

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, laporan skripsi dengan judul dapat diselesaikan. “PEMBUATAN MI ANALOG DARI TEPUNG BERAS KETAN PUTIH DENGAN PENAMBAHAN TELUR DAN *CARBOXYMETHYL CELLULOSE*” dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya.

Laporan skripsi ini disusun berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dari Agustus 2020 hingga Desember 2020. Skripsi ini merupakan persyaratan terakhir bagi mahasiswa yang wajib ditempuh sesuai dengan kurikulum Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan. Skripsi ini juga bermanfaat bagi penulis untuk menerapkan pengetahuan yang telah didapat dan memperoleh pengalaman baru yang tidak dapat diperoleh dari perkuliahan.

Dalam penyusunan laporan skripsi, penulis mendapat dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Eric Jobiliong, Ph.D. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
2. Dr. Nuri Arum Anugrahati selaku Wakil Dekan Fakultas Sains dan Teknologi
3. Bapak Laurence, M.T. selaku Direktur Administrasi dan Kemahasiswaan Fakultas Sains dan Teknologi
4. Bapak Ir. W. Donald R. Pokatong, M.Sc., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan yang telah membantu perkuliahan hingga penelitian skripsi.
5. Ibu Ratna Handayani, MP selaku Wakil Ketua Program Studi Teknologi Pangan, dosen pembimbing skripsi, dan dosen penguji yang telah memberikan waktunya, bimbingan, arahan, masukan, dan dukungan kepada Penulis selama masa perkuliahan hingga penyusunan laporan skripsi.

