

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. (2020). Potensi Pangan Fungsional Dan Perannya Dalam Meningkatkan Kesehatan Manusia Yang Semakin Rentan—Mini Review. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 14(2), 176–186. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v14i2.14319>
- Abdullah, Fatima, S., & Suriani. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (*Cymbopogo Citratus L.*) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i1.53>
- Almaidah, F., & Ambarwati, D. (2022). Jurnal Kesehatan Jurnal Kesehatan. *Jurnal Kesehatan*, VII(li), 20–27.
- Amaliah, S. (2021). *Karbohidrat , Protein , Dan Lemak Disusun Oleh : Nama : Salwa Amaliah Nim : 700200122102 Prodi Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Zat gizi makro*. 1(1).
- Asropi, D., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2023). Uji Organoleptik Modifikasi Kue Klemben Dengan Substitusi Tepung Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 3(1), 11–18.
- Azizah, D. N., & Nur, J. M. (2023). Pengaruh Lama Blansing Uap Air Terhadap Karakteristik Tepung Daun Wortel. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1), 35–41. <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.06>
- Bardakçi, M. S., Özçelik, A., & Karacabey, E. (2024). Does *Daucus carota* L. leaf provide a high potential as a source of bioactive constituents: A case study about the influences of process/storage conditions. *Food Science and Nutrition*, September 2023, 1–8. <https://doi.org/10.1002/fsn3.4232>
- Biologi, I., Puspani, E., & Dpma, C. (2020). *Machine Translated by Google Ilmu Biologi dan Farmasi GSC Performa , karkas , kolesterol dan betakaroten daging kelinci yang diberi pakan konsentrat dan daun wortel (Daucus carota) Machine Translated by Google*. 12(01), 41–47.
- Cut Bidara Panita Umar. (2023). Penyuluhan Tentang Pentingnya Peranan Protein Dan Asam Amino Bagi Tubuh Di Desa Negeri Lima. *Jurnal Pengabdian Ilmu Kesehatan*, 1(3), 52–56. <https://doi.org/10.55606/jpikes.v1i3.1412>
- Dedy Kasingku, J. (2023). Peran Makanan Sehat Dalam Meningkatkan Kesehatan Fisik dan Kerohanian Pelajar. *Jurnal Pendidikan Mandala*, 8(3), 853–859. <http://ejournal.mandalanursa.org/index.php/JUPE/index>

- Dharmadewi, I. M. (2020). Analisis Kandungan Klorofil Pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau Sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Emasains*, 9(2), 171–177.
- Febrianus Helan Sani, M., Setyowati, S., & Kadaryati, S. (2019). Pengaruh teknik pengolahan terhadap kandungan beta-karoten pada brokoli (*Brassica oleracea* L.) Effect of processing techniques on beta-carotene content in broccoli (*Brassica oleracea* L.). *Ilmu Gizi Indonesia*, Vol, 02(02), 133–140. ilgi.respati.ac.id
- Fitriani, N., Nadimin, & Sirajuddin. (2019). Mutu Organoleptik Cookies Dengan Penambahan Tepung Bekatul Dan Ikan Kembung. *Media Gizi Pangan*, 26(1).
- Gizi, J., Jgi, I., Energi, A. A., & Pertanian, N. (2024). *Jurnal gizi ilmiah (jgi)*. 11.
- Goneim, G., Ibrahim, F., & El-Shehawy, S. (2021). Carrot Leaves: Antioxidative and Nutritive Values. *Journal of Food and Dairy Sciences*, 2(4), 201–211. <https://doi.org/10.21608/jfds.2011.81946>
- Hadyarrahman, Z., Yuliawati, K. M., dan Syafnir, L. (2019). Pengaruh Perbedaan Metode Ekstraksi Daun Wortel (*Daucus carota* L.) terhadap Aktivitas Antibakteri pada *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Prosiding Farmasi*, 3, 640. <file:///C:/Users/kartini/Downloads/8174-17903-1-PB.pdf>
- Hafni, R., Rs, P. H., Hasibuan, L. S., & Marpaung, E. W. (2023). Analisis Produksi Petani Wortel di Kecamatan Simpang Empat Kabupaten Karo Sumatera Utara. *Ekonomikawan: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Studi Pembangunan*, 23(2), 385–396. <https://doi.org/10.30596/ekonomikawan.v23i2.16983>
- Iru, W. O. S., Harimu, L., & Haeruddin. (2022). Analisis kandungan gizi mie dari campuran tepung umbi kano (*Dioscorea alata* L.) dan tepung rumput laut (*Eucheuma spinosum*) asal wakatobi. *Sains: Jurnal Ilmu Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 11(1), 11–20. <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jpkime-mail>:
- Ismanto, H. (2023). –Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- Ivan Fadillah, & Anggi Arumsari. (2022). Kajian Literatur Sintesis Nanopartikel Perak Menggunakan Reduktor Kimia dan Biologi serta Uji Aktivitas Antibakteri. *Jurnal Riset Farmasi*, 1(2), 141–149. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i2.569>

