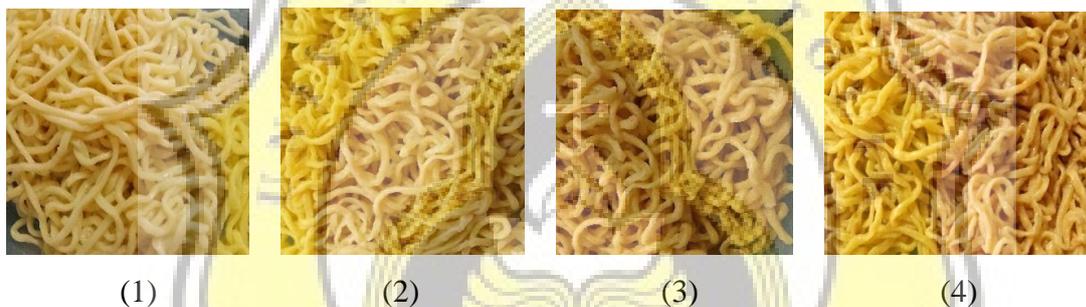


3. HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian pada produk mie basah menggunakan formulasi yang diperoleh dari Tabel 8., pada bagian (sub bab 2.3.3) Penelitian Utama dalam Bab 2 (Materi dan Metode). Hasil penelitian produk mie basah dapat dilihat sebagai berikut:

3.1. Produk Mie Basah

Pada penelitian ini, dihasilkan 4 macam produk mie basah yang terdiri dari mie basah kontrol dan 3 macam mie basah bekatul labu kuning. Mie basah kontrol digunakan sebagai pembandingan dari mie basah bekatul labu kuning dalam menentukan formulasi terbaik. Berikut merupakan gambar dari produk mie basah yang dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Produk Mie Basah dengan Empat (4) Jenis Formulasi
(Dokumentasi Pribadi)

Keterangan:

- (1) = Produk mie basah kontrol (tanpa substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning)
- (2) = Produk mie basah dengan substitusi tepung bekatul (5%), dan penambahan pasta labu kuning (20g)
- (3) = Produk mie basah dengan substitusi tepung bekatul (10%), dan penambahan pasta labu kuning (20g)
- (4) = Produk mie basah dengan substitusi tepung bekatul (15%), dan penambahan pasta labu kuning (20g)

Berdasarkan Gambar 6. diatas, dapat dilihat bahwa terdapat 4 jenis formulasi mie basah. Produk (1) merupakan mie basah kontrol yaitu mie basah dengan formulasi 100% tepung terigu tanpa substitusi tepung bekatul maupun penambahan pasta labu kuning, sedangkan produk (2), (3), dan (4) merupakan produk hasil mie basah yang menggunakan 3 tingkatan substitusi tepung bekatul yaitu 5%, 10%, dan 15% dari 100% tepung terigu dengan penambahan pasta labu kuning yang sama yaitu 20 gram. Dari gambar tersebut dapat

dilihat bahwa semakin tinggi tingkat substitusi tepung bekatul menyebabkan warna sampel mie basah semakin tua. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan mie basah ini terdiri dari, tepung terigu, tepung bekatul, pasta labu kuning, telur ayam, minyak, air abu (*khi*), garam, dan CMC dengan total berat 1 resep mie basah sebelum tahap perebusan yaitu ± 167 gram.

3.2. Uji Fisik

3.2.1. Analisis Daya Putus Mie, Daya Serap Air, dan Warna

Uji fisik digunakan untuk mengukur kualitas dari produk secara objektif melalui kondisi fisik yang tampak pada produk tersebut. Pada mie basah, penilaian uji fisik dilihat dari nilai daya putus, daya serap air, dan warna dari mie basah. Hasil analisis daya putus mie, daya serap air, dan warna sampel mie basah setelah melalui tahap proses pemasakan / perebusan dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Nilai *Tensile Strength*, Persentase Daya Putus Mie, dan Warna Sampel Mie Basah Pasca Perebusan

