

DAFTAR PUSTAKA

- Aravind, N., Mike, S., Christopher, M. F., Jaroslav, B., & Elliot, P. (2013). Optimisation of resistant starch II and III levels in durum wheat pasta to reduce in vitro digestability while maintaining processing and sensory characteristics. *Food Chemistry*, *136*(2), 1100–1109.
- Argo, L. B., Tristiarti, & Mangisah, I. (2013). *Kualitas Fisik Telur Ayam Arab Petelur Fase I dengan Berbagai Level Azolla microphylla*. *2*(1), 445–457.
- Arief, R. W., Yani, A., Lampung, R. B., Selatan, K., Pekalongan, K., & Lampung, K. (2014). Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda. *Pembuatan Tepung Jagung*, *1*, 611–618.
- Astuti, R., Hendriyani, H., & Isnawati, M. (2013). Penambahan kelapa (*Cocos nucifera*) dan kacang tolo (*Vigna unguiculata*) terhadap nilai indeks glikemik singkong (*Manihot utilissima*). *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, *10*(1), 1. <https://doi.org/10.22146/ijcn.18372>
- Auliah, A. (2012). Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica*, *13*(2), 33–38.
- Aviana, T., & Hutajulu, T. F. (2014). Karakteristik Kerupuk dari Tepung Jagung Pulut (*Zea mays L.*). *Warta IHP/Journal of Agro-Based Industry*, *31*(2), 70–76.
- Azrai, M., Mejaya, M. J., & Yasin, M. H. G. (2009). Pemuliaan jagung khusus. *Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros, Fao 1992*, 96–109.
- Bepary, R. H., Boro, A., & Mohan, J. (2019). *Preparation Techniques for Different Types of Pasta*. Associate Professor. Indian Institut of Crop Processing Technology.
- 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. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i1.5440>
- BSN. (1995). *Makaroni SNI 01-3777-1955*. Badan Standarisasi Nasional.
- Daud, A., Suriat, & Nuzulyant. (2019). Kajian Penerapan faktor yang mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air metode Thermogravimetri. *Jurnal Lutjanus*, *24*(2), 11–16. https://ppnp.e-journal.id/lutjanus_PPNP%0AKajian
- Departemen Kesehatan, R. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya Akasara.
- Dessuara, C. F., Waluyo, S., & Novita, D. D. (2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik Mie Herbal Basah the Effect of Tapioca Flour As a Substitution of Wheat Flour. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, *4*(2), 81–90.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, *1*(1), 95. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6223>
- Estiasih, T., Harijono, Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.

- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Evanuarini, H. (2010). *KUALITAS CHICKEN NUGGETS DENGAN PENAMBAHAN PUTIH TELUR* *Chicken Nuggets Quality Affected by the Egg White Addition Herly Evanuarini 1* 1). 5(2), 17–22.
- Febrianto, A., Basito, & Anam, C. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Tortilla Corn Chips Dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung Study on the Physicochemical and Sensory Characteristics of Corn Tortilla Chips With Variation in Alkaline Solution on " Niks. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), 2302733.
- Fitriyah, N. (2019). Respon Pertumbuhan dan Produksi Jagung Pulut Lokal (*Zea mays ceratina*. L) pada Kondisi Cekaman Kering dan Nitrogen Rendah. *Jurnal Ilmiah Hiau Cendekia*, 2(4), 74–77.
- Hadipernata, M., Rachmat, R., & Widaningrum. (2006). Pengaruh Suhu Pengeringan pada Teknologi Far Infrared terhadap utu Jamur Merang Kering (*Volvarella volvaceae*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 2.
- Hamzah, A. A. (2020). *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok Di Pasar Domestik dan Internasional*. 1, 7–8.
- Herawati. (2016). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 30(1), 31–39. <https://doi.org/10.21082/jp3.v30n1.2011.p31-39>
- Herawati, H. (2012). Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Litbang Pertanian*, 31(12), 68–76.
- Imami, R. H., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Proporsi Telur dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia, dan Organoleptik pada Bolu Bebas Gluten dari Pasta Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 89–99. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.03.10>
- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., & Darmajana, D. A. (2014). 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. <https://doi.org/10.22146/agritech.9534>
- Izwardy D, Mahmud MK, Hermana, & Nazarina. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Kim, S. K., Kwak, J. E., & Kim, W. K. (2003). A Simple Method for Estimation of Enzyme-Resistant Starch Content. *Starch/Staerke*, 55(8), 366–368. <https://doi.org/10.1002/star.200300199>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Telur. In *eBookPangan*. <https://doi.org/10.15578/squalen.v3i1.167>
- Kulp, K., & Jr, P. J. (2000). *Handbook of cereal science and technology, vol 99, 2nd edn*. Marcel Dekker.
- Lawalata, V., Budiastira, W., & Haryanto, B. (2004). Peningkatan Nilai Gizi, Sifat

