

LAPORAN TUGAS AKHIR

**UJI PENERIMAAN MIE PEDAS DENGAN
PENAMBAHAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI
SOLUSI KREATIF GENERASI PASCA MILLENIAL**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Ahli Madya/Sarjana Terapan**



Disusun Oleh:

Sabrina Amelia Marcelliny

NIM: 21710055

PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER

JURUSAN PARIWISATA

POLITEKNIK NEGERI MEDIA

KREATIF JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR

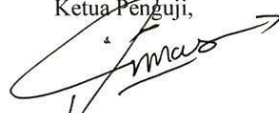
LEMBARAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong
Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millennial
Penulis : Sabrina Amelia Marcelliny
NIM : 21710055
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah dipertanggung jawabkan di hadapan Tim Penguji Tugas Akhir di kampus
Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta pada Senin, 15 Juli 2024

Disahkan oleh :

Ketua Penguji,



Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP : 198402032019031005

Penguji 1,



Akhmad Guntawan, S.S., M.Pd.
NIP : 197305192024211001

Penguji 2,



Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M
NIP: 198809082022032008

Mengetahui,

Ketua Jurusan Pariwisata,



Anindita Budi Astuti, S.E., M.M.
NIP : 198103052008122001

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR

Judul Tugas Akhir : “ Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung
Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millenial “
Penulis : Sabrina Amelia Marcelliny
NIM : 21710055
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata

Tugas Akhir ini telah diperiksa dan disetujui untuk disidangkan.
Ditandatangani di Jakarta, 02 Juli 2024

Pembimbing 1

Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M.
NIP. 198809082022032008

Pembimbing 2

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd
NIP.199408082022032020

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner

Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.
NIP. 198402032019031005

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR

PERNYATAAN ORIGINALITAS TUGAS AKHIR DAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny

NIM : 21710055

Program Studi : Seni Kuliner

Jurusan : Pariwisata

Tahun Akademik : 2021

Dengan ini menyatakan bahwa Proposal Tugas Akhir kami dengan judul: " Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Genereasi Pasca Millenial" **Original, belum pernah dibuat oleh pihak lain, dan bebas dari plagiarisme.** Bilamana pada kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Jakarta, 02 juli 2024

Yang menyatakan,



Sabrina Amelia Marcelliny

NIM : 21710055

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Sebagai civitas akademika Politeknik Negeri Media Kreatif, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny
NIM : 21710055
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Pariwisata
Tahun Akademik : 2021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Media Kreatif **Hak Bebas Royalti Noneklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : “ Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millenial “

Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Politeknik Negeri Media Kreatif berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan in saya buat dengan sebenarnya,

Jakarta, 02 juli 2024

Yang menyatakan



Sabrina Amelia Marcelliny

PRAKATA

Puji Syukur Kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi kekuatan, kemampuan, dan kesabaran kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan baik. Tujuan Tugas Akhir ini merupakan salah satu persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya DIII Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis akan membuat penelitian uji sensorik . Berdasarkan hal tersebut penulis menyusun laporan TA dengan judul “Uji Penerimaan Mie pedas dengan penambahan tepung ganyong sebagai Solusi kreatif generasi pasca milenial “.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini tidak akan selesai dengan baik tanpa bantuan, bimbingan, dan dorongan dari orang-orang yang berada disekitar penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Tipri Rose Kartika, M.M., selaku Direktur Politeknik Negeri Media Kreatif.
2. Dr. Handika Dany Rahmayanti, S.Si., M.Si selaku Wakil Direktur Bidang Akademik.
3. Anindita Budi Astuti, S.E, M.M., selaku Ketua Jurusan Pariwisata. selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata.
4. Dimas Bayu Pinandoyo, S.Si., M.Sc., selaku Koordinator Program Studi Seni Kuliner.
5. Fristi Bellia Annishia, S.KM., M.Par., M.M sebagai pembimbing 1 pada Tugas Akhir.
6. Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd sebagai pembimbing 2 pada Tugas Akhir.
7. Para dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta yang telah melayani penulis selama penulis menempuh pendidikan disini.

8. Kedua orang tua penulis yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moral maupun material selama ini.
9. Kepada saudari Shalina Nathania Marcelliny yang sudah mensupport dan membantu penyusunan sehingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini..
10. Kepada teman – teman anggota kelompok dan teman satu angkatan di ProgramStudi Seni Kuliner.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir tugas akhir ini. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk proposal tugas akhir ini.

Jakarta, 27 Juli 2024



Sabrina Amelia Marcelliny

ABSTRAK

Mie merupakan produk makanan yang sangat digemari oleh Masyarakat Indonesia. Umumnya mie terbuat dari Bahan dasar tepung terigu, telur serta penambahan bahan lainnya. Mie dapat di inovasikan dengan berbagai macam bahan tambahan seperti tepung Ganyong. Tepung Ganyong merupakan produk olahan yang berasal dari umbi Ganyong. Uji Hedonik merupakan pengujian yang digunakan untuk mengetahui Tingkat kesukaan dengan menggunakan skala hedonik seperti sangat suka, suka, agak suka, tidak suka. Prinsip uji hedonik panelis akan diminta untuk menilai Tingkat kesukaan dari produk olahan mie pedas tepung Ganyong. Uji organoleptik dilakukan untuk mengevaluasi reaksi manusia terhadap sensor indrawi dari suatu produk makanan. Uji organoleptic memiliki beberapa aspek penilaian meliputi aroma, rasa, tekstur, dan warna dari mie pedas tepung Ganyong. serangkaian uji yang telah dilakukan bertujuan untuk mengetahui Tingkat penerimaan mie pedas dengan penambahan tepung Ganyong pada mahasiswa politeknik negeri media kreatif Jakarta.

Kata kunci: Mie, Ganyong, Uji Hedonik.

Noodles are a very popular food product among Indonesians. Generally, noodles are made from wheat flour, eggs, and other ingredients. Noodles can be innovated with different types of additional ingredients such as Ganyong flour. Ganyong flour is a processed product obtained from Ganyong tubers. The hedonic test is a test used to determine the level of appreciation using a hedonic scale such likeable scale. The panelists hedonic testing principle will be requested to assess the level of preference of processed spicy noodle products made from Ganyong flour. Organoleptic tests are performed to evaluate human reactions to sensory sensors in a food product. The organoleptic test has several evaluation aspects, including the aroma, taste, texture and color of the spicy Ganyong flour noodles. A series of tests that have been carried out aim to determine the acceptance rate of spicy noodles with the addition of Ganyong flour; to students of the Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta.

