

LAPORAN SKRIPSI

**UJI DAYA TERIMA DAN PENGETAHUAN FISIKOKIMIAWI
MASYARAKAT TERHADAP PRODUK MI DENGAN PENAMBAHAN
BUAH DAN SAYUR DI KOTA SEMARANG**

***THE COMMUNITY'S TEST OF ACCEPTANCE AND
PHYSICOCHEMICAL KNOWLEDGE OF NOODLE PRODUCTS WITH
ADDITIONAL FRUIT AND VEGETABLES IN SEMARANG***



NATHANIEL ZEVIN KURNIAWAN

18.I1.0010

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

LAPORAN SKRIPSI

UJI DAYA TERIMA DAN PENGETAHUAN FISIKOKIMIAWI MASYARAKAT TERHADAP PRODUK MI DENGAN PENAMBAHAN BUAH DAN SAYUR DI KOTA SEMARANG

THE COMMUNITY'S TEST OF ACCEPTANCE AND PHYSICOCHEMICAL KNOWLEDGE OF NOODLE PRODUCTS WITH ADDITIONAL FRUIT AND VEGETABLES IN SEMARANG

**Diajukan dalam Rangka Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

NATHANIEL ZEVIN KURNIAWAN

18.II.0010



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nathaniel Zevin Kurniawan
NIM : 18.11.0010
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program Studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa skripsi “**UJI DAYA TERIMA DAN PENGETAHUAN FISIKOKIMIAWI MASYARAKAT TERHADAP PRODUK MI DENGAN PENAMBAHAN BUAH DAN SAYUR DI KOTA SEMARANG**” merupakan karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar sarjana di suatu perguruan tinggi. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini disebutkan dari daftar pustaka. Apabila saya tidak jujur, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 16 Juni 2022



Nathaniel Zevin Kurniawan
18.11.0010

**UJI DAYA TERIMA DAN PENGETAHUAN FISIKOKIMIAWI
MASYARAKAT TERHADAP PRODUK MI DENGAN PENAMBAHAN
BUAH DAN SAYUR DI KOTA SEMARANG**

***THE COMMUNITY'S TEST OF ACCEPTANCE AND
PHYSICOCHEMICAL KNOWLEDGE OF NOODLE PRODUCTS WITH
ADDITIONAL FRUIT AND VEGETABLES IN SEMARANG***

SKRIPSI

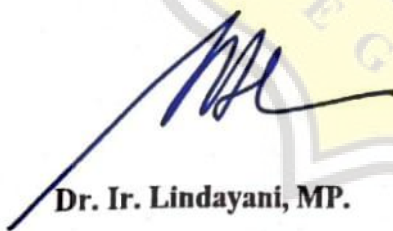
Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:
NATHANIEL ZEVIN KURNIAWAN
NIM: 18.11.0010
Program Studi: Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal: 16 Juni 2022

Semarang, 16 Juni 2022
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I,



Dr. Ir. Lindayani, MP.

Dekan,



Dr. dra. Laksmi Hartajanie, MP.

Pembimbing II,



Dr. dra. Laksmi Hartajanie, MP.

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nathaniel Zevin Kurniawan
NIM : 18.II.0010
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Survei

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijrapanata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul “Uji Daya Terima dan Pengetahuan Fisikokimiawi Masyarakat Terhadap Produk Mi dengan Penambahan Buah dan Sayur di Kota Semarang” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Katolik Soegijrapanata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 16 Juni 2022