- Organoleptik dan Fisik Sagu Mutiara dengan Penambahan Buah Kenari (*Canarium ovatum*). *Agritech*, 24(1), 9–16.
- Mahendradatta, M., Tawali, A. B. (2008). *Jagung dan diversifikasi produk olahannya*. Masagena Press bekerjasama dengan Pusat Kajian Makanan Tradisional. Universitas Hasanuddin.
- Marwoto, H. (2013). *Budi daya Tanaman Palawija (Jagung, Kacang Tanah, dan Kedelai)*. PT Maraga Borneo Tarigas.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono, F. A. (2016). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta.
- 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.
- Mustafa, A., & Elliyana, E. (2020). Pemanfaatan Ampas Kedelai Pada Pembuatan Brownies “Gluten Free” Ubi Jalar Ungu Dan Uji Kelayakannya. *Agrointek*, 14(1), 1–13. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.4714>
- Nielsen, S. S. (2010). *Food analysis fourth edition*. Springer Science Business Media, LLC.
- Ntau, L., Sumual, M. F., & Assa, J. R. (2017). Pengaruh Fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap Sifat Fisik Tepung Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt) [The. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 11–19.
- Nurhidayah, B., Soekendarsi, E., & Erviani, A. (2019). Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) Ddan Sisik Ikan Nilla (*Oreochromis niloticus*). *Biologi Makassar*, 4(1), 39–47.
- Oksilia, & Pratama, F. (2018). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Pempek Berbahan Dasar Pati Resisten Tipe III Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional I Hasil Litbangyasa Industri*, 164–175.
- Palgunaa, I. G. P. A., Sugiyonoa, & Haryanto, B. (2013). Optimasi Rasio Pati Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu (*Metroxylon sagu*). *Jurnal Pangan*, 22(3), 253–262.
- 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.
- Poedjiadi, A., & Supriyanti, T. (2015). *Dasar-Dasar Biokimia*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Prabawati, S. (2011). Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan. *Agroinovasi, edisi 4-10(29)*. www.litbang.deptan.go.id
- Pusra, W., Sari, N. I., & Loekman, S. (2017). Pengaruh Jenis Telur pada Pengolahan Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) terhadap Penerimaan Konsumen. In *Acceptance of Users (Doctoral dissertation, Riau University)*. https://doi.org/10.11164/jjsps.16.4_704_3
- Rakhmawati. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*

- L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 2 April 2013, 1(1)*, 41–48.
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya Serap Air sebagai Acuan Untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong Water Absorption as Reference to Determine the Volume of Water in Dough Making from Wheat Flour and Cassava Flour Mixture. *Jurnal Agritech, 35(03)*, 324. <https://doi.org/10.22146/agritech.9344>
- Riyani, K., & Setyaningyas, T. (2013). Fotodegradasi Sianida dalam Limbah Cair Tapioka. *Molekul, 8(1)*, 49–57.
- Sandberg, E. (2015). *The effect of durum wheat bran particle size on the quality of bran enriched pasta. 405.*
- Setiarto, R. H. B., Jenie, B. S. L., Faridah, D. N., & Saskiawan, I. (2015). Study of Development Resistant Starch Contained in Food Ingredients as Prebiotic Source. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 20(3)*, 191–200. <https://doi.org/10.18343/jipi.20.3.191>
- Shofian, B. R., & Wilistiningsih, S. (2020). Analisis Pelaksanaan Proses Produksi Pasta Pada PT Indofood Sukses Makmur TBK Divisi Bogasari Jakarta. *Jurnal Pendidikan, 03(02)*, 1–26. <http://jurnal.lpkсарicitrasurya.com/index.php/bmi/article/view/56/54>
- Souripet, A. (2015). *Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. 4(1)*, 25–32.
- Sri, B., Jenie, L., Putra, R. P., & Kusnandar, F. (2012). Fermentasi Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat Dan Pemanasan Otoklaf Dalam Meningkatkan Kadar Pati Resisten Dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa Paradisiaca Formatypica*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian, 9(1)*, 18–26. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v9n1.2012.18-26>
- Suarni, S. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 28(2)*, 63–71. <https://doi.org/10.21082/jp3.v28n2.2009.p63-71>
- Suarni, S. (2014). Peranan Sifat Fisikokimia dan Komponen Fungsional Jagung Sebagai Landasan Inovasi Teknologi Diversifikasi Pangan. *Pengembangan Inovasi Pertanian, 7(1)*, 11–20.
- Suarni, S., Aqil, M., & Subagio, H. (2019). Potensi Pengembangan Jagung Pulut Mendukung Diversifikasi Pangan / Potency of Waxy Corn Development to Support Food Diversification. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 38(1)*, 1. <https://doi.org/10.21082/jp3.v38n1.2019.p1-12>
- Suarni, & Widowati, S. (2016). *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. 410–426.*
- Sugiyono, Pratiwi, R., & Faridah, N. (2009). Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Pemanasan Suhu Tinggi-Pendinginan (AUTOCLAVING-COOLING CYCLING) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe III. *J. Teknol. Dan Industri Pangan, XX(1)*, 17–24.
- Suloi, A. N. F. (2019). *Potensi Pati Resisten dari Berbagai Jenis Pisang – A Riview. 92–96.*
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap

- Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
<https://doi.org/10.22435/mpk.v25i4.4590.235-242>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. (2017). *Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review*. 5(2), 66–73.
- Tengah, J., Tumbelaka, S., & Toding, M. M. (2017). Pertumbuhan dan Produksi Jagung Pulut Lokal (*Zea mays ceratina* Kulesh) pada Beberapa Dosis Pupuk NPK. *Cocos*, 1(1).
- Trianto, Y., Sutedja, A. M., & Trisnawati, C. Y. (2013). Karakteristik Sifat Fungsional Kacang Hijau Kukus dengan Variasi Waktu Pengukusan. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 12(2), 69–74.
- Wulandari, M. U. (2018). *Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Merah (Ipomea batatas L) Termodifikasi dengan Tepung Durum Terhadap Karakteristik Fettucini*. Doctoral dissertation, Fakultas Teknik.
- Wulandari, 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>
- Yanuarti, A. R., & Afsari, M. D. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Terigu*.
- Yustisia, R. (2013). Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit. *Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang (Skripsi)*, 1–36.
- Zainuddin, A. (2016). Analisis Gelatinisasi Tepung Maizena pada Pembuatan Pasta Fettuccine Analysis Of Gelatine Cornmeal To Making Pasta Fettuccine Asniwati Zainuddin. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 1–8.

Lampiran

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tahap 1

Lampiran 1.a Hasil Organoleptik parameter warna

Panelis	Sampel A0			Sampel A1			Sampel A2			Sampel A3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	3
2	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3
4	3	1	2	4	3	2	4	4	4	3	4	2
5	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3
6	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4
7	2	2	2	3	2	3	4	4	4	4	3	3
8	2	2	2	2	3	3	3	3	4	3	2	2
9	3	2	2	4	3	3	4	3	3	3	3	3
10	3	4	4	3	4	3	4	3	5	3	3	4
11	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
12	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
13	3	2	2	5	4	3	2	5	4	5	2	5
14	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	4	3	3	3	4	3	3	5	4	2	3	3
17	2	3	3	4	4	5	4	5	5	4	4	4
18	3	4	3	4	4	2	4	2	3	2	1	1
19	2	3	2	3	4	3	5	3	5	4	2	4
20	2	3	2	4	3	3	3	2	4	3	2	3
21	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4
22	3	2	3	4	3	3	5	4	4	5	5	4
23	2	2	2	3	3	2	3	4	3	4	3	3
24	2	2	2	3	2	2	3	4	3	3	2	3
25	2	4	2	3	4	1	4	4	3	3	4	3
26	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4
Total	71	73	73	87	86	78	93	91	97	89	80	84
Rata-Rata	2,73	2,81	2,81	3,35	3,31	3,00	3,58	3,50	3,73	3,42	3,08	3,23
Rata-rata Ulangan	2,78			3,22			3,60			3,24		

Lampiran 1.b Hasil analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Warna

Pengaruh Putih Telur terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.013 ^a	3	.338	16.937	.001
Intercept	123.778	1	123.778	6206.985	.000
Perlakuan	1.013	3	.338	16.937	.001
Error	.160	8	.020		
Total	124.950	12			

Corrected Total	1.173	11		
-----------------	-------	----	--	--

Lampiran 1.c Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A0	3	2.7833		
A1	3		3.2200	
A3	3		3.2400	
A2	3			3.6033
Sig.		1.000	.867	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .020.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 1.d Hasil Organoleptik parameter aroma

Panelis	Sampel A0			Sampel A1			Sampel A2			Sampel A3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3
2	3	2	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4
3	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4
4	2	2	3	2	3	4	4	4	4	3	4	4
5	3	3	4	3	3	4	4	4	4	3	4	3
6	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4
7	2	2	3	2	2	4	3	3	3	4	3	3
8	2	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	2	2	2	3	2	3	1	2	4	4	3	2
12	3	4	4	3	3	4	5	4	5	4	4	4
13	3	3	3	3	4	4	4	2	3	3	3	2
14	3	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	3	4	2	2	2	2	3	3	4	2	3
17	4	1	4	1	2	1	1	2	1	4	3	3
18	2	2	4	4	2	2	2	3	2	3	3	4
19	3	4	5	3	3	4	4	3	4	4	3	3
20	3	3	2	2	4	3	3	3	3	3	3	2
21	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3
22	2	4	2	2	3	2	3	3	2	3	3	2
23	2	3	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3
24	3	3	3	4	3	4	4	3	2	3	2	2
25	3	4	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3
26	3	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3
Total	74	78	87	75	80	83	82	81	80	87	83	80
Rata-Rata	2,85	3,00	3,35	2,88	3,08	3,19	3,15	3,12	3,08	3,35	3,19	3,08
Rata-rata Ulangan	3,06			3,05			3,12			3,21		

