

Lampiran 25. Tingkat Kepentingan Parameter Organoleptik

Panelis	Parameter					
	Rasa Mie Matang	Aroma Mie Matang	Tekstur Mie Matang	Keutuhan Bentuk Mie Mentah	Warna Mie Mentah	Warna Mie Matang
1	6	2	5	3	1	4
2	6	1	5	4	2	3
3	4	2	3	1	6	5
4	4	5	6	3	1	2
5	5	2	3	6	4	1
6	1	2	3	5	6	4
7	6	5	2	1	4	3
8	6	2	5	4	1	3
9	6	5	4	3	2	1
10	6	3	5	1	2	4
11	6	3	5	2	1	4
12	6	5	3	4	2	1
13	6	5	3	4	2	1
14	6	4	1	2	3	5
15	3	5	2	1	6	4
16	4	3	6	5	2	1
17	6	5	4	3	2	1
18	6	5	4	3	2	1
19	5	6	4	3	1	2
20	4	1	2	3	6	5
Total	102	71	75	61	56	55
Rerata	5,10	3,55	3,75	3,05	2,80	2,75
BOBOT	0,243 (6)	0,169 (4)	0,179 (5)	0,145 (3)	0,133 (2)	0,131 (1)

420

Lampiran 26. Tingkat Kepentingan Parameter Fisik-Kimia

Panelis	Parameter									
	Kadar Air	Kadar Protein	Daya Patah	Daya Putus	Kecerahan	Cooking Time	Cooking Loss	Hidrasi		
1	5	4	7	8	6	3	1	2		
2	6	7	1	8	4	3	2	5		
3	5	7	8	6	3	2	1	4		
4	5	3	1	4	2	6	7	8		
5	6	8	7	5	4	1	3	2		
6	8	3	5	4	2	7	1	6		
7	1	4	3	5	2	6	7	8		
8	4	8	2	7	6	5	3	1		
9	1	8	5	7	6	4	3	2		
10	4	5	3	2	1	8	6	7		
11	6	5	4	3	7	8	1	2		
12	2	6	7	8	1	4	3	5		
13	6	7	5	8	4	2	3	1		
14	1	3	7	8	6	5	2	4		
15	3	4	6	7	1	8	2	5		
16	7	8	5	6	4	1	3	2		
17	6	5	4	1	8	7	2	3		
18	8	7	5	6	4	3	2	1		
19	1	8	7	6	5	3	4	2		
20	8	7	4	5	5	6	5	4		
Total	93	117	96	114	81	92	61	74	728	Grand Total
Rerata	4,65	5,85	4,80	5,70	4,05	4,60	3,05	3,70		
BOBOT	0,128 (5)	0,161 (8)	0,132 (6)	0,157 (7)	0,111 (3)	0,126 (4)	0,084 (1)	0,102 (2)		

Lampiran 27. Perhitungan NTJ dan NTB

Parameter Fisik-Kimia dan Organoleptik

Parameter	nilai kombinasi perlakuan											
	B1P1	B1P2	B1P3	B2P1	B2P2	B2P3	B3P1	B3P2	B3P3	nilai terbaik	nilai terjelek	selisih
Kadar air	5,8	6,22	6,61	7,62	7,83	7,97	8,61	8,78	9,25	5,8	9,25	3,45
Kadar protein	7,5	7,7	8,52	9,26	9,57	10,43	10,9	11,44	11,94	11,94	7,5	4,44
Daya putus	0,3	0,4	0,6	0,3	0,4	0,4	0,1	0,3	0,3	0,6	0,1	0,5
Daya patah	4,07	4,2	4,3	3,68	3,87	4	3,37	3,53	3,7	4,3	3,37	0,93
Cooking loss	2,73	2,52	2,18	4,69	4,11	3,22	5,86	4,89	3,9	2,18	5,86	3,68
Cooking time	259,67	261,33	267,67	267,67	270	273,33	273,33	278,33	280,67	259,67	280,67	21
Penyerapan Air	143,27	143,7	144,39	146,44	147,9	149,19	147,89	149,07	151,68	151,68	143,27	8,41
Kecerahan	41,1	42,2	44,2	38,8	39,2	39,6	37,1	37,8	38,1	44,2	37,1	7,1