- Kusumayanti, H., Triaji Mahendrajaya, R., & Satrio Bagus Hanindito, dan. (2019). Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *Metana*, 12(1), 26–30.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jal. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Leite, C. W., Boroski, M., Boeing, J. S., Aguiar, A. C., França, P. B., Souza, N. E. De, & Visentainer, J. V. (2021). *Asli Machine Translated by Google*. 2010(004533), 735–738.
- Maga, R. W., Sahelangi, O., Kereh, P., & Langi, G. (2023). Penambahan Tepung Daun Kelor sebagai Pangan Fungsional dalam Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(1), 34–40. <https://jurnal.aksarakawanua.com>
- Mansur, A., Dewi, Alleta, & Adhistyo, T. (2020). Pembuatan Pasta Spagetty dengan Menggunakan Tepung Jagung (Zea Mays Saccharata) Lokal sebagai Substitusi Tepung Terigu Dilihat dari Aspek Kandungan Gizi Vitamin B1, B2 & Protein. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 16(2), 94–103. <https://stiepari.org/index.php/gemawisata/article/view/117>
- Matti, A., Syukroni, I., Fattah, N., Rusli, A., Adilham, A., Arsyad, M. A., & Riska, R. (2023). Karakteristik Abon Lembaran dari Ikan Bandeng (Chanos chanos) dengan Penambahan Tepung Tapioka. *Jurnal Fishtech*, 12(1), 1–8. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v1i1.19750>
- Maulida, H. M., & Ismawati, R. (2019). Pengaruh penambahan puree daun kelor dan bubuk daun kelor terhadap hasil jadi mie kering mocaf. *E-Journal Boga*, 5(2), 17–26.
- Melinda, A., Hartati, F. K., & Yuniati, Y. (2024). Uji Mutu Kimia Dan Organoleptik Biskuit MP-ASI Bebas Gluten Dari Tepung Ampas Susu Kedelai (Glycine max). *Pro-STek*, 6(1), 13–27.
- Muryanto, Prasetyo, A., & Kurnianto, H. (2019). Pemanfaatan Limbah Daun Wortel untuk Pakan pada Penggemukkan Domba Batur. *Sumber Daya Pertanian Berkelanjutan Dalam Mendukung Ketahanan Dan Keamanan Pangan Indonesia Pada Era Revolusi Industri 4.0*, 3(1), 49–55.
- Nur'aini, H., & Saputra, A. (2018). Karakterisasi Sumberdaya Pangan Lokal Spesifik Daerah di Kabupaten Muko-muko Provinsi Bengkulu. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(2), 32–48. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v5i2.777>






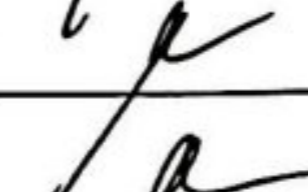
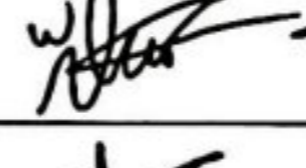
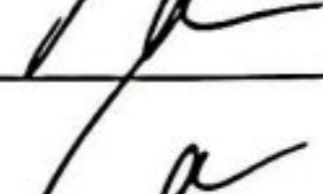






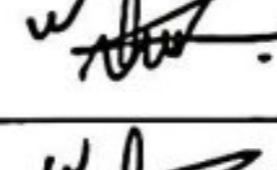
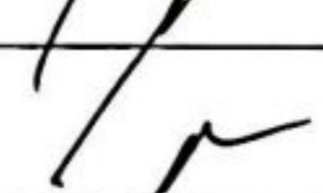
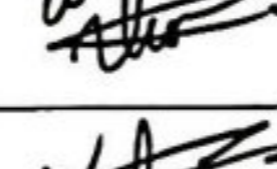