Lampiran 1.e Hasil analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Aroma
Pengaruh Putih Telur terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.045 ^a	3	.015	.540	.668
Intercept	116.065	1	116.065	4212.893	.000
Perlakuan	.045	3	.015	.540	.668
Error	.220	8	.028		
Total	116.330	12			
Corrected Total	.265	11			

a. R Squared = .168 (Adjusted R Squared = -.144)

Lampiran 1.f Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
A1	3	3.0500
A0	3	3.0667
A2	3	3.1167
A3	3	3.2067
Sig.		.308

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= .028.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 1.g Hasil Organoleptik parameter rasa

Panelis	Sampel A0			Sampel A1			Sampel A2			Sampel A3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	1	1
2	4	3	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5
3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4
4	3	4	4	2	4	4	3	2	3	3	4	3
5	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3
6	2	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4
7	2	2	3	3	2	3	4	4	4	4	3	4
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
10	3	4	4	4	3	3	3	2	4	4	2	3
11	2	2	2	4	2	2	3	3	3	4	4	3
12	3	5	5	2	4	5	3	4	5	2	4	3
13	3	2	2	3	2	4	4	4	3	4	2	1
14	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1
15	2	2	3	2	2	2	2	3	2	3	2	2
16	4	3	4	3	3	3	3	2	4	4	3	2
17	1	2	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1
18	4	5	4	4	4	5	2	4	5	2	4	4
19	2	3	3	3	2	3	4	4	4	4	4	2
20	2	3	2	3	3	3	3	2	2	2	3	3
21	2	3	2	2	2	3	3	2	2	2	3	3
22	3	3	3	2	3	4	3	4	3	1	4	5
23	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	4	4
24	2	3	3	4	2	3	3	3	3	2	1	3
25	4	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3
26	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
Total	73	80	79	80	74	82	78	77	85	80	78	77
Rata-Rata	2,81	3,08	3,04	3,08	2,85	3,15	3,00	2,96	3,27	3,08	3,00	2,96
Rata-rata Ulangan	2,97			3,03			3,08			3,01		

Lampiran 1.h Hasil analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Rasa

Pengaruh Putih Telur terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.015 ^a	3	.005	.263	.850
Intercept	109.687	1	109.687	5622.548	.000
Perlakuan	.015	3	.005	.263	.850
Error	.156	8	.020		
Total	109.858	12			
Corrected Total	.171	11			

a. R Squared = .090 (Adjusted R Squared = -.252)

Lampiran 1.i Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
A0	3	2.9767
A3	3	3.0133
A1	3	3.0267
A2	3	3.0767
Sig.		.432

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= .020.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 1.j Hasil Organoleptik parameter tekstur

Panelis	Sampel A0			Sampel A1			Sampel A2			Sampel A3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	1	1	1	1	2	1	2	2	2	3	1	2
2	2	3	3	4	3	5	4	5	3	5	4	4
3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
4	3	1	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3
5	2	2	4	3	4	3	4	3	3	2	2	3
6	2	2	2	4	4	3	3	4	4	4	4	4
7	2	2	2	2	3	3	4	4	4	3	4	4
8	2	2	4	4	3	3	3	2	3	3	4	2
9	2	2	2	3	4	3	3	3	3	3	3	3
10	2	3	2	4	3	3	5	2	5	5	2	4
11	1	1	1	2	2	2	2	4	4	4	4	4
12	1	1	1	4	2	2	4	4	4	4	4	4
13	2	2	3	3	2	4	2	4	5	5	4	2
14	3	3	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1
15	1	1	1	2	2	2	4	4	3	3	3	4
16	4	3	5	2	2	3	2	2	2	3	3	2
17	3	2	3	3	2	3	4	3	4	3	4	2
18	5	3	3	3	1	5	2	3	4	3	1	1
19	2	4	2	3	3	3	2	4	4	2	3	2
20	1	3	2	2	2	3	2	2	1	1	2	3
21	2	3	2	3	2	1	3	3	3	4	2	4
22	2	1	2	3	2	4	4	3	3	5	4	5
23	3	2	2	2	2	3	1	4	3	4	3	4
24	2	1	2	2	2	4	3	3	2	2	2	3
25	4	3	3	2	4	5	4	4	4	3	4	4
26	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4
Total	60	58	64	75	69	82	79	86	86	88	78	82
Rata-Rata	2,31	2,23	2,46	2,88	2,65	3,15	3,04	3,31	3,31	3,38	3,00	3,15
Rata-rata Ulangan	2,33			2,90			3,22			3,18		

Lampiran 1.k Hasil analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Tekstur Pengaruh Putih Telur terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.500 ^a	3	.500	14.576	.001
Intercept	101.326	1	101.326	2954.123	.000
Perlakuan	1.500	3	.500	14.576	.001
Error	.274	8	.034		
Total	103.101	12			
Corrected Total	1.774	11			

a. R Squared = .845 (Adjusted R Squared = .787)

