

DAFTAR PUSTAKA

- Amin Munawarah. 2015. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Variasi Penambahan Gliserol Sebagai Bahan Alternatif Pembuatan Bioplastik Ramah Lingkungan. Naskah Publikasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Aminah S, Ramdhan T dan Yanis M. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan* 5 (2): 35-44.
- Angelica M. 2019. Optimasi Nilai Gizi dan Formulasi Mi Basah Menggunakan Substitusi Tepung Bekatul dan Penambahan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Karakteristik Fisikokimia dan Sensori. *Tesis*. Universitas Katolik Seogijapranata. Semarang.
- Angelia, I.O. 2016. Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *J. Tech.* 4 (1):19-23.
- Annisa D. D., dan Dewi R K. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi dengan Alur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia* 1 (3): 427-35.
- Aryumi P H, Putu T I dan Sri W. 2015. Karakteristik Pati Pisang Kepok (*Musa paradisiaca var. formatipycia*) Termodifikasi dengan Metode Ikatan Silang Menggunakan Sodium Tripolyphosphat. Universitas Udayana. Kuta Selatan.
- Asmaraningtyas, D., Rauf, R., & Purwani, E. 2014. Kekerasan, Warna Dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Astawan M. 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Bogor.
- Astiti. 2020. Respon Berbagai Bagian Tandan Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L) Terhadap Pemberian Berbagai Konsentrasi Ethepon. *Skripsi*. Dharma Wacana Metro. Metro.
- Atun S, dkk. 2007. Identifikasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Pisang (*Musa paradisiaca* Linn). *J. Chem* 7 (1): 83-7.
- Aventi. 2015. *Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah*. Seminar Nasional Cendekiawan. Vol 1(2): 12-27.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Stastik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*. Badan Pusat Stastik Jenderal Hortikultura. 2088-8392.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama 2010-2020*.
- Badan Standar Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. SNI-01-2891-1992. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standar Nasional. 2015. *Syarat Mutu Mi Basah*. SNI-2987-2015. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

- Badan Standar Nasional. 2018. *Syarat Mutu Tepung Terigu*. SNI-2987-2015. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Budiarti A dan Kurnianingrum D A E. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C dalam Cabai Merah (*Capsicum annum L*) dan Aktivitas Antioksidannya. *Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal sebagai Alternatif Medicine*. Fakultas Farmasi. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Daud A, Suriati dan Nuzulyanti. 2020. Kajian Penerapan yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus* 24 (2): 11-6.
- Desi Amelia W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung pisang kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate L*) Terhadap Sifat Organoleptik Cake. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Kupang.
- Dira, C. Deviarny dan W.Riona. 2015. Penetapan Kadar Zat Besi (Fe) pada Buah Naga Isi Super Merah (*Hylocereus costaricensis L.*) dan Isi Putih (*Hylocereus undatus L.*). *MKA* 37 (3): 174-180.
- Fikriyah Y U dan Reni S N. 2021. Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam Yang Dijual Di Pasaran Dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *AMINA* 3(2): 50-54.
- Gani R. 2022. Fortifikasi Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Mi Sagu Basah. *Skripsi*. Universitas Tribhuwana Tungadewi. Malang
- Hamzah H dan Nur R Y. 2019. Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) pada Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam*) yang Tumbuh dengan Ketinggian Berbeda di Daerah Kota Baubau. *Indo.J. Chem. Res* 6 (2): 88-93.
- Hani, A.M. 2012. Pengeringan Lapisan Tipis Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Varietas Granola. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Haryadi N K. 2011. *Kelor Herbal Multikhasilat*. Penerbit Delta Media. Solo.
- Herman, R.Rusli, E.Ilimu, R.Hamid, dan Haeruddin. 2011. Analisis Kadar Mineral dalam Abu Buah Nipa (*Nypa fructicans*) Kaliwanggu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara. *J. Trop. Pharm. Chem.* 1 (2):104-110.
- HidayatiD R. 2017. Hubungan Asupan Lemak dengan Kadar Trigliserida dan Indeks Massa Tubuh Sivitas Akademika UNY. *Jurnal Prodi Biologi* 6 (1): 25-33.
- Imam M dan Akter. 2011. Antioxidant Activities of Different Parts of *Musa sapientum L. ssp. Sylvestris* Fruit. *Journal of Applied Pharmaceutical Science* 1 (10): 68-72.
- IndrianiI T, Ansarullah dan Fardilla R H. 2019. Karakteristik Tepung Suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) Termodifikasi Heat Moisture Treatment (HMT) pada Produk Mi Kaya Serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 4 (3): 2272-84.
- Iriyanti S, Budi K dan Rosita A. 2021. Daya Terima Mi Basah dengan Substitusi Tepung Pisang Barangan. *Gema Kesehatan* 13 (1): 40-53.
- Irwan Z. 2020. Kandungan Zat Gizi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) berdasarkan metode pengeringan. *Jurnal Kesehatan Manarang* 6 (1): 69-77.

