

## DAFTAR PUSTAKA

- Siti Nurdjanah, Neti Yuliana. 2019. *Ubi Jalar Teknologi Produksi Dan Karakteristik Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. Bandar Lampung: CV. Anugrah Utama Raharja.
- Wardani, R. (2017). UJI DAYA TERIMA MI YANG DISUBSTITUSI DENGAN AMPAS TAHU DAN BIT (*Beta vulgaris*). *Universitas Sumatera Utara*.<http://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1820/111000151.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sri Hapsari Suhartono Putri, Indah Asrifah. 2018. *Perbandingan Kadar Serat Dan Betakaroten Pada Mie Yang Disubstitusi Kelor (*Moringa Oleifera L.*) dan Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*)*. *Jurnal Media Gizi Mikro Indonesia* Vol. 9, No. 1.
- V.D. Truong, R.Y. Avula, K. V. Pecato, G.C. Yencho. 2018. *Sweetpotato Production, Processing, and Nutritional Quality*. *Handbook Of Vegetables Processing Volume II*.
- SNI 01-2987-1992. Mie Basah. [http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni\\_main/sni/detail/sni/3386](http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail/sni/3386). (Diakses 15 September 2015)
- <http://repository.unimus.ac.id/>. (2018) Bab 2.
- Pengujian Organoleptik. 2013. Program Studi teknologi pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Modul Penanganan Mutu Fisis.
- Mochamad Rahman. 2015. *Metodelogi Penelitian Gizi dan Kesehatan*, ISBN 978-979- 044-703-5. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Suci Nur Isnaini. 2021. Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Mie Beras Merah Dengan Penambahan Bayam Merah. Dalam *Skripsi* . Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
- Muhammad Husen. A. 2020. Analisis Kandungan Mutu kimia Dengan Organoleptik Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Di Lahan Dengan Sistem Pertanian Organik Dan Konvensional. Dalam *Skripsi* . Riau : Fakultas Pertanian Dan Perternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Ayu Andini. 2021. Konsumen Mie Instan Di Nusantara. <https://amp.lokadata.id>.
- Stephanie Mutiara Novatama Purwanto Putri. 2016. Identifikasi Dan Uji Antioksidan Senyawa Betasianin Dari Ekstrak Buah Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*). Dalam *Skripsi* . Semarang : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Connie Pranchis Panjaitan. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit (*Beta Vulgaris L*) Terhadap Daya Terima Donat. Dalam *KTI* . Medan : Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
- Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L, Poirot*) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat.

Dalam Skripsi . Makassar : Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Univeristas Islam Negeri Alauddin Makassar.

Badan Pusat Statistik. Rata-Rata Konsumsi Perkapita seminggu menurut komoditi makanan dan gelombang pengeluaran perkapita seminggu 2018-2021. Dari hasil Survei Sosial Ekonomi Makanan Nasional (Susenas). <https://www.bps.go.id/statictable/2021/08/10/2163/rata-rata-konsumsi-dan-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-komoditi-makanan-dan-golongan-pengeluaran-per-kapita-seminggu-di-provinsi-bali-2018-2020.html> Update terakhir pada tanggal 23 Februari 2022

Badan Pusat Statistik. Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok bahan makanan lainnya per kabupaten/kota (satuan komoditas), 2018-2021. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2106/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-bahan-makanan-lainnya-per-kabupatenkota.html><https://www.bsn.go.id/main/search?cx=010440065397042226808%3Asy7bm3riq&cof=FORID%3A10&ie=UTF-8&q=standar+mie+kering&siteurl=www.bsn.go.id%2F&ref=www.bsn.go.id%2F&ss=>

AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturann Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019.

