

VII. LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Survei Pendahuluan Penentuan Buah dan Sayur

No.	Pertanyaan	Jawaban
Halaman 1. Pembukaan Survei (data diri mahasiswa, judul penelitian, dan ucapan terima kasih untuk ketersediaan panelis mengisi survei)		
Halaman 2. Karakteristik Responden		
1.	Apakah anda pernah mengonsumsi mi ? (Jika “Pernah” silahkan menjawab pertanyaan selanjutnya, jika “Tidak Pernah” pengisian kuesioner akan dihentikan)	Pernah / Tidak Pernah
Halaman 3. Karakteristik Responden		
1.	Apakah anda suka mengonsumsi mi ? (Jika “Ya” silahkan menjawab pertanyaan selanjutnya, jika “Tidak” pengisian kuesioner akan dihentikan)	Ya / Tidak
Halaman 4. Karakteristik Responden		
1.	Apakah anda pernah mengonsumsi produk mi dengan penambahan campuran buah atau sayur ?	Pernah / Tidak Pernah
2.	Dalam mengonsumsi mi, kondimen atau bahan makanan apa yang anda tambahkan ketika mengonsumsi mi ?	<input type="radio"/> Telur <input type="radio"/> Kornet <input type="radio"/> Sayur <input type="radio"/> Sosis <input type="radio"/> Tidak Ada <input type="radio"/> Yang lain :
Halaman 5. Identitas Responden		
1.	Nama Lengkap	Jawaban Singkat
2.	Gender	Laki-Laki / Perempuan
3.	Usia (Menggunakan Angka, contoh penulisan “21”)	Jawaban Singkat
Halaman 6. Pemilihan Varian Buah dan Sayur		
1.	Jika ada mi dengan campuran buah dan sayur, buah dan sayur manakah yang akan anda pilih sebagai campuran produk mi yang sekiranya anda minat untuk mengonsumsinya ? (Pemilihan Produk Mi Warna Hijau)	<ul style="list-style-type: none"> • Kecipir dan Tomat Hijau • Kecipir dan Alpukat • Brokoli dan Tomat Hijau • Brokoli dan Alpukat
2.	Jika ada mi dengan campuran buah dan sayur, buah dan sayur manakah yang akan anda pilih sebagai campuran produk mi yang sekiranya anda minat untuk mengonsumsinya ? (Pemilihan Produk Mi Warna Kuning atau Orange)	<ul style="list-style-type: none"> • Labu Kuning dan Pepaya • Wortel dan Pepaya

3.	Jika ada mi dengan campuran buah dan sayur, buah dan sayur manakah yang akan anda pilih sebagai campuran produk mi yang sekiranya anda minat untuk mengonsumsinya ? (Pemilihan Produk Mi Warna Merah)	<ul style="list-style-type: none">• Bit dan Buah Naga• Bit dan Jambu Biji• Bayam Merah dan Buah Naga• Bayam Merah dan Jambu Biji
----	---	---







