

BAB 5

HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS DATA

5.1 Karakteristik Mi Basah dengan Penambahan Bubur Kulit Wortel (*Daucus carota L.*)

Mi basah yang dianalisis merupakan mi basah tanpa penambahan bubur kulit wortel (kontrol) dan mi basah yang telah ditambahkan bubur kulit wortel dengan berbagai perlakuan. Mi basah yang dihasilkan berwarna kuning normal dengan bercak wortel yang berwarna *orange* sesuai dengan banyaknya bubur kulit wortel yang ditambahkan. Dari segi aroma secara umum setiap perlakuan memiliki aroma khas mi basah, tetapi pada mi basah dengan perlakuan P1, P2, dan P3 memiliki aroma mi basah dengan aroma khas dari wortel.



P0



P1



P2



P3

Keterangan:

P0 : Mi basah tanpa penambahan bubur kulit wortel(kontrol)

P1 : Mi basah dengan penambahan 15% bubur kulit wortel

P2 : Mi basah dengan penambahan 30% bubur kulit wortel

P3 : Mi basah dengan penambahan 45% bubur kulit wortel

Gambar 5.1 Mi Basah Mentah dengan Penambahan Bubur Kulit Wortel

5.2 Kadar Betakaroten Mi Basah dengan Penambahan Bubur Kulit Wortel (*Daucus carota L.*)

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan data kadar betakaroten pada mi basah yang telah dilakukan penambahan bubur kulit wortel. Kadar rata – rata dan hasil analisis betakaroten pada mi basah dengan penambahan bubur kulit wortel terdapat pada Tabel 5.1.

Berdasarkan hasil analisis kadar betakaroten pada mi basah dengan penambahan bubur kulit wortel, dapat dilihat nilai mediannya karena distribusi data tidak normal (Hadi, 2015). Nilai median kadar betakaroten tertinggi terdapat pada perlakuan P3 dengan penambahan bubur kulit wortel 45% yaitu 371,81 mg/100g. Sedangkan kadar betakaroten terendah terdapat pada perlakuan P0 dengan median sebesar 51,07 mg/100g.

Tabel 5.1 Kadar Betakaroten pada Mi Basah dengan Penambahan Bubur Kulit Wortel (mg/100g)

Perlakuan	Median (Persentil 25:75)
P0	51,07 (41,59:53,99)
P1	71,65 (70,93:82,72)
P2	123,80 (113,69:192,08)
P3	371,81 (344,35:406,87)

Keterangan:

P0 : Mi basah tanpa penambahan bubur kulit wortel(kontrol)

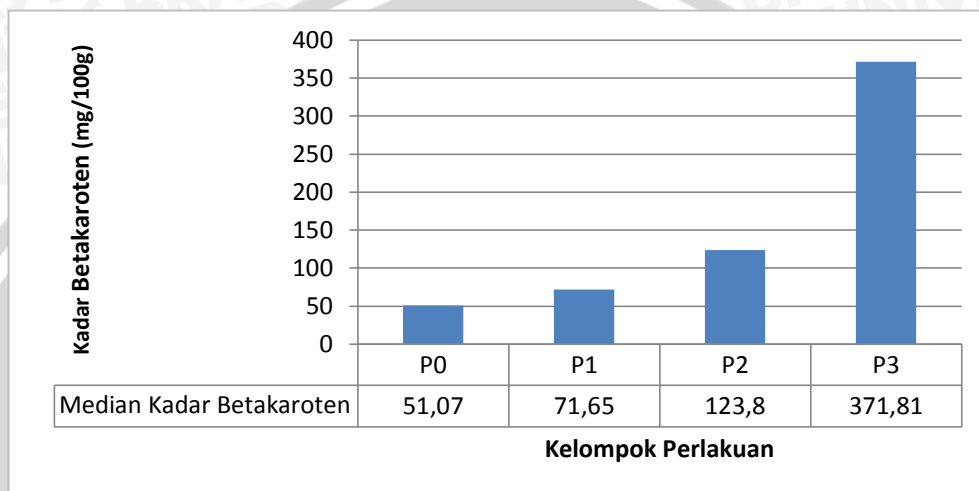
P1 : Mi basah dengan penambahan 15% bubur kulit wortel

P2 : Mi basah dengan penambahan 30% bubur kulit wortel

P3 : Mi basah dengan penambahan 45% bubur kulit wortel

Hasil uji statistik mengenai normalitas data dengan menggunakan uji Shapiro-Wilk test, didapatkan $p = 0,007$ ($p < 0,05$) sehingga dapat diartikan bahwa distribusi data tidak normal. Setelah diuji homogenitas menggunakan tes Levene didapatkan nilai $p = 0,04$ yang dapat disimpulkan bahwa data tidak homogen. Setelah data ditransform didapatkan kesimpulan bahwa

distribusi data tetap tidak normal. Kemudian, data dianalisis menggunakan tes Kruskal-Wallis dan diperoleh $p= 0,016$ ($p < 0,05$) yang berarti terdapat perbedaan aroma yang signifikan antar kelompok perlakuan.