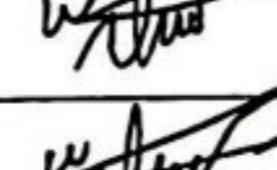
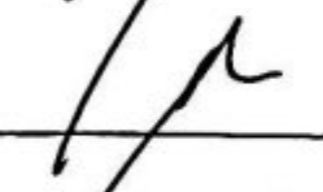
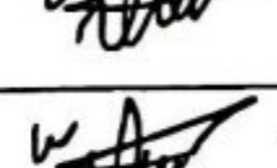

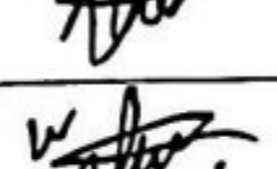

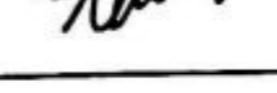
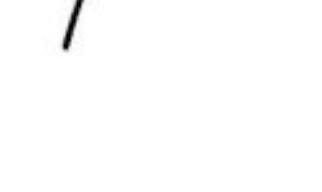
- Pargiyanti, P. (2019). Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29. <https://doi.org/10.22146/ijl.v1i2.44745>
- Penerapan, D., & Fifo, M. (2023). 1*, 2 1,2. 17–23.
- Putri, I. A., & Abdillah, H. (2023). Pengaruh Variasi Kosentrasi Tepung Tapioka Termodifikasi Dengan Metode Enzimatis Sebagai Bahan Substitusi Pada Proses Pembuatan Mie. 1–5.
- Rachmayani. (2020). Indonesian Journal of Human Nutrition. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(2), 139–152. https://www.researchgate.net/profile/Fajar-Ari-Nugroho/publication/314713055_Kadar_NF-Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Mellitus_dengan_Pemberian_Tepung_Susu_Sapi/links/5b4dbf09aca27217ff9b6fcb/Kadar_NF_Kb_Pankreas_Tikus_Model_Type_2_Diabetes_Melli
- Rahmadhanimara, R., Purwinarti, T., & S, N. M. W. (2022). Sensory Marketing: Aroma Dan Cita Rasa Terhadap Pembentukan Persepsi Konsumen (Studi Kasus: Gerai Roti O Di Stasiun Krl Commuter Line Jakarta Selatan). *Epigram (e-Journal)*, 19(2), 162–173. <https://doi.org/10.32722/epi.v19i2.4977>
- Sardi, M., Tobing, M. N. B., Putri, A. widani, Nasution, A. M., Pratiwi, A., Butar, K. A. B., Putri, R. N., Tumangger, S. H., & Sahira, S. (2021). Klaim kandungan zat gizi pada berbagai kudapan (snack) tinggi serat : literature review. *Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klink Dan Masyarakat*, 1(13), 39–45. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpkm/article/view/24924>
- Setiawan, S. C. E., Yuliantara, A., & Murti, P. D. B. (2024). Pangan fungsional dari bahan pangan tradisional: tinjauan pustaka. *Agrointek*, 18(3), 552–560. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15464>
- Sihmawati, R. R., Dwi Agustiyah Rosida, D. A. R. D. A. R., & Panjaitan, T. W. S. (2019). Evaluasi Mutu Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Porang Dan Karagenan Sebagai Pengenyal Alami. *Heuristic*, 16(1). <https://doi.org/10.30996/he.v16i1.2485>
- Tian, Z., Dong, T., Wang, S., Sun, J., Chen, H., Zhang, N., & Wang, S. (2024). A comprehensive review on botany, chemical composition and the impacts of heat processing and dehydration on the aroma formation of fresh carrot. *Food Chemistry: X*, 22(February), 101201. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101201>
- Türköz, B., Bardakçı, M. S., Biyikli, A., & Karacabey, E. (2022). Tarımsal Bir Atık Olan Havuç Yaprağını Bitki Çayı Olarak Değerlendirilmesi. *Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 10(3), 1076–1083. <https://doi.org/10.21923/jesd.1077722>

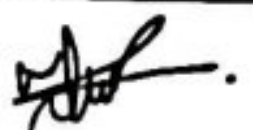
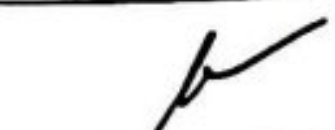