Yang menyatakan,



Nathaniel Zevin Kurniawan

RINGKASAN

Mi adalah olahan pangan sumber karbohidrat terbuat dari tepung terigu dan memiliki fungsi sebagai pengganti beras. Mi sangat disukai masyarakat karena cara membuat mi yang mudah dan rasa mi yang dapat diterima semua kalangan dari anak-anak, remaja, dewasa, dan lansia. Mi memiliki kandungan gizi seperti karbohidrat dan protein yang berasal dari tepung terigu dan telur namun sangat rendah vitamin, mineral, dan serat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat Kota Semarang usia 15 – 64 tahun terhadap mi buah dan sayur melalui persepsi secara survei (*online*) dan uji organoleptik (*offline*), dan mengetahui tingkat kesukaan mi buah dan sayur terbaik berdasarkan warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall*. Studi penelitian ini menggunakan metode survei *Purposed Random Sampling (Online)* dan Uji Organoleptik (*Offline*). Perlakuan penambahan *puree* buah dan sayur pada mi yaitu masing-masing 10% dari berat total tepung. Survei pendahuluan dilakukan kepada 50 responden masyarakat dan dilanjutkan kepada 400 responden masyarakat Kota Semarang berusia 15 – 64 tahun dengan menyebarkan kuesioner berupa *google form*. Sedangkan uji organoleptik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih yang memenuhi kriteria penelitian yang dilaksanakan di rumah masing-masing panelis. Kesadaran masyarakat dalam mengonsumsi buah dan sayur masih sangat rendah. Hal ini karena pemanfaat buah dan sayur dalam bahan olahan yang rendah dan variasi produk olahan yang sederhana seperti digoreng, direbus, diolah menjadi jus, dan dimakan langsung. Selain itu, kurangnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya buah dan sayur mengakibatkan masyarakat cenderung mengabaikan manfaat dari mengonsumsi buah dan sayur. Sebenarnya buah dan sayur memiliki peran dalam penyediaan kandungan vitamin, mineral, dan serat yang baik bagi tubuh. Buah dan sayur juga dapat mencegah penyakit tidak menular (PTM) yaitu kanker, diabetes, penyakit jantung, dan stroke yang disebabkan oleh faktor kegemukan atau obesitas. Banyak masyarakat juga semakin sadar akan pentingnya kandungan gizi pada makanan yang dikonsumsi. Mi dengan penambahan buah dan sayur dibagi menjadi 3 yaitu mi bayam merah dan buah naga, mi brokoli dan alpukat, dan mi wortel dan pepaya. Adanya inovasi dari ketiga mi buah dan sayur membuat masyarakat tertarik untuk mencoba mi tersebut. Terdapat 76,3% masyarakat tertarik dengan mi bayam merah dan buah naga; 69,1% tertarik dengan mi brokoli dan alpukat; dan 73,9% tertarik dengan mi wortel dan pepaya. Sebagaimana masyarakat tidak tertarik mencoba inovasi mi buah dan sayur karena khawatir akan rasa dan aroma yang timbul dari buah dan sayur yang dicampurkan kedalam mi. Masyarakat lebih banyak tertarik dengan mi bayam merah dan buah naga. Hal ini karena warna yang dihasilkan pada mi menarik dan mencolok. Sebanyak 87,2% masyarakat ingin membeli mi dengan penambahan buah dan sayur sebagai sumber gizi dalam mengonsumsi mi. Hasil penelitian uji organoleptik pada mi buah dan sayur didapat nilai *mean* pada warna dengan skor 3,33-4,27, aroma dengan skor 3,13-3,93, rasa dengan skor 3,07-4,13, tekstur dengan skor 3,47-4,2 dan *overall* dengan skor 3,27-4,27. Daya terima mi buah dan sayur pada uji organoleptik menunjukkan bahwa mi wortel dan pepaya paling disukai diantara ketiga perlakuan dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall*. Sehingga dengan adanya inovasi mi buah dan sayur maka secara tidak langsung masyarakat juga mengonsumsi buah dan sayur sekaligus untuk memenuhi kebutuhan vitamin, mineral, dan serat.