Lampiran 2. Kuesioner Survei Utama



No.	Pertanyaan	Jawaban
Halaman 1. Pembukaan Survei (data diri mahasiswa, judul penelitian, dan ucapan terima kasih untuk ketersediaan panelis mengisi survei)		
Halaman 2. Karakteristik Responden		
1.	Apakah anda pernah mengonsumsi mi ? (Jika “Pernah” silahkan menjawab pertanyaan selanjutnya, jika “Tidak Pernah” pengisian kuesioner akan dihentikan)	Tidak Pernah / Pernah
Halaman 3. Karakteristik Responden		
1.	Apakah anda suka mengonsumsi mi ? (Jika “Ya” silahkan menjawab pertanyaan selanjutnya, jika “Tidak” pengisian kuesioner akan dihentikan)	Tidak / Ya
Halaman 4. Karakteristik Responden		
1.	Apakah anda pernah tinggal di Kota Semarang? (Jika “Pernah” silahkan menjawab pertanyaan selanjutnya, jika “Tidak Pernah” pengisian kuesioner akan dihentikan)	Tidak Pernah / Pernah
Halaman 5. Identitas Responden		
1.	Nama Lengkap	Jawaban Singkat
2.	Gender	Laki-Laki / Perempuan
3.	Kategori Usia	<ul style="list-style-type: none"> • Remaja (15 - 25 Tahun) • Dewasa Awal (26 - 35 Tahun) • Dewasa Akhir (36 – 45 Tahun) • Lansia Awal (46 – 55 Tahun) • Lansia Akhir (56 – 64 Tahun) • Tidak Termasuk Dalam Kategori Golongan Usia Diatas
4.	Pendapatan / Uang Saku	<ul style="list-style-type: none"> • < Rp. 1.000.000/bulan • Rp. 1.000.000 – Rp. 2.000.000/bulan • Rp. 2.000.000 – Rp. 3.000.000/bulan • Rp. 3.000.000 – Rp. 4.000.000/bulan • Rp. 4.000.000 – Rp. 5.000.000/bulan • > Rp. 5.000.000/bulan
Halaman 6. Tingkat Konsumsi Mi, Buah dan Sayur		
1.	Seberapa sering anda mengonsumsi mi dalam sebulan?	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat Jarang (1x dalam sebulan) • Jarang (2x dalam sebulan) • Sedang (3x dalam sebulan) • Sering (4x dalam sebulan) • Sangat Sering (>4x dalam sebulan)
2.	Seberapa sering anda mengonsumsi buah dan sayur dalam seminggu?	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat Jarang (1x dalam seminggu) • Jarang (2x dalam seminggu) • Sedang (3x dalam seminggu) • Sering (4x dalam seminggu)

		<ul style="list-style-type: none"> • Sangat Sering (>4x dalam seminggu)
Halaman 7. Pengetahuan Konsumen Tentang Mi		
1.	Menurut anda, Mi yang memiliki kualitas baik adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> • Mi yang berubah warna menjadi pucat • Mi yang memiliki tekstur kenyal • Mi yang tidak berbau busuk • Mi yang tidak berlendir
2.	Menurut anda, Mi sehat adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> • Mi yang terbuat dari bahan alami • Mi tanpa bahan pewarna buatan • Mi yang mengandung vitamin, mineral, dan serat • Mi yang terbuat dari bahan pengawet
Halaman 8. Pengetahuan Konsumen tentang Bayam Merah, Brokoli, Wortel, Buah Naga, Alpukat, dan Pepaya		
1.	Apa anda familiar dengan rasa, aroma, dan warna dari Bayam Merah ?	Tidak / Ya
2.	Kandungan nutrisi dalam Bayam Merah adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Protein <input type="radio"/> Karbohidrat <input type="radio"/> Lemak <input type="radio"/> Mineral <input type="radio"/> Vitamin <input type="radio"/> Zat Besi <input type="radio"/> Kalsium <input type="radio"/> Fosfor <input type="radio"/> Serat
3.	Manfaat dari mengonsumsi Bayam Merah bagi tubuh adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Mengatasi Anemia <input type="radio"/> Menurunkan Kadar Kolesterol Jahat <input type="radio"/> Melancarkan Pencernaan <input type="radio"/> Menangkal Radikal Bebas <input type="radio"/> Menghambat Penuaan Dini <input type="radio"/> Mengontrol Gula Darah
4.	Apa anda familiar dengan rasa, aroma, dan warna dari Buah Naga ?	Tidak / Ya
5.	Kandungan nutrisi dalam Buah Naga adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Protein <input type="radio"/> Karbohidrat <input type="radio"/> Lemak <input type="radio"/> Mineral <input type="radio"/> Vitamin <input type="radio"/> Zat Besi <input type="radio"/> Kalsium <input type="radio"/> Fosfor <input type="radio"/> Serat
6.	Manfaat dari mengonsumsi Buah Naga bagi tubuh adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Mengatasi Anemia <input type="radio"/> Mencegah Kanker <input type="radio"/> Menurunkan Kadar Kolesterol Jahat <input type="radio"/> Melancarkan Pencernaan <input type="radio"/> Mencegah Diabetes Miletus <input type="radio"/> Meningkatkan Kesehatan Jantung