Keyword: Noodles, Ganyong, Hedonic Test.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SIDANG TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG TUGAS AKHIR	iii
PRAKATA.....	vi
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Batasan Masalah.....	2
C. Identifikasi Masalah	3
D. Rumusan Masalah	3
E. Tujuan Penelitian.....	3
F. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Uji Sensori.....	5
B. Uji Hedonik	5
BAB III METODE PENELITIAN	14
A. Data/Objek Penelitian.....	14
B. Metode Penelitian.....	14
C. Teknik Pengumpulan Data	15
E. Langkah Kerja	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
A. Hasil dan Pelaksanaan Uji Sensori.....	30
B. Hasil Pengamatan Dan Pembahasan Nilai Perhitungan Uji Sensori.....	32
C. Pengolahan Dan Analisis Data	46
BAB V KESIMPULAN.....	60
A. Kesimpulan.....	60
B. Saran.....	61

DAFTAR PUSTAKA.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mie	6
Gambar 2.2 Tepung Ganyong	11

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Kandungan Gizi Mie per 100 gram	7
Tabel 2.2 Tabel Kandungan Gizi Mie per 100 gram	8
Tabel 2.3 Syarat Mutu Mie Basah.....	9
Tabel 2.4 Tabel Kandungan Gizi Umbi Ganyong per 100 gram.....	11
Tabel 3.1 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner.....	17
Tabel 3.2 Tabel Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Aroma	17
Tabel 3.3 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Warna.....	18
Tabel 3.4 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Rasa	18
Tabel 3.5 Tabel Bobot Nilai Kuisisioner Mutu Hedonik Tekstur	19
Tabel 3.6 Tabel Interval Skor	19
Tabel 3.7 Tabel Interval Skor	20
Tabel 3.8 Tabel Bilangan Acak	21
Tabel 3.9 Tabel Layout Percobaan	22
Tabel 3.10 Tabel Modifikasi Mie Pedas Tepung Ganyong	23
Tabel 3.11 Tabel Formulasi Mie Tepung Ganyong	24
Tabel 3.12 Tabel Formulasi Eksperimen Mie Pedas	25
Tabel 3.13 Tabel Formulasi Eksperimen Mie Pedas	25
Tabel 3.14 Tabel Formulasi Eksperimen Mie Pedas	26
Tabel 3.15 Tabel Formulasi Bumbu Mie Pedas Tepung Ganyong.....	27
Tabel 3.16 Diagram Alir Pelaksanaan Uji Hedonik	29
Tabel 4.1 Tabel pelaksanaan triangle test sebelum panelis melakukan uji sensori	30
Tabel 4.2 Tabel pelaksanaan Uji Sensori	31
Tabel 4.3 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Mie Pedas .	32
Tabel 4.4 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Mie Pedas.....	33
Tabel 4.5 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Mie Pedas	35
Tabel 4.6 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Mie Pedas .	36
Tabel 4.7 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Warna Mie Pedas	38
Tabel 4.8 Tabel Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Aroma Mie Pedas .	39

Tabel 4.9 Tabel Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Rasa Mie Pedas	40
Tabel 4.10 Tabel Nilai Rerata Kesukaan Panelis Terhadap Mutu Tekstur Mie Pedas	42
Tabel 4.11 Tabel Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Hedonik	43
Tabel 4.12 Tabel Nilai Rata-Rata Keseluruhan Uji Organoleptik.....	44
Tabel 4.13 Tabel Hasil Data Reability Statics.....	47
Tabel 4.14 Tabel Hasil Uji Normalitas.....	49
Tabel 4.15 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Warna	50
Tabel 4.16 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Aroma	52
Tabel 4.17 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Tekstur	53
Tabel 4.18 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Rasa.....	54
Tabel 4.19 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Warna	55
Tabel 4.20 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Aroma.....	56
Tabel 4.21 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Tekstur.....	57
Tabel 4.22 Tabel Hasil Uji Friedman Aspek Mutu Rasa.....	58

DAFTAR PUSTAKA


- Budiarsih, D. R. (2010). Kajian penggunaan tepung ganyong (*canna edulis*. Kerr) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mie kering.
- Cahyadi, W., Garnida, Y., Farida, 2020. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 7, 17–25. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2694>.
- Darma, B. (2021). *Statistika Penelitian Menggunakan SPSS (Uji Validitas, Uji Reliabilitas, Regresi Linier Sederhana, Regresi Linier Berganda, Uji t, Uji F, R2)*.
- Farizha, K.M., 2019. Perubahan Sifat Fisikokimia Pati Ganyong (*Canna Edulis* Kerr) Yang Dimodifikasi Dengan Metode Ozonisasi. Skripsi. Program Studi S-1 Teknologi Pangan Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro.
- Ganefati, S. P., Windarso, S. E., Narto, N., Suyanto, A., & Yamtana, Y. (2022). PEMANFAATAN BIJI ALPOKAT (*PERSEAAMERICANA MIL*) SEBAGAI CAMPURAN TEPUNG BAHAN PEMBUAT MIE. *Media Bina Ilmiah*, 17(4), 637-648.
- Guepedia.Lukmaini, S., Faisal, M., & Dinata, S. A. W. (2023). ANALISIS TINGKAT HUNIAN KAMAR (TPK) DI PROVINSI KALIMANTAN TIMUR DENGAN METODE KRUSKAL WALLIS, UJI FRIEDMAN DAN
- Hanani, N. S. 2015. Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong (*Canna indica* L.). Skripsi, Jurusan Pendidikan Kesehatan Keluarga, Fakultas Teknik, Univ. Negeri Semarang.
- Hanugrahani, P. H., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2023). MODIFIKASI APEM KUKUS DENGAN PENAMBAHAN PATI GANYONG. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 113-118.
- Kusbandari, A. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat dan Nilai Indeks Glikemik Serta Aktivitas Anti Ulser dan Anti Kolestrol Umbi Ganyong (*Canna indica* L.), Tesis, Program Pscs Sarjana Ilmu Farmasi, Univ. Gadjah Mada, Yogyakarta. [5]
- Lala, F. H., & Komar, N. (2016). Uji karakteristik mie instan berbahan-baku tepung terigu dengan substitusi mocaf. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(2), 11- 20.