Uji Fisik	Sampel Mie Basah			
	K	1	2	3
<i>Tensile Strength</i> (mPa)	0,055 \pm 0,004 ^a	0,044 \pm 0,003 ^b	0,035 \pm 0,003 ^c	0,027 \pm 0,001 ^d
Daya Serap Air (%)	52,667 \pm 4,163 ^c	60,667 \pm 1,155 ^b	64,667 \pm 3,055 ^b	72,667 \pm 2,309 ^a
L	71,987 \pm 2,019 ^a	71,553 \pm 3,261 ^a	68,230 \pm 1,109 ^a	64,333 \pm 1,024 ^b
Warna a	-3,347 \pm 0,439 ^d	-2,017 \pm 0,049 ^c	-1,503 \pm 0,337 ^b	-0,180 \pm 0,010 ^a
b	20,880 \pm 1,855 ^b	25,700 \pm 1,634 ^a	26,067 \pm 2,423 ^a	26,543 \pm 1,109 ^a

Keterangan:

- Sampel K = Mie basah tanpa substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning (Kontrol)
- Sampel 1 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 5% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 2 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 10% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 3 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 15% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Semua nilai merupakan hasil rata – rata (*mean*) \pm standard deviasi (*stdev*)
- Nilai dengan *superscript* huruf yang berbeda pada setiap kolomnya menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan dari substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai signifikansi ($p < 0,05$) menggunakan uji *One Way Anova*

Berdasarkan Tabel 9. diatas, berikut merupakan hasil dari analisis *tensile strength* (daya putus mie), daya serap air, dan warna L, a, b dari mie basah kontrol dan mie basah yang menggunakan substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning. Dapat dilihat pada tingkat kepercayaan 95% atau dengan nilai signifikansi ($p < 0,05$), untuk hasil analisis *tensile strength* sampel mie basah menunjukkan hasil yang saling berbeda nyata pada setiap sampelnya (sampel kontrol, 1, 2, dan 3), dengan nilai *tensile strength* tertinggi yaitu pada sampel kontrol (0,055 mPa) dan nilai *tensile strength* terendah yaitu pada sampel mie basah 3 (0,027 mPa). Untuk hasil analisis daya serap air sampel mie basah kontrol berbeda nyata dengan sampel mie basah bekatul labu kuning, namun untuk tingkat formulasi mie basah bekatul 1 dan 2 tidak ada perbedaan yang nyata, akan tetapi keduanya menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap sampel mie basah bekatul 3. Nilai daya serap air tertinggi yaitu pada sampel mie basah 3 (72,667%) dan nilai daya serap air terendah yaitu pada sampel mie basah kontrol (52,667%). Untuk hasil analisis warna L, a, b, nilai L menunjukkan tingkat kecerahan dimana semakin mendekati 100 artinya sampel semakin cerah, nilai a menunjukkan dimensi warna merah (a+) hingga biru (a-), dan nilai b menunjukkan dimensi warna kuning (b+) hingga hijau (b-), sehingga pada hasil warna L, menunjukkan bahwa mie basah kontrol, 1, dan 2 tidak terdapat perbedaan, namun menunjukkan adanya perbedaan pada sampel mie basah 3, dengan nilai L tertinggi (paling cerah) yaitu pada sampel kontrol (71,987) dan nilai L terendah (paling gelap) yaitu pada sampel mie basah 3 (64,333). Pada hasil warna a, menunjukkan bahwa sampel mie basah kontrol berbeda nyata dengan sampel mie basah bekatul labu kuning, namun untuk sampel mie basah bekatul labu kuning 1 dan 2 tidak terdapat perbedaan, akan tetapi keduanya berbeda nyata dengan sampel mie basah bekatul labu kuning 3. Pada hasil warna b, menunjukkan bahwa sampel mie basah kontrol berbeda nyata dengan sampel mie basah bekatul labu kuning, namun antar sampel mie basah bekatul labu kuning tidak saling berbeda.