Lampiran 1.1 Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Tekstur

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	3	2.3333	
A1	3		2.8933
A3	3		3.1767
A2	3		3.2200
Sig.		1.000	.072

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .034.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tahap 2

Lampiran 2.a Hasil Organoleptik parameter warna

Panelis	Sampel B0			Sampel B1			Sampel B2			Sampel B3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	5	5	4	5	5	3	5	5	4	5	5	4
2	3	2	3	4	2	3	3	2	2	3	2	3
3	5	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4
4	5	5	5	4	4	3	3	4	4	2	1	3
5	4	4	4	2	3	3	3	3	3	2	2	2
6	5	5	5	4	5	4	4	4	5	3	3	3
7	5	5	5	4	3	3	3	4	4	2	2	2
8	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2
9	5	5	5	4	4	4	3	3	3	3	3	3
10	5	5	5	4	5	3	5	4	4	3	3	3
11	4	4	4	3	3	3	1	3	1	1	1	1
12	5	5	5	3	4	4	4	4	4	3	3	3
13	5	5	5	4	4	4	3	4	5	5	2	3
14	4	4	4	1	3	2	1	3	2	1	2	1
15	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3
16	5	4	5	3	4	2	3	3	3	2	2	2
17	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	5	5	5	5	4	4	3	4	3	2	2	2
19	5	5	5	3	3	3	3	2	1	1	1	2
20	5	5	5	4	2	3	3	4	4	2	3	2
21	5	5	5	3	4	3	4	3	4	3	4	2
22	5	4	4	2	2	3	2	3	3	2	3	2
23	4	4	4	3	2	2	2	2	3	2	1	1
24	4	4	4	3	4	2	2	3	2	2	2	2
25	5	5	5	4	3	3	1	2	4	3	2	2
26	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2
Total	120	117	118	89	90	82	79	86	85	67	64	63
Rata-Rata	4,62	4,50	4,54	3,42	3,46	3,15	3,04	3,31	3,27	2,58	2,46	2,42
Rata-rata Ulangan	4,55			3,35			3,21			2,49		

Lampiran 2.b Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Warna

Pengaruh Tepung Pati Resisten Tipe-3 Tapioka terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.615 ^a	3	2.205	146.183	.000
Intercept	138.516	1	138.516	9183.386	.000
Perlakuan	6.615	3	2.205	146.183	.000
Error	.121	8	.015		
Total	145.252	12			
Corrected Total	6.735	11			

a. R Squared = .982 (Adjusted R Squared = .975)

Lampiran 2.c Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A3	3	2.4867		
A2	3		3.2067	
A1	3		3.3433	
A0	3			4.5533
Sig.		1.000	.210	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .015.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 2.d Hasil Organoleptik parameter aroma

Panelis	Sampel B0			Sampel B1			Sampel B2			Sampel B3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2
2	3	3	2	2	3	2	2	2	4	2	3	4
3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4
4	4	3	5	4	3	5	4	5	3	4	3	5
5	2	2	2	3	3	3	3	3	2	2	2	3
6	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	5
7	2	3	3	1	4	3	2	3	4	2	4	3
8	3	2	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4
9	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3
10	4	5	4	4	4	4	5	4	4	3	4	5
11	2	1	3	1	2	2	1	1	1	1	1	1
12	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5
13	4	3	4	5	4	4	3	3	4	5	3	2
14	2	2	3	4	3	3	2	2	3	2	3	1
15	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4
16	3	4	2	3	3	3	3	3	3	4	3	3
17	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4
18	4	4	5	4	4	3	5	5	4	5	5	4
19	5	3	4	4	5	4	3	5	5	4	4	3
20	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3
21	4	3	5	5	3	2	5	3	3	3	4	3
22	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
23	2	2	3	3	3	2	3	3	4	2	2	2
24	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	2	4
25	4	4	4	5	4	4	4	3	4	5	4	5
26	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4
Total	89	84	91	89	91	86	90	87	92	86	87	88
Rata-Rata	3,42	3,23	3,50	3,42	3,50	3,31	3,46	3,35	3,54	3,31	3,35	3,38
Rata-rata Ulangan	3,38			3,41			3,45			3,35		

Lampiran 2.e Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Aroma

Pengaruh Tepung Pati Resisten Tipe-3 Tapioka terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.017 ^a	3	.006	.589	.639
Intercept	138.516	1	138.516	14329.249	.000
Perlakuan	.017	3	.006	.589	.639
Error	.077	8	.010		
Total	138.611	12			
Corrected Total	.094	11			

a. R Squared = .181 (Adjusted R Squared = -.126)

Lampiran 2.f Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
A3	3	3.3467
A0	3	3.3833
A1	3	3.4100
A2	3	3.4500
Sig.		.260

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= .010.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 2.g Hasil Organoleptik parameter rasa