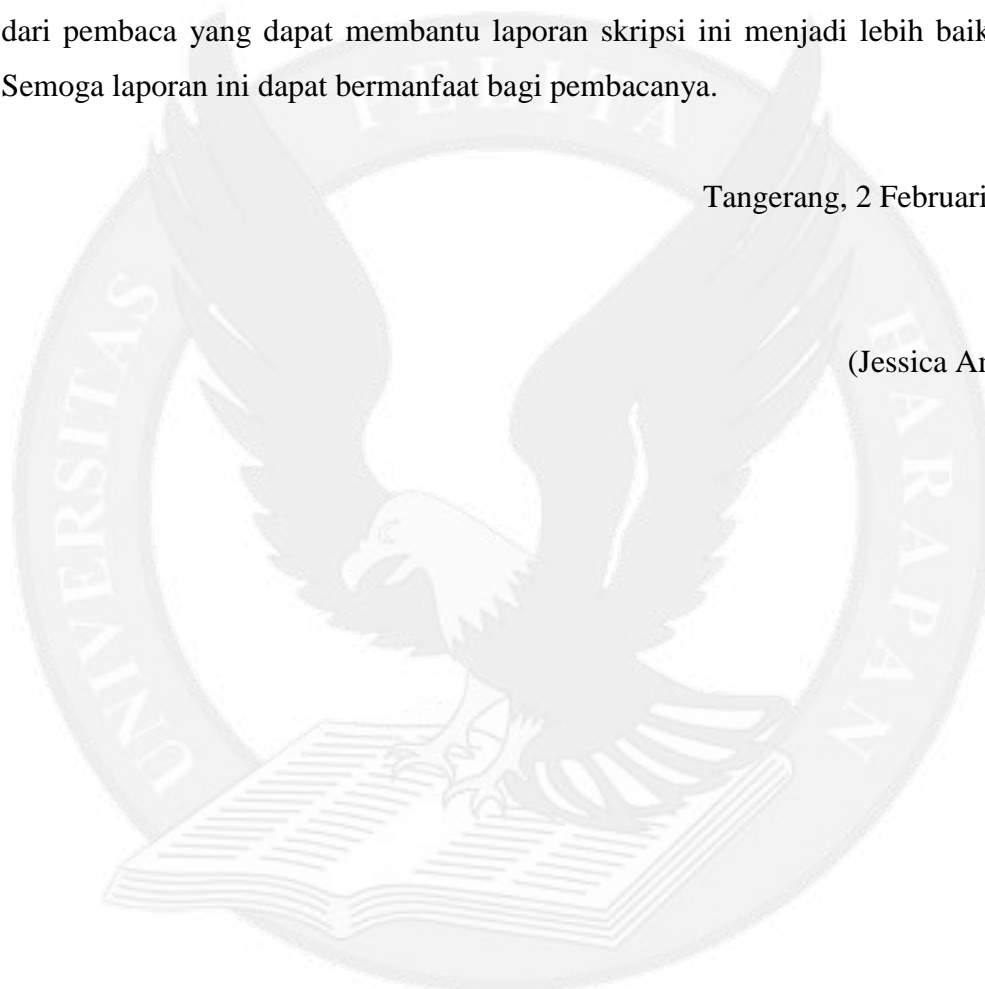
6. Bapak Dr. Tagor M. Siregar, S.Si., M.Si. selaku Ketua Tim Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan saran selama proses penyusunan laporan skripsi.
7. Ibu Titri S. Mastusi, M.Si., M.P. selaku Anggota Tim Dosen Penguji Skripsi yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan saran selama proses penyusunan laporan skripsi.
8. Ibu Natania M.Eng selaku Kepala Laboratorium Pengolahan Pangan, Ibu Yuniwaty Halim, M.Sc. selaku Kepala Laboratorium Pengawasan Mutu Pangan, Bapak Dr. Tagor M. Siregar, S.Si., M.Si. selaku Kepala Laboratorium Kimia yang telah memberikan kesempatan kepada Penulis untuk melakukan penelitian skripsi di Laboratorium.
9. Bapak Regy, Bapak Adih, Bapak Aji, dan Bapak Darius selaku laboran yang telah memberikan bantuan kepada Penulis selama penelitian skripsi berlangsung.
10. Seluruh dosen dan *staff* Program Studi Teknologi Pangan yang telah membantu dan memberikan wawasan kepada Penulis selama penelitian berlangsung.
11. Orang tua Pujiharto dan Rita, serta saudara Nicholas Pratama selaku keluarga Penulis yang telah memberikan doa, waktu, nasihat, motivasi, teguran, kritik, saran, dan semangat kepada Penulis selama penelitian skripsi.
12. Gracia Amadea, Sharon Angelina, Bernadette Florencia, Oei Ming Ay, Marceline Megan, Lidya Aurelia selaku teman dekat dan sepenanggung Penulis yang telah memberikan semangat, motivasi, teguran, tuntunan, dan waktu kepada Penulis selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi.
13. Alicia Annabel, Diandra Tirta, Chandra Devi, dan Delicia Martha selaku rekan satu topik bimbingan Penulis yang telah memberikan semangat, kerjasama, bantuan, dan informasi penting selama penelitian berlangsung.
14. Hersasti Praningrum selaku mentor Penulis yang telah memberikan semangat, motivasi, teguran, peringatan, masukan kepada Penulis selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi.

15. Teman-teman kelas 2017A yang telah memberikan semangat, motivasi, informasi, doa, dan diskusi selama masa perkuliahan berlangsung.
16. Semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu

Akhir kata, Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, Penulis sangat terbuka atas kritik dan saran dari pembaca yang dapat membantu laporan skripsi ini menjadi lebih baik lagi. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Tangerang, 2 Februari 2021

(Jessica Amelia)



DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tepung Beras Ketan Putih.....	6
2.2 Bahan Baku Pembuatan Mi	6
2.2.1 Air.....	6
2.2.2 Kansui.....	7
2.2.3 Garam	7
2.2.4 <i>Emulsifier</i>	8
2.3 Telur.....	9
2.4 <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	9
2.5 Mi Kering	11
2.5.1 Proses Pembuatan Mi Kering.....	12
2.6 Pati.....	13
2.6.1 Gelatinisasi Pati.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat	15
3.2 Metode Penelitian	16
3.2.1 Penelitian Tahap I.....	16
3.2.1.1 Perlakuan dan Rancangan Percobaan	16
3.2.1.2 Prosedur Penelitian Tahap I.....	18
3.2.1.2.1 Pembuatan Mi Analog.....	18
3.2.2 Penelitian Tahap II	19
3.2.2.1 Perlakuan dan Rancangan Percobaan	19