- Larmand, E. 2000. *Methods for Sensory Evaluation of Food*. CRC Press. United State of America.
- Lawal, O. S. 2004. Composition, Physicochemical Properties and Retrogradation Characteristics of Native, Oxidized, Acetylated and Acid-Thinned New Cocoyam (*Xanthosoma sagittifolium*) Starch. *Journal Food chemistry*, 87:205-218.
- Lawless, H and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. Second Edition. Springer Science and Business Media. New York.
- Lawless, H. 2013. *Quantitative Sensory Analysis Psychophysics, Models and Intelligent Design*. John Wiley and Sons. USA.
- Novikasari, I. (2016). *Uji Validitas Instrumen*. Purwokerto: Institut Agama Islam Negeri Purwokerto, 56.
- Pangesthi, Lucia Tri. 2017. "PEMANFAATAN PATI GANYONG (*Canna Edulis*) PADA PEMBUATAN MIE SEGAR SEBAGAI UPAYA PENGANEKARAGAMAN PANGAN NON BERAS." *Media Pendidikan*,
- Permadani, M. R., H. Oktafa dan K. Agustianto. 2019. Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Basis Function Network. *Sintech Journal*, Vol 2, Hal 98-107. <https://ejournal.stiki-indonesia.ac.id//index.php/sintechjournal/article/view/282/158>.
- Permatasari, S., Widyaatuti, S., Suciwati. 2009. Pengaruh Rasio Tepung Talas dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mie Basah. *Prosiding Seminar Nasional FTP UNUD*. Denpasar. 978-602-8659-02-4.
- Prahesti, H., Praptiningsih, Y., 2016. Karakteristik Bihun Fungsional Tepung Ganyong (*Canna Edulis* Kerr.) dan Wortel (*Daucus Carrota* L.) dengan Penambahan Tapioka. *Prosiding Seminar Nasional*, Jember 26-27.
- Rahardjo. 2002. *Uji Inderawi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 2006. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Riki, D. M. Patrick Andreas. Bakti Jos dan Siswo Sumardiono. 2013. Modifikasi Ubi Kayu Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Starter *Lactobacillus Casei* Untuk Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(4):137-145.

- Riskiani, D., Ishartani, D., & Affandi, D. R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi ganyong (*Canna edulis* Ker.) sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan biskuit tinggi energi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1).
- Riskiani, D., Ishartani, D., 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 3, Hal: 96-105.
- Rosalina, L. (2018). Kadar protein, elastisitas, dan mutu hedonik mie basah dengan substitusi tepung ganyong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(1), 1-10.
- Rosida.D.A, G Sargiman, R Widodo, Sari.M.S, 2013. Mutu Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Ganyong Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Taraf Perlakuan. *Jurnal Agroknow* Vol 1 No 1.
- Rosmauli Jerimia. F. 2016. Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi Dan Daya Terima Mie Basah Dengan Volume Air yang Proporsional. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Salsabila, S., Hintono, A., Setiani, B.E., 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Kimia dan Hedonik Beras Analog Berbahan Dasar Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.). *Jurnal Agrotek Ummat*, Vol 7, Hal: 73–80. <https://doi.org/10.31764/jau.v7i2.2729>.
- Sukainah, A., & Putra, R. P. (2024). PENAMBAHAN TEPUNG REBUNG BETUNG (*Dendrocalamus asper*) DALAM PEMBUATAN MIE INSTAN. *GABBAH: Jurnal Pertanian Dan Perternakan*, 1(3), 73-80.
- Suprapti, L. 2005. *Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Szczeniak, A.S. 2002. *Effect of Storage on Texture Stability*. CRC Press. Florida.
- Thitipraphunkul, K, Dudsadee Uttapap, Kuakoon Piyachomkwan dan Yasuhito Takeda. 2003. A comparative study of edible canna (*Canna edulis*) starch from different cultivars. Part I. Chemical composition and physicochemical
- Thompson, K. R. D. H., Chambers and Anal E. Chambers. 2009. Sensory Characteristic of Ice Cream Produced in The Unileal States and Italy. Published in *Journal of Sensory Studies*. 24 : 396-414.
- Usmadi, U. (2020). Pengujian persyaratan analisis (Uji homogenitas dan uji normalitas). *Inovasi Pendidikan*, 7(1).
- Vaske, J. J., Beaman, J., & Sponarski, C. C. (2017). Rethinking internal consistency in Cronbach's alpha. *Leisure sciences*, 39(2), 163-173.

- Waysima dan Adawiyah, D. R. 2010. Evaluasi Sensori. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Weli Maga, Ruel, Olfie Sahelangi, Phembriah S. Kereh, Grace K. L. Langi, Politeknik Kesehatan, and Kemenkes Manado. 2023. Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Pangan Fungsional Dalam Pembuatan Mie Basah.” *Jurnal Ilmiah Multidisiplin* 2(1):34–40.
- RUKMANA, S. D. (2015). PEMANFAATAN TEPUNG GANYONG (*Canna edulis* Kerr) DALAM PEMBUATAN COOKIES (Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ganyong dengan Perbedaan Konsentrasi Margarin terhadap Mutu Cookies) (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah)
- Billina, A., Waluyo, S., & Suhandy, D. D. (2014). Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut *Study of the Physical Properties of Wet Noodles With Addition of Sea Weed*. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol, 4(2), 109–116.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. (2019). Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 6(1), 10–21.
<https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2019.006.01.2>
- Simbolon, M. W., Rusmarilin, H., & Julianti, E. (2017). Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flakes dari bekatul beras, tepung kacang hijau, dan tepung ubi jalar kuning dan penambahan kuning telur. *Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(2), 310–317.
- Triastuti, D. (2021). Sifat Fisikokimia dan Sensori Mie Basah dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu. *Journal of Science and Technology*, 1(2), 71–82.
- Cahyadi, W., Garnida, Y., Farida, 2020. Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 7, 17–25. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2694>
- Widodo, W. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

DAFTAR LAMPIRAN

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JURUSAN PARIWISATA	Form TA
BIODATA		

BIODATA MAHASISWA

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny

Nama Orang Tua :

Bapak : Sonny Marcelliny

Ibu : Sandri Rahayu

Tempat, Tanggal, Lahir : Jakarta, 08 September 2003

Alamat : Gang sosial Rt 011 Rw 01 no 14 Pasar Minggu,
Jakarta Selatan.

