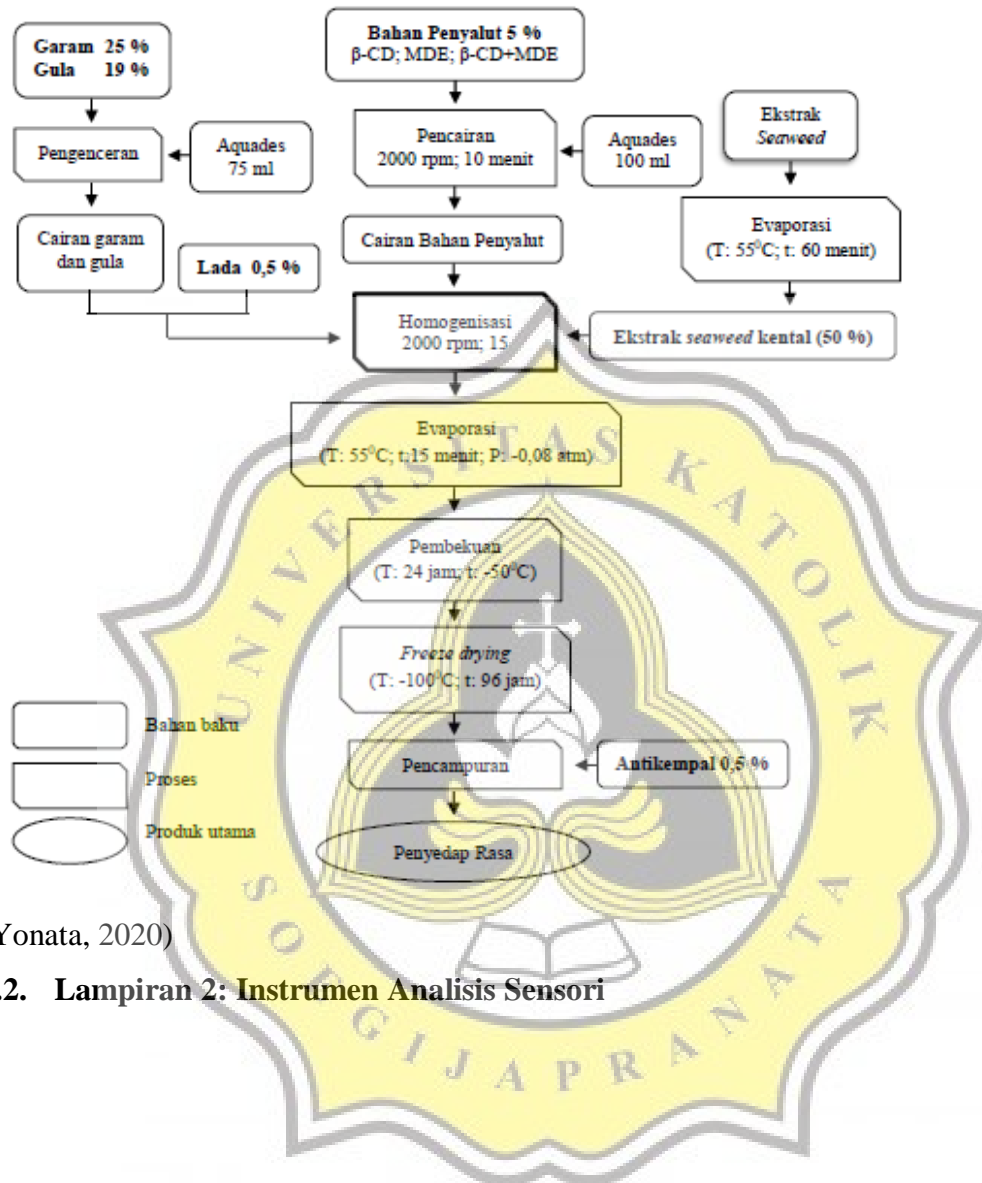


## 7. LAMPIRAN

### 7.1. Lampiran 1 : Diagram Pembuatan Penyedap Rasa Rumput Laut



### 7.2. Lampiran 2: Instrumen Analisis Sensori

### Worksheet Uji Ranking Hedonik

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

#### Kode Kombinasi Urutan Penyajian

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

Panelis	Kode Sampel									
1, 11, 21	571	913	196							
2, 12, 22	832	198	216							
3, 13, 23	642	405	781							
4, 14, 24	125	016	963							
5, 15, 25	452	204	305							
6, 16, 26	018	259	517							
7, 17, 27	017	204	251							
8, 18, 28	781	746	297							
9, 19, 29	189	169	638							
10, 20, 30	913	396	347							