SUMMARY

Noodles are processed food sources of carbohydrates made from wheat flour and have a function as a substitute for rice. Noodles very popular with the community because of the easy way to make noodles and the taste of noodles that can be accepted by all groups from children, teenagers, adults, and the elderly. Noodles have low nutritional content such as carbohydrates and protein derived from wheat flour and eggs but are very high in vitamins, minerals, and fiber. This study aims to determine the acceptance of the people of Semarang City aged 15-64 years for fruits and vegetables through perception (online) and organoleptic tests (offline), and to determine the level of preference for the best fruit and vegetable noodles based on color, taste, aroma, texture, and overall. This research study uses the Purposed Random Sampling (Online) and Organoleptic Test (Offline) survey methods. The treatment of adding fruit and vegetable puree to noodles was 10% each of the total weight of flour. The preliminary survey was conducted to 50 community respondents and continued to 400 Semarang community respondents aged 15-64 years by distributing a questionnaire in the form of a google form. Meanwhile, the organoleptic test was carried out on 30 panelists who did not meet the criteria for the study which was carried out at the home of each panelist. Public awareness in consuming fruits and vegetables is still very low. This is because the use of fruits and vegetables in processed ingredients is low and the variety of processed products is simple, such as fried, processed, processed into juice, and eaten directly. In addition, the lack of public knowledge about the importance of fruits and vegetables causes people to tend to enjoy the benefits of consuming fruits and vegetables. Actually, fruits and vegetables have a role in providing vitamins, minerals, and fiber that are good for the body. Fruits and vegetables can also prevent non-communicable diseases (PTM), namely cancer, diabetes, heart disease, and stroke caused by overweight or obesity. Many people are also increasingly aware of the importance of nutritional content in the food they eat. Noodles with added fruit and vegetables are divided into 3, namely red spinach and dragon fruit noodles, broccoli and avocado noodles, and carrot and papaya noodles. The innovation of the three fruit and vegetable noodles made people interested in trying the noodles. There are 76.3% of people interested in red spinach and dragon fruit noodles; 69.1% interested in broccoli and avocado noodles; and 73.9% interested in carrot and papaya noodles. Some people are not interested in trying fruit and vegetable noodle innovations because they are worried about the taste and aroma arising from the fruits and vegetables mixed into the noodles. People are more interested in red spinach noodles and dragon fruit. This is because the colors produced in the noodles are attractive and striking. As many as 87.2% of the people want to buy noodles with the addition of fruits and vegetables as a source of nutrition in consuming noodles. The results of the organoleptic test on fruits and vegetables noodles obtained mean values for color with a score of 3.33-4.27, aroma with a score of 3.13-3.93, taste with a score of 3.07-4.13, texture with a score of 3.47-4.2 and overall with a score of 3.27-4.27. The acceptability of fruit and vegetable noodles in the organoleptic test showed that carrot and papaya noodles were the most preferred among the three treatments in terms of color, aroma, taste, texture, and overall. So that with the innovation of fruit and vegetable noodles, indirectly people also consume fruits and vegetables at the same time to meet the needs of vitamins, minerals, and fiber.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas kasih karuniaNya yang diberikan kepada Penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Daya Terima dan Pengetahuan Fisikokimiawi Masyarakat Terhadap Produk Mi dengan Penambahan Buah dan Sayur di Kota Semarang”. Laporan skripsi ini merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik berkat usaha, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus, atas berkat, kasih karunia dan penyertaan-Nya yang diberikan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi.
2. Ibu Dr. dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah memberikan ijin untuk melakukan kegiatan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Ir. Lindayani, MP. dan Ibu Dr. dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku dosen pembimbing I dan dosen pembimbing II yang telah memberikan waktu, tenaga dan pikiran, serta dengan sabar membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
4. Rudy Yuniyanto dan Ineke Octavia selaku orang tua yang selalu memberikan dukungan, motivasi dan doa sehingga laporan skripsi dapat terselesaikan.
5. Seluruh Staff dosen dan tenaga kependidikan Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
6. Seluruh keluarga besar penulis yang memberikan semangat, motivasi, dan doa dalam menyelesaikan laporan skripsi.
7. Teman seperjuangan skripsi Bernadito Ivan Gunawan yang telah banyak membantu dan berbagi informasi serta wawasan baru selama penyusunan laporan skripsi ini.
8. Anggota “Teknologi Emang Hayut” (Ricky, Raymond Julius Wiguno, dan Wynetta Mileina Jatmiko) yang selalu memberikan motivasi, semangat, dan doa selama proses pembuatan laporan skripsi.
9. Anggota “WingWingClub” (Andre Prasetyo W., Sisilia Natalie K., Vincentius Devin S, Meilin Evriyani G., Marcellino Agustian) yang selalu memberikan semangat dan dukungan selama pembuatan laporan skripsi.
10. Teman-teman penulis, Peter Yulianto, Felia Andriani, Sheren Angeline P., Eunike Imanuela Soehendro, Aurora Laurencia W., Norma Yunita S., Angela Grace W., Vania Edelin yang selalu memberi semangat, memahami, memberi motivasi, serta memberikan doa kepada penulis dalam pengerjaan skripsi ini.
11. Seluruh masyarakat Kota Semarang dan semua pihak yang penulis tidak dapat tuliskan satu per satu, yang telah memberikan dukungan dan doa dalam penyusunan laporan skripsi ini.