3.3. Uji Kimia

3.3.1. Analisis Proksimat

Analisis proksimat merupakan metode analisis kimia yang digunakan untuk menentukan kandungan nutrisi meliputi kandungan air, lemak, protein, abu, karbohidrat, dan serat dalam suatu produk pangan. Analisis proksimat biasa digunakan untuk menentukan kualitas suatu produk pangan berdasarkan kandungan nutrisi utamanya. Hasil analisis proksimat sampel mie basah sebelum melalui tahap proses pemasakan / perebusan dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Nilai Uji Proksimat meliputi Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, Karbohidrat, dan Serat Pangan Sampel Mie Basah Sebelum Perebusan

Kandungan	Sampel Mie Basah			
	K	1	2	3
Air (%)	31,990 ± 0,080 ^d	33,960 ± 0,459 ^c	35,103 ± 0,146 ^b	36,003 ± 0,436 ^a
Abu (%)	1,891 ± 0,094 ^c	2,312 ± 0,103 ^b	2,609 ± 0,031 ^a	2,743 ± 0,261 ^a
Protein (%)	4,996 ± 0,281 ^d	5,847 ± 0,132 ^c	6,312 ± 0,198 ^b	6,796 ± 0,113 ^a
Lemak (%)	5,067 ± 0,312 ^d	5,893 ± 0,195 ^c	6,790 ± 0,310 ^b	7,937 ± 0,552 ^a
Karbohidrat (%)	56,056 ± 0,554 ^d	51,990 ± 0,503 ^c	49,268 ± 0,631 ^b	46,521 ± 0,166 ^a
Serat Pangan (%)	0,464 ± 0,057 ^d	1,060 ± 0,055 ^c	1,290 ± 0,098 ^b	1,523 ± 0,051 ^a

Keterangan:

- Sampel K = Mie basah tanpa substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning (Kontrol)
- Sampel 1 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 5% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 2 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 10% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 3 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 15% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Semua nilai merupakan hasil rata – rata (*mean*) ± standard deviasi (*stdev*)
- Nilai dengan *superscript* huruf yang berbeda pada setiap kolomnya menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan dari substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai signifikansi ($p < 0,05$) menggunakan uji *One Way Anova*

Berdasarkan Tabel 10. diatas, berikut merupakan hasil analisis proksimat dari sampel mie basah kontrol dan sampel mie basah yang menggunakan substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning. Hasil analisis tersebut meliputi pengukuran kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat, dan kadar serat pangan dari sampel. Dapat dilihat pada tingkat kepercayaan 95% atau dengan nilai signifikansi ($p < 0,05$) menunjukkan bahwa hasil analisis kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan kadar serat pangan dari setiap sampel mie basah (sampel kontrol, 1, 2,

dan 3) saling berbeda nyata, sedangkan untuk hasil analisis kadar abu, sampel mie basah kontrol berbeda nyata dengan sampel mie basah bekatul labu kuning, namun untuk sampel mie basah bekatul labu kuning 2 dan 3 tidak saling berbeda nyata, tetapi keduanya saling berbeda nyata terhadap sampel mie basah bekatul labu kuning 1. Sampel kontrol memiliki nilai tertinggi pada kandungan karbohidrat yaitu (56,056%), sedangkan sampel mie basah 3 memiliki nilai tertinggi dari kadar air (36,003%), kadar abu (2,743%), kadar lemak (7,937%), kadar protein (6,796%), dan kadar serat pangan (1,523%).

3.3.2. Analisis Karotenoid dan Aktivitas Antioksidan

Karotenoid merupakan salah satu jenis senyawa antioksidan yang terdapat pada labu kuning, sedangkan senyawa antioksidan merupakan senyawa yang memiliki fungsi dalam menangkal radikal bebas. Pada sampel mie basah, kadar karotenoid dan aktivitas antioksidan diukur dari sebelum dan sesudah proses perebusan. Hasil analisis karotenoid dan aktivitas antioksidan pada sampel mie basah sebelum dan sesudah tahap proses pemasakan / perebusan dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Nilai Kadar Karotenoid dan Aktivitas Antioksidan Sampel Mie Basah Sebelum dan Sesudah Perebusan