Riwayat Pendidikan :

- SDIP NURUL FAJAR
Sejak 2009– 2015
- SMP AL – AZHAR SYIFA BUDI CIBINONG
Sejak 2015 – 2018
- SMKN 57 JAKARTA
Sejak 2018 – 2021
- Politeknik Negeri Media Kreatif Jakarta
Sejak 2021 – sekarang



SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian ***“Uji Penerimaan Mie pedas dengan penambahan tepung ganyong sebagai Solusi kreatif generasi pasca milenial “*** yang akan dilakukan oleh Sabrina Amelia Marcelliny dari Program Studi Seni Kuliner Diploma III Jurusan Pariwisata.

Demikian pernyataan ini dapat digunakan seperlunya

Jakarta, 2024

Mengetahui,

Peneliti

Panelis

(.....)

(.....)

FORMULIR PANELIS UNTUK MUTU FISIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Intruksi :

Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma dengan formulasi mie pedas tepung ganyong pada setiap kode berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok. Pada setiap panelis yang akan mencicipi, minum air putih terlebih dahulu. Nyatakan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

- a. Sangat Suka : 5
- b. Suka : 4
- c. Cukup Suka : 3
- d. Tidak Suka : 2
- e. Sangat Tidak Suka : 1

No	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
1.	112				
2.	498				
3.	605				
4.	988				

Komentar :

**FORMULIR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP AROMA
PADA MIE PEDAS TEPUNG GANYONG**

Nama :

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie , ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat intensitas Aroma mie pedas tepung ganyong

Skala	Kode Sampel			
	112	498	605	988
Mendominasi ganyong				
Sedikit berbau ganyong				
Tidak berbau ganyong				

Komentar :

**FORMULIR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP TEKSTUR
PADA MIE PEDAS TEPUNG GANYONG**

Nama :

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie , ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat intensitas Tekstur pada mie pedas tepung ganyong

Skala	Kode Sampel			
	112	498	605	988
Kenyal				
Padat				
Lembut				

Komentar:

**FORMULIR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP RASA PADA
MIE PEDAS TEPUNG GANYONG**

Nama :

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie , ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat intensitas Rasa pada mie pedas tepung ganyong

Skala	Kode Sampel			
	112	498	605	988
Sangta enak				
Enak				
Tidak enak				

Komentar:

**FORMULIR UJI MUTU HEDONIK TERHADAP WARNA
PADA MIE PEDAS TEPUNG GANYONG**

Nama :

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel Mie , ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda ceklis (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat intensitas Warna pada mie pedas tepung ganyong

Skala	Kode Sampel			
	112	498	605	988
Kuning cerah				
Kuning pucat				
Putih kekuningan				

Komentar:

A. Lampiran Data Panelis dan Perhitungan Uji Sensori

Aspek penilaian terhadap RASA				
Panelis	112 (kontrol)	498	605	988
Khansa Dewi Azka	5	4	3	1
Nadhirah Ichza Shabira	4	5	4	3
Raihan Izzatunnisa	4	3	3	3
Jihan Windisari	4	5	4	3
Iqbal Maulana Sidiq	5	5	3	2
Maulana Fathi Raihan	4	5	5	4
Maisaroh Istiqomah	3	5	3	3
Tania Numidya	3	3	3	3
Monica Putri	5	5	5	5
Ilham Winata	3	3	4	3
Zara Fazira	4	4	3	4
Ananda Sheila	5	5	4	1
Nadila Pebriani	3	3	5	4
Muhammad Tiar Muharram	2	4	4	2
Zaiem Zhafrullah	4	4	4	3
Safia Nurhaliza	3	5	4	2
Syifa Annisa	5	4	5	3
Farah Nadhira Shani	3	3	4	3
Maulani Indah Cahya	3	5	3	2
Arindia Khairunnisa	3	4	3	2
Syifa Mahira	4	4	2	1
Anne N. S	5	4	2	2
Faisa Parahita	5	2	4	2
Athaya Armani	5	4	5	3
Richard Surya	4	3	2	4
JUMLAH	98	101	91	68
RATA"	3,90	4,50	3,64	2,72

Aspek penilaian terhadap AROMA				
Panelis	112 (kontrol)	498	605	988
Khansa Dewi Azka	4	4	4	2
Nadhirah Ichza Shabira	4	3	2	4
Raihan Izzatunnisa	3	3	3	3
Jihan Windisari	5	4	3	3
Iqbal Maulana Sidiq	5	5	2	2
Maulana Fathi Raihan	3	4	5	5
Maisaroh Istiqomah	4	4	4	4
Tania Numidya	3	4	3	3
Monica Putri	5	5	3	3
Ilham Winata	3	4	4	2
Zara Fazira	4	3	3	3
Ananda Sheila	2	3	3	4
Nadila Pebriani	4	4	4	3
Muhammad Tiar Muharram	3	3	3	3
Zaiem Zhafrullah	4	4	4	4
Safia Nurhaliza	5	5	3	4
Syifa Annisa	3	3	3	3
Farah Nadhira Shani	4	4	4	4
Maulani Indah Cahya	3	5	2	3
Arindia Khairunnisa	2	3	4	3
Syifa Mahira	3	3	3	1
Anne N. S	3	3	3	3
Faisa Parahita	4	3	5	3
Athaya Armani	3	4	3	3
Richard Surya	4	3	4	4

JUMLAH	90	93	84	79
RATA"	3,6	3,72	3,36	3,16

Aspek penilaian terhadap WARNA				
Panelis	112 (kontrol)	498	605	988
Khansa Dewi Azka	3	2	2	1
Nadhirah Ichza Shabira	5	3	3	1
Raihan Izzatunnisa	4	4	3	2
Jihan Windisari	5	4	3	3
Iqbal Maulana Sidiq	5	4	2	1
Maulana Fathi Raihan	4	5	3	2
Maisaroh Istiqomah	4	4	2	2
Tania Numidya	4	5	3	3
Monica Putri	5	4	2	2
Ilham Winata	4	4	2	2
Zara Fazira	4	3	2	4
Ananda Sheila	5	2	2	2
Nadila Pebriani	3	4	3	3
Muhammad Tiar Muharram	3	3	3	3
Zaiem Zhafrullah	4	4	2	2
Safia Nurhaliza	5	5	4	4
Syifa Annisa	5	4	4	2
Farah Nadhira Shani	4	3	2	2
Maulani Indah Cahya	5	5	2	1
Arindia Khairunnisa	4	5	2	2
Syifa Mahira	4	4	2	1
Anne N. S	5	5	2	2
Faisa Parahita	5	3	3	4
Athaya Armani	3	5	2	2
Richard Surya	4	4	4	4