- Islami. N. M., R. Fatahillah, Selpi. S., Ambar. W., Syafana. K. A. 2019. Analisa Lemak Babi Pada Bakso Menggunakan Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FTIR). *Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan* 3 (2): 75-9.
- Kantja I. N., Nopriani U., dan Pangli M. 2022. Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moeinga oleifera L*) sebagai Pakan Ternak. *Jurnal JURRIH* 1 (1): 1-7.
- Khasanah V dan Pudji A. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Kualitas Inderawi dan Kandungan Protein Mi Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik* 11 (2): 15-21.
- Khodijah S., Indriyani, dan Mursyid. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung pisang kepok (Musa paradisiaca Linn) terhadap Sifat Fisikokimia dan Sifat Organoleptik Fetucini*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Indonesia.
- Kusnandar F, Harya D, dan Agus S. 2022. Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan* 9 (2): 67-75.
- Marbun, I.S.P. 2015. Rancang Bangun Alat Pengering Pakaian Sistem Hibrida dengan Kapasitas Ruang Pengering Satu Meter Kubik. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- McRorie Jr. J W dan McKeown N M. 2017. Understanding the physics of functional fibers in the gastrointestinal tract: an evidence-based approach to resolving enduring misconceptions about insoluble and soluble fiber. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 117(2): 251-264.
- Misra S dan Misra M K. 2014. Nutritional Evaluation of Some Leafy Vegetable Used by The Tribal and Rural People of South Odisha. *Journal of Natiral Product and Plant Resources* 1 (4): 23-28.
- Musfarida. 2017. Uji Fisikokimia Tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) pada Varian Suhu dan Lama Pengeringan. *Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan. Sulawesi Selatan.
- Nairfana I dan Lalu H R. 2022. Sifat Fisikokimia Tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) yang ditanam di Lokasi Berbeda di Kabupaten Sumbawa. *Pro Food* 8 (1): 44-52.
- Ningrumsari, I. N., Budiasih, R., & Afrilliyanti, P. 2022. Kajian Analisis Nutrisi Kedelai Hitam (*Glycine Soja (L) Merrit*) Difermentasi Oleh *Rhizopus Oligosporus*, *Aspergillus Sojae* dan Konsorsiumnya Terhadap Karbohidrat dan Lemak. *Agritekh (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 2(2), 90-98.
- Noviandari., Prasetyorini., Mira, M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Campuran Bubur Buah Nanas (*Ananas comosus*) dan Bubur Buah Pepaya (*Carica papaya L.*). *Skripsi*. Program Studi Farmasi FMIPA UNPAK. Bogor.
- Nurjannah H, Wanda E dan Saskiyanto M. 2019. Formulasi Mi Mocaf dengan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Dunia Gizi* 2 (2): 108-15.
- Nurud Diniyah, Nugraha Yuwana, Maryanto, Bambang Herry Purnomo dan Achmad Subagio. 2018. Karakteristik Sera Mocaf dari Ubi Kayu Varietas Manis dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15 (3): 114-122.

- Nurul, I. A. L., Weni, K., & Nur, H. 2019. Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik dan Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Kota Yogyakarta. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Nurwati dan Hasdar M. 2021. Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry* 3 (2): 69-75.
- Oktavia G H dan Mia S. 2019. Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Brownies. *Jika* 1 (1): 32-39.
- Oktaviani A.W. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kandungan Zat Besi (Fe), Protein, Daya Terima dan Masa Simpan Mi Kering untuk Mencegah Anemia Gizi Besi (AGB). *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Pangestuti E, K dan Petrus D. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu dengan Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa* 2 (1): 16-21.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*. 1 (2):29-35.
- Pavord S, Daru J, Prasannan N, Robinson S, Stanworth S dan Girling J. 2019. Iron Requirements in Pregnancy and Strategies to Meet Them. *Internasional Journal of Molecular Sciences* 20 (8): 1916.
- Permatasari A, Batubara I dan Nursid M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Waktu Meserasi terhadap Rendemen, Kadar Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut Padina Australia. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera* 37 (2): 78-84.
- Pontoluli D F, Assa J R, dan Mamuja C F. 2017. Karakteristik Sifat Fisik dan Sensoris Mi Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus altilis fosberg*) dan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* I).
- Pritasari, Didit D, dan Nugraheni T L. 2017. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Kebayoran Baru. Jakarta.
- Purbasari D & Putri R R E. 2021. Physical Quality of Red Chili Powder (*Capsicum annum* L) Result of Foam-Mat Drying Method Using Convection Oven. *Protech Biosystem Journal* 1 (1): 25-37.
- Purnayasa I K., Warmadewi D A., dan Siti N W. 2018. Pengaruh Ekstrak Air Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Melalui Air Minum Terhadap Warna, Kadar Protein, Lemak dan Kolesterol Kuning Telur Ayam *Lohmann Brown* Umur 22-30 Minggu. *Journal of Tropical Animal Science* 6 (3): 709-22.
- Radiena M. S. Y. 2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L) Terhadap Mutu Tepung Pisang. *Majalah Biam* 12 (02): 27-33.
- Rahmi S R, Sri W, dan Ansharullah. 2018. Karakteristik Sifat Fisik Produk Mi Basah dari Tepung OPA (*Dioscorea esculenta* L) Termodifikasi dengan Penambahan Bubur Rumput Laut. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3 (5): 1682-90.