3.3	Prosedur Analisis	20
3.3.1	<i>Cooking Loss</i> (modifikasi Cham dan Suwannaporn, 2010) ...	20
3.3.2	Daya Serap Air (modifikasi Mulyadi <i>et al.</i> , 2014).....	21
3.3.3	Tekstur (modifikasi Putra dan Nurdyanssyah, 2008).....	21
3.3.4	<i>Tensile Strength</i> dan Elastisitas (Sangpring <i>et al.</i> , 2015).....	21
3.3.5	Uji Organoleptik.....	22
3.3.5.1	Uji Skoring (Lawless dan Heymann, 2010)	22
3.3.5.2	Uji Hedonik (Nouri <i>et al.</i> , 2015).....	22
3.3.5.3	Uji Perbandingan (modifikasi Rogers, 2017).....	22
3.3.6	Kadar Air (AOAC, 2005).....	23
3.3.7	Kadar Abu (AOAC, 2005)	23
3.3.8	Kadar Lemak (AOAC, 2005)	24
3.3.9	Kadar Protein (AOAC, 2005).....	24
3.3.10	Kadar Karbohidrat (AOAC, 2005).....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		26
4.1	Penelitian Tahap I.....	26
4.1.1	Kadar Air.....	26
4.1.2	<i>Cooking Loss</i>	28
4.1.3	Daya Serap Air	30
4.1.4	<i>Hardness</i>	33
4.1.5	<i>Adhesiveness</i>	35
4.1.6	<i>Springiness</i>	38
4.1.7	<i>Cohesiveness</i>	40
4.1.8	<i>Tensile Strength</i>	43
4.1.9	Elastisitas.....	45
4.1.10	Uji Organoleptik.....	47
4.1.10.1	Uji Skoring	47
4.1.10.1.1	Aroma	47
4.1.10.1.2	Kekenyalan	49
4.1.10.1.3	Kelengketan	52
4.1.10.2	Uji Hedonik.....	54
4.1.10.2.1	Aroma	54
4.1.10.2.2	Kekenyalan	57
4.1.10.2.3	Kelengketan.....	59
4.1.10.2.4	Rasa	62
4.1.10.2.5	Keseluruhan.....	64
4.2	Penentuan Mi Analog Terbaik Penelitian Tahap I	67
4.3	Penelitian Tahap II.....	67
4.3.1	Analisis Proksimat Mi Analog Terbaik dan Mi Komersial “Yi Jian.....	68
4.3.1.1	Kadar Air	68
4.3.1.2	Kadar Abu	69
4.3.1.3	Kadar Lemak.....	70
4.3.1.4	Kadar Protein	72
4.3.1.5	Kadar Karbohidrat.....	73

4.3.2 Karakteristik Mi Analog Terbaik dan Mi Komersial “Yi Jian”	74
4.3.2.1 <i>Cooking Loss</i>	74
4.3.2.2 Daya Serap Air	75
4.3.2.3 <i>Hardness</i>	76
4.3.2.4 <i>Adhesiveness</i>	78
4.3.2.5 <i>Springiness</i>	79
4.3.2.6 <i>Cohesiveness</i>	80
4.3.2.7 <i>Tensile Strength</i>	81
4.3.2.8 Elastisitas	82
4.3.2.9 Uji Perbandingan	83
4.3.2.9.1 Aroma	84
4.3.2.9.2 Kekerasan	85
4.3.2.9.3 Kekenyalan	85
4.3.2.9.4 Kelengketan	86
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	87
5.2 Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN	95

