,727273	7,636364	1,909091
Total					49,51515	3,094697

Uji organoleptik						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	3,272727	3,30303	3,181818	3,30303	13,06061	3,265152
A1	3,30303	3,393939	3,242424	3,333333	13,27273	3,318182
A2	3,333333	3,242424	3,090909	3,212121	12,87879	3,219697
A3	2,878788	3,060606	3,212121	3,090909	12,24242	3,060606
Total					51,45455	3,215909

Uji organoleptik						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	3,151515	3,212121	3,060606	3,484848	12,90909	3,227273
A1	3,212121	3,151515	3,212121	2,969697	12,54545	3,136364
A2	2,848485	3,030303	3,060606	3,272727	12,21212	3,05303
A3	2,090909	2,030303	2,333333	2,30303	8,757576	2,189394
Total					46,42424	2,901515

Uji organoleptik						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	2,878788	3,060606	3,151515	3,30303	12,39394	3,098485
A1	3	3,060606	2,878788	3,30303	12,24242	3,060606
A2	2,757576	2,818182	3	3,181818	11,75758	2,939394
A3	2,484848	2,575758	2,757576	2,666667	10,48485	2,621212
Total					46,87879	2,929924

Uji warna						
Perlakuan	Ulangan				Jumlah	Rata-rata
	I	II	III	IV		
A0	62,69	72,47	73,78	74,93	283,87	70,9675
A1	58,87	74,26	70,76	74,22	278,11	69,5275
A2	61,33	70,17	70,4	63,09	264,99	66,2475
A3	64,07	69,64	70,77	69,39	273,87	68,4675
Total					1100,84	68,8025

Konsentrasi Tepung Jawawut (%)	% Air	% Protein	% Lemak	% Abu	% Karbohidrat
0	66,45	5,8725	2,346985	0,290955	25,03956
30	65,075	5,365	2,521069	0,300674	26,73826
50	61,975	5,955	3,171847	0,40552	28,49263
70	64,925	4,5175	2,760187	0,424316	27,373

Konsentrasi Tepung Jawawut (%)	% Elastisitas	% DSA	Cooking Time (menit)	Nilai L
0	3,25	49	5	70,9675
30	2,5	59,5	2,5	69,5275
50	2	62	2,25	66,2475
70	1	73,5	1	68,4675

Konsentrasi Tepung Jawawut (%)	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
0	4,5227273 (Sangat Suka)	3,265152 (Agak Suka)	3,2272727 (Agak Suka)	3,098485 (Agak Suka)
30	3,4015152 (Agak Suka)	3,318182 (Agak Suka)	3,1363636 (Agak Suka)	3,060606 (Agak Suka)

b. Tabel ANOVA

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Elastisitas	Between Groups	10.688	3	3.562	7.435	.004
	Within Groups	5.750	12	.479		
	Total	16.438	15			
Kadar Air	Between Groups	42.577	3	14.192	4.383	.027
	Within Groups	38.853	12	3.238		
	Total	81.429	15			
Daya Serap Air	Between Groups	1214.000	3	404.667	26.108	.000
	Within Groups	186.000	12	15.500		
	Total	1400.000	15			
Kadar Abu	Between Groups	.058	3	.019	10.011	.001
	Within Groups	.023	12	.002		
	Total	.081	15			
Kadar Lemak	Between Groups	1.532	3	.511	36.617	.000
	Within Groups	.167	12	.014		
	Total	1.699	15			
Cooking Time	Between Groups	33.688	3	11.229	539.000	.000
	Within Groups	.250	12	.021		
	Total	33.938	15			
Organol Warna	Between Groups	15.363	3	5.121	210.775	.000
	Within Groups	.292	12	.024		
	Total	15.654	15			
Organol Aroma	Between Groups	.148	3	.049	5.443	.014
	Within Groups	.109	12	.009		
	Total	.257	15			
Organol Tekstur	Between Groups	2.765	3	.922	37.008	.000
	Within Groups	.299	12	.025		
	Total	3.064	15			
Organol Rasa	Between Groups	.564	3	.188	6.603	.007
	Within Groups	.341	12	.028		
	Total	.905	15			
Uji Warna	Between Groups	47.412	3	15.804	.546	.660
	Within Groups	347.550	12	28.962		
	Total	394.962	15			
Kadar Protein	Between Groups	5.233	3	1.744	1.404	.290
	Within Groups	14.910	12	1.243		
	Total	20.143	15			
Kadar Karbohidrat	Between Groups	24.989	3	8.330	1.686	.223
	Within Groups	59.281	12	4.940		
	Total	84.269	15			