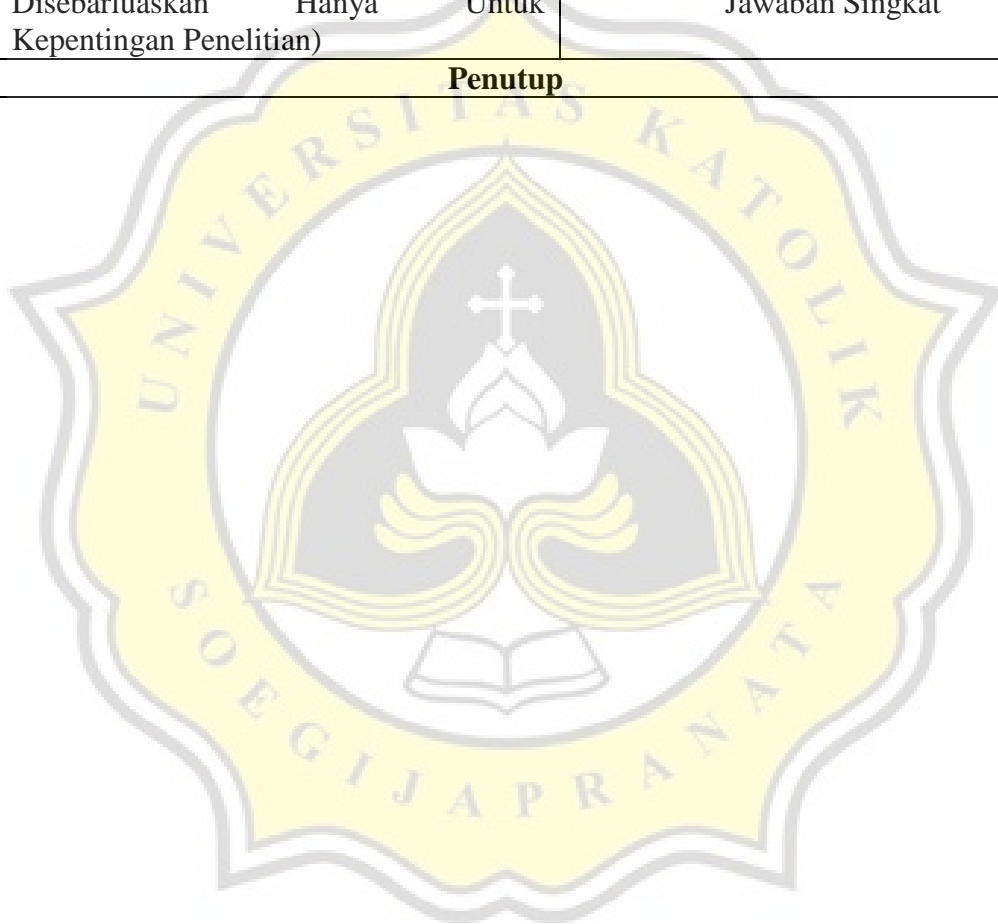
7.	Apa anda familiar dengan rasa, aroma, dan warna dari Brokoli ?	Tidak / Ya
8.	Kandungan nutrisi dalam Brokoli adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<input type="radio"/> Protein <input type="radio"/> Karbohidrat <input type="radio"/> Lemak <input type="radio"/> Mineral <input type="radio"/> Vitamin <input type="radio"/> Zat Besi <input type="radio"/> Kalsium <input type="radio"/> Fosfor <input type="radio"/> Serat
9.	Manfaat dari mengonsumsi Brokoli bagi tubuh adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<input type="radio"/> Mencegah Osteoporosis <input type="radio"/> Mencegah konstipasi / Gangguan Pencernaan <input type="radio"/> Menangkal Radikal Bebas <input type="radio"/> Menghambat Penuaan Dini <input type="radio"/> Mengontrol Gula Darah <input type="radio"/> Mencegah Diabetes Miletus
10.	Apa anda familiar dengan rasa, aroma, dan warna dari Alpukat ?	Tidak / Ya
11.	Kandungan nutrisi dalam Alpukat adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<input type="radio"/> Protein <input type="radio"/> Karbohidrat <input type="radio"/> Lemak <input type="radio"/> Mineral <input type="radio"/> Vitamin <input type="radio"/> Zat Besi <input type="radio"/> Kalsium <input type="radio"/> Fosfor <input type="radio"/> Serat
12.	Manfaat dari mengonsumsi Alpukat bagi tubuh adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<input type="radio"/> Memperkuat Tulang <input type="radio"/> Pembersih Darah <input type="radio"/> Menurunkan Kadar Kolesterol Jahat <input type="radio"/> Mencegah Stroke <input type="radio"/> Melancarkan Pencernaan <input type="radio"/> Mencegah Penyakit Jantung
13.	Apa anda familiar dengan rasa, aroma, dan warna dari Wortel ?	Tidak / Ya
14.	Kandungan nutrisi dalam Wortel adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<input type="radio"/> Protein <input type="radio"/> Karbohidrat <input type="radio"/> Lemak <input type="radio"/> Mineral <input type="radio"/> Vitamin <input type="radio"/> Zat Besi <input type="radio"/> Kalsium <input type="radio"/> Fosfor <input type="radio"/> Serat
15.	Manfaat dari mengonsumsi Wortel bagi tubuh adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<input type="radio"/> Menjaga Kesehatan Mata <input type="radio"/> Memperkuat Tulang <input type="radio"/> Melancarkan Pencernaan <input type="radio"/> Menangkal Radikal Bebas