- Rahmi Y., Wani Y. A., Kusuma T. S., Yuliani S C., Rafidah T., dan Azizah T A. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mi Basah dengan Tepung Daun Kelor. *IJHN* 6 (1): 10-21.
- Ramadhani Z.O., Bambang D., dan Yoyok B.P. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung pisang kepok (*Musa Acuminata L.*) terhadap Kadar Protein, Kadar Serat, Daya Kembang dan Mutu Hedonik Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan* 3 (1): 80-5.
- Reynolds A, Mann J, Cummings J, Winter N, Mete E, dan Te Morenga L. 2019. Carbohydrate quality and human health: a series of systematic reviews and meta-analyses. *The Lancet* 393(10170): 434-45.
- Rohman H. N. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) terhadap Kadar Vitamin A dan Karakteristik Produk Mi Basah. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Rosalina L, Agus S, dan Muh Y. 2018. Kadar Protein, Elastisitas, dan Mutu Hedonik Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi* 8 (1): 1-10.
- Rosida D. F., Nindya A. P., dan Maghfiroh O. 2020. Karakteristik cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek* 14 (1): 45-56.
- Rustandi D. 2011. *Produksi Mi*. Tiga Serangkai. Solo.
- Sanjaya M. A. P. A. A., Gina Y, Muchaerini K, Calvin E. W., dan Bryan S. F. Mi Basah Substitusi Tepung Daun Kelor dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Indonesian Journal of Community Service and Engagement* 1 (2): 178-85.
- Santosa, C. W. 2019. The Application Of White Rice Bran Flour (*Oryza Sativa*) And Jew's Ear (*Auricularia Polytricha*) On The Vegetarian Nugget Based On Physicochemical And Sensory Properties. *Skripsi Unika Soegijapranata Semarang*.
- Saputra Y. 2020. Studi Pembuatan Tepung pisang kepok (*Musa Acuminax Balbisiana Calla*). *Skripsi*. Universitas Bosowa. Makassar.
- Sarpumpwain A. dan Rosita A. 2022. Sifat Organoleptik pada Mi Basah dengan Substitusi Tepung Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dan Tepung Daun Kelor (*Morinaga oliefera L.*). *Edunomika* 6 (2):1-10.
- Setyabudi. 2013. Pengembangan Mi Glosor dari Tepung Sagu Aren dengan Substitusi Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif untuk Diversifikasi Pangan. Universitas Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyani S., Astuti S., dan Florentina. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung pada Pembuatan Mi Basah. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 22 (1): 1-10.
- Sharma G K, Semwal A D, Yadav D K. 2022. *Advances in Processing Technology*. CRC Press. India.
- Sies H. 2017. Oxidative stress: a concept in redox biology and medicine. *Redox Biology* 4(1): 180-3.

- Soares MP dan Hamza I. 2016. Iron and Immunity. *Nature Reviews Immunology* 16 (4): 220-33.
- Sunartaty, R. dan Yulia, R. 2017. Pembuatan Abu dan Karakteristik Kadar Air dan Kadar Abu dari Abu Pelepah Kelapa. *Seminar Nasional II USM*. 24, Oktober 2017, Banda Aceh, Indonesia. 560-562.
- Susanty, Naufal A R, Alfian C, dan Sri A Y. 2019. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Zat Tambahan Pembuatan *Moisturizer*. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi* (1): 1-7.
- Tarwendah I P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensori Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2): 66-73.
- Tilawati. 2016. Kandungan Protein Kasar, Lemak Kasar dan Serat Kasar Limbah Kulit Kopi yang Difermentasi Menggunakan Jamur *Aspergillus niger* dan *Trichoderma viride*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Tim Dosen. 2013. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*.
- Utami D dan Rima A. 2021. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Mi Instan Kelor. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial* 2(1): 1-8.
- Verma A R, Vijayakumar M, Mathela C S & Rao C V. 2009. In Vitro and In Vivo Antioxidant Properties of Different Fractions of *Moringa Oleifera* Leaves. *Food Chemical Toxicol* 1 (47): 2196-201.
- Viani Tri Okta. 2022. Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, dan Kimia Cupcake. *Skripsi*. Universitas Lampung. Lampung.
- Wardhany K H. 2014. *Khasilat Ajaib Pisang*. Rapha Publising. Yogyakarta.
- Widowati S, Nurul K, Sintho W A dan Trikoesoemaningtyas. 2016. Karakteristik Morfologi dan Sifat Kuantitatif Gandum (*Triticum aestivum* L.) di dataran Menengah. *Jurnal Aron. Indonesia* 44 (2): 162-69.
- Yameogo W C, Bengaly D M, Savadogo A, Nikiema P A, Traore S A. 2011. Determination of Chemical Composition and Nutritional Values of *Moringa Oleifera* Leaves. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (3): 264-8.
- Yohanes P B P. 2023. Pengaruh Tingkat Kematangan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Yuliasih. 2016. Biosistemika Berbagai Varietas Pisang. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Yuniarsih E, Adawiyah D R dan Syamsir E. 2019. Karakter Tepung Komposit Talas Beneng dan Daun Kelor pada Kukis. *Jurnal Mutu Pangan* 6 (1): 46-53.
- Zainuddin N m dan Sri H A R. 2021. Pembuatan Bubuk Kering dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Perbedaan Suhu dan Lama Pengeringan untuk Tambahan Makanan Fungsional. *Jurnal Agritechno* 14 (02): 116-21.
- Zulman Effendi, Fitri E D S dan Yosi Sulastri. 2016. Sifat Fisik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri* 6 (2): 57-64.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Mi Basah