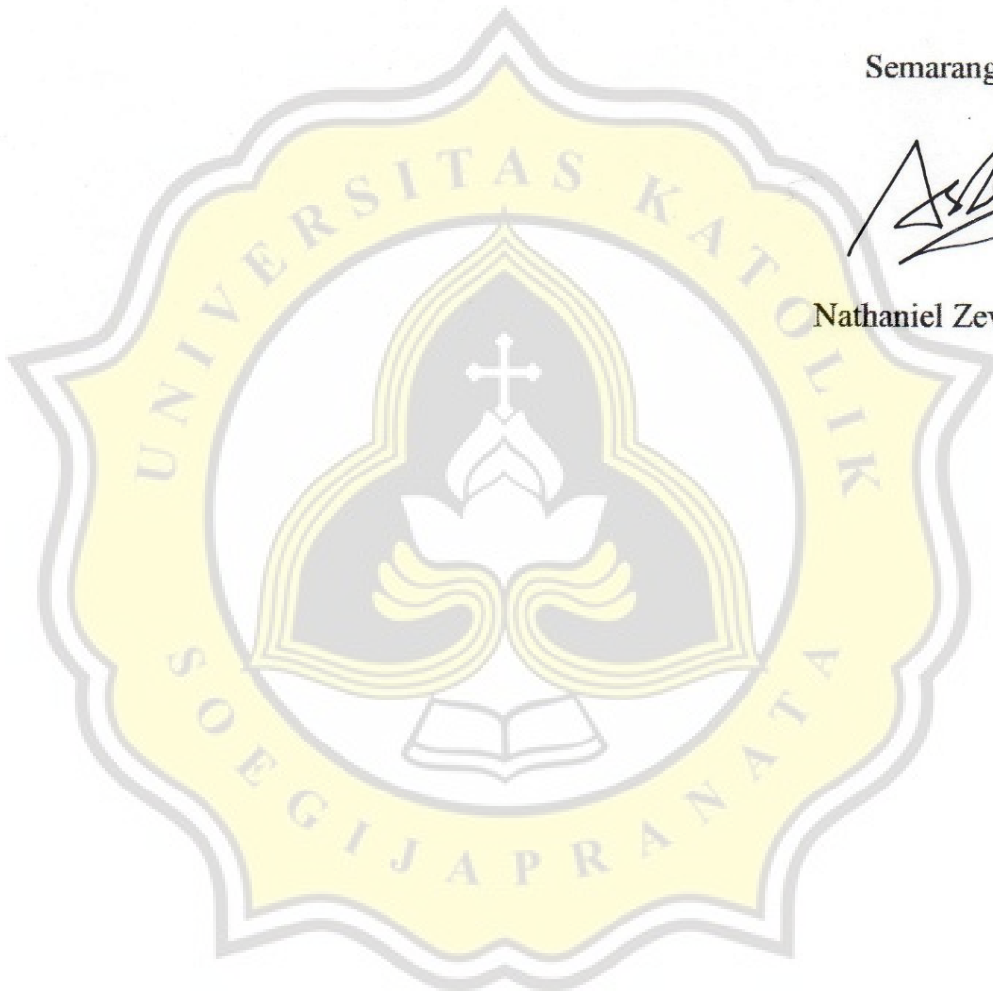
12. Segenap Masyarakat Kota Semarang yang telah membantu dalam mengisi kuisioner survei.
13. Seluruh panelis uji sensori yang telah membantu dalam memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap produk mi buah dan sayur.