Sampel Mie Basah	Kadar Karotenoid (ppm)		Aktivitas Antioksidan (%)	
	Sebelum Perebusan	Sesudah Perebusan	Sebelum Perebusan	Sesudah Perebusan
K	0	0	4,609 ± 0,440 ^{d1}	2,856 ± 0,081 ^{d2}
1	0,832 ± 0,035 ^{a1}	0,589 ± 0,039 ^{a2}	11,400 ± 0,968 ^{c1}	5,174 ± 0,544 ^{c2}
2	0,800 ± 0,083 ^{a1}	0,560 ± 0,035 ^{a2}	15,609 ± 0,565 ^{b1}	7,945 ± 0,244 ^{b2}
3	0,859 ± 0,024 ^{a1}	0,587 ± 0,070 ^{a2}	17,352 ± 0,372 ^{a1}	9,555 ± 0,157 ^{a2}

Keterangan:

- Sampel K = Mie basah tanpa substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning (Kontrol)
Sampel 1 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 5% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
Sampel 2 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 10% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
Sampel 3 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 15% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Semua nilai merupakan hasil rata – rata (*mean*) ± standard deviasi (*stdev*)
- Nilai dengan *superscript* huruf yang berbeda pada setiap barisnya menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan dari substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning pada tingkat kepercayaan 95% atau nilai signifikansi ($p < 0,05$) menggunakan uji *One Way Anova* untuk aktivitas antioksidan, dan uji *Kruskal Wallis* untuk kadar karotenoid
- Nilai dengan *superscript* angka yang berbeda pada setiap kolomnya menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan pada sampel sebelum perebusan dan sesudah perebusan dengan tingkat kepercayaan 95% atau nilai signifikansi ($p < 0,05$) menggunakan uji T (*Paired Sample*) pada masing – masing hasil analisis kadar karotenoid dan aktivitas antioksidan

Berdasarkan Tabel 11. diatas, berikut merupakan hasil dari analisis kadar karotenoid dan aktivitas antioksidan dari sampel mie basah sebelum dan sesudah melalui tahap perebusan. Dari hasil tersebut, pada tingkat kepercayaan 95% atau dengan nilai signifikansi ($p < 0,05$), maka menunjukkan bahwa hasil analisis aktivitas antioksidan dari sampel mie basah (sampel kontrol, 1, 2, dan 3) baik sebelum perebusan maupun sesudah perebusan, semuanya memiliki hubungan yang saling berbeda nyata, dengan nilai aktivitas antioksidan tertinggi adalah pada sampel mie basah 3 yaitu 17,352% sebelum perebusan, dan mengalami penurunan menjadi 9,555% setelah perebusan, dan nilai aktivitas antioksidan terendah adalah pada sampel mie basah kontrol yaitu 4,609% sebelum perebusan, dan mengalami penurunan menjadi 2,856% setelah perebusan. Pada hasil analisis kadar karotenoid sampel mie basah kontrol baik sebelum perebusan maupun sesudah perebusan tidak mengandung karotenoid, sehingga kadar karotenoidnya bernilai 0, sedangkan untuk sampel mie basah bekatul labu kuning (sampel 1, 2, dan 3), menunjukkan bahwa setiap sampel tidak saling berbeda nyata, dengan nilai kadar karotenoid mie basah yaitu 0,800 – 0,859 ppm sebelum perebusan dan mengalami penurunan kadar karotenoid menjadi 0,560 – 0,589 ppm sesudah perebusan. Untuk hasil nilai karotenoid dan aktivitas antioksidan pada sampel sebelum perebusan dan sesudah perebusan menunjukkan hasil yang saling berbeda nyata, sehingga menunjukkan bahwa adanya proses perebusan menyebabkan penurunan yang nyata terhadap kadar karotenoid maupun aktivitas antioksidan mie basah.