Panelis	Sampel B0			Sampel B1			Sampel B2			Sampel B3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	4	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	3
2	3	2	2	2	3	4	1	3	4	3	2	4
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	2	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
5	2	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2
6	5	3	4	3	4	5	4	4	5	4	4	5
7	3	3	3	3	4	2	3	4	4	2	4	3
8	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4
9	2	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
10	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4
11	3	2	3	3	4	3	2	4	4	4	3	2
12	5	4	4	4	3	3	5	5	5	3	4	4
13	2	2	2	5	4	4	2	3	3	5	3	4
14	1	2	2	3	2	1	3	2	2	3	4	1
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5
18	4	4	5	5	4	3	3	5	4	4	4	4
19	4	3	4	4	3	2	3	4	4	4	5	5
20	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3
21	3	3	2	3	4	3	4	4	4	3	4	3
22	3	2	3	2	2	2	2	3	2	2	3	3
23	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	4
24	2	2	1	3	3	3	2	2	2	3	3	4
25	2	3	4	3	4	3	3	4	5	4	4	4
26	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Total	78	76	79	86	89	81	81	91	92	91	93	93
Rata-Rata	3,00	2,92	3,04	3,31	3,42	3,12	3,12	3,50	3,54	3,50	3,58	3,58
Rata-rata Ulangan	2,99			3,28			3,38			3,55		

Lampiran 2.h Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Rasa

Pengaruh Tepung Pati Resisten Tipe-3 Tapioka terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.510 ^a	3	.170	8.235	.008
Intercept	130.878	1	130.878	6335.365	.000
Perlakuan	.510	3	.170	8.235	.008
Error	.165	8	.021		
Total	131.554	12			
Corrected Total	.676	11			

a. R Squared = .755 (Adjusted R Squared = .664)

Lampiran 2.i Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	3	2.9867	
A1	3		3.2833
A2	3		3.3867
A3	3		3.5533
Sig.		1.000	.058

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square (Error) = .021.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 2.j Hasil Organoleptik parameter tekstur

Panelis	Sampel B0			Sampel B1			Sampel B2			Sampel B3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	3	4	2	1	1	3	2	2	3	2	2	3
2	2	1	2	2	2	4	2	1	4	1	3	4
3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	5	4	4
4	2	2	2	3	2	4	5	4	4	4	5	4
5	2	2	3	3	2	2	3	3	4	3	3	3
6	4	4	5	3	4	5	5	5	5	4	5	5
7	3	3	2	3	3	3	4	4	4	4	3	3
8	2	2	2	4	3	4	3	4	3	3	3	3
9	3	3	3	2	2	2	3	4	4	4	3	3
10	3	2	3	4	5	3	4	4	4	4	3	4
11	1	2	1	1	3	1	3	4	4	4	3	3
12	4	4	4	3	3	3	5	4	4	4	4	4
13	2	1	1	5	3	3	2	3	3	5	4	4
14	1	1	1	2	3	3	4	3	3	3	3	4
15	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3
16	2	2	2	4	4	4	3	3	3	3	3	4
17	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
18	3	3	3	5	4	3	3	5	4	4	4	5
19	2	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4
20	2	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3
21	2	3	2	3	4	5	3	5	3	4	5	5
22	3	2	2	2	2	2	2	3	4	2	3	2
23	2	1	2	3	2	1	1	3	3	2	2	3
24	3	1	2	2	3	2	3	3	3	2	3	3
25	2	3	3	3	5	2	2	4	5	4	4	4
26	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Total	67	65	65	80	84	83	83	93	97	90	92	95
Rata-Rata	2,58	2,50	2,50	3,08	3,23	3,19	3,19	3,58	3,73	3,46	3,54	3,65
Rata-rata Ulangan	2,53			3,17			3,50			3,55		

Lampiran 2.k Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Tekstur

Pengaruh Tepung Pati Resisten Tipe-3 Tapioka terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.999 ^a	3	.666	28.060	.000
Intercept	121.794	1	121.794	5129.986	.000
Perlakuan	1.999	3	.666	28.060	.000
Error	.190	8	.024		
Total	123.983	12			
Corrected Total	2.188	11			

a. R Squared = .913 (Adjusted R Squared = .881)

Lampiran 2.l Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Tekstur

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A0	3	2.5267		
A1	3		3.1667	
A2	3			3.5000
A3	3			3.5500
Sig.		1.000	1.000	.701

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .024.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tahap 3