Dalam penyusunan skripsi ini, Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, Penulis meminta maaf apabila ada kesalahan, kekurangan, atau hal-hal yang kurang berkenan bagi pembaca. Penulis juga menerima kritik dan saran atas skripsi ini. Akhir kata, Penulis berharap supaya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan semua pihak yang membutuhkan.

Semarang, 16 Juni 2022



Nathaniel Zevin Kurniawan



DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI	iii
RINGKASAN	iv
SUMMARY	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.2.1. Mi	3
1.2.2. Perilaku Makan Masyarakat	5
1.2.3. Kandungan dan Manfaat Gizi Buah dan Sayur	5
1.2.4. Uji Organoleptik.....	11
1.3. Tujuan Penelitian.....	11
II. METODE PENELITIAN	12
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	12
2.2. Teknik Pengumpulan Data	12
2.3. Survei Pendahuluan Penentuan Buah dan Sayur.....	13
2.4. Persiapan Pembuatan Produk Mi	13
2.4.1. Alat dan Bahan	13
2.4.2. Proses Pembuatan Mi	14
2.5. Survei Pendahuluan.....	16
2.6. Uji Validitas	16
2.7. Uji Reliabilitas.....	16
2.8. Populasi dan Sampel	17
2.9. Survei Utama <i>Online</i>	18
2.10. Uji Rating Hedonik	18
2.11. Analisis Data	19
III. HASIL PENELITIAN.....	20
3.1. Hasil Penentuan Varian Buah dan Sayur	20
3.2. Hasil Survei Pendahuluan	21
3.3. Karakteristik Responden	25