		<ul style="list-style-type: none"> ○ Menghambat Penuaan Dini ○ Mencegah Diabetes Miletus
16.	Apa anda familiar dengan rasa, aroma, dan warna dari Pepaya ?	Tidak / Ya
17.	Kandungan nutrisi dalam Pepaya adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Protein ○ Karbohidrat ○ Lemak ○ Mineral ○ Vitamin ○ Zat Besi ○ Kalsium ○ Fosfor ○ Serat
18.	Manfaat dari mengonsumsi Pepaya bagi tubuh adalah... (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Mengatasi Anemia ○ Melancarkan Pencernaan ○ Mengurangi Stress ○ Menangkal Radikal Bebas ○ Mencegah Diabetes Miletus ○ Meningkatkan Kesehatan Jantung
Halaman 9. Minat dan Persepsi Konsumen		
	Gambar Mi Sebelum Ditambahkan Bayam Merah dan Buah Naga	
		
	Gambar Mi Sesudah Ditambahkan Bayam Merah dan Buah Naga	
		
1.	Bagaimana Persepsi Aroma mi yang ditambahkan Bayam Merah dan Buah Naga terhadap tingkat kesukaan ?	<ul style="list-style-type: none"> ● Sangat tidak suka ● Tidak suka ● Netral ● Suka ● Sangat Suka
2.	Bagaimana Persepsi Warna mi yang ditambahkan Bayam Merah dan Buah Naga terhadap tingkat kesukaan ? (Persepsi Warna Dapat Dilihat Dari Gambar Yang Sudah Disediakan Diatas)	<ul style="list-style-type: none"> ● Sangat tidak suka ● Tidak suka ● Netral ● Suka ● Sangat Suka

3.	Jika ada inovasi mi dengan penambahan Bayam Merah dan Buah Naga, Apakah anda berminat / tertarik untuk mengonsumsi mi tersebut ?	Tidak / Ya
4.	Apa yang membuat anda tertarik untuk mencoba mi dengan penambahan Bayam Merah dan Buah Naga? Atau jika tidak tertarik apa alasan anda ?	Jawaban Panjang
Halaman 10. Minat dan Persepsi Konsumen		
	Gambar Mi Sebelum Ditambahkan Brokoli dan Alpukat	
		
	Gambar Mi Sesudah Ditambahkan Brokoli dan Alpukat	
		
4.	Bagaimana Persepsi Aroma mi yang ditambahkan Brokoli dan Alpukat terhadap tingkat kesukaan ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat tidak suka • Tidak suka • Netral • Suka • Sangat Suka
5.	Bagaimana Persepsi Warna mi yang ditambahkan Brokoli dan Alpukat terhadap tingkat kesukaan ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat tidak suka • Tidak suka • Netral • Suka • Sangat Suka
6.	Jika ada inovasi mi dengan penambahan Brokoli dan Alpukat, Apakah anda berminat / tertarik untuk mengonsumsi mi tersebut ?	Tidak / Ya
7.	Apa yang membuat anda tertarik untuk mencoba mi dengan penambahan Brokoli dan Alpukat? Atau jika tidak tertarik apa alasan anda ?	Jawaban Panjang
Halaman 11. Minat dan Persepsi Konsumen		
	Gambar Mi Sebelum Ditambahkan Wortel dan Pepaya	