Sampel A	571	198	781	016	305	018	204	297	169	347
Sampel B	196	832	642	963	204	517	017	781	638	396
Sampel C	913	216	405	125	452	259	251	746	189	913

Gambar 18. Urutan Penyajian Analisis Panelis



2	1	3	2
3	1	2	3
4	2	1	3
5	1	2	3
6	2	3	1
7	1	2	3
8	1	3	2
9	1	2	3
10	1	3	2
11	1	2	3
Rata-rata	1.1818182	2.2727273	2.54545455
Stdev	0.4045199	0.6466698	0.68755165

Gambar 21. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial

Panelis	Rasa		
	Formulasi 5%	Formulasi 10%	Formulasi 15%
1	1	2	3
2	1	2	3
3	1	2	3
4	1	2	3
5	1	2	3
6	1	2	3
7	2	1	3
8	3	2	1
9	1	2	3
10	1	3	2
11	1	2	3
12	1	3	2
13	1	2	3
14	3	2	1
15	1	2	3
16	2	3	1
17	3	2	1
18	2	1	3
19	1	2	3
20	1	3	2
21	1	2	3
22	1	2	3
23	1	2	3
24	1	2	3
25	1	2	3
26	1	2	3

27	1	2	3
28	1	2	3
29	1	2	3
30	1	2	3
Rata-Rata	1.3	2.066667	2.633333
Stdev	0.651259	0.449776	0.718395

Gambar 22. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

Panelis	Rasa		
	<i>Gracilariopsis longissima</i> (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham	<i>Sargassum aquifolium</i>	<i>Ulva lactuca</i>
1	3	1	2
2	2	1	3
3	3	1	2
4	2	1	3
5	2	1	3
6	3	1	2
7	3	2	1
8	3	1	2
9	2	1	3
10	2	1	3
11	1	2	3
12	2	1	3
13	3	2	1
14	2	1	3
15	3	1	2
16	2	1	3
17	3	2	1
18	3	2	1
19	3	2	1
20	3	1	2
21	2	1	3
22	3	1	2
23	2	1	3
24	3	2	1
25	2	3	1
26	3	1	2
27	3	1	2
28	2	1	3

29	3	1	2
30	3	1	2
Rata-rata	2.533333	1.3	2.166667
Stdev	0.571346	0.534983	0.791478

Gambar 23. Hasil Analisis Sensori Rasa Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham Dibandingkan Dua Jenis Mi Basah Berbumbu Rumput Laut Lainnya

#### 7.4. Lampiran 4: Analisis Sensori

Formulasi	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Skor_Kesukaan 5%	.492	11	.000	.486	11	.000
10%	.300	11	.007	.793	11	.008
15%	.382	11	.000	.701	11	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Keterangan:

- Sig. 5% = 0,000 < 0,05 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis
- Sig. 10% = 0,007 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis
- Sig. 15% = 0,000 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis

Skor_Kesukaan	Kruskal-Wallis H	df	Asymp. Sig.
	16.661	2	.000

a. Kruskal Wallis Test  
b. Grouping Variable: Formulasi

Keterangan:

- Asymp. Sig. = 0,000
- Ada perbedaan rata-rata skor kesukaan antara formulasi 5%, 10% dan 15% yang signifikan.

