

7. LAMPIRAN

7.1 Instrumen Analisis Sensori

Worksheet Uji Ranking Hedonik

Identifikasi Sampel	Kode
5% Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Ulva lactuca</i>	A
10% Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Ulva lactuca</i>	B
15% Penyedap Rasa Rumput Laut <i>Ulva lactuca</i>	C

Kode Kombinasi Urutan Penyajian

ACB = 1 BCA = 3 CBA = 5
 BAC = 2 CAB = 4

Panelis	Kode Sampel		
ACB 1, 11, 21	359	791	974
BAC 2, 12, 22	610	976	094
BCA 3, 13, 23	420	283	569
CAB 4, 14, 24	903	894	741
CBA 5, 15, 25	230	082	183
ACB 6, 16, 26	896	037	395
BAC 7, 17, 27	895	082	039
BCA 8, 18, 28	569	524	075
CAB 9, 19, 29	967	947	416
CBA 10, 20, 30	791	174	125

Sampel A	359	976	569	894	183	896	082	075	947	125
Sampel B	974	610	420	741	082	395	895	569	416	174
Sampel C	791	094	283	903	230	037	039	524	967	791

Gambar 19. Worksheet Analisis Sensori

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : Mie Berbumbu
 Atribut : Rasa

Instruksi :

Berkumur-kumurlah dahulu sebelum menguji sampel yang ada.

Di hadapan Anda terdapat 3 sampel Mie yang telah disisihkan dan 1 tambahan sampel Mie. Cicipilah sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, dan bandingkan dengan sampel Mie tambahan yg telah diberikan. Minumlah air putih yang telah disediakan tiap berpindah sampel. Setelah mencicipi semua sampel, Anda boleh mengulang mencicipi sampel sesering yang Anda perlukan. Urutkan sampel dari yang paling anda sukai (=3) hingga sampel yang kurang anda sukai (=1).

Kode sampel Rating (tidak boleh ada yang sama)

Gambar 20. Formulir Panelis Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Rumput Laut *Ulva Lactuca Linnaeus*

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : Mie Berbumbu
 Atribut : Rasa

Instruksi :

Berkumur-kumurlah dahulu sebelum menguji sampel yang ada.

Di hadapan Anda terdapat 3 sampel Mie yang telah disisihkan dan 1 tambahan sampel Mie. Cicipilah sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, dan bandingkan dengan sampel Mie tambahan yg telah diberikan. Minumlah air putih yang telah disediakan tiap berpindah sampel. Setelah mencicipi semua sampel, Anda boleh mengulang mencicipi sampel sesering yang Anda perlukan. Urutkan sampel dari yang paling anda sukai (=3) hingga sampel yang kurang anda sukai (=1).

Kode sampel Rating (tidak boleh ada yang sama)

Gambar 21. Formulir Panelis Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Antar Rumput Laut

7.2 Hasil Analisis Sensori

No. Panelis	Formulasi Seaweed			Jenis Seaweed		
	5%	10%	15%	Graci	Sarga	Ulva
1	1	2	3	3	1	2
2	1	2	3	2	1	3
3	1	2	3	3	1	2
4	1	2	3	2	1	3
5	1	2	3	2	1	3
6	1	2	3	3	1	2
7	1	3	2	3	2	1
8	2	1	3	3	1	2
9	1	3	2	2	1	3
10	1	2	3	2	1	3
11	3	1	2	1	2	3
12	1	2	3	2	1	3
13	1	2	3	3	2	1
14	1	3	2	2	1	3
15	1	3	2	3	1	2
16	1	2	3	2	1	3
17	3	1	2	3	2	1
18	3	2	1	3	2	1
19	2	1	3	3	2	1
20	1	2	3	3	1	2
21	1	2	3	2	1	3
22	1	2	3	3	1	2
23	1	2	3	2	1	3
24	1	2	3	3	2	1
25	1	2	3	2	3	1
26	1	3	2	3	1	2
27	3	2	1	3	1	2
28	3	1	2	2	1	3
29	1	3	2	3	1	2
30	2	3	1	3	1	2
Jumlah	43	62	75	76	39	65
Rata-rata	1,43333	2,0667	2,5	2,5333	1,3	2,1667
St. Dev.	0,77385	0,6397	0,6823	0,5713	0,535	0,7915

Gambar 22. Hasil Analisis Sensori

7.3 Lampiran Analisis Statistik

H₀ = tidak ada hubungan antara formulasi dengan skor kesukaan

H_a = ada hubungan antara formulasi dengan skor kesukaan

Hypothesis Test Summary

	Null Hypothesis	Test	Sig.	Decision
1	The distribution of Skor_Kesukaan is the same across categories of Formulasi.	Independent-Samples Kruskal-Wallis Test	.000	Reject the null hypothesis.

Asymptotic significances are displayed. The significance level is .05.

*Signifikansi 0,000 artinya H₀ di tolak

Gambar 23. Uji Hipotesis Analisis Sensori Penyedap Rasa Komersial

Each node shows the sample average rank of Formulasi.