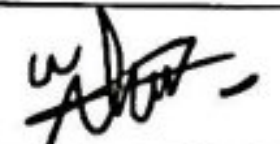

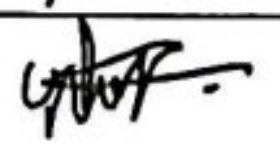
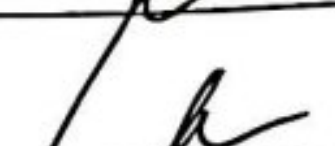
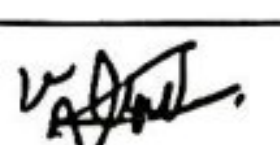
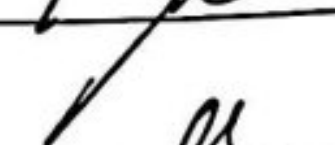
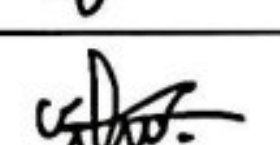

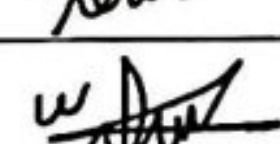
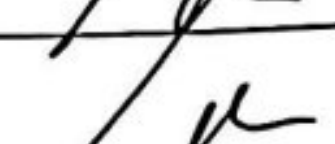
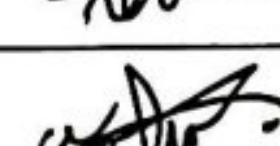
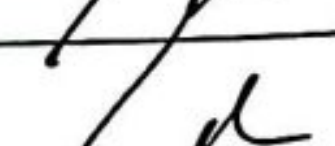
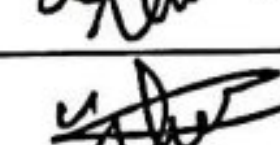

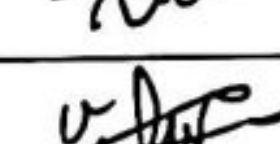
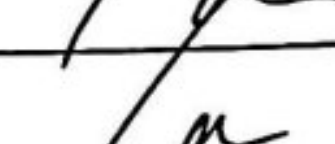
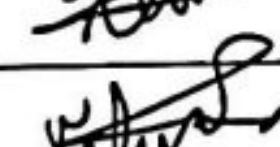
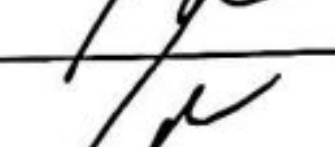
- Umbu Henggu, K., & Nurdiansyah, Y. (2022). Review dari Metabolisme Karbohidrat, Lipid, Protein, dan Asam Nukleat. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 3(2), 9–17. <https://doi.org/10.33059/jq.v3i2.5688>
- Wahyuningsih et al, 2017. (2017). Perbedaan kualitas indrawi dan kandungan betakaroten pada inovasi pembuatan carang madu dengan menggunakan campuran santan dengan sari wortel. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(2), 36–41. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/10131>
- Wani, T. A., Sood, M., & Kaul, R. K. (2021). *Nutritional And Sensory Properties Of Roasted Wheat Noodles Supplemented With Cauliflower Leaf Powder 1 . Introduction In this era of global industrialization and advancement of technologies , the life style of the people has changed a lot . In this chang.* 102–107.
- Wardhana, M. Y., AR, C., & Makmur, T. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*). *Mahatani: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 89. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>

Lampiran 1. Bukti Bimbingan Skripsi

Bukti Bimbingan Skripsi

Nama : Widy Fahruni Ranandita
 Nim : P01031221053
 Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Daun Wortel Terhadap Kadar Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Mie Kering Sebagai Pangan Fungsional
 Nama pembimbing utama : Dr. Oslida Martony SKM,M.Kes