JUMLAH	106	98	64	57
RATA"	4,24	3,92	2,56	2,28

Aspek penilaian terhadap TEKSTUR				
Panelis	112 (kontrol)	498	605	988
Khansa Dewi Azka	4	4	3	1
Nadhirah Ichza Shabira	5	3	2	1
Raihan Izzatunnisa	4	5	3	2
Jihan Windisari	5	5	4	3
Iqbal Maulana Sidiq	3	5	4	1
Maulana Fathi Raihan	3	2	5	3
Maisaroh Istiqomah	4	5	2	2
Tania Numidya	2	5	3	3
Monica Putri	5	4	4	3
Ilham Winata	4	4	4	3
Zara Fazira	4	3	3	3
Ananda Sheila	5	4	1	1
Nadila Pebriani	3	3	5	4
Muhammad Tiar Muharram	4	3	4	2
Zaiem Zhafrullah	3	4	3	3
Safia Nurhaliza	2	4	4	1
Syifa Annisa	5	4	5	3
Farah Nadhira Shani	3	3	3	3
Maulani Indah Cahya	3	5	2	1
Arindia Khairunnisa	2	5	3	2
Syifa Mahira	5	5	1	1
Anne N. S	5	4	2	1
Faisa Parahita	3	2	3	3
Athaya Armani	4	5	4	1
Richard Surya	4	4	4	4

JUMLAH	94	100	81	55
RATA"	3,76	4,00	3,24	2,20

B. Lampiran Data Panelis dan Perhitungan Uji Mutu Hedonik

AROMA				
Sample control (112) presentase tepung terigu 100%				
No	Nama Panelis	MENDOMINASI GANYONG	SEDIKIT BERBAU GANYONG	TIDAK BERBAU GANYONG
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira			✓
3	Raihan Izzatunnisa		✓	✓
4	Jihan Windisari	✓		
5	Iqbal Maulana Sidiq			✓
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah		✓	
8	Tania Numidya	✓		
9	Monica Putri			✓
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira			✓
12	Ananda Sheila	✓		
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram			✓
15	Zaiem Zhafrullah			✓
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa		✓	
18	Farah Nadhira Shani	✓		
19	Maulani Indah Cahya	✓		
20	Arindia Khairunnisa			✓
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya			✓
Jumlah		8	7	10

AROMA				
Sample 1 (498) Presentase tepung umbi ganyong 25%				
No	Nama Panelis	MENDOMINASI GANYONG	SEDIKIT BERBAU GANYONG	TIDAK BERBAU GANYONG
1	Khansa Dewi Azka			✓
2	Nadhirah Ichza Shabira		✓	
3	Raihan Izzatunnisa			✓
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah	✓		
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri		✓	
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila		✓	
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah			✓
16	Safia Nurhaliza	✓		
17	Syifa Annisa		✓	
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya		✓	
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira		✓	
22	Anne N. S		✓	
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani		✓	
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		4	18	3

AROMA				
Sample 2 (605) Presentase tepung umbi ganyong 75%				
No	Nama Panelis	MENDOMINASI GANYONG	SEDIKIT BERBAU GANYONG	TIDAK BERBAU GANYONG
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira	✓		
3	Raihan Izzatunnisa			✓
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan		✓	
7	Maisaroh Istiqomah		✓	
8	Tania Numidya			✓
9	Monica Putri			✓
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira			✓
12	Ananda Sheila			✓
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram			✓
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani			✓
19	Maulani Indah Cahya		✓	
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira		✓	
22	Anne N. S			✓
23	Faisa Parahita			✓
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		3	12	10

AROMA				
Sample 3 (988) Presentase tepung umbi ganyong 100%				
No	Nama Panelis	MENDOMINASI GANYONG	SEDIKIT BERBAU GANYONG	TIDAK BERBAU GANYONG
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira	✓		
3	Raihan Izzatunnisa			✓
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq	✓		
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah	✓		
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri		✓	
10	Ilham Winata	✓		
11	Zara Fazira			✓
12	Ananda Sheila	✓		
13	Nadila Pebriani	✓		
14	Muhammad Tiar Muharram	✓		
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza			✓
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani			✓
19	Maulani Indah Cahya		✓	
20	Arindia Khairunnisa	✓		
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		12	7	6

TEKSTUR				
Kontrol (112) Presentase tepung terigu 100%				
No	Nama Panelis	KENYAL	PADAT	LEMBUT
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira	✓		
3	Raihan Izzatunnisa		✓	
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq	✓		
6	Maulana Fathi Raihan		✓	
7	Maisaroh Istiqomah	✓		
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri	✓		
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila	✓		
13	Nadila Pebriani	✓		
14	Muhammad Tiar Muharram	✓		
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani	✓		
19	Maulani Indah Cahya		✓	
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira			✓
22	Anne N. S		✓	
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani		✓	
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		10	14	1

TEKSTUR				
Sample 1 (498) Presentase tepung ganyong 25%				
No	Nama Panelis	KENYAL	PADAT	LEMBUT
1	Khansa Dewi Azka			✓
2	Nadhirah Ichza Shabira	✓		
3	Raihan Izzatunnisa		✓	
4	Jihan Windisari	✓		
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah			✓
8	Tania Numidya	✓		
9	Monica Putri	✓		
10	Ilham Winata	✓		
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila			✓
13	Nadila Pebriani	✓		
14	Muhammad Tiar Muharram	✓		
15	Zaiem Zhafrullah	✓		
16	Safia Nurhaliza			✓
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani	✓		
19	Maulani Indah Cahya	✓		
20	Arindia Khairunnisa	✓		
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita	✓		
24	Athaya Armani	✓		
25	Richard Surya			✓
Jumlah		17	3	5

TEKSTUR				
Sample 2 (605) Presentase tepung ganyong 75%				
No	Nama Panelis	KENYAL	PADAT	LEMBUT
1	Khansa Dewi Azka	✓		
2	Nadhirah Ichza Shabira	✓		
3	Raihan Izzatunnisa	✓		
4	Jihan Windisari	✓		
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah		✓	
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri			✓
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila			✓
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah	✓		
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya			✓
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira		✓	
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita	✓		
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		10	11	4