		
	Gambar Mi Sesudah Ditambahkan Wortel dan Pepaya	
		
8.	Bagaimana Persepsi Aroma mi yang ditambahkan Wortel dan Pepaya terhadap tingkat kesukaan ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat tidak suka • Tidak suka • Netral • Suka • Sangat Suka
9.	Bagaimana Persepsi Warna mi yang ditambahkan Wortel dan Pepaya terhadap tingkat kesukaan ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sangat tidak suka • Tidak suka • Netral • Suka • Sangat Suka
10.	Jika ada inovasi mi dengan penambahan Wortel dan Pepaya, Apakah anda berminat / tertarik untuk mengonsumsi mi tersebut ?	Tidak / Ya
11.	Apa yang membuat anda tertarik untuk mencoba mi dengan penambahan Wortel dan Pepaya? Atau jika tidak tertarik apa alasan anda ?	Jawaban Panjang
Halaman 12. Minat dan Persepsi Konsumen		
12.	Jika ada produk mi dengan penambahan buah dan sayur seperti gambar yang sudah ditampilkan. Manakah dari ketiga mi buah dan sayur yang lebih anda pilih untuk dikonsumsi atau dibeli ? (dapat memilih lebih dari 1 jawaban)	<ul style="list-style-type: none"> • Bayam Merah dan Buah Naga • Brokoli dan Alpukat • Wortel dan Pepaya
13.	Apa alasan anda memilih mi buah dan sayur tersebut ?	Jawaban Panjang
14.	Menurut anda di era sekarang, apa yang penting untuk di munculkan dalam produk mi ?	<ul style="list-style-type: none"> • Kandungan Gizi atau Nutrisi • Tekstur Mi • Warna Mi

15	Jika ada produk mi dengan penambahan buah dan sayur (Bayam Merah dan Buah Naga, Brokoli dan Alpukat, Wortel dan Pepaya) untuk pemenuhan gizi dalam tubuh. Apakah anda berminat untuk membeli ?	Tidak Membeli / Membeli
16.	Saran anda terhadap produk mi yan ditambahkan buah dan sayur ? (<i>Optional</i>)	Jawaban Panjang
Halaman 13. Panelis untuk Sensori		
1.	Apakah anda bersedia untuk membantu dalam melakukan uji sensoris secara <i>offline</i> di rumah ?	Tidak / Ya
2.	Nomer Hp (Bersifat Rahasia dan Tidak Disebarluaskan Hanya Untuk Kepentingan Penelitian)	Jawaban Singkat
Penutup		