3.4. Uji Sensori

Uji sensori menggunakan uji hedonik *ranking test* terhadap sampel mie basah dengan 3 tingkat substitusi tepung bekatul dengan penambahan pasta labu kuning. Hasil penilaian uji sensori sampel mie basah bekatul labu kuning dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Nilai Sensori Produk Mie Basah Bekatul Labu Kuning

Parameter Uji Sensori	Sampel Mie Basah		
	1	2	3
Warna	2,133 ± 0,937 ^a	2,267 ± 0,521 ^a	1,600 ± 0,814 ^b
Aroma	2,300 ± 0,837 ^a	1,967 ± 0,718 ^{ab}	1,667 ± 0,758 ^b
Rasa	1,867 ± 0,819 ^a	2,133 ± 0,730 ^a	1,933 ± 0,907 ^a
Tekstur	1,867 ± 0,860 ^a	2,067 ± 0,785 ^a	2,100 ± 0,803 ^a
<i>Overall</i>	2,200 ± 0,805 ^a	2,167 ± 0,747 ^a	1,733 ± 0,828 ^b

Keterangan:

- Sampel 1 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 5% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 2 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 10% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 3 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 15% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Skor 1 = tidak suka (skor terendah)
- Skor 2 = kurang suka
- Skor 3 = suka (skor tertinggi)
- Semua nilai merupakan hasil rata – rata (*mean*) ± standard deviasi (*stdev*)
- Nilai dengan *superscript* huruf yang berbeda pada setiap kolomnya menunjukkan bahwa adanya perbedaan yang nyata antar perlakuan dari substitusi tepung bekatul dan penambahan pasta labu kuning pada tingkat kepercayaan 95% atau signifikansi ($p < 0,05$) menggunakan uji *Kruskal Wallis*

Berdasarkan Tabel 12. diatas, berikut merupakan hasil dari analisis sensori sampel mie basah bekatul labu kuning yang meliputi penilaian warna, aroma, rasa, tekstur, dan *overall* (keseluruhan). Dari hasil analisis tersebut, pada tingkat kepercayaan 95% atau dengan nilai signifikansi ($p < 0,05$), maka menunjukkan bahwa untuk penilaian warna dan *overall*, sampel mie basah 1 dan 2 tidak saling berbeda nyata, namun keduanya berbeda nyata dengan sampel mie basah 3. Untuk penilaian rasa dan aroma pada setiap sampel mie basah (1, 2, dan 3), semuanya tidak menunjukkan adanya perbedaan nyata, sedangkan untuk penilaian aroma, sampel 1 dan 3 saling berbeda nyata, namun keduanya tidak berbeda nyata dengan sampel 2.

Penentuan formulasi terbaik dilakukan dengan melakukan skoring dari hasil penilaian rata – rata uji sensori pada Tabel 12. Berikut merupakan nilai skoring untuk menentukan tingkat kesukaan panelis dalam menentukan sampel mie basah bekatul labu kuning yang paling disukai berdasarkan hasil nilai rata – rata uji sensori pada Tabel 12., yang dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Nilai Skoring Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Sampel Mie Basah Bekatul Labu Kuning

Sampel	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Overall	Jumlah Skor
1	2	3	1	1	3	10
2	3	2	3	2	2	12
3	1	1	2	3	1	8

Keterangan:

- Sampel 1 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 5% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 2 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 10% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Sampel 3 = Mie basah dengan substitusi tepung bekatul 15% dan penambahan 20 gram pasta labu kuning
- Skor 1 = tidak suka (skor terendah)
- Skor 2 = kurang suka
- Skor 3 = suka (skor tertinggi)

Berdasarkan Tabel 13. diatas, berikut merupakan hasil nilai skoring mie basah bekatul labu kuning yang diperoleh dari besarnya nilai rata – rata pada Tabel 12., sehingga dapat disimpulkan bahwa mie basah yang memiliki nilai skor tertinggi atau paling disukai oleh panelis adalah sampel mie basah 2, dengan jumlah nilai skornya yaitu 12, dan nilai skor terendah atau paling tidak disukai oleh panelis adalah sampel mie basah 3, dengan jumlah nilai skornya yaitu 8.