No.	Tanggal	Topik pembimbing	Tanda tangan mahasiswa	Tanda tangan pembimbing
1.	Senin, 25 Maret 2024	Memberikan Surat Permintaan Sebagai Dosen Pembimbing		
2.	Kamis, 4 April 2024	Belajar mandeley dan aplikasi lainnya		
3.	Jum'at, 5 April 2024	Mencari dan diskusi topik		
4.	Rabu, 17 April 2024	ACC topik penelitian		
5.	Minggu, 12 Mei 2024	Uji pendahuluan		
6.	Senin, 13 Mei 2024	Menunjukkan hasil uji pendahuluan		
7.	Rabu, 15 Mei 2024	Revisi proposal bab 1		
8.	Selasa, 21 mei 2024	Revisi proposal bab 2		
9.	Kamis, 30 Mei 2024	Revisi proposal bab 3		
10.	Rabu 05 Juni 2024	ACC usulan skripsi		
11.	Senin, 1 Juli 2024	Seminar Proposal		
12.	Jum'at, 7 Agustus 2024	Revisi Proposal		
13.	Senin, 12 Agustus 2024	Revisi Proposal		

14.	Jum'at, 13 Agustus 2024	Revisi Proposal penguji 1		
15.	Senin, 18 november 2024	Revisi Proposal penguji 2		
16.	Jum,at 29 november 2024	ACC Revisi usulan skripsi		
17.	Selasa, 21 Januari 2025	Bimbingan Skripsi		
18.	Kamis, 23 Januari 2025	Revisi Bab 4		
19.	Jum'at, 14 Maret 2025	Revisi Bab 5		
20.	Senin, 17 Maret 2025	ACC Skripsi		
21.	Selasa, 25 Maret 2025	Seminar Hasil		
22.	Selasa, 29 April 2025	Revisi Skripsi		
23.	Senin, 19 Mei 2025	Revisi Skripsi penguji 1		
24.	Selasa, 20 Mei 2025	Revisi Skripsi penguji 2		
25.	Rabu, 21 Mei 2025	ACC Revisi Skripsi		

Lampiran 2. Surat Etik Penelitian



**Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan**

Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
Medan, Sumatera Utara 20137
(061) 8368633
<https://poltekkes-medan.ac.id>

**KETERANGAN LAYAK ETIK / DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"**

No: 01.26 869 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh :
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama : WIDY FAHRUNI RANANDITA
Principil In Investigator

Nama Institusi : Prodi D-IV Gizi Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan Judul :
Title

**"PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG DAUN WORTEL
TERHADAP MUTU FISIK DAN MUTU KIMIA MIE KERING
SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL"**

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, Yaitu 1)Nilai Sosial, 2)Nilai ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4)Risiko, 5)Bujukan/Eksploitasi, 6)Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values , 2)Scientific Values , 3)Equitable Assessment and Benefits, 4)Risks, 5)Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7)Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard

Pernyataan Layak Etik ini berlaku selama kurun waktu 27 Desember 2024 sampai 27 Desember 2025
This declaration of ethics applies during the period 27 December 2024 until 27 December 2025



dr. Lestari Rahmah, MKT.
NIP.197106222002122003

Lampiran 3. Informed Consent

Surat Pernyataan Menjadi Panelis (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “ Pengaruh Substitusi Tepung Daun Wortel Terhadap Mutu Fisik dan Mutu Kimia Mie Kering Sebagai Pangan Fungsional” yang akan dilakukan oleh W dari Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, 2024

Peneliti

Panelis

(Widy Fahrani Ranandita)

()

Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi : Berilah penilaian anda terhadap warna, tekstur, aroma, dan rasa Mie Kering berbahan dasar Daun Wortel 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. Amat sangat suka : 5
- b. Sangat suka : 4
- c. Suka : 3
- d. Kurang suka : 2
- e. Tidak suka : 1

No.	Kode Bahan	Komponen Yang Dinilai			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1.	0,481				
2.	0,783				
3.	0,597				
4.	0,665				
5.	0,274				
6.	0,537				