Parameter Organoleptik

Parameter	nilai kombinasi perlakuan											
	B1P1	B1P2	B1P3	B2P1	B2P2	B2P3	B3P1	B3P2	B3P3	nilai terbaik	nilai terjelek	selisih
Rasa mie matang	2,65	2,55	2,55	2,4	2,4	2,45	2,3	2,35	2,25	2,65	2,25	0,4
Aroma mie matang	2,15	2,3	2,2	2,35	2,35	2,55	2,65	2,6	2,7	2,7	2,15	0,55
Tekstur mie masak	2,55	2,65	2,8	2,5	2,6	2,65	2,45	2,5	2,55	2,8	2,5	0,3
Keutuhan bentuk mie mentah	2,85	2,9	3,05	2,6	2,65	2,8	2,65	2,8	2,8	3,05	2,6	0,7
Warna mie mentah	2,55	2,55	2,8	2,4	2,55	2,75	2,35	2,4	2,65	2,8	2,35	0,45
Warna mie masak	2,45	2,4	2,55	2,4	2,3	2,35	2,3	2,25	2	2,55	2	0,55

Lampiran 28. Pemilihan Perlakuan Terbaik Secara Fisik-Kimia

Parameter	Bobot	B1P1		B1P2		B1P3		B2P1		B2P2		B2P3		B3P1		B3P2		B3P3	
		NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP
Kadar Air	0,218	-1	0,218	0,87826	-0,19146	0,76522	0,16682	0,47246	0,103	0,41159	0,08973	0,37101	0,08088	0,18551	0,04044	0,13623	0,0297	0	0
Kadar Protein	0,161	0	0	0,045045	0,007252	0,22973	0,036986	0,396396	0,06382	0,466216	0,075061	0,65991	0,106245	0,765766	0,123288	0,887387	0,142869	1	0,161
Daya putus	0,157	0,4	0,0628	0,6	0,0942	1	0,157	0,024649	0,00387	0,466216	0,084409	0,090,6	0,0942	0	0	0,4	0,0628	0,4	0,0628
Daya patah	0,132	0,752688	0,099355	0,892473	0,117806	1	0,132	0,333333	0,044	0,537634	0,070968	0,677419	0,089419	0	0	0,172043	0,02271	0,354839	0,046839
Cooking loss	0,084	0,85054	0,07145	0,90761	0,07624	-1	0,084	0,31793	0,02671	0,47554	0,03995	0,71739	0,06026	0	0	0,26359	0,02214	0,53261	0,04474
Cooking time	0,126	-1	0,126	0,92095	0,11604	0,61905	0,078	0,61905	0,078	0,5081	0,06402	0,34952	0,04404	0,34952	0,04404	0,11143	0,01404	0	0
Penyerapan Air	0,102	0	0	0,05113	0,005215	0,133175	0,013584	0,376932	0,038447	0,550535	0,056155	0,703924	0,0718	0,549346	0,056033	0,689655	0,070345	1	0,102
Kecerahan	0,111	0,56338	0,062535	0,71831	0,079732	1	0,111	0,239437	0,026577	0,295775	0,032831	0,352113	0,039085	0	0	0,098592	0,010944	0,140845	0,015634
TOTAL	1,091		0,19076		0,07953		0,121753		0,03099		0,12573		0,215568		0,094841		0,243788		0,343533