c. Uji Lanjut Duncan

Post Hoc Tests**Homogeneous Subsets****Elastisitas**

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jewawut	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
30% Semolina + 70% Jewawut	4	1.00		
50% Semolina + 50% Jewawut	4	2.00	2.00	
70% Semolina + 30% Jewawut	4		2.50	2.50
Kontrol	4			3.25
Sig.		.064	.327	.151

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Kadar Air

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jewawut	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
50% Semolina + 50% Jewawut	4	61.975	
30% Semolina + 70% Jewawut	4		64.925
70% Semolina + 30% Jewawut	4		65.075
Kontrol	4		66.450
Sig.		1.000	.276

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Daya Serap Air

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Kontrol	4	49.00		
70% Semolina + 30% Jiwawut	4		59.50	
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		62.00	
30% Semolina + 70% Jiwawut	4			73.50
Sig.		1.000	.387	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Kadar Abu

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Kontrol	4	...	
70% Semolina + 30% Jiwawut	4	...	
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		...
30% Semolina + 70% Jiwawut	4		...
Sig.		.759	.555

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Kadar Lemak

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Kontrol	4	2.3469E0		
70% Semolina + 30% Jiwawut	4	2.5210E0		
30% Semolina + 70% Jiwawut	4		2.7601E0	
50% Semolina + 50% Jiwawut	4			3.1718E0
Sig.		.059	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Cooking Time

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
30% Semolina + 70% Jiwawut	4	1.000			
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		2.250		
70% Semolina + 30% Jiwawut	4			2.500	
Kontrol	4				5.000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Organol Warna

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
30% Semolina + 70% Jiwawut	4	1.9090E0			
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		2.5454E0		
70% Semolina + 30% Jiwawut	4			3.4015E0	
Kontrol	4				4.5227E0
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Organol Aroma

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
30% Semolina + 70% Jiwawut	4	3.0606E0	
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		3.21969E0
Kontrol	4		3.26515E0
70% Semolina + 30% Jiwawut	4		3.31818E0
Sig.		1.000	.189

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Organol Tekstur

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
30% Semolina + 70% Jiwawut	4	2.18939E0	
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		3.05303E0
70% Semolina + 30% Jiwawut	4		3.13636E0
Kontrol	4		3.22727E0
Sig.		1.000	.163

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Organol Rasa

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jiwawut	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
30% Semolina + 70% Jiwawut	4	2.62121E0	
50% Semolina + 50% Jiwawut	4		2.93939E0
70% Semolina + 30% Jiwawut	4		3.06060E0
Kontrol	4		3.09848E0
Sig.		1.000	.228

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Uji Warna

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jewawut	N	Subset for alpha = 0.05
		1
50% Semolina + 50% Jewawut	4	66.2475
30% Semolina + 70% Jewawut	4	68.4675
70% Semolina + 30% Jewawut	4	69.5275
Kontrol	4	70.9675
Sig.		.272

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Kadar Protein

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jewawut	N	Subset for alpha = 0.05
		1
30% Semolina + 70% Jewawut	4	4.5175
70% Semolina + 30% Jewawut	4	5.3650
Kontrol	4	5.8725
50% Semolina + 50% Jewawut	4	5.9550
Sig.		.116

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Kadar Karbohidrat

Duncan

Tepung Semolina dan Tepung Jewawut	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Kontrol	4	25.0395600
70% Semolina + 30% Jewawut	4	26.7382575
30% Semolina + 70% Jewawut	4	27.3729965
50% Semolina + 50% Jewawut	4	28.4926332
Sig.		.064

