

## DAFTAR PUSTAKA

Al – Qur'an dan Terjemahannya

Anggraini Sinta. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih pada Egg Roll terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terimanya. Universitas Muhammadiyah Surakarta

Antara, N dan Wartini, M. 2014. Aroma dan Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University

Astawan M. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta. Penebar Swadaya

Badan Pusat Statistik, 2015. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia, Jakarta.

Badilangoe PM. 2012. Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Ekstrak Wortel (*Daucus Carota L*) dan Substitusi Tepung Bekatul. Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Boham Geiby dkk. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Mie Basah Berbahan Baku Tepung Sukun (*Arthocarpus Astilis Fosberg*) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubitha Moschata Durch*). Universitas Sam Ratulangi

Devangga Bayu A, dkk. 2018. Perbandingan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Manis. Universitas Pasundan

Fatimah Siti, P. Dkk. 2013. Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Biskuit Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Kacang Merah. Universitas Sumatera Utara, Medan.

Gardjito Murdijati dkk. 2013. Pangan Nusantara. Kencana. Jakarta

Kaputri Yossy. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) terhadap Kualitas Kue Putu Ayu. Universitas Negeri Padang.

Komoditas Tepung Terigu. 2016

Martini, Dwi. 2013. Daya Pembengkakan (*Swelling Power*) Granula Campuran Tepung Ganyong (*Canna edulis kerr*) dan Tepung Terigu Terhadap Elastisitas dan Daya Terima Mie Basah. Universitas Muhammadiyah Surakarta

Midayanto, D.N., & Yuwono, S.S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri

- Puspamika Niati Rari DM, Sutiari KN. 2014. Konsumsi Serat pada Anak Sekolah Dasar Kota Denpasar. Universitas Udayana
- Rachmat, M. 2015. Metodologi Penelitian Gizi & Kesehatan. Jakarta. EGC
- Satuhu S, Supriyadi S. 2002. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta
- Septiana, Pipit. 2018. Konsumsi *Junk Food* dan Serat pada Remaja Putri *Overweight* dan Obesitas yang Indekos. Universitas Brawijaya
- Setiyoko, Agus dkk. 2018. Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Tepung Bengkuan Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT). Universitas Mercu Buana Yogyakarta
- Setyadi, Anindita D. 2016. Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik *Banana Flakes*. Universitas Pasundan Bandung
- Setyani, Sri, dkk. 2017. Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah. Universitas Lampung.
- Utami, Suriani. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Terhadap Daya Terima Cookies Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Anak Sekolah. Universitas Sumatera Utara.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi. 2012. Pemantapan Ketahanan Pangan dan Perbaikan Gizi Berbasis Kemandirian dan Kearifan Lokal. Jakarta
- Yanuarti Ridha A dan Afsari Dewi M, 2016. Komoditas Terigu, Jakarta.

**Lampiran 1**

**FORMULIR**

**UJI DAYA TERIMA**

Nama Panelis :

Umur :

Jenis Kelamin :

1. Cicipilah sampel satu persatu
2. Pada kolom kode sampel berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan yang ada dibawah tabel) berdasarkan tingkat kesukaan
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setelah selesai mencicipi satu sampel

Indikator	Kode sampel	
	A1	A2
Aroma		
Rasa		
Warna		
Tekstur		

Keterangan:

Suka : 3

Kurang suka : 2

Tidak suka :

1

**Lampiran 2**

**REKAPITULASI DATA SKOR HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK  
PANELIS TERHADAP AROMA MIE BASAH PENCAMPURAN TEPUNG  
PISANG KEPOK DAN TEPUNG TERIGU**

Nomor	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Perlakuan		Yi	$\sum Y^2_{ij}$	$(Y_i)^2$
			A1	A2			
1	P	14	3	2	5	13	25
2	P	14	2	3	5	13	25
3	P	14	3	2	5	13	25
4	P	14	3	2	5	13	25
5	P	14	3	3	6	18	36
6	L	15	3	2	5	13	25
7	L	14	3	2	5	13	25
8	L	15	2	3	5	13	25
9	L	14	3	2	5	13	25
10	P	14	3	2	5	13	25
11	L	14	3	3	6	18	36
12	L	14	3	3	6	18	36
13	L	14	3	3	6	18	36
14	L	16	3	3	6	18	36
15	L	14	3	3	6	18	36
16	L	14	3	3	6	18	36
17	P	14	3	3	6	18	36
18	P	15	3	3	6	18	36
19	P	15	3	3	6	18	36
20	P	13	3	2	5	13	25
21	P	13	3	2	5	13	25
22	P	15	3	3	6	18	36
Yi			64	57	121		
$\sum Y^2_{ij}$			188	153	341	341	671
$(Y_i)^2$			4.096	3.249	14.641		
Rata-rata			2,909	2,590			