Lampiran 29. Pemilihan Perlakuan Terbaik secara Organoleptik

Parameter	Bobot	B1P1		B1P2		B1P3		B2P1		B2P2		B2P3		B3P1		B3P2		B3P3	
		NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP	NE	NP
Rasa mie matang	0,243	1	0,243	0,75	0,18225	0,75	0,18225	0,375	0,091125	0,375	0,091125	0,5	0,1215	0,125	0,030375	0,25	0,06075	0	0
Aroma mie matang	0,169	0	0	0,277	0,04609	0,099	0,01536	0,366	0,06145	0,366	0,06145	0,723	0,129	0,901	0,1563	0,812	0,13827	1	0,169
Tekstur mie matang	0,179	0,16667	0,02983	0,5	0,0895	1	0,179	0	0	0,33333	0,05966	0,5	0,0895	0,16667	0,02983	0	0	0,16667	0,02983
Keutuhan bentuk mie mentah	0,145	0,35714	0,05178	0,42857	0,06214	0,64285	0,09321	0	0	0,07142	0,01035	0,284	0,049	0,079	0,01035	0,284	0,049	0,284	0,049
Warna mie mentah	0,133	0,16667	0,02216	0,5	0,0665	1	0,133	0	0	0,33333	0,04433	0,5	0,0665	0,16667	0,02217	0	0	0,16667	0,02216
Warna mie matang	0,131	0,35714	0,04678	0,42857	0,05614	0,64285	0,08421	0	0	0,07142	0,00935	0,284	0,039	0,079	0,00935	0,284	0,039	0,284	0,039
Total	1		0,346786		0,446484		0,602828		0,15258		0,266937		0,441838		0,142369		0,240451		0,262429

Lampiran 30. Uji T Perlakuan Terbaik Secara Fisik-Kimia

Parameter	Produk	ULANGAN			d la-bl	d2	d la-bl2	d la-bl2/n	d	JK	S2	S2/n	SD	t hitung	t tabel 5%	Nota si
		1	2	3												
Kadar Air	A	9,22	9,29	9,25	7,26	17,656	52,708	17,569	2,42	0,087	0,044	0,015	0,121	20,074	2,086	*
	B	7,04	6,77	6,69												
Kadar Protein	A	11,91	12,04	11,86	6,12	12,487	37,454	12,485	2,040	0,002	0,001	0	0,017	117,779	2,086	*
	B	9,87	10,03	9,79												
Kecerahan	A	38,2	37,8	38,4	39,33	515,901	1546,849	515,616	13,110	0,285	0,142	0,047	0,218	60,195	2,086	*
	B	51,2	51,33	51,2												
°Hue	A	47,32	47,27	47,27	76,87	1969,674	5908,997	1969,666	25,623	0,008	0,004	0,001	0,037	690,313	2,086	*
	B	72,87	72,94	72,92												
Daya Patah	A	3,7	3,8	3,6	5,1	8,99	26,01	8,67	1,7	0,32	0,16	0,053	0,231	7,361	2,086	*
	B	5	5,5	5,7												
Daya Putus	A	0,3	0,4	0,2	0,6	0,14	0,36	0,12	0,2	0,02	0,01	0,003	0,058	3,464	2,086	*
	B	0,4	0,6	0,5												
cooking Time	A	285	274	283	567	107181	321489	107163	189	18	9	3	1,732	109,119	2,086	*
	B	471	463	475												
Cooking Loss	A	4,35	4,17	3,19	5,61	11,4957	31,4721	10,4907	1,87	1,005	0,5025	0,1675	0,409	4,569	2,086	*
	B	1,93	2,05	2,12												
Hidrasi	A	152,93	151,81	150,31	110,53	4143,008	12216,881	4072,294	36,843	70,714	35,357	11,786	3,433	10,732	2,086	*
	B	110,21	120,98	113,33												
Rasio Pengembangan	A	159,53	159,13	159,31	81,5	2226,602	6642,250	2214,083	27,167	12,519	6,259	2,086	1,444	18,807	2,086	*
	B	135,23	130,22	131,02												
Kada Abu	A	2,5	2,7	2,4	1,4	0,66	1,96	0,653	0,467	0,007	0,003	0,001	0,033	14	2,086	*
	B	2,9	3,2	2,9												
Kadar	A	9,2	9,4	9,3	17,4	100,98	302,76	100,92	5,8	0,06	0,03	0,01	0,1	58	2,08	*