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian

a. Pembuatan Tepung Jewawut

b. Pembuatan *Fettuccine*

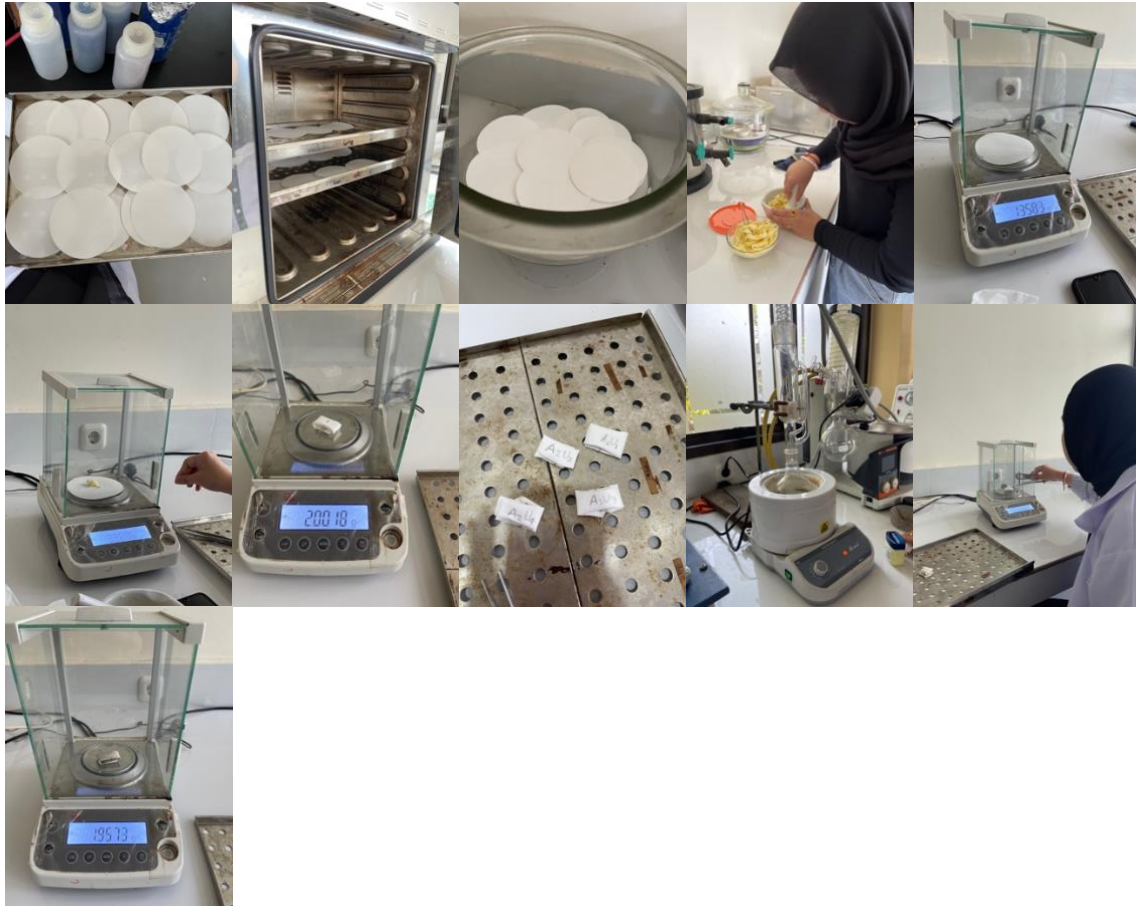
c. Pengujian Kadar Air



d. Pengujian Kadar Protein



e. Pengujian Kadar Lemak



f. Pengujian Kadar Abu



g. Pengujian Organoleptik



h. Pengujian *Cooking Time*



i. Pengujian Daya Elastisitas



j. Pengujian Daya Serap Air



k. Pengujian Warna