Lampiran 5. Nilai Rata-rata Uji Organoleptik

Nilai Rata-rata Uji Organoleptik

1. Warna

No	A1	A2	Mean A	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C
1	3	3	3	4	5	5	3	3	3
2	4	4	4	4	5	5	4	3	4
3	3	4	4	5	4	5	3	3	3
4	2	3	3	4	4	4	5	3	4
5	3	4	4	4	4	4	4	3	4
6	3	2	3	4	4	4	3	2	3
7	3	3	3	4	5	5	2	3	3
8	3	3	3	5	5	5	4	4	4
9	3	3	3	5	4	5	3	4	4
10	4	3	4	4	4	4	4	4	4
11	2	3	3	4	4	4	3	2	3
12	4	4	4	5	5	5	2	3	3
13	5	5	5	5	4	5	2	2	2
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3
15	4	3	4	4	3	4	2	3	3
16	4	4	4	3	3	3	2	2	2
17	3	3	3	4	4	4	3	3	3
18	4	4	4	4	4	4	3	3	3
19	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	4	4	4	3	3	3	2	3	3
21	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	4	4	4	3	4	4	3	3	3
23	3	5	4	3	4	4	3	4	4
24	3	3	3	2	3	3	2	2	2
25	2	4	3	4	3	4	2	2	2
26	2	3	3	3	3	3	2	3	3
27	4	4	4	5	4	5	4	5	5
28	4	3	4	3	4	4	3	4	4
29	4	3	4	4	4	4	3	4	4
30	3	4	4	5	5	5	5	3	4
31	4	4	4	5	5	5	3	3	3
32	3	3	3	3	3	3	2	3	3
33	3	4	4	5	5	5	3	4	4
34	4	4	4	3	2	3	3	4	4
35	4	4	4	4	4	4	4	4	4
36	3	4	4	3	3	3	3	4	4
37	3	3	3	2	1	2	1	1	1
38	3	3	3	4	4	4	3	3	3
39	4	4	4	5	5	5	3	3	3
40	3	4	4	3	4	4	3	2	3

41	4	4	4	3	4	4	1	2	2
42	3	4	4	3	3	3	2	2	2
43	4	5	5	4	5	5	4	4	4
44	4	3	4	5	5	5	3	4	4
45	3	3	3	5	5	5	3	2	3
46	3	3	3	4	4	4	3	3	3
47	3	4	4	5	4	5	4	3	4
48	4	4	4	3	3	3	1	3	2
49	3	3	3	3	3	3	3	3	3
50	3	3	3	3	3	3	3	2	3
51	3	4	4	3	3	3	3	4	4
52	5	4	5	4	5	5	4	5	5
53	4	4	4	4	4	4	3	5	4
54	2	2	2	3	4	4	4	3	4
55	5	4	5	5	4	5	5	5	5
56	4	4	4	5	4	5	5	4	5
57	4	4	4	5	4	5	4	3	4
58	5	4	5	4	5	5	4	4	4
59	4	4	4	4	3	4	4	3	4
60	5	4	5	5	4	5	4	4	4
Rata-rata			212,5			233,5			189

2. Aroma

No	A1	A2	Mean A	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C
1	4	4	4	5	5	5	4	4	4
2	3	2	3	5	5	5	3	4	4
3	3	5	4	5	5	5	2	4	3
4	2	3	3	5	5	5	4	3	4
5	3	3	3	4	5	5	3	3	3
6	2	2	2	5	5	5	3	2	3
7	3	3	3	4	5	5	2	4	3
8	4	3	4	4	3	4	3	4	4
9	4	4	4	5	5	5	3	3	3
10	3	3	3	4	5	5	3	4	4
11	2	3	3	5	4	5	3	2	3
12	3	2	3	4	5	5	2	2	2
13	3	3	3	5	5	5	3	2	3
14	2	3	3	3	3	3	3	4	4
15	3	4	4	3	3	3	2	3	3
16	3	3	3	4	4	4	2	2	2
17	2	2	2	4	4	4	4	4	4
18	4	4	4	5	5	5	4	4	4
19	3	3	3	4	4	4	3	3	3
20	3	3	3	4	4	4	3	4	4
21	2	2	2	3	3	3	2	2	2
22	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	3	5	4	4	4	4	3	4	4
24	3	3	3	3	2	3	2	3	3
25	4	2	3	3	2	3	3	4	4
26	2	3	3	2	3	3	3	2	3
27	3	3	3	5	5	5	4	4	4
28	4	3	4	4	3	4	4	4	4
29	3	3	3	4	4	4	4	5	5
30	3	5	4	5	5	5	3	4	4
31	4	3	4	3	5	4	4	4	4
32	2	3	3	3	2	3	2	4	3
33	3	5	4	5	5	5	3	4	4
34	3	4	4	4	4	4	3	3	3
35	5	4	5	5	5	5	5	5	5
36	3	4	4	4	4	4	4	4	4
37	2	2	2	2	2	2	2	1	2
38	4	3	4	4	3	4	4	3	4
39	4	4	4	5	5	5	3	3	3
40	3	4	4	3	3	3	3	2	3
41	3	4	4	3	4	4	2	3	3
42	4	3	4	4	3	4	3	3	3
43	3	5	4	5	5	5	4	4	4
44	3	4	4	4	4	4	5	3	4