Lemak	B	3,3	3,5	3,7											6	
Kadar Pati	A	56,7	57,5	59,8	18	113,84	324	108	6	5,84	2,92	0,973	0,987	6,082	2,086	*
	B	52,3	51,7	52												
Kadar karbohidrat	A	66,8	67,5	66,64	29,37	288,487	862,597	287,532	9,79	0,9542	0,4771	0,159	0,399	24,549	2,086	*
	B	76,89	76,5	76,92												



Lampiran 31. Uji T Perlakuan Terbaik Secara Organoleptik

Parameter	Produk	ULANGAN			d la-bl	d2	d la-bl2	d la-bl2/n	d	JK	S2	S2/n	SD	t hitung	t tabel 5%	Notasi
		1	2	3												
Kadar Air	A	6,59	6,63	6,61	0,67	0,2285	0,4489	0,150	0,223	0,079	0,039	0,013	0,115	1,948	2,086	tn
	B	7,04	6,77	6,69												
Kadar Protein	A	8,51	8,55	8,5	4,13	5,7041	17,057	5,686	1,377	0,018	0,009	0,003	0,055	24,815	2,086	*
	B	9,87	10,03	9,79												
Kecerahan	A	43,7	44,2	44,7	21,13	149,337	446,477	148,826	7,043	0,511	0,256	0,085	0,292	24,128	2,086	*
	B	51,2	51,33	51,2												
Daya Patah	A	4,5	4,3	4,1	3,3	4,25	10,89	3,63	1,1	0,62	0,31	0,103	0,321	3,422	2,086	*
	B	5	5,5	5,7												
Daya Putus	A	0,6	0,6	0,5	0,2	0,04	0,04	0,013	0,067	0,027	0,013	0,004	0,067	1	2,086	tn
	B	0,4	0,6	0,5												
cooking Time	A	271	263	269	80	2166	6400	2133,333	26,667	32,667	16,333	5,444	2,333	11,429	2,086	*
	B	240	237	246												
Cooking Loss	A	2,16	2,18	2,14	0,11	0,0059	0,0121	0,004	0,037	0,002	0,001	0,000	0,018	2,079	2,086	tn
	B	2,13	2,11	2,15												
Hidrasi	A	144,14	144,48	144,56	88,66	2678,808	7860,596	2620,199	29,553	58,609	29,305	9,768	3,125	9,456	2,086	*
	B	110,21	120,98	113,33												
Rasio Pengembangan	A	147,3	149,42	148,54	48,79	821,275	2380,464	793,488	16,263	27,787	13,894	4,631	2,152	7,557	2,086	*
	B	135,23	130,22	131,02												
Kada Abu	A	2,3	2	2,5	2,2	1,96	4,84	1,613	0,733	0,347	0,173	0,058	0,240	3,051	2,086	*
	B	2,9	3,2	2,9												
Kadar Lemak	A	7,9	8,1	8	13,5	60,81	182,25	60,75	4,5	0,06	0,03	0,01	0,1	45	2,086	*

	B	3,3	3,5	3,7												
Kadar Pati	A	54,8	55,5	57,1	11,4	46,7	129,96	43,32	3,8	3,38	1,69	0,56 3	0,75 1	5,063	2,086	*
	B	52,3	51,7	52												
Kadar karbohidrat	A	74,7	74,72	74,39	6,5	14,3654	42,25	14,08	2,17	0,28	0,14	0,05	0,22	9,99	2,09	*
	B	76,89	76,5	76,92												
Derajat Warna	A	41,84	41,84	46,88	99,75	3332,22 0	9950,06 2	3316,68 8	33,25	15,53 2	7,766	2,58 9	1,60 9	20,666	2,08 6	*
	B	76,89	76,5	76,92												