Perlakuan	Organoleptik			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor				
A1 (69% : 0% : 0%)	3,92	3,63	4,04	3,76
A2 (59% : 10% : 0%)	3,09	2,48	3,12	2,55
A3 (55% : 0% : 14%)	3,57	3,51	3,73	3,49
A4 (45% : 10% : 14%)	3,13	2,23	3,29	2,49

Lampiran 2. Hasil Uji Organoleptik Warna pada Produk Mi Basah

No	A1 (267, 876, 638)			A2 (169, 327, 103)			A3 (746, 838, 488)			A4 (928, 429, 625)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	5	5	5	3	4	4	3	3	4	4	3	3
2	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3
3	4	5	5	4	4	3	4	4	5	3	2	3
4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4
5	4	4	4	4	3	4	4	2	4	2	4	1
6	3	2	2	2	3	3	2	2	2	4	5	4
7	4	5	5	4	5	4	3	4	4	2	1	1
8	2	2	2	4	3	3	2	2	2	3	3	3
9	4	2	2	3	4	4	4	3	3	5	3	5
10	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4
11	3	5	4	5	3	4	2	3	3	1	1	2
12	2	2	2	4	2	4	4	2	2	4	4	4
13	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	2
14	4	3	3	5	3	4	4	4	3	4	3	3
15	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3
16	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4
17	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	3	3
18	4	4	4	2	4	3	4	4	4	2	2	3
19	4	5	4	4	5	4	4	2	3	4	4	4
20	4	5	4	5	5	4	4	4	4	3	2	1
21	5	4	4	2	5	4	2	4	4	4	4	4
22	2	4	2	3	3	2	2	2	5	2	4	2
23	5	2	4	4	3	4	2	4	4	2	1	2
24	4	4	5	4	5	4	4	4	3	4	4	4
25	5	5	5	3	4	3	4	5	4	3	4	2
Total	99	99	97	93	95	91	87	89	92	82	79	74
Rata-rata	3,96	3,96	3,88	3,72	3,8	3,64	3,48	3,56	3,68	3,28	3,16	2,96

Lampiran 3. Hasil Analisis Sidik Ragam Warna pada Produk Mi Basah

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,031	3	,344	30,679	,000
Within Groups	,090	8	,011		
Total	1,120	11			

Lampiran 4. Hasil Uji Lanjut Duncan Warna pada Produk Mi Basah

WarnaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A4	3	3,1333		
A3	3		3,5733	
A2	3		3,7200	
A1	3			3,9333
Sig.		1,000	,128	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Aroma pada Produk Mi Basah

No	A1 (267, 876, 638)			A2 (169, 327, 103)			A3 (746, 838, 488)			A4 (928, 429, 625)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	5	5	5	4	3	4	4	4	2	2	2
2	2	3	4	4	4	2	3	4	4	3	4	3
3	3	4	3	2	3	3	4	3	3	3	3	3
4	4	5	5	4	4	3	4	5	5	2	1	1
5	2	1	2	2	4	4	4	4	3	1	2	4
6	4	4	4	3	4	3	3	3	3	1	2	1
7	4	4	5	5	5	4	4	4	4	1	1	1
8	4	3	4	3	5	4	3	3	4	3	4	4
9	3	3	2	2	2	2	3	3	3	2	2	3
10	4	5	4	3	3	4	4	4	5	2	3	4
11	4	3	3	2	5	2	4	3	4	2	1	1
12	2	2	4	2	3	4	3	4	2	3	2	4
13	4	4	4	5	3	3	4	4	4	1	1	2
14	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3