TEKSTUR				
Sample 3 (988) Presentase tepung ganyong 100%				
No	Nama Panelis	KENYAL	PADAT	LEMBUT
1	Khansa Dewi Azka	✓		
2	Nadhirah Ichza Shabira			✓
3	Raihan Izzatunnisa			✓
4	Jihan Windisari			✓
5	Iqbal Maulana Sidiq	✓		
6	Maulana Fathi Raihan			✓
7	Maisaroh Istiqomah			✓
8	Tania Numidya			✓
9	Monica Putri			✓
10	Ilham Winata			✓
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila			✓
13	Nadila Pebriani			✓
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah			✓
16	Safia Nurhaliza			✓
17	Syifa Annisa		✓	
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya			✓
20	Arindia Khairunnisa			✓
21	Syifa Mahira			✓
22	Anne N. S			✓
23	Faisa Parahita			✓
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya		✓	
Jumlah		2	5	18

RASA				
kontrol (112) Presentase tepung terigu 100%				
No	Nama Panelis	SANGAT ENAK	ENAK	TIDAK ENAK
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira			✓
3	Raihan Izzatunnisa		✓	
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq	✓		
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah	✓		
8	Tania Numidya	✓		
9	Monica Putri		✓	
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira	✓		
12	Ananda Sheila		✓	
13	Nadila Pebriani	✓		
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa			✓
18	Farah Nadhira Shani	✓		
19	Maulani Indah Cahya	✓		
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani		✓	
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		11	12	2

RASA				
Sample 1 (498) Presentase tepung ganyong 25%				
No	Nama Panelis	SANGAT ENAK	ENAK	TIDAK ENAK
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira		✓	
3	Raihan Izzatunnisa	✓		
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah	✓		
8	Tania Numidya	✓		
9	Monica Putri	✓		
10	Ilham Winata	✓		
11	Zara Fazira	✓		
12	Ananda Sheila	✓		
13	Nadila Pebriani	✓		
14	Muhammad Tiar Muharram	✓		
15	Zaiem Zhafrullah	✓		
16	Safia Nurhaliza	✓		
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani	✓		
19	Maulani Indah Cahya	✓		
20	Arindia Khairunnisa	✓		
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani		✓	
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		19	6	0

RASA				
Sample 2 (605) Presentase tepung ganyong 75%				
No	Nama Panelis	SANGAT ENAK	ENAK	TIDAK ENAK
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira		✓	
3	Raihan Izzatunnisa		✓	
4	Jihan Windisari			✓
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan			✓
7	Maisaroh Istiqomah			✓
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri		✓	
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila		✓	
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa		✓	
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya			✓
20	Arindia Khairunnisa	✓		
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S		✓	
23	Faisa Parahita	✓		
24	Athaya Armani		✓	
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		4	17	4

RASA				
Sample 3 (988) Presentase tepung ganyong 100%				
No	Nama Panelis	SANGAT ENAK	ENAK	TIDAK ENAK
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira		✓	
3	Raihan Izzatunnisa		✓	
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan		✓	
7	Maisaroh Istiqomah		✓	
8	Tania Numidya			✓
9	Monica Putri			✓
10	Ilham Winata			✓
11	Zara Fazira			✓
12	Ananda Sheila			✓
13	Nadila Pebriani			✓
14	Muhammad Tiar Muharram			✓
15	Zaiem Zhafrullah			✓
16	Safia Nurhaliza			✓
17	Syifa Annisa			✓
18	Farah Nadhira Shani			✓
19	Maulani Indah Cahya			✓
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira		✓	
22	Anne N. S			✓
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani		✓	
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		1	11	13

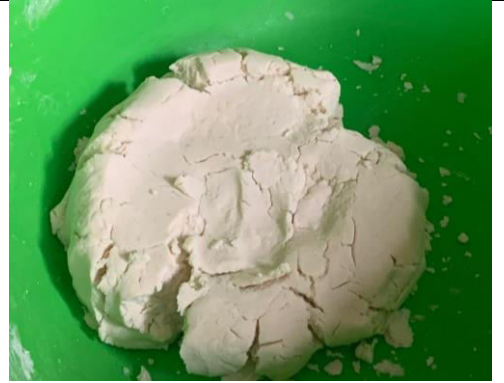
WARNA				
Kontrol (112) Presentase tepung terigu 100%				
No	Nama Panelis	KUNING CERAH	KUNING PUCAT	PUTIH KEKUNINGAN
1	Khansa Dewi Azka	✓		
2	Nadhirah Ichza Shabira	✓		
3	Raihan Izzatunnisa	✓		
4	Jihan Windisari	✓		
5	Iqbal Maulana Sidiq	✓		
6	Maulana Fathi Raihan	✓		
7	Maisaroh Istiqomah	✓		
8	Tania Numidya	✓		
9	Monica Putri	✓		
10	Ilham Winata	✓		
11	Zara Fazira	✓		
12	Ananda Sheila	✓		
13	Nadila Pebriani	✓		
14	Muhammad Tiar Muharram	✓		
15	Zaiem Zhafrullah	✓		
16	Safia Nurhaliza	✓		
17	Syifa Annisa	✓		
18	Farah Nadhira Shani	✓		
19	Maulani Indah Cahya	✓		
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira		✓	
22	Anne N. S			✓
23	Faisa Parahita			✓
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		20	2	3

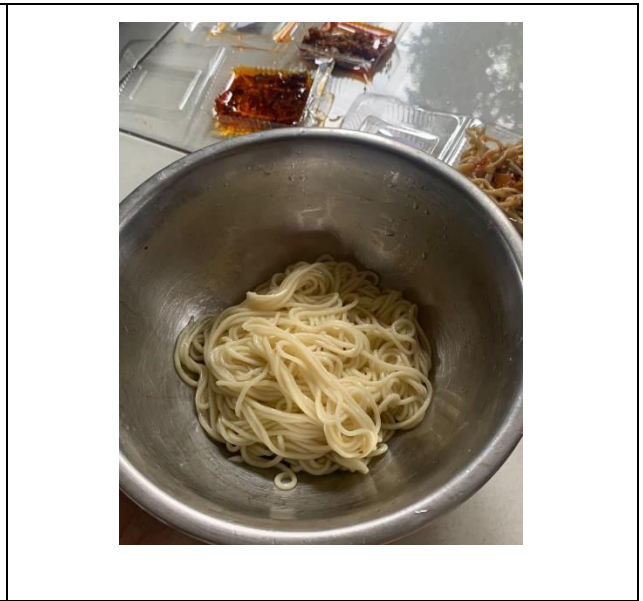
WARNA				
Sampel 1 (498) Presentase tepung ganyong 25%				
No	Nama Panelis	KUNING CERAH	KUNING PUCAT	PUTIH KEKUNINGAN
1	Khansa Dewi Azka			✓
2	Nadhirah Ichza Shabira			✓
3	Raihan Izzatunnisa			✓
4	Jihan Windisari			✓
5	Iqbal Maulana Sidiq			✓
6	Maulana Fathi Raihan			✓
7	Maisaroh Istiqomah			✓
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri		✓	
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila		✓	
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa		✓	
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya	✓		
20	Arindia Khairunnisa	✓		
21	Syifa Mahira	✓		
22	Anne N. S	✓		
23	Faisa Parahita	✓		
24	Athaya Armani	✓		
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		7	11	7