Lampiran 3.a Hasil Organoleptik parameter warna

Panelis	Sampel C0			Sampel C1			Sampel C2			Sampel C3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	2	2	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3
2	2	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4
3	3	3	2	4	4	4	4	3	4	4	4	3
4	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	1	1	1	3	3	3	4	4	4	4	4	4
6	3	2	3	5	3	5	5	4	4	4	5	5
7	2	2	2	5	3	4	3	3	3	4	4	3
8	2	2	2	4	3	3	3	3	3	3	4	4
9	2	2	2	4	3	4	3	4	3	4	4	4
10	3	3	3	5	4	4	4	4	4	4	5	5
11	3	3	3	4	4	5	4	4	4	5	5	4
12	2	2	2	5	5	5	4	4	4	4	4	4
13	2	2	1	5	5	5	5	4	4	5	4	5
14	1	1	1	3	3	3	4	4	4	4	3	3
15	2	2	2	3	4	4	4	3	3	4	4	4
16	1	1	1	4	3	3	3	3	2	3	4	4
17	1	1	1	3	3	3	4	3	3	3	3	4
18	1	1	1	3	4	4	4	4	3	3	5	4
19	1	1	1	5	4	4	5	3	5	4	5	4
20	1	1	1	3	2	3	2	3	3	3	3	4
21	2	2	2	5	4	3	4	4	5	3	3	4
22	3	2	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3
23	1	1	1	3	2	5	5	3	2	3	4	3
24	1	1	1	3	2	3	3	3	3	3	3	3
25	3	3	3	4	4	5	5	4	4	4	5	4
26	2	2	2	3	3	4	3	3	3	3	4	3
Total	48	47	49	101	88	99	100	92	92	96	103	99
Rata-Rata	1,85	1,81	1,88	3,88	3,38	3,81	3,85	3,54	3,54	3,69	3,96	3,81
Rata-rata Ulangan	1,85			3,69			3,64			3,82		

Lampiran 3.b Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Warna

Pengaruh Tepung Jagung Pulut terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.762 ^a	3	2.587	90.621	.000
Intercept	125.453	1	125.453	4394.162	.000
Perlakuan	7.762	3	2.587	90.621	.000
Error	.228	8	.029		
Total	133.443	12			
Corrected Total	7.990	11			

a. R Squared = .971 (Adjusted R Squared = .961)

Lampiran 3.c Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	3	1.8467	
A1	3		3.6233
A2	3		3.6433
A3	3		3.8200
Sig.		1.000	.209

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .029.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 3.d Hasil Organoleptik parameter aroma

Panelis	Sampel C0			Sampel C1			Sampel C2			Sampel C3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3
2	3	2	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3
3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4
4	3	2	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4
5	3	2	2	4	4	4	3	4	4	3	4	3
6	4	4	3	4	4	4	5	5	3	5	4	4
7	3	2	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3
8	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	3	3	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4
10	4	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	3	2	4	4	5	4	4	3	3	4	4
14	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3
15	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
16	3	2	3	4	3	3	2	2	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3	3	3	2	4	3	4	4
19	3	4	4	4	4	4	2	4	5	4	4	4
20	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	4	4	2	4	4	3	4	4	4	3	3	4
22	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	2
23	2	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	2	2	2	3	4	4	3	4	3	4	3	4
25	3	3	3	4	5	5	5	4	4	5	5	4
26	3	2	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3
Total	80	73	77	94	93	94	90	89	91	92	95	91
Rata-Rata	3,08	2,81	2,96	3,62	3,58	3,62	3,46	3,42	3,50	3,54	3,65	3,50
Rata-rata Ulangan	2,95			3,60			3,46			3,56		

Lampiran 3.e Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Aroma

Pengaruh Tepung Jagung Pulut terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.826 ^a	3	.275	41.620	.000
Intercept	138.312	1	138.312	20903.622	.000
Perlakuan	.826	3	.275	41.620	.000
Error	.053	8	.007		
Total	139.191	12			
Corrected Total	.879	11			

a. R Squared = .940 (Adjusted R Squared = .917)

Lampiran 3.f Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	3	2.9500	
A2	3		3.4600
A3	3		3.5633
A1	3		3.6067
Sig.		1.000	.067

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .007.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 3.g Hasil Organoleptik parameter rasa

Panelis	Sampel C0			Sampel C1			Sampel C2			Sampel C3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	3	3	2	3	2	4	3	4	3	4	3	4
2	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4
3	3	3	2	4	3	3	3	4	3	3	4	3
4	4	2	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4
5	2	2	2	3	2	4	4	3	4	3	3	2
6	3	3	3	5	4	5	4	5	4	5	4	5
7	2	2	2	4	4	3	3	3	4	4	4	4
8	2	2	2	2	3	4	3	4	3	4	2	2
9	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3
10	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	3
11	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12	5	4	4	5	5	4	4	5	4	4	4	5
13	4	2	2	4	3	3	4	4	4	5	4	3
14	2	1	1	4	3	2	4	4	3	3	3	3
15	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
16	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	4	3
17	3	1	2	4	3	3	4	2	2	4	2	3
18	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	3	5
19	4	3	4	5	4	5	3	3	4	4	5	5
20	2	2	2	4	4	4	3	4	3	4	3	4
21	3	2	2	4	4	3	3	4	4	3	4	3
22	4	2	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3
23	3	4	2	4	3	4	4	4	4	3	4	4
24	2	2	2	2	3	3	2	2	2	3	2	3
25	4	4	4	5	5	4	5	4	5	4	5	5
26	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Total	81	71	71	96	92	94	91	95	89	96	90	93
Rata-Rata	3,12	2,73	2,73	3,69	3,54	3,62	3,50	3,65	3,42	3,69	3,46	3,58
Rata-rata Ulangan	2,86			3,62			3,53			3,58		