K26	Pearson	0.162	.304	0.139	0.149	0.038	0.133	-0.093	-0.044	0.140	-0.080	0.023	0.189	0.019	0.124	0.098	0.088	-0.062	0.180	0.111	0.212	0.140	0.048	0.214	0.179	0.123	1	0.264	0.242	.479	.310	.408	0.233	0.210	0.126	.001	
	Sig. (2-tailed)	0.281	0.032	0.336	0.303	0.803	0.366	0.714	0.760	0.333	0.732	0.848	0.272	0.896	0.383	0.699	0.641	0.667	0.286	0.441	0.140	0.332	0.761	0.136	0.214	0.296		0.054	0.091	0.000	0.028	0.003	0.103	0.144	0.352	0.004	
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
K27	Pearson	0.223	0.276	-0.110	0.088	0.284	0.237	0.108	-0.013	0.088	0.121	0.104	-0.051	0.089	-0.062	0.147	0.118	-0.068	0.180	0.284	-0.039	0.220	0.361	0.372	0.394	0.264	1	0.840	0.349	0.361	0.326	0.421	0.403	0.233	0.274		
	Sig. (2-tailed)	0.119	0.063	0.447	0.886	0.038	0.097	0.464	0.921	0.697	0.396	0.470	0.726	0.630	0.720	0.307	0.413	0.689	0.289	0.046	0.296	0.787	0.124	0.006	0.008	0.008		0.000	0.013	0.010	0.021	0.005	0.004	0.104	0.007		
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
K28	Pearson	0.181	0.171	-0.034	0.026	0.867	0.116	0.168	0.199	0.229	0.183	0.130	0.017	0.196	0.148	0.143	0.086	0.270	0.083	0.123	0.199	0.009	0.066	0.387	0.277	0.280	0.242	1	0.200	0.262	0.260	0.377	0.284	0.199	0.284		
	Sig. (2-tailed)	0.188	0.238	0.814	0.886	0.008	0.418	0.241	0.168	0.112	0.290	0.339	0.909	0.173	0.318	0.203	0.648	0.086	0.523	0.378	0.168	0.882	0.882	0.008	0.082	0.080	0.081		0.164	0.077	0.080	0.007	0.038	0.166	0.817		
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
K29	Pearson	0.240	0.279	0.102	0.126	.441	0.272	0.089	0.118	0.172	0.132	0.134	0.076	0.160	0.082	0.329	0.188	0.079	0.184	0.221	0.194	0.313	0.177	.486	.887	0.179	0.478	1	.822	.495	0.280	0.164	0.289	.496			
	Sig. (2-tailed)	0.093	0.063	0.483	0.388	0.001	0.066	0.841	0.418	0.233	0.381	0.384	0.802	0.286	0.871	0.021	0.283	0.883	0.202	0.123	0.178	0.027	0.220	0.001	0.000	0.213	0.000		0.013	0.164	0.000	0.080	0.284	0.089	0.000		
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
K30	Pearson	0.183	0.224	0.096	0.016	0.807	0.381	0.200	0.183	0.372	0.279	0.236	0.181	0.268	0.100	0.484	0.268	0.202	0.332	0.366	0.282	0.384	0.283	0.308	0.861	0.032	0.310	1	0.888	0.381	0.173	0.282	0.884				
	Sig. (2-tailed)	0.289	0.117	0.497	0.911	0.007	0.012	0.168	0.203	0.008	0.080	0.099	0.200	0.080	0.490	0.080	0.080	0.180	0.019	0.009	0.086	0.006	0.020	0.032	0.000	0.828	0.028		0.010	0.077	0.000	0.000	0.012	0.230	0.086	0.000	
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80		
K31	Pearson	0.286	0.034	-0.044	0.126	0.183	0.140	-0.070	0.118	0.281	-0.142	-0.076	0.000	-0.051	-0.123	0.307	0.243	0.186	0.183	0.142	0.342	0.188	0.141	0.178	0.389	0.244	0.408	1	0.200	0.498	0.882	1	0.389	0.280	0.118	0.263	
	Sig. (2-tailed)	0.062	0.861	0.764	0.388	0.288	0.331	0.831	0.418	0.123	0.291	0.803	0.881	0.727	0.384	0.008	0.089	0.280	0.243	0.400	0.014	0.189	0.327	0.213	0.008	0.090	0.003		0.080	0.000	0.000	0.000	0.011	0.041	0.418	0.812	
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
K32	Pearson	0.187	0.191	0.027	0.133	0.131	0.129	0.091	0.194	0.108	0.142	0.086	0.077	-0.010	0.087	0.147	0.070	0.204	0.148	0.207	0.173	0.170	0.444	0.211	0.384	0.210	0.403	1	0.210	0.284	0.164	0.173	0.290	0.482	1	0.419	0.837
	Sig. (2-tailed)	0.247	0.186	0.880	0.387	0.380	0.273	0.828	0.177	0.483	0.328	0.688	0.887	0.896	0.844	0.848	0.309	0.631	0.188	0.310	0.200	0.220	0.238	0.001	0.141	0.208	0.144		0.024	0.038	0.284	0.220	0.041	0.000	0.000	0.017	
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
K34	Pearson	-0.004	0.067	0.052	0.100	0.024	0.182	0.071	.887	0.196	0.322	0.316	0.067	0.117	.397	0.214	0.278	0.238	0.171	0.189	0.188	0.244	0.197	0.143	0.224	0.118	0.128	1	0.233	0.199	0.269	0.262	0.118	0.254	0.197	1	0.388
	Sig. (2-tailed)	0.980	0.643	0.719	0.491	0.870	0.293	0.628	0.001	0.172	0.018	0.028	0.848	0.417	0.008	0.138	0.080	0.099	0.242	0.199	0.088	0.170	0.322	0.117	0.418	0.382	0.104		0.188	0.059	0.088	0.418	0.078	0.002	0.000	0.818	
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
TOTAL	Pearson	.446	.440	.321	.378	.284	.308	.872	.318	.712	.874	.384	.883	.388	.788	.887	.315	.788	.788	.387	.783	.717	.388	.828	.846	.391	.376	1	.388	.686	.686	.880	.887	.388	1		
	Sig. (2-tailed)	0.001	0.001	0.033	0.007	0.088	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.006	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.011	0.000	0.000	0.009	0.000	0.000	0.000	0.000		0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000		
	N	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	

**. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).
 ***. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).



Lampiran 4. Hasil Uji Reliabilitas Daya Terima Mi, Minat Konsumen, Persepsi Konsumen, dan Pengetahuan serta Manfaat Buah dan Sayur

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,918	34



Lampiran 5. Dokumentasi Alat dan Bahan Pembuatan Mi

- Alat



Mesin Cetak Mi



Food Chopper



Timbangan Digital



Baskom (Wadah Adonan)



Panci



Pisau



Kompor



Gelas Ukur

- Bahan



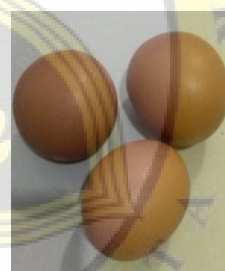
Tepung Terigu



Air



Garam



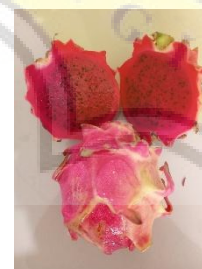
Telur



Minyak Goreng



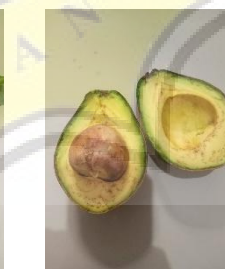
Bayam Merah



Buah Naga



Brokoli



Alpukat



Wortel



Pepaya

Lampiran 6. Dokumentasi Proses Pembuatan Mi

- Pengukuran dan Penimbangan Bahan



Tepung Terigu
(400 gram)



Air
(30 ml)



Garam
(4 gram)



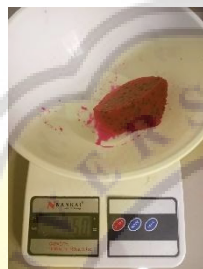
Telur
(1 butir)



Minyak Goreng
(secukupnya)



Bayam Merah
(50 gram)



Buah Naga
(50 gram)



Brokoli
(50 gram)



Alpukat
(50 gram)



Wortel
(50 gram)

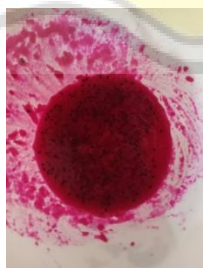


Pepaya
(50 gram)

- *Puree* Buah dan Sayur



Bayam Merah



Buah Naga



Brokoli



Alpukat



Wortel



Pepaya

- Pencampuran Bahan



(Bayam Merah & Buah Naga)

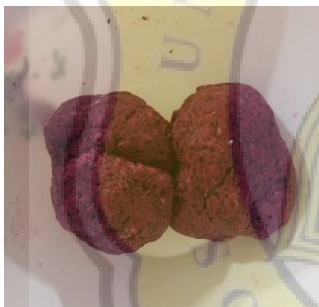


(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

- Adonan



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

- Pencetakan Mi

- i. Penggilingan 1 (Tuas No. 1)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

ii. Penggilingan 2 (Tuas No. 1)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

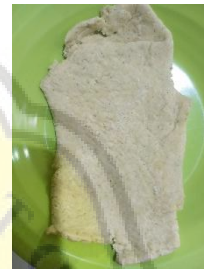
iii. Penggilingan 3 (Tuas No. 1)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

iv. Penggilingan 4 (Tuas No. 1)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

v. Penggilingan 5 (Tuas No. 5)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

vi. Penggilingan 6 (Tuas No. 5)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

vii. Penggilingan 7 (Tuas No.5)