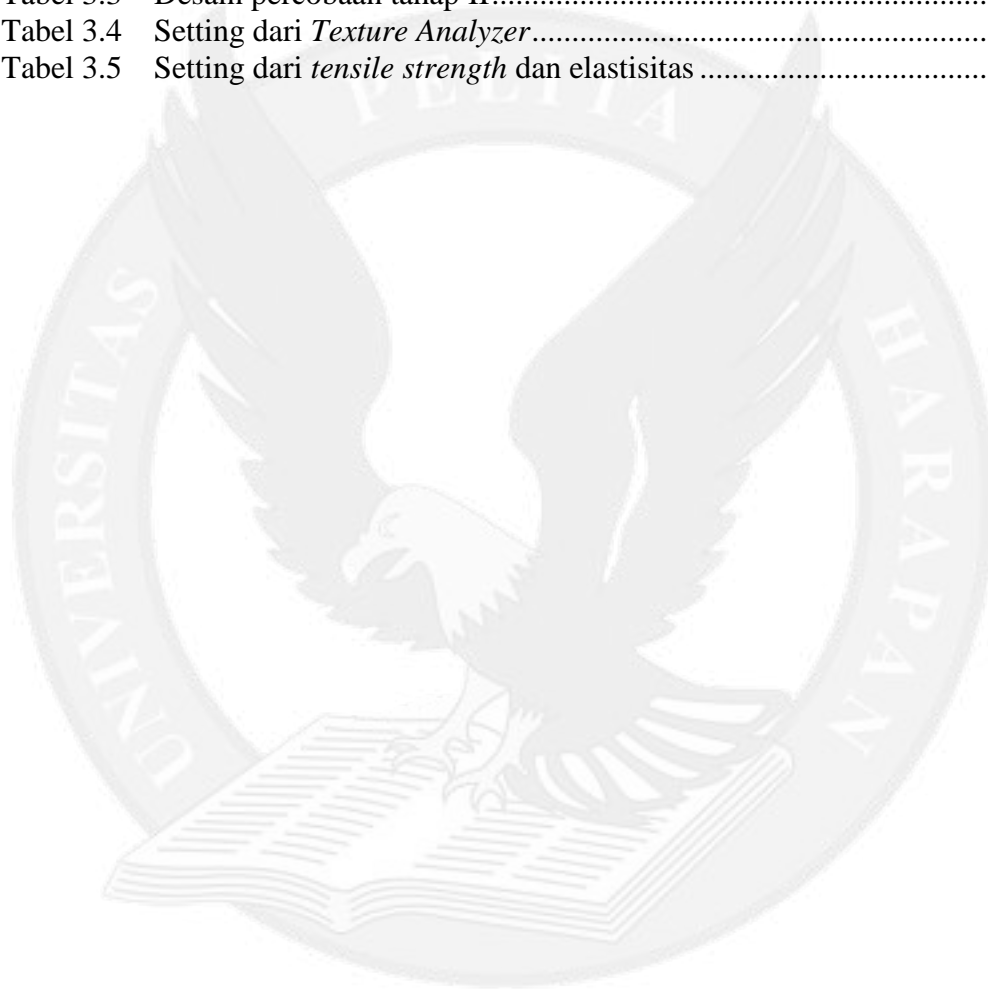
DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 2.1 Struktur <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	10
Gambar 3.1 Diagram alir proses pembuatan mi analog	19
Gambar 4.1 Kadar air mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	27
Gambar 4.2 <i>Cooking loss</i> mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	29
Gambar 4.3 Daya serap air mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	31
Gambar 4.4 <i>Hardness</i> mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	34
Gambar 4.5 <i>Adhesiveness</i> mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	36
Gambar 4.6 <i>Springiness</i> mi analog dengan variasi konsentrasi telur.....	38
Gambar 4.7 <i>Springiness</i> mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	39
Gambar 4.8 <i>Cohesiveness</i> mi analog dengan variasi konsentrasi telur.....	41
Gambar 4.9 <i>Cohesiveness</i> mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	42
Gambar 4.10 <i>Tensile strength</i> mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	43
Gambar 4.11 Elastisitas mi analog dengan variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	45
Gambar 4.12 Uji skoring aroma mi analog dengan variasi konsentrasi telur	47
Gambar 4.13 Uji skoring aroma mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	48
Gambar 4.14 Uji skoring kekenyalan mi analog dengan variasi konsentrasi telur	50
Gambar 4.15 Uji skoring kekenyalan mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	51
Gambar 4.16 Uji skoring kelengketan mi analog dengan variasi konsentrasi telur	52
Gambar 4.17 Uji skoring kelengketan mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	53
Gambar 4.18 Uji hedonik aroma mi analog dengan variasi konsentrasi telur	55
Gambar 4.19 Uji hedonik aroma mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	56
Gambar 4.20 Uji hedonik kekenyalan mi analog dengan variasi konsentrasi telur	57
Gambar 4.21 Uji hedonik kekenyalan mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	58