Gambar 5.2 Kadar Betakaroten pada Mi Basah (mg/100g)

Dikarenakan terdapat perbedaan yang signifikan pada penambahan bubuk kulit wortel terhadap kadar betakaroten pada mi basah, maka diperlukan uji Post Hoc Mann Whitney untuk melihat kelompok perlakuan mana yang memiliki perbedaan yang signifikan. Hasil uji Post Hoc disajikan pada Tabel 5.2.

Tabel 5.2 Nilai p pada Uji Post Hoc Mann Whitney Antar Kelompok Perlakuan untuk Variabel Kadar Betakaroten

Perlakuan	P0	P1	P2	P3
P0	-	0,05	0,05	0,05
P1	0,05	-	0,05	0,05
P2	0,05	0,05	-	0,05
P3	0,05	0,05	0,05	-

Setelah diuji Post Hoc Mann Whitney didapatkan hasil bahwa tidak diketahui pada perlakuan mana yang berbeda signifikan, karena pada hasil

analisis disebutkan bahwa uji Mann Whitney pada data *"Not corrected for ties"*. Hal tersebut bisa terjadi karena beberapa faktor yang tidak diketahui.

5.3 Masa Simpan Mi Basah dengan Penambahan Bubur Kulit Wortel

Masa simpan mi basah adalah masa selama aroma mi basah dapat diterima oleh panelis. Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma dari mi basah ditentukan dengan menggunakan uji organoleptik metode spektrum. Jika mi basah sudah mendapatkan penolakan $\geq 20\%$ dari total panelis yaitu panelis menyebutkan bahwa aroma mi sudah sedikit asam (skor/nilai 1) atau asam (skor/nilai 2), maka masa simpan mi basah berakhir.

Pada Tabel 5.3 dijelaskan bahwa P0 masa simpannya belum berakhir sampai pada jam ke 30 atau uji organoleptik ke 7. P1 masa simpannya berakhir pada jam ke 28,5 dengan persentase skor ≥ 2 sebanyak 21,43%. P2 masa simpannya berakhir pada jam ke 26 dengan persentase skor ≥ 2 sebanyak 23,83%. Sedangkan P3 masa simpannya berakhir pada jam ke 22 dengan persentase skor ≥ 2 sebanyak 40,47%.

Tabel 5.3 Persentase Hasil Uji Organoleptik Mi Basah

Perlakuan dan Waktu	Aroma			
	Normal	Sedikit Asam	Asam	
P0	Jam ke 0	100,00%	0,00%	0,00%
	Jam ke 22	95,27%	4,73%	0,00%
	Jam ke 23,5	95,27%	4,73%	0,00%
	Jam ke 25	95,27%	4,73%	0,00%
	Jam ke 26	92,87%	7,13%	0,00%
	Jam ke 28,5	85,73%	14,27%	0,00%
	Jam ke 30	92,90%	7,10%	0,00%
P1	Jam ke 0	100,00%	0,00%	0,00%
	Jam ke 22	95,27%	4,73%	0,00%
	Jam ke 23,5	97,63%	2,37%	0,00%
	Jam ke 25	95,27%	4,73%	0,00%
	Jam ke 26	88,10%	9,50%	2,37%
	Jam ke 28,5*	78,57%	21,43%	0,00%
	Jam ke 30	71,43%	23,80%	4,77%
P2	Jam ke 0	100,00%	0,00%	0,00%
	Jam ke 22	83,33%	16,67%	0,00%
	Jam ke 23,5	92,90%	7,10%	0,00%
	Jam ke 25	85,73%	14,27%	0,00%
	Jam ke 26*	76,17%	19,07%	4,77%
	Jam ke 28,5	59,53%	33,33%	7,13%
	Jam ke 30	54,73%	40,47%	4,73%
P3	Jam ke 0	100,00%	0,00%	0,00%
	Jam ke 22*	59,53%	21,43%	19,03%
	Jam ke 23,5	59,53%	19,03%	21,43%
	Jam ke 25	61,90%	14,27%	23,80%
	Jam ke 26	47,60%	21,43%	30,97%
	Jam ke 28,5	40,47%	14,30%	45,23%
	Jam ke 30	21,43%	35,70%	42,87%

Keterangan : * masa simpan mi basah sudah berakhir karena aroma mendapat penolakan $\geq 20\%$ panelis
 P0 : Mi basah tanpa penambahan bubur kulit wortel(kontrol)
 P1 : Mi basah dengan penambahan 15% bubur kulit wortel
 P2 : Mi basah dengan penambahan 30% bubur kulit wortel
 P3 : Mi basah dengan penambahan 45% bubur kulit wortel