15	4	3	4	4	3	2	3	5	4	2	2	1
16	4	4	4	5	2	3	4	4	4	2	2	2
17	5	4	5	2	3	4	5	4	5	2	4	2
18	4	4	4	2	2	3	4	3	4	2	3	2
19	3	5	4	4	2	5	2	2	2	2	2	2
20	4	4	4	3	3	2	3	4	3	2	2	1
21	2	2	2	2	4	4	2	2	2	4	4	4
22	3	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2
23	3	4	4	4	2	2	2	3	2	1	1	1
24	2	4	4	2	3	2	3	4	4	1	2	3
25	4	5	5	2	5	3	4	4	4	2	2	2
Total	86	92	94	77	83	76	85	90	88	52	57	58
Rata-rata	3,44	3,68	3,76	3,08	3,32	3,04	3,4	3,6	3,52	2,08	2,28	2,32

Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam Aroma pada Produk Mi Basah

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3,614	3	1,205	62,317	,000
Within Groups	,155	8	,019		
Total	3,769	11			

Lampiran 7. Hasil Uji Lanjut Duncan Aroma pada Produk Mi Basah

AromaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A4	3	2,2267		
A2	3		3,1467	
A3	3			3,5067
A1	3			3,6267
Sig.		1,000	1,000	,321

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 8. Hasil Uji Organoleptik Tekstur pada Produk Mi Basah

No	A1 (267, 876, 638)			A2 (169, 327, 103)			A3 (746, 838, 488)			A4 (928, 429, 625)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	4	4	3	4	4	4	3	5	5	4	4
2	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3
3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
5	5	4	4	2	2	4	4	4	2	2	2	3
6	3	3	3	2	2	2	3	3	2	3	3	2
7	4	4	4	3	2	2	4	3	4	2	2	2
8	4	3	3	3	3	3	3	4	2	4	3	3
9	4	4	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4
10	4	5	4	4	3	4	4	5	5	4	4	5
11	3	4	4	2	2	2	3	5	2	4	4	4
12	4	3	4	4	3	3	2	3	2	3	3	4
13	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3
14	3	5	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
15	4	5	4	3	4	3	4	5	5	4	4	3
16	5	4	5	3	4	4	4	4	4	3	4	4
17	5	4	4	2	2	4	4	5	5	3	4	3
18	4	4	4	3	3	2	3	3	3	3	2	3
19	4	5	4	2	2	2	4	3	2	3	2	1
20	4	4	4	4	2	2	4	4	4	3	2	2
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4
22	4	4	2	3	2	2	3	3	3	2	2	3
23	5	4	4	3	3	2	4	4	2	1	1	2
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
25	4	5	5	2	2	2	4	5	4	3	4	3
Total	102	102	99	78	77	79	93	99	88	85	80	82
Rata-rata	4,08	4,08	3,96	3,12	3,08	3,16	3,72	3,96	3,52	3,4	3,2	3,28

Lampiran 9. Hasil Analisis Sidik Ragam Tekstur pada Produk Mi Basah

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,573	3	,524	32,240	,000
Within Groups	,130	8	,016		
Total	1,703	11			

Lampiran 10. Hasil Uji Lanjut Duncan Tekstur pada Produk Mi Basah

TeksturDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	3,1200	3,7333	4,0400
A4	3	3,2933		
A3	3			
A1	3			
Sig.		,135	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 11. Hasil Uji Organoleptik Rasa pada Produk Mi Basah

No	A1 (267, 876, 638)			A2 (169, 327, 103)			A3 (746, 838, 488)			A4 (928, 429, 625)		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	5	5	5	2	2	1	4	4	5	3	1	4
2	3	3	4	4	3	3	3	4	3	2	3	2
3	3	3	3	2	3	3	3	3	4	3	2	4
4	5	5	5	4	4	2	4	5	5	2	2	3
5	2	3	3	1	2	4	2	4	2	2	2	3
6	3	4	3	2	2	1	4	3	3	2	2	3
7	3	4	5	3	2	1	2	4	4	2	1	2
8	3	3	3	4	4	3	3	3	2	4	4	4
9	4	4	4	2	3	3	5	4	4	3	4	4
10	4	5	4	4	4	4	4	5	5	3	4	4
11	4	3	3	2	3	1	1	3	3	2	1	3
12	3	3	2	3	4	4	4	3	2	4	3	4
13	4	4	5	3	3	1	3	4	4	2	4	3
14	3	4	3	2	2	4	4	4	3	1	3	1
15	4	5	5	1	4	3	4	5	5	3	3	3
16	3	4	4	2	2	2	4	4	3	1	2	2
17	4	5	4	2	3	3	4	5	5	2	3	4
18	4	4	4	2	3	3	2	4	3	2	2	3
19	4	5	4	2	2	2	4	3	3	2	2	2
20	4	4	3	3	2	2	3	4	4	1	2	2
21	4	4	2	4	1	1	4	1	4	2	1	2
22	3	3	2	2	2	2	2	2	3	2	1	2
23	4	4	4	2	3	2	2	3	2	3	2	1
24	3	4	5	2	3	3	4	4	4	1	2	3
25	3	4	5	2	3	2	3	3	4	3	3	3
Total	89	99	94	62	69	60	82	91	89	57	59	71
Rata-rata	3,56	3,96	3,76	2,48	2,76	2,4	3,28	3,64	3,56	2,28	2,36	2,84