Sample1-Sample2	Test Statistic	Std. Error	Std. Test Statistic	Sig.	Adj.Sig.
5%-10%	-12.000	3.889	-3.086	.002	.006
5%-15%	-15.000	3.889	-3.857	.000	.000
10%-15%	-3.000	3.889	-.771	.440	1.000

Each row tests the null hypothesis that the Sample 1 and Sample 2 distributions are the same. Asymptotic significances (2-sided tests) are displayed. The significance level is .05. Significance values have been adjusted by the Bonferroni correction for multiple tests.

*Signifikansi <0,05 artinya ada perbedaan nyata

Gambar 24. Hasil SPSS Kruskal-Wallis Analisis Sensori Penyedap Rasa Komersial

Hypothesis Test Summary

	Null Hypothesis	Test	Sig.	Decision
1	The distribution of Skor_Kesukaan is the same across categories of Formulasi.	Independent-Samples Kruskal-Wallis Test	.000	Reject the null hypothesis.

Asymptotic significances are displayed. The significance level is .05.

*Signifikansi 0,000 artinya H0 di tolak.

Gambar 25. Uji Hipotesis Analisis Sensori Mi Berbumbu *Ulva lactuca* Linnaeus

Each node shows the sample average rank of Formulasi.

Sample1-Sample2	Test Statistic	Std. Error	Std. Test Statistic	Sig.	Adj.Sig.
Formulasi 5%-Formulasi 10%	-19.000	6.360	-2.987	.003	.008
Formulasi 5%-Formulasi 15%	-32.000	6.360	-5.031	.000	.000
Formulasi 10%-Formulasi 15%	-13.000	6.360	-2.044	.041	.123

Each row tests the null hypothesis that the Sample 1 and Sample 2 distributions are the same. Asymptotic significances (2-sided tests) are displayed. The significance level is .05. Significance values have been adjusted by the Bonferroni correction for multiple tests.

*Signifikansi <0,05 artinya ada perbedaan nyata

Gambar 26. Hasil SPSS Analisis Sensori Mi Berbumbu *Ulva lactuca* Linnaeus

Hypothesis Test Summary

	Null Hypothesis	Test	Sig.	Decision
1	The distribution of Skor_Kesukaan is the same across categories of Formulasi.	Independent-Samples Kruskal-Wallis Test	.000	Reject the null hypothesis.

Asymptotic significances are displayed. The significance level is .05.

*Signifikansi 0,000 artinya H0 di tolak.

Gambar 27. Uji Duncan Analisis Sensori Mi Berbumbu Antar Seaweed

Each node shows the sample average rank of Formulasi.

Sample1-Sample2	Test Statistic	Std. Error	Std. Test Statistic	Sig.	Adj.Sig.
Sargassum aquifolium-Ulva lactuca	-26.000	6.360	-4.088	.000	.000
Sargassum aquifolium-Gracilariopsis longissima	37.000	6.360	5.818	.000	.000
Ulva lactuca-Gracilariopsis longissima	11.000	6.360	1.730	.084	.251

Each row tests the null hypothesis that the Sample 1 and Sample 2 distributions are the same. Asymptotic significances (2-sided tests) are displayed. The significance level is .05. Significance values have been adjusted by the Bonferroni correction for multiple tests.