WARNA				
Sampel 2 (605) Presentase tepung ganyong 75%				
No	Nama Panelis	KUNING CERAH	KUNING PUCAT	PUTIH KEKUNINGAN
1	Khansa Dewi Azka			✓
2	Nadhirah Ichza Shabira			✓
3	Raihan Izzatunnisa			✓
4	Jihan Windisari		✓	
5	Iqbal Maulana Sidiq		✓	
6	Maulana Fathi Raihan		✓	
7	Maisaroh Istiqomah		✓	
8	Tania Numidya		✓	
9	Monica Putri		✓	
10	Ilham Winata		✓	
11	Zara Fazira		✓	
12	Ananda Sheila		✓	
13	Nadila Pebriani		✓	
14	Muhammad Tiar Muharram		✓	
15	Zaiem Zhafrullah		✓	
16	Safia Nurhaliza		✓	
17	Syifa Annisa		✓	
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya			✓
20	Arindia Khairunnisa			✓
21	Syifa Mahira			✓
22	Anne N. S			✓
23	Faisa Parahita			✓
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya			✓
Jumlah		0	15	10

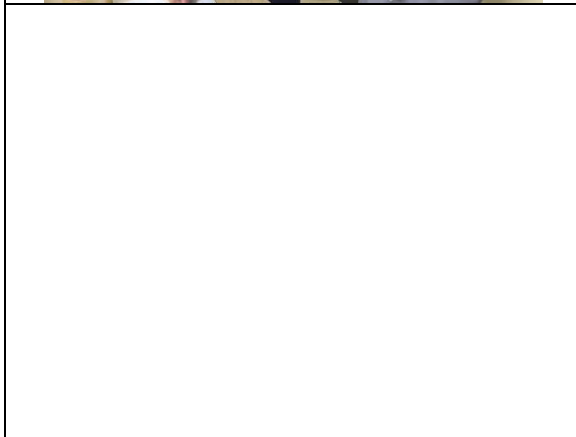
WARNA				
Sampel 3 (988) Presentase tepung ganyong 100%				
No	Nama Panelis	KUNING CERAH	KUNING PUCAT	PUTIH KEKUNINGAN
1	Khansa Dewi Azka		✓	
2	Nadhirah Ichza Shabira		✓	
3	Raihan Izzatunnisa		✓	
4	Jihan Windisari			✓
5	Iqbal Maulana Sidiq			✓
6	Maulana Fathi Raihan			✓
7	Maisaroh Istiqomah			✓
8	Tania Numidya			✓
9	Monica Putri			✓
10	Ilham Winata			✓
11	Zara Fazira			✓
12	Ananda Sheila			✓
13	Nadila Pebriani			✓
14	Muhammad Tiar Muharram			✓
15	Zaiem Zhafrullah			✓
16	Safia Nurhaliza			✓
17	Syifa Annisa			✓
18	Farah Nadhira Shani		✓	
19	Maulani Indah Cahya		✓	
20	Arindia Khairunnisa		✓	
21	Syifa Mahira		✓	
22	Anne N. S		✓	
23	Faisa Parahita		✓	
24	Athaya Armani			✓
25	Richard Surya	✓		
Jumlah		1	9	15

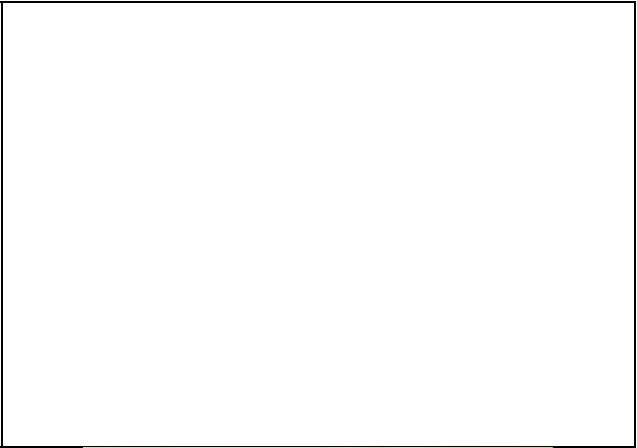
Dokumentasi penulis saat melaksanakan produksi mie pedas tepung ganyong





Dokumentasi penulis saat melaksanakan uji sensori





Dokumentasi bersama panelis



A. Hasil perhitungan uji validitas menggunakan SPSS

		MUTUTEKST UR2	MUTUTEKST UR3	MUTUTEKST UR4	MUTURASA1	MUTURASA2	MUTURASA3	MUTURASA4	MUTUAROMA 1	MUTUAROMA 2	MUTUAROMA 3	MUTUAROMA 4	total
WARNA1	Pearson Correlation	-.042	.124	-.009	-.195	-.042	-.069	.140	-.121	-.299	.212	.085	183
	Sig. (2-tailed)	.841	.554	.966	.350	.840	.743	.506	.566	.146	.309	.687	381
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
WARNA2	Pearson Correlation	-.059	-.096	.002	-.020	-.267	-.058	-.143	-.277	-.238	.105	.370	316
	Sig. (2-tailed)	.779	.647	.991	.924	.197	.783	.496	.180	.252	.617	.068	124
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
WARNA3	Pearson Correlation	.124	.052	-.021	-.187	.063	-.359	.061	-.309	-.304	-.145	-.229	310
	Sig. (2-tailed)	.555	.806	.920	.370	.766	.078	.773	.133	.139	.490	.270	131
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
WARNA4	Pearson Correlation	-.053	.019	.296	.099	.023	-.343	.059	-.239	-.074	-.213	-.031	302
	Sig. (2-tailed)	.802	.929	.151	.639	.914	.093	.780	.250	.726	.307	.882	142
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
TEKSTUR1	Pearson Correlation	.030	-.032	-.047	.010	.030	.324	.400	.086	-.214	-.338	-.061	-018
	Sig. (2-tailed)	.886	.880	.823	.961	.886	.114	.048	.682	.304	.099	.774	933
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
TEKSTUR2	Pearson Correlation	.350	.120	-.169	.273	.291	.363	.075	.259	.075	.328	.426	239
	Sig. (2-tailed)	.086	.567	.418	.187	.157	.075	.720	.212	.720	.109	.034	250
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
TEKSTUR3	Pearson Correlation	.270	-.227	.042	-.241	.035	-.229	-.230	-.385	-.384	-.143	-.127	485
	Sig. (2-tailed)	.192	.276	.841	.246	.869	.271	.268	.058	.058	.497	.546	014
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
TEKSTUR4	Pearson Correlation	-.055	-.066	.333	.013	.121	-.040	.139	-.229	-.208	-.169	-.245	476
	Sig. (2-tailed)	.793	.752	.104	.953	.566	.849	.509	.272	.318	.419	.238	016
	N	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
RASA1	Pearson Correlation	-.212	-.144	-.197	-.088	.094	.080	.069	.124	-.139	.217	-.098	-049