Gambar 24. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Komersial

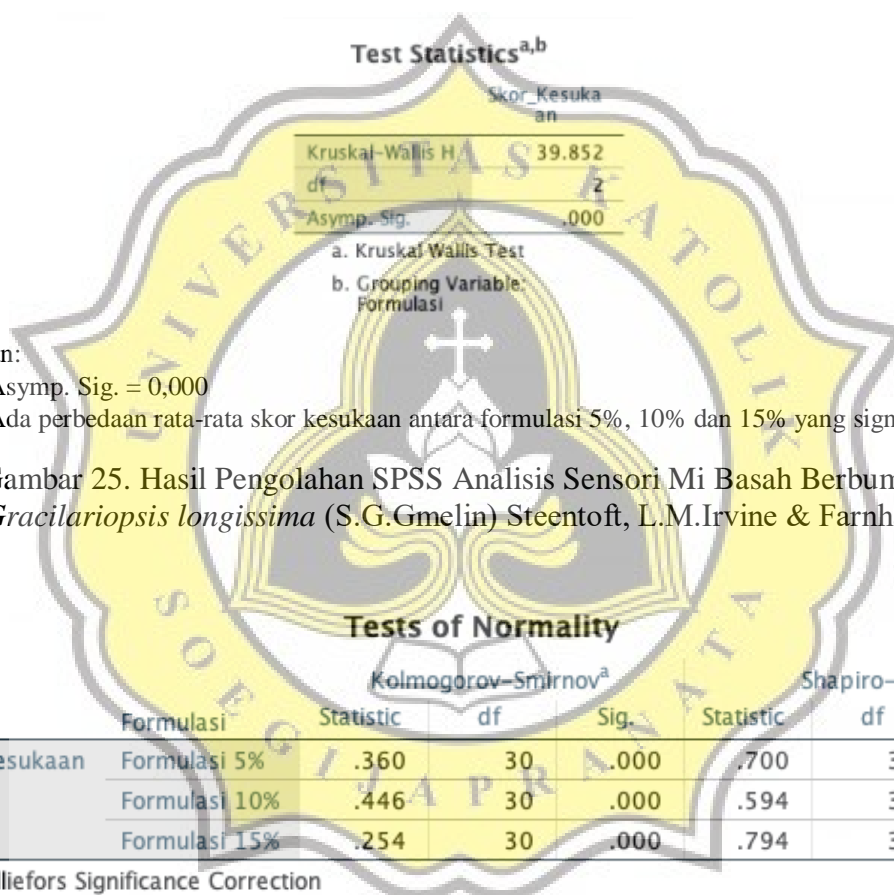
### Tests of Normality

	Formulasi	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Skor_Kesukaan	Formulasi 5%	.477	30	.000	.510	30	.000
	Formulasi 10%	.426	30	.000	.616	30	.000
	Formulasi 15%	.462	30	.000	.548	30	.000

#### a. Lilliefors Significance Correction

Keterangan:

- Sig. 5% = 0,000 < 0,05 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis
- Sig. 10% = 0,007 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis
- Sig. 15% = 0,000 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis



Keterangan:

- Sig. 5% = 0,000 < 0,05 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis
- Sig. 10% = 0,007 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis
- Sig. 15% = 0,000 data berdistribusi tidak normal, dilanjutkan uji Kruskal-Wallis

Gambar 25. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

### Test Statistics<sup>a,b</sup>

	Skor_Kesukaan
Kruskal-Wallis H	35.699
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:  
Formulasi

Keterangan:

- Asymp. Sig. = 0,000
- Ada perbedaan rata-rata skor kesukaan antara formulasi 5%, 10% dan 15% yang signifikan.

Gambar 26. Hasil Pengolahan SPSS Analisis Sensori Mi Basah Berbumbu Penyedap Rasa Rumput Laut *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham dibandingkan dua jenis mi basah berbumbu rumput laut lainnya