*Signifikansi <0,05 artinya ada perbedaan nyata

Gambar 28. Hasil SPSS Analisis Sensori Mi Berbumbu Antar Seaweed

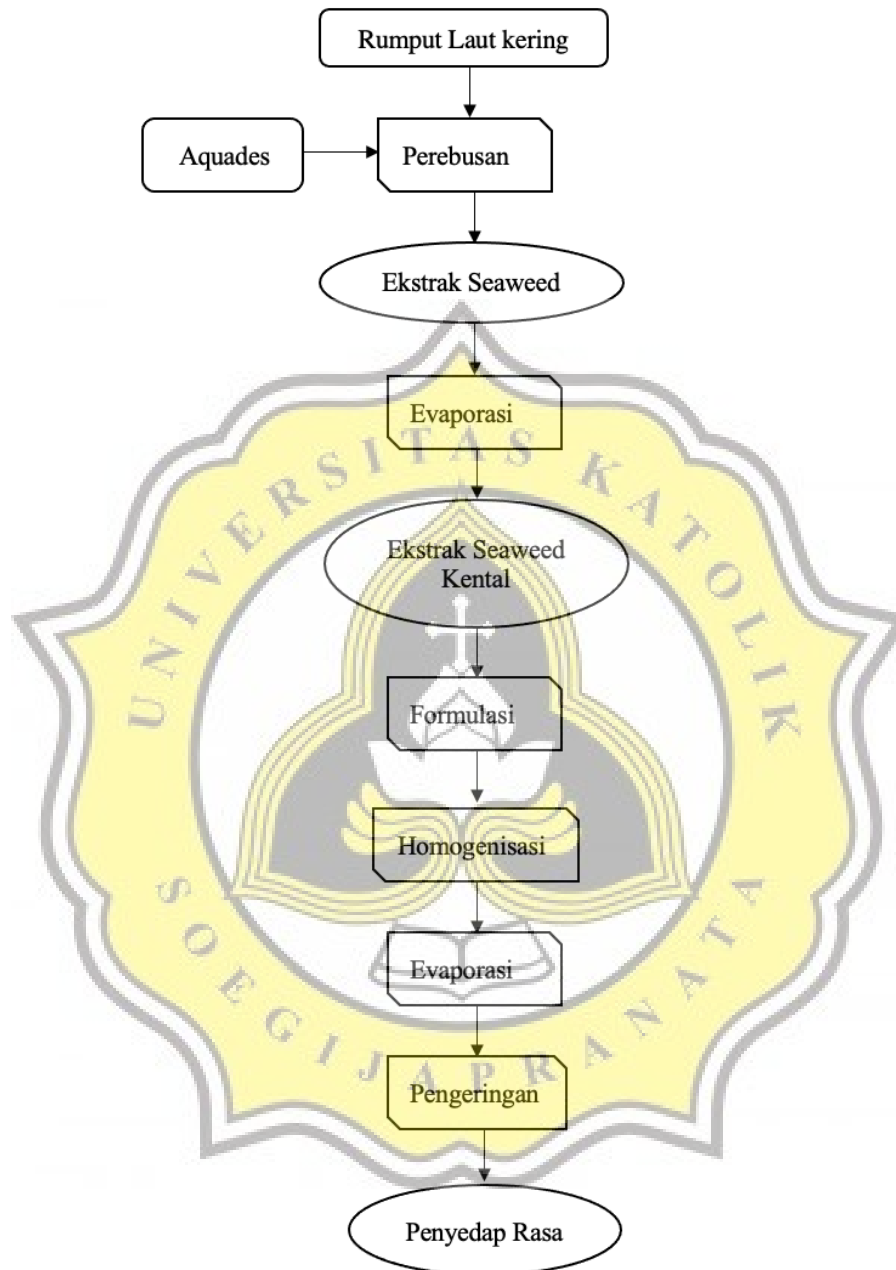
		Kelompok_Usia			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Remaja Akhir	3	10.0	10.0	10.0
	Dewasa Awal	5	16.7	16.7	26.7
	Dewasa Akhir	8	26.7	26.7	53.3
	Lansia Awal	11	36.7	36.7	90.0
	Lansia Akhir	3	10.0	10.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Gambar 29. Hasil SPSS Distribusi Frekuensi Panelis Berdasarkan Kelompok Usia

		Jenis_Kelamin			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-Laki	13	43.3	43.3	43.3
	Perempuan	17	56.7	56.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

Gambar 30. Hasil SPSS Distribusi Frekuensi Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin

7.3 Gambar Diagram Alir Pembuatan Penyedap Rasa Rumput Laut



Gambar 31. Diagram Alir Pembuatan Penyedap Rasa Rumput Laut

(Yonata, 2020)

7.4 Gambar Bubuk Penyedap Rasa *Ulva lactuca* Linnaeus



Gambar 32. Bubuk Penyedap Rasa *Ulva lactuca* Linnaeus

7.5 Gambar Pelaksanaan Analisis Sensori



Gambar 33. Panelis Analisis Sensori

7.6 Lembar Plagscan



5.6% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #11971426

PENDAHULUAN Latar Belakang Era globalisasi menyebabkan perubahan pada gaya hidup masyarakat. Salah satu perubahan tersebut dapat dilihat dari segala sesuatu yang dituntut serba praktis dan cepat. Kebutuhan mendasar seperti makanan juga bergeser ke arah yang serba instan CITATION Goz13 \l 1033 (Gozal & Praptiningsih, 2013) Hal ini dapat terjadi karena proses memasak dinilai lama dan cenderung ribet bagi sebagian orang. Bumbu dapur yang banyak macamnya dapat menyita waktu pada proses memasak, sehingga makanan instan menjadi alternatif bagi sebagian orang. Salah satunya adalah mi instan. Akan tetapi, mi instan sering dikritik sebagai makanan yang kurang sehat karena tinggi lemak dan natrium, serta rendah vitamin, serat, dan mineral (Utami et al., 2017). Selain itu, stigma negatif masyarakat pada mi instan dikarenakan kandungan bahan tambahan pangan seperti monosodium glutamat, sodium tripolyphosphate, dan natrium benzoat CITATION Rat12 \l 1033 (Ratnasari & Wirawanni, 2012). Di Indonesia, produk mi sendiri merupakan bahan pangan yang populer setelah nasi putih. Umumnya, mi digunakan sebagai sumber energi karena memiliki karbohidrat yang cukup tinggi (Billina et al., 2014). Dari berbagai macam mi yang ada, mi basah merupakan jenis mi yang banyak digemari masyarakat luas baik anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Hal ini