Gambar 4.22	Uji hedonik kelengketan mi analog dengan variasi konsentrasi telur	60
Gambar 4.23	Uji hedonik kelengketan mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	61
Gambar 4.24	Uji hedonik rasa mi analog dengan variasi konsentrasi telur.....	62
Gambar 4.25	Uji hedonik rasa mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	63
Gambar 4.26	Uji hedonik keseluruhan mi analog dengan variasi konsentrasi telur	65
Gambar 4.27	Uji hedonik keseluruhan mi analog dengan variasi konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	66
Gambar 4.28	Perbandingan kadar air mi analog terbaik dengan mi komersial “Yi Jian”	68
Gambar 4.29	Perbandingan kadar abu mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	70
Gambar 4.30	Perbandingan kadar lemak mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	71
Gambar 4.31	Perbandingan kadar protein mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	72
Gambar 4.32	Perbandingan kadar karbohidrat mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	73
Gambar 4.33	Perbandingan <i>cooking loss</i> mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	74
Gambar 4.34	Perbandingan daya serap air mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	75
Gambar 4.35	Perbandingan <i>hardness</i> mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	77
Gambar 4.36	Perbandingan <i>adhesiveness</i> mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	78
Gambar 4.37	Perbandingan <i>springiness</i> mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	79
Gambar 4.38	Perbandingan <i>cohesiveness</i> mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	80
Gambar 4.39	Perbandingan <i>tensile strength</i> mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	81
Gambar 4.40	Perbandingan elastisitas mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	82
Gambar 4.41	Uji perbandingan antara mi analog terbaik dan mi komersial “Yi Jian”	84

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Standar mutu mi kering.....	12
Tabel 3.1 Desain percobaan tahap I.....	17
Tabel 3.2 Formulasi mi analog	19
Tabel 3.3 Desain percobaan tahap II.....	20
Tabel 3.4 Setting dari <i>Texture Analyzer</i>	21
Tabel 3.5 Setting dari <i>tensile strength</i> dan elastisitas	22



DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A.	
<i>Certificate of Analysis Carboxymethyl Cellulose</i>	A-1
Lampiran B.	
Bahan Tambahan Makanan <i>Emulsifier</i> Mi	B-1
<i>Certificate of Analysis</i> Bahan Tambahan Makanan <i>Emulsifier</i> Mi.....	B-1
Ketetapan Halal Bahan Tambahan Makanan <i>Emulsifier</i> Mi.....	B-2
Ketetapan Halal Bahan Tambahan Makanan <i>Emulsifier</i> Mi.....	B-3
Lampiran C.	
Kadar Air Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	C-1
Lampiran D.	
<i>Cooking Loss</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	D-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA <i>Cooking Loss</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	D-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Cooking Loss</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	D-2
Lampiran E.	
Daya Serap Air Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	E-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA <i>Hardness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	E-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Hardness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	E-2
Lampiran F.	
<i>Hardness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	F-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA <i>Hardness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	F-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Hardness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	F-2
Lampiran G.	
<i>Adhesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	G-1

Hasil Analisis Statistik ANOVA <i>Adhesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	G-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Adhesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	G-2

Lampiran H.

<i>Springiness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	H-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA <i>Springiness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	H-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Springiness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	H-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Springiness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	H-2

Lampiran I.

<i>Cohesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	I-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA <i>Cohesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	I-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Cohesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	I-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Cohesiveness</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	I-2

Lampiran J.

<i>Tensile Strength</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	J-1
Hasil Analisis Stastitik ANOVA <i>Tensile Strength</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	J-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan <i>Tensile Strength</i> Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	J-2

Lampiran K.

Elastisitas Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	K-1
Hasil Analisis Stastitik ANOVA Elastisitas Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	K-2
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Elastisitas Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	K-2

Lampiran L.