**Lampiran 3**

**REKAPITULASI DATA SKOR HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK  
PANELIS TERHADAP WARNA MIE BASAH PENCAMPURAN TEPUNG  
PISANG KEPOK DAN TEPUNG TERIGU**

Nomor	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Perlakuan		Yi	$\sum Y^2_{ij}$	$(Y_i)^2$
			A1	A2			
1	P	14	3	2	5	13	25
2	P	14	3	3	5	13	25
3	P	14	3	3	6	18	36
4	P	14	3	2	5	13	25
5	P	14	2	3	5	13	25
6	L	15	2	3	5	13	25
7	L	14	3	3	6	18	36
8	L	15	3	3	6	18	36
9	L	14	3	3	6	18	36
10	P	14	3	2	5	13	25
11	L	14	3	3	6	18	36
12	L	14	3	3	6	18	36
13	L	14	3	3	6	18	36
14	L	16	3	3	6	18	36
15	L	14	2	2	4	8	16
16	L	14	2	2	4	8	16
17	P	14	3	3	6	18	36
18	P	15	3	3	6	18	36
19	P	15	2	3	5	13	25
20	P	13	3	2	5	13	25
21	P	13	3	2	5	13	25
22	P	15	2	3	5	13	25
Yi			60	59	119	326	642
$\sum Y^2_{ij}$			168	163	326		
$(Y_i)^2$			3.600	3.481	13.447		
Rata-rata			2,727	2,681			

**Lampiran 4**

**REKAPITULASI DATA SKOR HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK  
PANELIS TERHADAP RASA MIE BASAH PENCAMPURAN TEPUNG  
PISANG KEPOK DAN TEPUNG TERIGU**

Nomor	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Perlakuan		Yi	$\sum Y^2_{ij}$	$(Y_i)^2$
			A1	A2			
1	P	14	3	3	6	18	36
2	P	14	3	2	5	13	25
3	P	14	3	2	5	13	25
4	P	14	3	3	6	18	36
5	P	14	2	3	5	13	25
6	L	15	3	3	6	18	36
7	L	14	3	2	5	13	25
8	L	15	2	3	5	13	25
9	L	14	3	3	6	18	25
10	P	14	3	3	6	18	36
11	L	14	3	2	5	13	25
12	L	14	3	3	6	18	36
13	L	14	3	2	5	13	25
14	L	16	3	2	5	13	25
15	L	14	3	3	6	18	36
16	L	14	3	2	5	13	25
17	P	14	2	3	5	13	25
18	P	15	2	3	5	13	36
19	P	15	3	3	6	18	25
20	P	13	3	2	5	13	25
21	P	13	3	2	5	13	25
22	P	15	3	3	6	18	36
Yi			62	57	119	331	649
$\sum Y^2_{ij}$			178	153	331		
$(Y_i)^2$			3.844	3.249	14.161		
Rata-rata			2,818	2,590			

**Lampiran 5**

**REKAPITULASI DATA SKOR HASIL PENILAIAN ORGANOLEPTIK  
PANELIS TERHADAP TEKSTUR MIE BASAH PENCAMPURAN  
TEPUNG PISANG KEPOK DAN TEPUNG TERIGU**

Nomor	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Perlakuan		Yi	$\sum Y^{2ij}$	$(Yi)^2$
			A1	A2			
1	P	14	3	3	6	18	36
2	P	14	3	2	5	13	25
3	P	14	2	3	5	13	25
4	P	14	3	2	5	13	25
5	P	14	3	3	6	18	36
6	L	15	3	2	5	13	25
7	L	14	2	3	5	13	25
8	L	15	3	2	5	13	25
9	L	14	3	3	6	18	36
10	P	14	3	2	5	13	25
11	L	14	3	3	6	18	36
12	L	14	3	3	6	18	36
13	L	14	3	2	5	13	25
14	L	16	3	3	6	18	36
15	L	14	3	2	5	13	25
16	L	14	3	2	5	13	25
17	P	14	3	2	5	13	25
18	P	15	3	3	6	18	36
19	P	15	3	3	6	18	36
20	P	13	3	3	6	18	36
21	P	13	3	3	6	18	36
22	P	15	3	3	6	18	36
Yi			64	57	128	341	748
$\sum Y^{2ij}$			188	153	341		
$(Yi)^2$			4.096	3.249			
Rata-rata			2,909	2,590			