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

- Dokumentasi Produk Mi Sebelum di Rebus



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

- Dokumentasi Produk Mi Setelah di Rebus



(Bayam Merah & Buah Naga)



(Wortel dan Pepaya)



(Brokoli dan Alpukat)

Lampiran 7. Worksheet dan Lembar Uji Rating Hedonik

WORKSHEET UJI RATING HEDONIK

Tanggal Pengujian :

Jenis Sampel : Mi Buah dan Sayur

Identifikasi sampel : Kode

Mi Original A

Mi Wortel dan Pepaya B

Mi Bayam Merah dan Buah Naga C

Mi Brokoli dan Alpukat D

Kode kombinasi urutan penyajian :

ABCD : 1

ABDC : 2

ACBD : 3

ACDB : 4

Penyajian :

<i>Both</i>	<i>Panelis</i>	<i>Kode sampel</i> ^{urutan penyajian}
I	#1, 5, 9, 13, 17, 21, 25, 29	832 971 456 642 ¹
II	#2, 6, 10, 14, 18, 22, 26, 30	783 238 943 567 ²
III	#3, 7, 11, 15, 19, 23, 27	886 104 543 786 ³
IV	#4, 8, 12, 16, 20, 24, 28	823 789 596 359 ⁴

Rekap kode sampel :

Sampel A	832	783	886	823
Sampel B	971	238	543	359
Sampel C	456	567	104	789
Sampel D	642	943	786	596

UJI RATING HEDONIK

Nama Lengkap :
 Gender : L / P
 Usia :
 Tanggal Pengujian :
 Jenis Sampel : Mi Buah dan Sayur
 Instruksi Khusus :

Tersedia beberapa sampel Mi Buah dan Sayur di hadapan Anda. Cicupilah dan amati sampel satu per satu dari kiri ke kanan dan beri nilai sesuai dengan tingkat kesukaan Anda terhadap parameter **warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall (keseluruhan)**. Netralkan indera pengecap Anda dengan air mineral setelah selesai mencicipi satu sampel sebelum mencicipi sampel lain. **NILAI BOLEH SAMA** untuk setiap sampel yang berbeda.

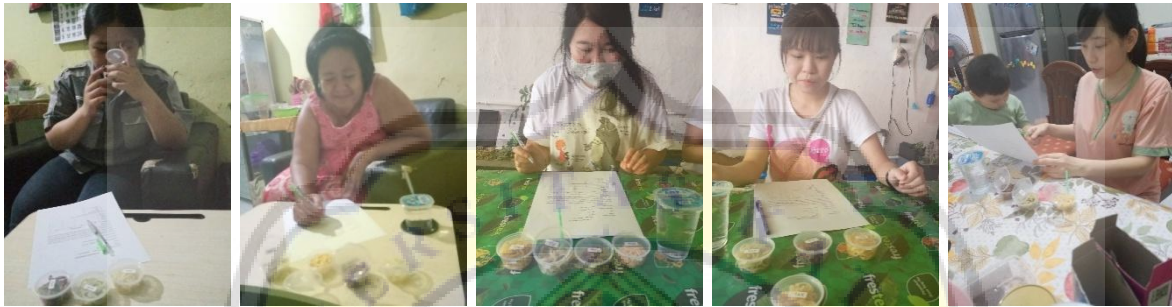
Indikator	Kode Sampel			
	()	()	()	()
Warna				
Aroma				
Rasa				
Tekstur				
Overall				

Keterangan (Boleh mengisi dengan angka yang sama) :

- Sangat tidak suka : 1
- Tidak suka : 2
- Netral : 3
- Suka : 4
- Sangat suka : 5

Lampiran 8. Dokumentasi Panelis Uji Rating Hedonik





Lampiran 9. Hasil Plagscan

Similarity Report

PAPER NAME

18.11.0010.docx

WORD COUNT

11091 Words

CHARACTER COUNT

65481 Characters

PAGE COUNT

37 Pages

FILE SIZE

61.8KB

SUBMISSION DATE

Jun 3, 2022 8:55 AM GMT+7

REPORT DATE

Jun 3, 2022 8:57 AM GMT+7

● 18% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 16% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 11% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Quoted material
- Cited material
- Small Matches (Less than 8 words)
- Manually excluded text blocks