B. Hasil perhitungan uji reabilitas menggunakan SPSS

The screenshot shows the SPSS output window for a reliability analysis. The left pane shows the navigation tree with 'Reliability Statistics' selected. The main window displays the following information:

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

Cases	Valid	N	%
Total	25	100.0	

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.365	32

NPAR TESTS
/FRIEDMAN=WARNA112 WARNA498 WARNA605 WARNA98;
/MISSING LISTWISE.

NPar Tests

Friedman Test

Ranks

C. Hasil perhitungan uji normalitas menggunakan SPSS

Hasil data uji normalitas menggunakan metode Shapiro-Wilk

<i>Test of Normality</i>			
Indikator	Formulasi	<i>Shapiro-Wilk</i>	
		Df	Sig.
Warna	Kontrol	25	.000
	25 % Tepung Ganyong	25	.003
	50 % Tepung Ganyong	25	.000
	75% Tepung Ganyong	25	.002
Aroma	Kontrol	25	.006
	25 % Tepung Ganyong	25	.000
	50 % Tepung Ganyong	25	.004
	75% Tepung Ganyong	25	.006
Tekstur	Kontrol	25	.005
	25 % Tepung Ganyong	25	.001
	50 % Tepung Ganyong	25	.045
	75% Tepung Ganyong	25	.001
Rasa	Kontrol	25	.006
	25 % Tepung Ganyong	25	.001
	50 % Tepung Ganyong	25	.009
	75% Tepung Ganyong	25	.042
Mutu Warna	Kontrol	25	.000
	25 % Tepung Ganyong	25	.000
	50 % Tepung Ganyong	25	.000
	75% Tepung Ganyong	25	.000
Mutu Aroma	Kontrol	25	.000
	25 % Tepung Ganyong	25	.000
	50 % Tepung Ganyong	25	.000
	75% Tepung Ganyong	25	.000
Mutu Tekstur	Kontrol	25	.000
	25 % Tepung Ganyong	25	.000
	50 % Tepung Ganyong	25	.000
	75% Tepung Ganyong	25	.000
Mutu Rasa	Kontrol	25	.000
	25 % Tepung Ganyong	25	.000
	50 % Tepung Ganyong	25	.000
	75% Tepung Ganyong	25	.000

D. Hasil perhitungan uji friedmanMenggunakan SPSS

NPar Tests

Friedman Test

Ranks	
	Mean Rank
TEKSTUR112	2.90
TEKSTUR498	3.00
TEKSTUR605	2.54
TEKSTUR988	1.56

Test Statistics^a


N	25
Chi-Square	24.407
df	3
Asymp. Sig.	<.001

a. Friedman Test









NPAR TESTS
 /FRIEDMAN=RASA112 RASA498 RASA605 RASA988
 /MISSING LISTWISE.

NPar Tests

Friedman Test


	KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI POLITEKNIK NEGERI MEDIA KREATIF JURUSAN PARIWISATA	Form TA-05
	LEMBAR PEMBIMBINGAN TUGAS AKHIR	

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny
 NIM : 21710055
 Program Studi : Seni Kuliner
 Pembimbing I : Fristi Bellia Annishia, S.KM.,M.Par.,M.M
 Judul Proposal : Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millennial

No	Waktu	Uraian Bimbingan	Paraf Pembimbing
1.	01/3/24	Pengajuan judul	
2.	30/3/24	Bimbingan awal Bab 1	
3.	20/3/24	menentukan metode penelitian yg digunakan	
4.	7/3/24	pengajuan FORMULIR sistematisa sensor & dan pelaksanaannya	
5.	24/6/24	Bimbingan Bab 4	
6.	8/4/24	Penentuan jumlah final sample sensor	
7.	10/6/24	Revisi & konsul data sensor	
8.	2/10/24	Finalisasi & ACC	
9.			
10.			

Pembimbingan minimal 8 (delapan) kali.

Mengetahui
Koordinator Prodi,


 Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc..

Pembimbing I


 Fristi Bellia Annishia, S.KM.,M.Par.,M.M

Lembar Bimbingan Dosen Pembimbing II

Nama : Sabrina Amelia Marcelliny
 NIM : 21710055
 Program Studi : Seni Kuliner
 Pembimbing II : Rr. Christina Mayang Anggraeni Stj, S.Pd., M.Pd
 Judul Proposal : Uji Penerimaan Mie Pedas Dengan Penambahan Tepung Ganyong Sebagai Solusi Kreatif Generasi Pasca Millennial

No	Waktu	Uraian Bimbingan	Paraf Pembimbing
1.	3/3/24	konsultasi judul	
2.	30/3/24	Pembagian Jabdask masing" (kel)	
3.	08/4/24	Penentuan uji sensori konsal Pareus	
4.	02/4/24	Progres updatei per kelompok	
5.	10/4/24	review sample uji sensori (kel)	
6.	15/6/24	revisi Bab 3 & 4	
7.	30/6/24	konsal TA menyeluruh	
8.	2/7/24	Finalisasi & Acc	
9.			
10.			

Pembimbingan minimal 8 (delapan) kali.

Mengetahui
 Koordinator Prodi,

 Dimas Bayu Pinandoyo, S.S., M.Sc.

Pembimbing II

 Rr. Christina Mayang Anggraeni Stj.
 S.Pd., M.Pd