Uji Skoring Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-1
---	-----

Data Panelis Uji Skoring Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Skoring Terhadap Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-3
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Terhadap Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	L-3
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Terhadap Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-3
Data Panelis Uji Skoring Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-4
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Skoring Terhadap Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-6
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Terhadap Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	L-6
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Terhadap Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-6
Data Panelis Uji Skoring Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-7
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Skoring Terhadap Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-9
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Terhadap Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	L-9
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Skoring Terhadap Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	L-9

Lampiran M.

Uji Hedonik Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-1
Data Panelis Uji Hedonik Aroma Mi Analog dengan variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-1
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Hedonik Terhadap Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-3
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	M-3
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Aroma Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-3
Data Panelis Uji Hedonik Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-4

Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Hedonik Terhadap Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-6
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	M-6
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Kekenyalan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-6
Data Panelis Uji Hedonik Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-7
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Hedonik Terhadap Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-9
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	M-9
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Kelengketan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-9
Data Panelis Uji Hedonik Rasa Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-10
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Hedonik Terhadap Rasa Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-12
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Rasa Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	M-12
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Rasa Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-12
Data Panelis Uji Hedonik Keseluruhan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-13
Hasil Analisis Statistik ANOVA Uji Hedonik Terhadap Keseluruhan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-15
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Keseluruhan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi Telur.....	M-15
Hasil Analisis Statistik Uji Lanjut Duncan Uji Hedonik Terhadap Keseluruhan Mi Analog dengan Variasi Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	M-15

Lampiran N.

Kuisisioner Uji Skoring Mi Analog.....	N-1
--	-----

Lampiran O.

Kuisisioner Uji Hedonik Mi Analog.....	O-1
--	-----

Lampiran P.

Hasil Analisis Proksimat Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%	P-1
Kadar Air Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%.....	P-1
Kadar Abu Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%.....	P-1
Kadar Lemak Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%.....	P-1
Kadar Protein Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%.....	P-2
Kadar Karbohidrat Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%.....	P-2

Lampiran Q.

Hasil Analisis Proksimat Mi Komersial “Yi Jian”.....	Q-1
Kadar Air Mi Komersial "Yi Jian".....	Q-1
Kadar Abu Mi Komersial "Yi Jian".....	Q-1
Kadar Lemak Mi Komersial "Yi Jian".....	Q-1
Kadar Protein Mi Komersial "Yi Jian".....	Q-2
Kadar Karbohidrat Mi Komersial "Yi Jian".....	Q-2
Hasil Analisis Statistik Perbandingan Analisis Proksimat Mi Analog Terbaik dan Mi Komersial “Yi Jian”.....	Q-3

Lampiran R.

Karakteristik Mi Komersial “Yi Jian”.....	R-1
<i>Cooking Loss</i> Mi Komersial “Yi Jian”.....	R-1
Daya Serap Air mi komersial “Yi Jian”.....	R-2
<i>Hardness</i> mi komersial “Yi Jian”.....	R-2
<i>Adhesiveness</i> mi komersial “Yi Jian”.....	R-2
<i>Springiness</i> mi komersial “Yi Jian”.....	R-2
<i>Cohesiveness</i> mi komersial “Yi Jian”.....	R-2
<i>Tensile Strength</i> mi komersial “Yi Jian”.....	R-3
Elastisitas mi komersial “Yi Jian”.....	R-3
Hasil Analisis Statistik Perbandingan Karakteristik Mi Analog Terbaik dan Mi Komersial “Yi Jian”.....	R-4

Lampiran S.

Uji Perbandingan Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%	S-1
Hasil Analisis Statistik Uji Perbandingan Terhadap Mi Analog Terbaik dengan Konsentrasi Telur 15% dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i> 2%.....	S-1

Lampiran T.

Kuisisioner Uji Perbandingan Mi Analog	T-1
--	-----

Lampiran U.

Penentuan Perlakuan Terbaik dengan Variasi Konsentrasi Telur dan Konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	U-1
Tabulasi data interaksi variasi konsentrasi telur dan konsentrasi <i>Carboxymethyl Cellulose</i>	U-1