Hukor.Kemenkes.Go.Id. (2014, 24 Juli). Pedoman Gizi Seimbang. Diakses Pada 23 Maret2022,Http://Hukor.Kemkes.Go.Id/Uploads/Produk\_Hukum/Pmk%20no.%2041%20ttg%20pedoman%20gizi%20seimbang.Pdf

## LAMPIRAN

### Lampiran 1

#### Formulir Uji Hedonik

Tanggal

Pengujian :

**Nama** :

**Umur** :

#### Skala Sheet Hedonik

Dihadapan ibu-ibu dan kakak-kakak telah disajikan 2 produk mie yang terbuat dari bahan tambahan umbi bit dan umbi ungu. Pada produk mie pertama terbuat dari bahan tepung terigu 75%, umbi bit 20%, umbi ungu 5%. Produk mie kedua terbuat dari bahan tepung terigu 75%, umbi ungu 20%, umbi bit 5%. Kode pada produk pertama yaitu P<sub>1</sub> (Produk pertama) dan P<sub>2</sub> (Produk ke dua). Para ibu-ibu dan kakak-kakak di harapkan untuk menilai sesuai dengan tingkat kesukaan terhadap produk yang akan dinilai mengenai : Warna, Rasa, Aroma dan tekstur berdasarkan skala yang ditentukan 1 sampai 4.

Penjelasan Skor

- 1 : Tidak Suka
- 2 : Netral
- 3 : Suka
- 4 : Sangat Suka

Tabel Penilaian

Indikator	Kode Produk Mie	
	P <sub>1</sub>	P <sub>2</sub>
Warna		
Rasa		
Aroma		
Tekstur		
<b>Jumlah</b>		

## Lampiran 2

**Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptic Mie P1 dengan bahan penambahan tepung terigu 75%, Umbi Bit 20%, umbi Ungu 5%.**

No	Nama	Umur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	Uli Simanjuntak	23	4	4	4	2
2	Cici Khairani	24	4	4	3	4
3	Sarah Ritonga	24	4	4	3	4
4	Tengku Mutiara Sari	23	4	4	3	3
5	Rahmadhani	25	4	4	3	4
6	Ema Malini	34	4	4	3	3
7	Tengku Winda Puspita	23	3	4	3	3
8	Tengku Riski Handayani	23	4	3	2	3
9	Sri Wahyuni	34	4	4	2	3
10	Nova Lusiana	32	2	4	3	4
11	Geby Pratiwi Utami	22	4	3	4	4
12	Sonita	34	3	3	3	3
13	Nopriani	35	3	4	3	4
14	Nur Rahmadani	35	2	4	4	4
15	Hayyuka Rohmi	23	3	3	2	3
16	Fatimah	30	3	4	3	2
17	Hubbun Nisa	28	4	4	2	3
18	Nurhidayah Lubis	35	4	4	4	4
19	Ririn Arifin	30	4	4	3	4
20	Risna Arifin	26	4	3	3	4
21	Qurreita Ayuni	22	3	3	3	4
22	Hijar Lisa	34	4	3	4	3
23	Annisa	21	4	3	3	4
24	wiwik Handayani	31	3	2	2	2
25	Memmi Lestari	32	4	4	4	4
26	Vivi Elvira	21	4	4	3	3
27	Sri Sundari	27	4	4	3	3
28	Liza Devi	34	4	4	4	4
29	Juliana	24	4	4	3	4
30	Emi Sikumbang	30	4	3	4	2

### Lampiran 3

**Rekapitulasi data skor hasil uji organoleptic Mie P2 dengan bahan penambahan tepung terigu 75%, Umbi Ungu 20%, umbi bit 5%.**

No	Nama	Umur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
1	Uli Simanjuntak	23	2	2	2	2
2	Cici Khairani	24	3	3	2	3
3	Sarah Ritonga	24	3	3	2	3
4	Tengku Mutiara Sari	23	2	2	3	3
5	Rahmadhani	25	3	3	3	2
6	Ema Malini	34	2	3	3	3
7	Tengku Winda Puspita	23	3	3	3	2
8	Tengku Riski Handayani	23	3	2	2	3
9	Sri Wahyuni	34	3	2	4	3
10	Nova Lusiana	32	2	3	3	4
11	Geby Pratiwi Utami	22	3	4	4	4
12	Sonita	34	3	3	3	3
13	Nopriani	35	3	4	3	3
14	Nur Rahmadani	35	2	3	4	4
15	Hayyuka Rohmi	23	2	4	2	3
16	Fatimah	30	4	4	4	4
17	Hubbun Nisa	28	3	3	3	4
18	Nurhidayah Lubis	35	4	4	4	4
19	Ririn Arifin	30	3	4	3	2
20	Risna Arifin	26	2	1	2	2
21	Qurreita Ayuni	22	2	4	4	2
22	Hijar Lisa	34	2	3	4	4
23	Annisa	21	3	4	3	4
24	wiwik Handayani	31	2	3	2	2
25	Memi Lestari	32	3	2	2	3
26	Vivi Elvira	21	4	3	4	3
27	Sri Sundari	27	3	3	2	3
28	Liza Devi	34	2	3	3	2
29	Juliana	24	2	3	2	3
30	Emi Sikumbang	30	2	2	2	3