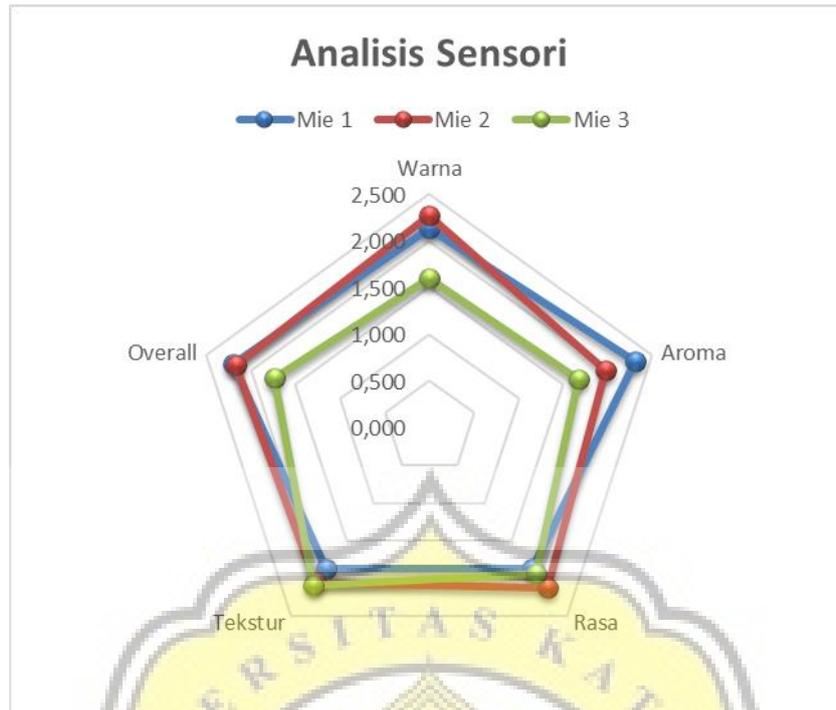
3.5. Formulasi Terbaik

Formulasi terbaik mie basah bekatul labu kuning terpilih adalah sampel mie basah 2 yaitu mie basah yang menggunakan substitusi tepung bekatul 10% dengan penambahan 20 g pasta labu kuning. Data karakteristik fisikokimia dan sensori sampel mie basah 2 dapat dilihat pada Tabel 14.

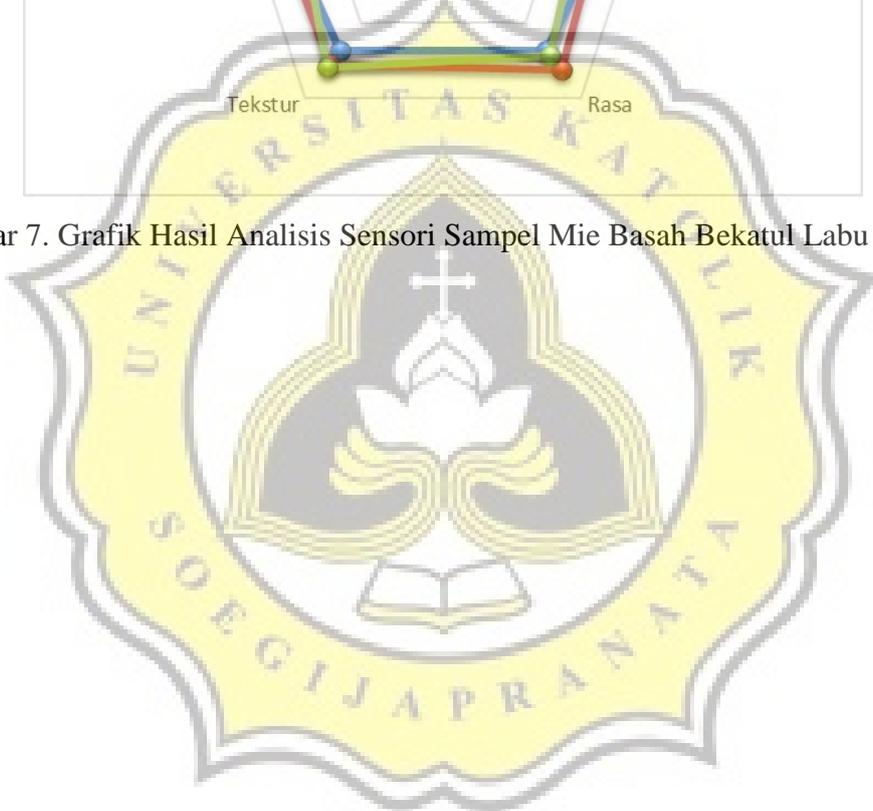
Tabel 14. Data Karakteristik Fisikokimia dan Sensori dari Formulasi Terbaik Mie Basah Bekatul Labu Kuning