Lampiran 12. Hasil Analisis Sidik Ragam Rasa pada Produk Mi Basah

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3,785	3	1,262	24,836	,000
Within Groups	,406	8	,051		
Total	4,191	11			

Lampiran 13. Hasil Uji Lanjut Duncan Rasa pada Produk Mi Basah

RasaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A4	3	2,4933	
A2	3	2,5467	
A3	3		3,4933
A1	3		3,7600
Sig.		,779	,185

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 14. Hasil Rata-rata Kadar Air pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	63,9	63,3	63,6	190,8	63,6
A2 (59% : 10% : 0%)	61,1	61,8	61,9	184,8	61,6
A3 (55% : 0% : 14%)	62,9	63	62,9	188,8	62,9
A4 (45% : 10% : 14%)	61,9	62,1	62	186	62,0

Lampiran 15. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air pada Produk Mi Basah

ANOVA

KadarAir

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,360	3	2,453	33,455	,000
Within Groups	,587	8	,073		
Total	7,947	11			

Lampiran 16. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Air pada Produk Mi Basah

KadarAirDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	61,6000		
A4	3	62,0000		
A3	3		62,9333	
A1	3			63,6000
Sig.		,108	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 17. Hasil Rata-rata Kadar Abu pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	0,025	0,015	0,015	0,055	0,018
A2 (59% : 10% : 0%)	0,01	0,01	0,02	0,04	0,013
A3 (55% : 0% : 14%)	0,065	0,055	0,055	0,175	0,058
A4 (45% : 10% : 14%)	0,035	0,04	0,038	0,113	0,038

Lampiran 18. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu pada Produk Mi Basah

ANOVA

KadarAbu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,004	3	,001	47,426	,000
Within Groups	,000	8	,000		
Total	,004	11			

Lampiran 19. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Abu pada Produk Mi Basah

KadarAbuDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	,0133		
A1	3	,0183		
A4	3		,0377	
A3	3			,0583
Sig.		,269	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

KadarAbuDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	,0133		
A1	3	,0183		
A4	3		,0377	
A3	3			,0583
Sig.		,269	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 20. Hasil Rata-rata Kadar Lemak pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	0,316	0,337	0,336	0,989	0,33
A2 (59% : 10% : 0%)	0,34	0,329	0,389	1,058	0,35
A3 (55% : 0% : 14%)	0,405	0,358	0,345	1,108	0,37
A4 (45% : 10% : 14%)	0,341	0,382	0,39	1,113	0,37

Lampiran 21. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak pada Produk Mi Basah

ANOVA

KadarLemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,003	3	,001	1,555	,274
Within Groups	,006	8	,001		
Total	,009	11			

Lampiran 22. Hasil Rata-rata Kadar Protein pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	10,2	9,7	9,8	29,7	9,90
A2 (59% : 10% : 0%)	7,9	7,3	7,2	22,4	7,47
A3 (55% : 0% : 14%)	9,1	8,9	9,1	27,1	9,03
A4 (45% : 10% : 14%)	8,3	8,1	7,9	24,3	8,10

Lampiran 23. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein pada Produk Mi Basah

ANOVA

Protein					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,229	3	3,410	51,146	,000
Within Groups	,533	8	,067		
Total	10,763	11			

Lampiran 24. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein pada Produk Mi Basah

ProteinDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A2	3	7,4667			
A4	3		8,1000		
A3	3			9,0333	
A1	3				9,9000
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 25. Hasil Rata-rata Kadar Karbohidrat pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	25,559	26,648	26,249	78,456	26,15
A2 (59% : 10% : 0%)	30,650	30,561	30,491	91,702	30,57
A3 (55% : 0% : 14%)	27,530	27,687	27,600	82,817	27,61
A4 (45% : 10% : 14%)	29,424	29,378	29,672	88,474	29,49

Lampiran 26. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat pada Produk Mi Basah

ANOVA

Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	35,232	3	11,744	135,073	,000
Within Groups	,696	8	,087		
Total	35,927	11			

Lampiran 27. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Karbohidrat pada Produk Mi Basah

KarbohidratDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1	3	26,1520			
A3	3		27,5027		
A4	3			29,4913	
A2	3				30,5673
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 28. Hasil Rata-rata Kadar Serat Kasar pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	5,9344	5,5483	6,274	17,7567	5,92
A2 (59% : 10% : 0%)	10,2132	10,62	10,0403	30,8735	10,29
A3 (55% : 0% : 14%)	7,4883	7,97	7,65	23,1083	7,70
A4 (45% : 10% : 14%)	10,3942	10,4466	10,1369	30,9777	10,33