3.4.	Identitas Responden	26
3.5.	Hasil Survei	27
3.5.1.	Tingkat Konsumsi Masyarakat	27
3.5.2.	Pengetahuan Masyarakat Tentang Mi	28
3.5.3.	Pengetahuan Masyarakat Tentang Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya)	29
3.5.4.	Tingkat Penerimaan Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah dan Buah Naga; Brokoli dan Alpukat; Wortel dan Pepaya)	32
3.6.	Hasil Uji Rating Hedonik	35
IV.	PEMBAHASAN	37
4.1.	Pengetahuan Masyarakat Tentang Mi	37
4.2.	Pengetahuan Masyarakat Tentang Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya)	38
4.3.	Tingkat Penerimaan Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah dan Buah Naga; Brokoli dan Alpukat; Wortel dan Pepaya)	40
4.4.	Uji Daya Terima Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah dan Buah Naga; Brokoli dan Alpukat; Wortel dan Pepaya)	42
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1.	Kesimpulan	45
5.2.	Saran	45
VI.	DAFTAR PUSTAKA	46
VII.	LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi Bahan Pembuatan Mi.....	14
Tabel 2. Hasil Uji Validitas Variabel Tingkat Konsumsi Masyarakat	21
Tabel 3. Hasil Uji Validitas Variabel Pengetahuan Masyarakat Tentang Mi.....	21
Tabel 4. Hasil Uji Validitas Variabel Pengetahuan Masyarakat Tentang Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya)	22
Tabel 5. Hasil Uji Validitas Variabel Persepsi Masyarakat Terhadap Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya)	23
Tabel 6. Hasil Uji Validitas Variabel Tingkat Penerimaan Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya)	24
Tabel 7. Pendapatan atau Uang Saku Masyarakat	26
Tabel 8. Pengetahuan Responden Tentang Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya)	29
Tabel 9. Kandungan pada Buah dan Sayur (Bayam Merah, Buah Naga, Brokoli, Alpukat, Wortel, dan Pepaya).....	29
Tabel 10. Hasil Mengenai Minat Mengonsumsi Masyarakat Terhadap Produk Mi Buah dan Sayur.....	33
Tabel 11. Hasil Mengenai Minat Masyarakat Terhadap Produk Mi Buah dan Sayur.....	34
Tabel 12. Nilai Uji Rating Hedonik pada Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah dan Buah Naga; Brokoli dan Alpukat; Wortel dan Pepaya).....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor</i>)	7
Gambar 2. Brokoli (<i>Brassica oleraceae</i>)	7
Gambar 3. Wortel (<i>Daucus carota</i>)	8
Gambar 4. Buah Naga (<i>Hylocereus Polyrhizus</i>).....	9
Gambar 5. Alpukat (<i>Persea americana</i>).....	10
Gambar 6. Pepaya (<i>Carica papaya</i>).....	10
Gambar 7. (a) Mi Bayam Merah dan Buah Naga; (b) Mi Wortel dan Pepaya; (c) Mi Brokoli dan Alpukat	15
Gambar 8. Proses Pembuatan Mi.....	15
Gambar 9. (a) Jumlah Responden Memilih Buah dan Sayur Berwarna Merah atau Ungu; (b) Jumlah Responden Memilih Buah dan Sayur Berwarna Hijau; (c) Jumlah Responden Memilih Buah dan Sayur Berwarna Oranye.....	20
Gambar 10. (a) Jumlah responden yang pernah dan tidak pernah mengonsumsi mi; (b) Jumlah responden yang suka dan tidak suka mengonsumsi mi; (c) Jumlah responden yang pernah dan tidak pernah tinggal di Semarang.....	25
Gambar 11. (a) Jumlah responden yang bergender Laki-Laki dan Perempuan; (b) Masyarakat Kota Semarang yang terdiri dari 5 kategori usia	26
Gambar 12. Jumlah Konsumsi Mi Masyarakat dalam 1 bulan	27
Gambar 13. Jumlah Konsumsi Buah dan Sayur Masyarakat dalam 1 minggu.....	28
Gambar 14. (a) Pengetahuan mi yang berkualitas baik; (b) Pengetahuan mi sehat.....	28
Gambar 15. (a) Manfaat Kesehatan Bayam Merah; (b) Manfaat Kesehatan Buah Naga; (c) Manfaat Kesehatan Brokoli; (d) Manfaat Kesehatan Alpukat; (e) Manfaat Kesehatan Wortel; (f) Manfaat Kesehatan Pepaya	31
Gambar 16. (a) Pengaruh Persepsi Aroma terhadap Mi Bayam Merah dan Buah Naga; (b) Pengaruh Persepsi Aroma terhadap Mi Brokoli dan Alpukat; (c) Pengaruh Persepsi Aroma terhadap Mi Wortel dan Pepaya	32
Gambar 17. (a) Pengaruh Persepsi Warna terhadap Mi Bayam Merah dan Buah Naga; (b) Pengaruh Persepsi Warna terhadap Mi Brokoli dan Alpukat; (c) Pengaruh Persepsi Warna terhadap Mi Wortel dan Pepaya.....	33
Gambar 18. Hasil Mengenai Varian Mi Buah dan Sayur	34

Gambar 19. Pendapat Masyarakat Terhadap Produk Mi34

Gambar 20. Nilai Uji Rating Hedonik pada Mi Buah dan Sayur (Bayam Merah dan Buah
(Bayam Merah dan Buah Naga; Brokoli dan Alpukat; Wortel dan Pepaya)35



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Survei Pendahuluan Penentuan Buah dan Sayur	53
Lampiran 2. Kuesioner Survei Utama	55
Lampiran 3. Hasil Uji Validitas Daya Terima Mi, Minat Konsumen, Persepsi Konsumen, dan Pengetahuan serta Manfaat Buah dan Sayur	62
Lampiran 4. Hasil Uji Reliabilitas Daya Terima Mi, Minat Konsumen, Persepsi Konsumen, dan Pengetahuan serta Manfaat Buah dan Sayur	64
Lampiran 5. Dokumentasi Alat dan Bahan Pembuatan Mi	65
Lampiran 6. Dokumentasi Proses Pembuatan Mi	66
Lampiran 7. Worksheet dan Lembar Uji Rating Hedonik	70
Lampiran 8. Dokumentasi Panelis Uji Rating Hedonik	72
Lampiran 9. Hasil Plagscan	74