45	3	3	3	5	5	5	3	3	3
46	3	3	3	3	4	4	3	3	3
47	4	4	4	4	3	4	4	4	4
48	2	3	3	3	3	3	2	2	2
49	2	2	2	3	2	3	2	2	2
50	2	2	2	3	3	3	2	2	2
51	3	3	3	4	3	4	5	3	4
52	4	5	5	5	4	5	5	4	5
53	4	3	4	3	5	4	3	4	4
54	2	2	2	3	4	4	3	3	3
55	5	5	5	4	4	4	5	5	5
56	5	4	5	4	5	5	4	5	5
57	3	3	3	4	5	5	3	3	3
58	3	3	3	5	4	5	5	5	5
59	3	4	4	3	5	4	3	3	3
60	3	3	3	4	4	4	5	4	5
Rata-rata			193			239,5			198,5

3. Tekstur

No	A1	A2	Mean A	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C
1	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	2	3	3	5	5	5	3	3	3
3	3	3	3	5	5	5	2	3	3
4	3	3	3	5	5	5	3	3	3
5	3	3	3	3	5	4	2	3	3
6	2	3	3	5	5	5	2	2	2
7	3	2	3	4	4	4	2	3	3
8	3	3	3	4	4	4	4	3	4
9	3	4	4	4	5	5	3	4	4
10	4	4	4	5	4	5	3	3	3
11	3	3	3	5	4	5	3	3	3
12	3	2	3	4	5	5	2	2	2
13	4	4	4	5	5	5	4	2	3
14	4	4	4	4	3	4	3	4	4
15	4	5	5	3	2	3	2	3	3
16	4	3	4	5	5	5	2	3	3
17	3	3	3	4	4	4	3	4	4
18	5	5	5	5	5	5	2	2	2
19	4	4	4	4	4	4	4	3	4
20	3	3	3	3	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3	3	3	3
22	5	4	5	5	3	4	3	4	4
23	4	5	5	4	5	5	4	3	4
24	2	2	2	3	2	3	2	3	3
25	3	2	3	3	4	4	3	3	3
26	3	3	3	4	3	4	3	4	4
27	4	4	4	5	4	5	3	4	4
28	4	3	4	3	3	3	3	4	4
29	3	3	3	4	5	5	3	4	4
30	3	3	3	4	5	5	3	5	4
31	4	3	4	4	4	4	3	4	4
32	3	4	4	4	5	5	4	3	4
33	3	4	4	5	5	5	4	4	4
34	4	4	4	4	2	3	2	2	2
35	5	3	4	5	5	5	5	5	5
36	4	4	4	4	4	4	4	4	4
37	3	3	3	2	3	3	2	1	2
38	3	4	4	4	4	4	4	3	4
39	5	5	5	5	5	5	4	4	4
40	3	3	3	3	3	3	3	3	3
41	4	4	4	4	4	4	3	3	3
42	3	4	4	4	3	4	2	3	3
43	4	4	4	5	5	5	3	3	3
44	3	4	4	3	5	4	3	4	4

45	3	4	4	5	5	5	3	2	3
46	4	3	4	4	4	4	4	3	4
47	3	3	3	4	4	4	4	4	4
48	3	3	3	4	4	4	2	2	2
49	2	3	3	3	3	3	3	3	3
50	2	3	3	4	4	4	2	2	2
51	4	5	5	5	5	5	5	5	5
52	5	4	5	4	5	5	4	5	5
53	3	4	4	4	4	4	4	5	5
54	3	2	3	4	4	4	4	4	4
55	4	5	5	4	4	4	5	5	5
56	4	5	5	5	4	5	5	4	5
57	4	3	4	4	4	4	4	3	4
58	3	4	4	5	4	5	4	5	5
59	4	4	4	3	4	4	3	3	3
60	4	5	5	4	4	4	4	4	4
Rata-rata			211		211	247		247	198