#### 7.5. Lampiran 5: Gambar Pelaksanaan Analisis Sensori

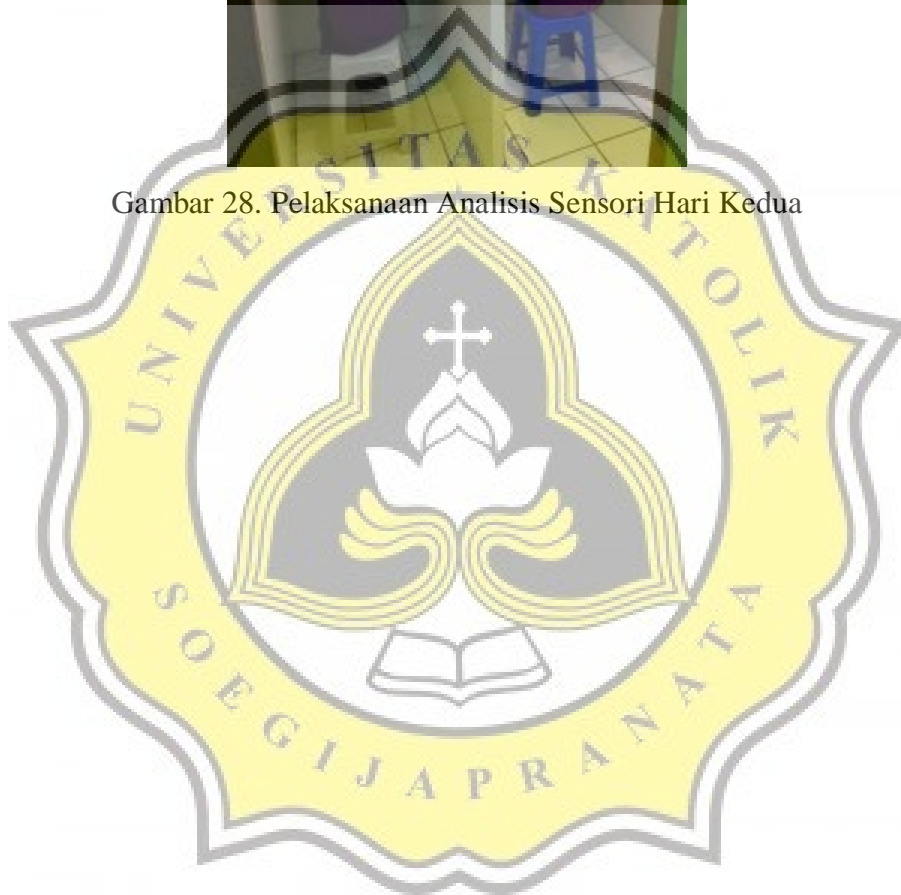


Gambar 27 Pelaksanaan Analisis Sensori Hari Pertama





Gambar 28. Pelaksanaan Analisis Sensori Hari Kedua



## 7.6. Lampiran 6 : Hasil Uji Plagiasi



**1.39%** PLAGIARISM APPROXIMATELY

### Report #11971706

PENDAHULUAN Latar Belakang Penelitian Mie merupakan salah satu olahan yang berasal dari Cina. Menurut masyarakat Cina, mie melambangkan umur panjang, sehingga pada acara ulang tahun produk olahan mie menjadi salah satu menu wajib. Seiring dengan berkembangnya jaman dan globalisasi, mie menjadi produk olahan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Inovasi yang dilakukan dalam pembuatan dan pengolahan mie juga bermunculan. Melihat fenomena ini tercetus ide pembuatan mie berbumbu yang dapat menyederhanakan proses pengolahan mie menjadi masakan tertentu. Mie basah memiliki kadar air yang tinggi yakni sekitar 60% sehingga memiliki umur simpan yang relative singkat yaitu sekitar 2-3 hari saja (Koswara, 2009). Produk olahan mie menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar. Mie basah merupakan mie yang telah direbus dan dapat diolah kembali menjadi berbagai macam masakan. Beberapa bentuk olahan mie yang umum ditemui seperti mie goreng, mie ayam, mie rebus jawa, I Fu Mie dan sebagainya (Habsari, 2007). Rumpaut laut merupakan kelompok makroalga yakni organisme laut yang memiliki banyak spesies. Berdasarkan dominasi pigmennya, rumpaut laut dibedakan menjadi tiga kelompok besar yakni rumpaut laut merah (Rhodophyceae), rumpaut laut hijau (Chlorophyceae), dan rumpaut laut coklat (Phaeophyceae) (Merdekawati &