Lampiran 29. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar pada Produk Mi Basah

ANOVA

SeratKasar

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	41,477	3	13,826	179,561	,000
Within Groups	,616	8	,077		
Total	42,093	11			

Lampiran 30. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Kasar pada Produk Mi Basah

SeratKasarDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	5,9189		
A3	3		7,7028	
A2	3			10,2912
A4	3			10,3259
Sig.		1,000	1,000	,882

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 31. Hasil Rata-rata Kadar Zat Besi pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	0,10	0,10		0,19	0,10
A2 (59% : 10% : 0%)	0,15	0,11		0,26	0,13
A3 (55% : 0% : 14%)	0,20	0,17		0,36	0,18
A4 (45% : 10% : 14%)	0,19	0,18		0,37	0,18

Lampiran 32. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Zat Besi pada Produk Mi Basah

ANOVA

ZatBesi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,011	3	,004	10,974	,021
Within Groups	,001	4	,000		
Total	,012	7			

Lampiran 33. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Zat Besi pada Produk Mi Basah

ZatBesi

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	2	,1000	
A2	2	,1300	
A3	2		,1850
A4	2		,1850
Sig.		,171	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

Lampiran 34. Hasil Rata-rata Kadar Antioksidan pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	1750,70	1857,66	1950,78	5559,14	1853,05
A2 (59% : 10% : 0%)	1772,99	1621,70	1694,68	5089,37	1696,46
A3 (55% : 0% : 14%)	1534,29	1581,55	1446,16	4562	1520,67
A4 (45% : 10% : 14%)	1446,44	1320,89	1319,76	4087,09	1362,36

Lampiran 35. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Antioksidan pada Produk Mi Basah

ANOVA

Antioksidan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	407510,588	3	135836,863	21,083	,000
Within Groups	51544,580	8	6443,073		
Total	459055,169	11			

Lampiran 36. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Antioksidan pada Produk Mi Basah

AntioksidanDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A4	3	1362,3633			
A3	3		1520,6667		
A2	3			1696,4567	
A1	3				1853,0467
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 37. Hasil Uji Warna pada Produk Mi Basah

Perlakuan Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor	Ulangan	L*	a*	b*
		A1 (69% : 0% : 0%)	1	74.12
	2	72.43	-4.02	13.28
	3	72.55	-3.55	14.05
A2 (59% : 10% : 0%)	1	69.88	-4.42	12.08
	2	69.43	-4.02	12.54
	3	70.42	-4.39	12.12
A3 (55% : 0% : 14%)	1	46.66	-6.50	14.61
	2	46.86	-6.69	14.75
	3	46.99	-6.80	17.48
A4 (45% : 10% : 14%)	1	48.33	-6.31	16.80
	2	47.94	-6.67	13.26
	3	46.79	-6.38	15.94

Lampiran 38. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Warna (L*) pada Produk Mi Basah

ANOVA**Kecerahan**

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1774,089	3	591,363	1311,517	,000
Within Groups	3,607	8	,451		
Total	1777,696	11			

Lampiran 39. Hasil Uji Lanjut Duncan Warna (L*) pada Produk Mi Basah

Kecerahan**Duncan^a**

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3	3	46,8367		
A4	3	47,6867		
A2	3		69,9100	
A1	3			73,0333
Sig.		,160	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 40. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Warna (a*) pada Produk Mi Basah

ANOVA**Kemerahan**

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19,458	3	6,486	157,238	,000
Within Groups	,330	8	,041		
Total	19,788	11			

Lampiran 41. Hasil Uji Lanjut Duncan Warna (a*) pada Produk Mi Basah

Kemerahan**Duncan^a**

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3	3	-6,6633		
A4	3	-6,4533		
A2	3		-4,2767	
A1	3			-3,8000
Sig.		,241	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 42. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Warna (b*) pada Produk Mi Basah

ANOVA

Kekuningan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	23,426	3	7,809	4,773	,034
Within Groups	13,089	8	1,636		
Total	36,515	11			

Lampiran 43. Hasil Uji Lanjut Duncan Warna (b*) pada Produk Mi Basah

KekuninganDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2	3	12,2467	
A1	3	13,3467	13,3467
A4	3		15,3333
A3	3		15,6133
Sig.		,323	,071

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 44. Hasil Rata-rata Elongasi pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	53,33	40	53,33	146,66	48,89
A2 (59% : 10% : 0%)	40	33,33	20	93,33	31,11
A3 (55% : 0% : 14%)	33,33	40	26,67	100	33,33
A4 (45% : 10% : 14%)	13,33	20	20	53,33	17,78

Lampiran 45. Hasil Analisis Sidik Ragam Elongasi pada Produk Mi Basah

ANOVA

Elongasi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1462,859	3	487,620	8,779	,007
Within Groups	444,356	8	55,544		
Total	1907,215	11			