## Lampiran 4

### Pengolahan Data dan Analisis Data

Data yang telah di dapatkan dari penilaian panelis kemudian di olah dengan cara manual, dianalisis menggunakan analisis deskriptif persentase. Maka, untuk mendapatkan nilai persentase dirumuskan sebagai berikut:

$$\% = \frac{n}{N} \times 100$$

Keterangan :

% = Skor Persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (Skor Tertinggi x Jumlah Panelis)

**Tabel Hasil Organoleptic Warna Mie Dengan Bahan Penambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu**

Kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
<b>Tidak Suka</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Netral</b>	2	4	3,33%	13	26	21,6%
<b>Suka</b>	7	21	17,5%	14	42	35%
<b>Sangat Suka</b>	21	84	70%	3	12	10%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>109</b>	<b>90,83%</b>	<b>30</b>	<b>80</b>	<b>66,6%</b>

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut :

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut:

$$\% = \frac{4}{120} \times 100 = 3,33 \%$$

Kriteria Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut:

$$\% = \frac{21}{120} \times 100 = 17,5\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut:

$$\% = \frac{84}{120} \times 100 = 70\%$$

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut :

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut:

$$\% = \frac{26}{120} \times 100 = 21,6\%$$

Kriteria Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut:

$$\% = \frac{42}{120} \times 100 = 35\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Warna sebagai berikut:

$$\% = \frac{12}{120} \times 100 = 10\%$$

**Tabel Hasil Organoleptic Rasa Mie Dengan Bahan Penambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu**

Kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
<b>Tidak Suka</b>	0	0	0	1	1	0,83%
<b>Netral</b>	1	2	1,66%	6	12	10%
<b>Suka</b>	9	27	22,55%	15	45	37,5%
<b>Sangat Suka</b>	20	80	66,66%	8	32	26,66%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>109</b>	<b>90,82%</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>74,99%</b>

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut :

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut:

$$\% = \frac{2}{120} \times 100 = 1,66\%$$

Kriteria Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut:

$$\% = \frac{27}{120} \times 100 = 22,5\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut:

$$\% = \frac{80}{120} \times 100 = 66,66\%$$

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut :

$$\% = \frac{1}{120} \times 100 = 0,83\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut:

$$\% = \frac{12}{120} \times 100 = 10\%$$

Kriteria Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut:

$$\% = \frac{45}{120} \times 100 = 37,5\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Rasa sebagai berikut:

$$\% = \frac{32}{120} \times 100 = 26,66\%$$

**Tabel Hasil Organoleptic Aroma Mie Dengan Bahan Penambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu**

Kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
<b>Tidak Suka</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Netral</b>	5	10	8,33%	11	22	18,33%
<b>Suka</b>	17	51	42,5%	11	33	27,5%
<b>Sangat Suka</b>	8	32	26,66%	8	32	26%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>93</b>	<b>77,49%</b>	<b>30</b>	<b>87</b>	<b>71,83%</b>

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut :

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut:

$$\% = \frac{10}{120} \times 100 = 8,33\%$$



Kriteria Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut:

$$\% = \frac{51}{120} \times 100 = 42,5\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut:

$$\% = \frac{32}{120} \times 100 = 26,66\%$$

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut :

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut:

$$\% = \frac{22}{120} \times 100 = 18,33\%$$

Kriteria Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut:

$$\% = \frac{33}{120} \times 100 = 27,5\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Aroma sebagai berikut:

$$\% = \frac{32}{120} \times 100 = 26\%$$

**Tabel Hasil Organoleptic Tekstur Mie Dengan Bahan Penambahan Umbi Bit Dan Umbi Ungu**

Kriteria	P1			P2		
	Panelis	Skor	%	Panelis	Skor	%
<b>Tidak Suka</b>	0	0	0	0	0	0
<b>Netral</b>	4	8	6,66%	8	16	13,33%
<b>Suka</b>	11	33	27,5%	14	42	35%
<b>Sangat Suka</b>	15	60	50%	8	32	26,66%
<b>Total</b>	<b>30</b>	<b>101</b>	<b>84,16%</b>	<b>30</b>	<b>90</b>	<b>74,99%</b>

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{8}{120} \times 100 = 6,66\%$$

Kriteria Suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{33}{120} \times 100 = 27,5\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P1 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{60}{120} \times 100 = 50\%$$

Kriteria Tidak Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{0}{120} \times 100 = 0\%$$

Kriteria Netral Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{16}{120} \times 100 = 13,33\%$$

Kriteria Suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{42}{120} \times 100 = 35\%$$

Kriteria Sangat suka Pada Mie P2 dengan uji organoleptic Tekstur sebagai berikut:

$$\% = \frac{32}{120} \times 100 = 26,66\%$$



## Lampiran 5

## Hasil Laboratorium P1 (Tepung Terigu 75% Umbi Bit 20% Umbi Ungu 5%)

	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI <b>BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN</b> <b>LABORATORIUM PENGUJI</b> <small>The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan          Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7862495, 7363471 Fax.(061) 7362830          e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id</small>	
	Dok.No.: F-LP-016/2-1-02/20	
<b>SERTIFIKAT HASIL UJI</b> <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	<b>: 0745/BSKJI/Baristand- Medan/MS-P/VII/2022</b>	<b>Kepada Yth.</b> <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	<b>: MMHP-0294 PI-0283</b>	<b>Fauza Tamara/UINSU/kesehatan Masyarakat/0801181141</b> Medan Tuntungan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	<b>: 0443/BSKJI/BSPJI- Medan/LP/VII/2022</b>	
Halaman <i>Page</i>	<b>: 1 dari 2</b>	
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	<b>: Mie Kering</b>	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	<b>:</b>	
Kode <i>Code</i>	<b>: Mie Umbi Bit (P1)</b>	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	<b>: Diantar Langsung</b>	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	<b>:</b>	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	<b>: Tidak Disegel</b>	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	<b>: 05 Juli 2022</b>	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	<b>: 05 Juli 2022</b>	
<p style="text-align: center; font-size: small;"> <b>Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima</b>  <i>This Test Result certificate only applies to the samples received</i>  <b>Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM</b>  <i>This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</i> </p>		

**P1 (Tepung Terigu 75%, Umbi Bit 20%, Umbi Ungu 5%)**

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
 The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat  
 Certificate Number : 0745/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022


Halaman  
 Page : 2 dari 2  
 : 2 of 2

Validasi  
 Validity

**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**


No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	68,1	SNI 01-2891-1992
2	Seng (Zn)	mg/kg	5,90	AAS

Medan, 18 Juli 2022  
 Sri Chashawati, Koordinator Standardisasi dan Sertifikasi  
 Pengelola Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA



Sri Chashawati  
 NIP. 197012311993032008

## Hasil Laboratorium P2 (Tepung Terigu 75%, Umbi Ungu 20%, Umbi Bit 5%)

 <b>Kementerian Perindustrian</b> REPUBLIK INDONESIA	BADAN STANDARDISASI DAN KEBIJAKAN JASA INDUSTRI <b>BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN</b> <b>LABORATORIUM PENGUJI</b> The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan Jl. Sisingamangaraja No.24, Telp.(061) 7867495, 7363471 Fax.(061) 7362830 e-mail: bind_medan@kemenperin.go.id	
	Dok.No.: F-LP-016/2-1-02/20	
<b>SERTIFIKAT HASIL UJI</b> <i>Certificate of Test Results</i>		
Nomor Sertifikat <i>Certificate Number</i>	: <b>0746/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022</b>	<b>Kepada Yth.</b> <i>To</i>
Nomor Pengujian <i>Testing Number</i>	: MMHP-0295 PI-0284	<b>Fauza Tamara/UINSU/kesehatan Masyarakat/0801181141</b> Medan Tuntungan
Nomor SPPC <i>Requestation Number</i>	: 0443/BSKJI/BSPJI-Medan/LP/VII/2022	
Halaman <i>Page</i>	: 1 dari 2	
yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian dari : <i>The undersigned certifies that the examination of</i>		
Nama / Jenis Contoh <i>Samples</i>	: Mie Kering	
Etiket / Merk <i>Trade Mark</i>	:	
Kode <i>Code</i>	: Mie Umbi Ungu (P2)	
Pengambil Contoh <i>Sampler</i>	: Diantar Langsung	
Prosedur Pengambilan Contoh <i>Sampling Procedure</i>	:	
Keterangan Contoh <i>Description of Sample</i>	: Tidak Disegel	
Tanggal Diterima <i>Date of Received</i>	: 05 Juli 2022	
Tanggal Pengujian <i>Date of Testing</i>	: 05 Juli 2022	
<p style="text-align: center;"> <b>Sertifikat hasil uji ini hanya berlaku terhadap contoh yang diterima</b>  <i>This Test Result certificate only applies to the samples received</i>  <b>Sertifikat hasil uji hanya bisa diproduksi ulang secara keseluruhan dengan persetujuan manajemen LP-BIM</b>  <i>This Test Result certificate is only reproduced in its entirety with the approval of LP-BIM Management</i> </p>		

**P2 (Tepung Terigu 75%, Umbi Ungu 20%, Umbi Bit 5%)**

**LABORATORIUM PENGUJI BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI MEDAN**  
The Testing Laboratory The Institute for Industrial Research and Standardization of Medan

Nomor Sertifikat  
Certificate Number : 0746/BSKJI/Baristand-Medan/MS-P/VII/2022

Halaman : 2 dari 2  
Page : 2 of 2

Validasi  
Validity

**HASIL UJI**  
**THE TEST RESULT**

No	Parameter	Satuan	Hasil	Metode
1	Karbohidrat	%	69,3	SNI 01-2891-1992
2	Seng (Zn)	mg/kg	6,06	AAS



Medan, 18 Juli 2022

Sri Chasawati, Koordinator Standardisasi dan Sertifikasi  
Pengelola Laboratorium Bidang Pengujian AKISDA

Sri Chasawati  
NIP. 197012311993032008

## Lampiran 6

### Hasil Uji Beda Independent Sample Test

#### 1. Hasil Uji Beda Warna

		Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances				t-test for Equality of Means				95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Hasil Organoleptik Warna	Equal variances assumed	.632	.430	5.865	58	.000	.96667	.16482	.63675	1.29658	
	Equal variances not assumed			5.865	57.701	.000	.96667	.16482	.63671	1.29662	

#### 2. Hasil Uji Beda Rasa

		Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances				t-test for Equality of Means				95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Hasil Organoleptik Rasa	Equal variances assumed	.153	.698	3.597	58	.001	.63333	.17606	.28092	.98575	
	Equal variances not assumed			3.597	52.148	.001	.63333	.17606	.28007	.98659	

#### 3. Hasil Uji Beda Aroma

		Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances				t-test for Equality of Means				95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Hasil Organoleptik Aroma	Equal variances assumed	2.468	.122	1.053	58	.297	.20000	.18998	-.18028	.58028	
	Equal variances not assumed			1.053	55.957	.297	.20000	.18998	-.18058	.58058	

#### 4. Hasil Uji Beda Tekstur

		Independent Samples Test									
		Levene's Test for Equality of Variances				t-test for Equality of Means				95% Confidence Interval of the Difference	
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper	
Hasil Organoleptik Tekstur	Equal variances assumed	.837	.364	1.943	58	.057	.36667	.18866	-.01098	.74432	
	Equal variances not assumed			1.943	57.935	.057	.36667	.18866	-.01099	.74433	

**Lampiran 7**

**Dokumentasi Pembuatan Mie dengan Bahan Penambahan Umbi Bit dan Umbi ungu**

Ekstrak Umbi Bit



Ekstrak Umbi Ungu



Bahan Mie Perlakuan 1



Bahan Mie Pelakuan 2



P1

P2





**DOKUMENTASI UJI DAYA TERIMA DI LAPANGAN**



SUMATERA UTARA MEDAN