	Parameter	Data Hasil Perlakuan Terbaik	SNI (No. 01-2987- 1992)
Sensori	Warna, Aroma, Rasa, Tekstur, <i>Overall</i>	Total Skor = 12	Normal
Kimia	Kadar Air	35%	20% – 35%
	Kadar Abu	2,6%	Maks. 3%
	Kadar Protein	6,3%	Min. 3%
	Kadar Lemak	6,8%	
	Kadar Karbohidrat	49%	
	Kadar Serat Pangan	1,3%	
	Kadar Karotenoid	0,8 ppm	
Fisik	Aktivitas Antioksidan	15,6%	
	Daya Putus	0,035 mPa	
	Daya Serap Air	65%	
	Warna	L = 68,2 a = -1,5 b = 26,0	

Berdasarkan Tabel 14. diatas, berikut merupakan data karakteristik fisikokimia dan sensori dari sampel mie basah 2. Sampel mie basah 2 tersebut terpilih sebagai formulasi terbaik dari mie basah berdasarkan penilaian tertinggi hasil analisis sensori dari panelis, dengan total skor yaitu 12 dan didukung dengan hasil karakteristik fisikokimia yang terbaik dibandingkan perlakuan lainnya. Penentuan hasil terbaik dari sampel mie basah juga dapat dilihat pada Gambar 7., dimana dalam gambar tersebut menunjukkan grafik sampel mie basah 2 (warna merah) memperoleh luasan terbesar dibandingkan dengan grafik sampel mie basah lainnya.



Gambar 7. Grafik Hasil Analisis Sensori Sampel Mie Basah Bekatul Labu Kuning



3.6. Uji Korelasi

3.6.1. Analisis Fisikokimia

Hasil uji korelasi antar variabel pada sampel dari analisis fisikokimia dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Hasil Uji Korelasi Antar Variabel dari Analisis Fisikokimia pada Sampel Mie Basah

	<i>Tensile Strength</i>	Daya Serap Air	Kadar Air	Kadar Protein	Kadar Karbohidrat	Kadar Serat Pangan
<i>Tensile Strength</i>	1,000	-0,892**	-0,971**	-0,988**	0,987**	-0,952**
Daya Serap Air	-0,892**	1,000	0,926**	0,902**	-0,926**	0,900**
Kadar Air	-0,971**	0,926**	1,000	0,965**	-0,984**	0,966**
Kadar Protein	-0,988**	0,902**	0,965**	1,000	-0,988**	0,965**
Kadar Karbohidrat	0,987**	-0,926**	-0,984**	-0,988**	1,000	-0,972**
Kadar Serat Pangan	-0,952**	0,900**	0,966**	0,965**	-0,972**	1,000

Keterangan:

Pengujian statistik *Pearson Correlation (2-tailed)* pada tingkat kepercayaan 95%

Tanpa * = Korelasi Lemah

* = Korelasi Kuat

** = Korelasi Sangat Kuat

Tanda (-) = Hubungan Berbanding Terbalik

Tanda (+) = Hubungan Berbanding Lurus

Berdasarkan Tabel 15. diatas, berikut merupakan hasil uji korelasi dari analisis fisikokimia meliputi variabel *tensile strength*, daya serap air, kadar air, protein, karbohidrat, dan serat pangan sampel mie basah. Pada tingkat kepercayaan 95%, dapat dilihat bahwa antar variabel tersebut memiliki hubungan korelasi yang sangat kuat (**), dengan hubungan korelasi yang berbanding lurus (+) dan berbanding terbalik (-). *Tensile strength* dan karbohidrat memiliki hubungan saling berbanding lurus, namun kedua variabel tersebut berbanding terbalik dengan variabel daya serap air, kadar air, protein, dan serat pangan, sedangkan untuk antar variabel daya serap air, kadar air, protein, dan serat pangan sendiri, memiliki hubungan saling berbanding lurus.