Lampiran 3.h Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Rasa

Pengaruh Tepung Jagung Pulut terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.154 ^a	3	.385	18.501	.001
Intercept	138.244	1	138.244	6646.366	.000
Perlakuan	1.154	3	.385	18.501	.001
Error	.166	8	.021		
Total	139.565	12			
Corrected Total	1.321	11			

a. R Squared = .874 (Adjusted R Squared = .827)

Lampiran 3.i Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	3	2.8600	
A2	3		3.5233
A3	3		3.5767
A1	3		3.6167
Sig.		1.000	.469

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .021.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 3.j Hasil Organoleptik parameter tekstur

Panelis	Sampel C0			Sampel C1			Sampel C2			Sampel C3		
	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3	u1	u2	u3
1	3	3	2	3	2	4	3	4	3	4	3	4
2	3	2	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3
3	4	2	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4
4	4	3	1	4	4	3	4	3	4	4	4	3
5	1	1	1	4	4	4	3	3	4	2	3	3
6	2	3	2	5	5	5	5	5	5	4	3	5
7	2	2	2	4	4	4	3	4	4	4	5	5
8	2	2	2	3	3	2	3	3	3	2	2	3
9	2	2	2	4	3	3	4	3	3	3	3	3
10	4	2	4	3	3	5	4	4	3	4	3	4
11	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3
12	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4
13	5	3	2	4	3	3	4	4	4	4	3	4
14	4	2	2	2	2	3	3	2	2	4	4	2
15	2	2	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4
16	4	4	4	3	2	3	3	4	3	3	3	4
17	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3
18	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
19	4	2	2	5	5	5	5	5	5	4	4	4
20	2	2	2	3	3	3	4	3	2	3	4	3
21	2	2	2	4	4	3	4	4	4	3	4	3
22	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	2	2
23	5	4	4	3	2	3	4	3	4	2	4	4
24	2	2	2	2	3	2	3	3	4	3	4	2
25	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	5	4
26	3	2	2	3	4	3	3	3	3	4	3	4
Total	84	69	70	92	90	88	96	92	90	89	92	91
Rata-Rata	3,23	2,65	2,69	3,54	3,46	3,38	3,69	3,54	3,46	3,42	3,54	3,50
Rata-rata Ulangan	2,86			3,46			3,56			3,49		

Lampiran 3.k Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Parameter Tekstur

Pengaruh Tepung Jagung Pulut terhadap Elastisitas *Fettuccine*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.958 ^a	3	.319	9.927	.005
Intercept	134.001	1	134.001	4164.750	.000
Perlakuan	.958	3	.319	9.927	.005
Error	.257	8	.032		
Total	135.216	12			
Corrected Total	1.216	11			

a. R Squared = .788 (Adjusted R Squared = .709)

Lampiran 3.l Hasil Uji Lanjut Duncan Parameter Tekstur

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A0	3	2.8567	
A1	3		3.4600
A3	3		3.4867
A2	3		3.5633
Sig.		1.000	.517

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .032.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 3. Kuesioner Pengujian Organoleptik Metode Hedonik

**KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK
(UJI HEDONIK / UJI KESUKAAN)**

Nama/ No. Hp :
 Tanggal :
 Waktu : Kamis, 8 April 2021

Instruksi

Terdapat 4 sampel yang telah disajikan dengan kode berbeda. Berilah penilaian terhadap aspek warna, rasa, aroma/bau, dan tekstur pada produk "Fettuccine". Isilah kolom yang telah disediakan dengan memilih skala skor penilaian yang telah ditentukan serta **tidak diperkenankan membandingkan antar sampel.**

Keterangan:

- 1: sangat tidak suka
- 2: tidak suka
- 3: agak suka
- 4: suka
- 5: sangat suka

Kode Sampel	Parameter			
	Warna	Aroma/bau	Rasa	Tekstur
863				
285				
920				
735				

Kode Sampel	Parameter			
	Warna	Aroma/bau	Rasa	Tekstur
231				
638				
328				
455				

Kode Sampel	Parameter			
	Warna	Aroma/bau	Rasa	Tekstur
193				
465				
864				
142				

Komentar:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 4. Dokumentasi

- Pembuatan Tepung Pati Resisten Tipe-3 Tapioka



- Pengujian Kandungan Pati Resisten



- Pembuatan Tepung Jagung Pulut



- Pembuatan Produk pada Formulasi Pengaruh Putih Telur terhadap Elastisitas *Fettuccine*



- Pembuatan Produk pada Formulasi Pengaruh Tepung Pati Resisten Tipe-3 Tapioka terhadap Elastisitas *Fettuccine*



- Pembuatan Produk pada Formulasi Pengaruh Tepung Jagung Pulut terhadap Elastisitas *Fettuccine*



- Pengujian Organoleptik





- Uji Kadar Air



- Uji Kadar Abu



- Uji Daya Serap Air