## Lampiran 6

### Proses Pembuatan Pisang Kepok Menjadi Tepung Terigu



### Proses Pembuatan Mie Basah Pisang Kepok



SUMATERA UTARA  
MEDAN



**Mie Basah dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok 30%**



**Mie Basah dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok 20%**





## Lampiran 7

### Proses Uji Daya Terima Mie Basah Tepung Pisang Kepok



Lampiran 8  
Hasil Uji Lab

 <p><b>Kementerian Perindustrian</b> REPUBLIK INDONESIA</p>	<p>BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI <b>BALAI RISET DAN STANDARDISASI INDUSTRI PADANG</b> Jl. Raya LIK No. 23 Ulu Gadut, Padang 25164 Telp. (0751) 72201 Fax. (0751) 71320 E-mail: <a href="mailto:baristandpadang@kemenperin.go.id">baristandpadang@kemenperin.go.id</a> Website: <a href="http://baristandpadang.kemenperin.go.id">http://baristandpadang.kemenperin.go.id</a></p>	 <p><b>KAN</b> Komite Akreditasi Nasional Laboratorium Pengujian LP - 607 - IDN</p>
--	---	--

---

**LAPORAN HASIL UJI**  
*TEST REPORT*

<p>No. : 1601/BPPI/BRSIP/LAB/VII/2019</p> <p>No. Pengujian : 2654 s/d 2655/U/7/2019</p> <p>No. of testing : .....</p> <p>Surat Sdr/FPA No : 1433/BPCU/7/2019</p> <p>No. of your reference : .....</p>	<p>Kepada Yth, Sdr To : Rizki Winda Sari Jl. IAIN No. 1 Medan Sumatera Utara</p>
---	--

Yang bertanda tangan dibawah ini, menerangkan bahwa hasil pengujian  
*The undersigned certifies that the test result*

Dari contoh of the sample : Mie Basah .....


Cap marked Perlakuan 20% & Perlakuan 30% diambil segel oleh : Pelanggan .....

Yang kami terima dari saudara tgl. received on : 01 Juli 2019 .....

adalah sebagai berikut as follows :

No.	Parameter Uji	Satuan	Hasil Analisa		Metoda Analisa
			Perlakuan 20%	Perlakuan 30%	
1	Serat Kasar	%	1,21	1,31	SNI 01-2891-1992,11
2	Calsium (Ca)	%	0,0027	0,0029	SNI 01-2896-1998,5

Padang, 09 Juli 2019  
Kasie. Standardisasi dan Sertifikasi

  
**ISNUN**

Nomor : 715/BPPI/Baristand-Padang/LHU/7/2019  
Lampiran : 1 (satu) lembar  
Perihal : **Laporan Hasil Uji (LHU)**

Padang, 12 Juli 2019

Kepada Yth.  
Rizki Winda Sari  
Jl. IAIN No. 1  
di

**Medan - Sumatera Utara**

Bersama ini, terlampir disampaikan Laporan Hasil Uji (LHU) :

1. Nomor BPCU : 1433/BPCU/7/2019
2. Jenis Contoh : Mie Basah
3. Jumlah Contoh : 2 (dua) contoh
4. Parameter Uji : terlampir pada Laporan Hasil Uji (LHU)
5. Nama Perusahaan : Rizki Winda Sari
6. Tgl Penerimaan Contoh : 1 Juli 2019
7. Pengirim/ Pengambil Contoh : Pelanggan

Demikian, atas perhatian dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Kepala,  
  
Arhamsyah



Tembusan:

1. Peninggal

## Lampiran 9

### Surat Keterangan Izin Penelitian



#### YAYASAN PERGURUAN MANDIRI MTs SWASTA AL-UMM

Alamat : Jl. Danau Siombak Lingkungan I Kelurahan Labuhan Deli - Medan Marelan  
Medan - Sumatera Utara 20255

Nomor : 1089/MTs.M/YPM/VII/2019  
Lampiran :  
Hal : Pelaksanaan Penelitian

Kepada Yth.  
Bapak Dekan FKM UINSU  
Di  
Medan

Assalamu Alaikum Wr., Wb.

Dengan Hormat. Menyikapi Surat Bapak Nomor B,666/Un.11/ KM.V / PP.009 /06 /2019 Tanggal 18 Juni 2019 tentang izin penelitian mengenai "UJI DAYA TERIAM DAN NILAI KANDUNGAN GIZI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG PISANG KEPOK DALAM PEMBUATAN MIE BASAH" pada MTs. Swasta Al-Umm Yayasan Perguruan Mandiri Medan Marelan ,telah dilaksanakan oleh :

Nama	NIM	LOKASI	HARI / TANGGAL	JLH.RESPONDEN
Rizki Winda Sari	81153019	MTs.AI-Umm	Selas,25-06-2019	22 Siswa

Demikian Surat ini kami sampaikan, atas kepercayaan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih

Medan, 05 Juli 2019

Hormat kami

Ka. MTs Swasta Al-Umm



DRS. KOSREN GHOZALI. S.Pd