Lampiran 46. Hasil Uji Lanjut Duncan Elongasi pada Produk Mi Basah

ElongasiDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A4	3	17,7767		
A2	3	31,1100	31,1100	
A3	3		33,3333	
A1	3			48,8867
Sig.		,060	,724	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 47. Hasil Rata-rata Daya Serap Air pada Produk Mi Basah

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata
	1	2	3		
Tepung Terigu : Tepung pisang kepok : Tepung Daun Kelor					
A1 (69% : 0% : 0%)	66,67	61,17	77,45	205,29	68,43
A2 (59% : 10% : 0%)	51,46	53,85	54,37	159,68	53,23
A3 (55% : 0% : 14%)	69,9	59,22	78,43	207,55	69,18
A4 (45% : 10% : 14%)	58,25	55,34	60,78	174,37	58,12

Lampiran 48. Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Serap Air pada Produk Mi Basah

ANOVA

Elongasi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	554,139	3	184,713	4,320	,043
Within Groups	342,086	8	42,761		
Total	896,225	11			

Lampiran 49. Hasil Analisis Duncan Daya Serap Air pada Produk Mi Basah

ElongasiDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2	3	53,2267	
A4	3	58,1233	58,1233
A1	3		68,4300
A3	3		69,1833
Sig.		,386	,082

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

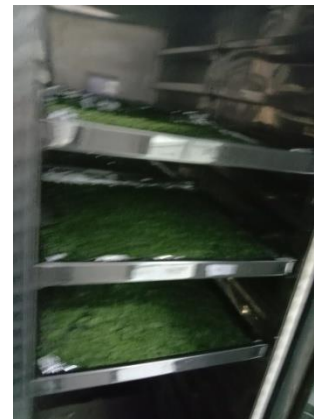
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 50. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Pembuatan Tepung pisang kepok



Pembuatan Tepung Daun Kelor





Pembuatan Mi Basah





Uji Organoleptik



Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu



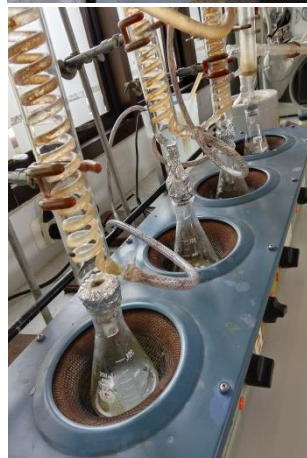
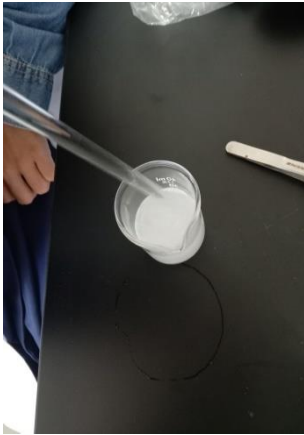
Pengujian Kadar Lemak



Pengujian Protein



Pengujian Serat Kasar

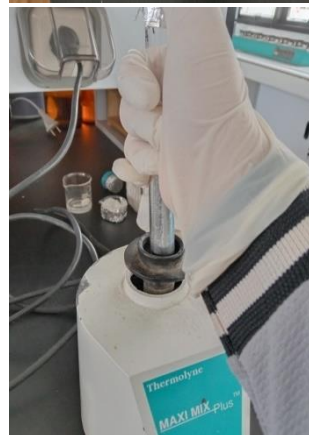


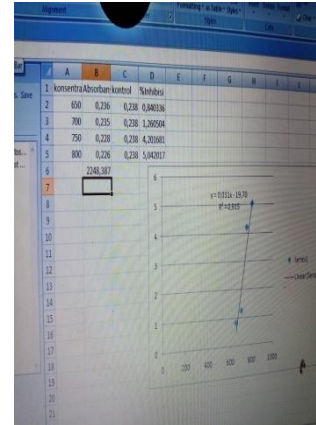
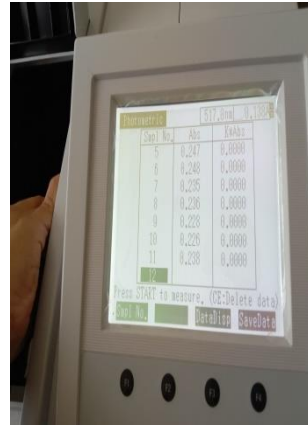
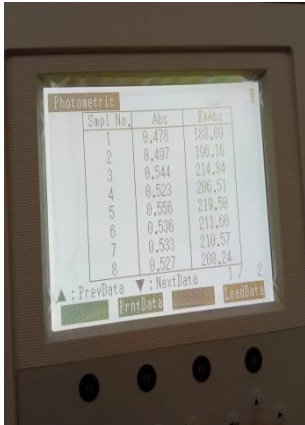


Pengujian Zat Besi



Pengujian Antioksidan





Pengujian Analisis Warna



Pengujian Elongasi



Pengujian Daya Serap Air