4. Rasa

No	A1	A2	Mean A	B1	B2	Mean B	C1	C2	Mean C
1	4	3	3	4	5	5	3	4	3
2	7	3	3	5	4	5	2	3	2
3	4	2	2	5	5	5	2	4	2
4	6	3	3	5	4	5	3	2	3
5	5	2	3	4	5	5	3	4	3
6	4	3	3	4	4	4	2	6	2
7	7	2	3	5	5	5	3	6	3
8	5	4	4	4	5	5	4	5	4
9	6	3	3	4	4	4	3	4	4
10	5	3	4	5	5	5	3	5	3
11	5	2	3	3	5	4	3	5	3
12	6	2	3	4	5	5	2	4	2
13	4	3	4	5	4	5	3	4	3
14	6	4	4	4	4	4	2	5	3
15	7	3	3	2	2	2	2	5	3
16	6	3	4	5	5	5	2	6	3
17	4	3	3	4	5	5	3	4	4
18	6	4	4	5	5	5	3	2	3
19	5	3	3	4	5	5	3	5	4
20	4	3	3	2	2	2	2	4	2
21	5	3	3	4	3	4	2	4	2
22	4	5	5	5	4	5	4	4	4
23	6	5	4	4	5	5	4	4	4
24	6	3	3	2	3	3	3	3	3
25	3	2	3	4	3	4	3	3	3
26	2	3	3	3	3	3	3	3	3
27	4	3	4	5	5	5	4	4	4
28	3	4	4	5	3	4	5	5	4
29	5	3	3	4	4	4	3	3	4
30	6	3	3	5	5	5	3	6	3
31	5	3	3	4	4	4	3	2	4
32	7	3	3	4	3	4	2	7	3
33	6	4	4	5	5	5	4	6	4
34	5	4	4	3	4	4	2	6	2
35	6	4	4	4	4	4	3	7	4
36	5	3	3	4	3	4	4	6	4
37	3	3	3	2	2	2	1	4	1
38	3	3	3	4	4	4	3	3	4
39	4	4	4	5	5	5	3	4	3
40	4	3	3	3	3	3	3	4	3
41	5	4	4	3	3	3	2	5	3
42	5	3	3	4	4	4	3	6	3
43	3	4	4	5	5	5	4	4	4
44	6	4	4	5	4	5	3	5	3

45	4	3	3	5	5	5	3	3	3
46	4	3	3	4	4	4	4	3	4
47	7	3	3	4	4	4	4	5	4
48	5	3	3	3	3	3	3	4	3
49	3	2	2	3	3	3	3	2	3
50	5	3	3	3	3	3	3	5	3
51	6	4	4	5	4	5	5	4	5
52	4	5	5	5	4	5	5	4	5
53	6	4	4	4	5	5	3	6	4
54	6	2	3	3	4	4	4	4	4
55	6	5	5	4	4	4	5	4	5
56	3	4	5	5	4	5	5	2	5
57	6	4	4	4	4	4	3	4	4
58	6	3	4	5	5	5	5	3	5
59	6	3	4	3	5	4	3	2	3
60	3	5	5	3	3	3	5	4	4
Rata-rata			196			242,5			188,5

Lampiran 6. Uji Kruskal Wallis dan Uji Man Whitney

Uji Kruskal Wallis

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Chi-Square	20,450	27,030	23,243	34,064
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,000	,000	,000	,000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitney Warna

- Perlakuan A dan B

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	1309.500
Wilcoxon W	3139.500
Z	-2.765
Asymp. Sig. (2-tailed)	.006

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan A dan C

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	1422,000
Wilcoxon W	3252,000
Z	-2,164
Asymp. Sig. (2-tailed)	,030

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan B dan C

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	1031.500
Wilcoxon W	2861.500
Z	-4.254
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitney Aroma

- Perlakuan A dan B

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	934.000
Wilcoxon W	2764.000
Z	-4.802
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan A dan C

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	1684,500
Wilcoxon W	3514,500
Z	-,649
Asymp. Sig. (2-tailed)	,517

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan B dan C

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	1058.500
Wilcoxon W	2888.500
Z	-4.108
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitney Tekstur

- Perlakuan A dan B

	Tekstur
Mann-Whitney U	1158.000
Wilcoxon W	2988.000
Z	-3.593
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan A dan C

	Tekstur
Mann-Whitney U	1578,000
Wilcoxon W	3408,000
Z	-1,243
Asymp. Sig. (2-tailed)	,214

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan B dan C

	Tekstur
Mann-Whitney U	986.500
Wilcoxon W	2816.500
Z	-4.517
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Man Whitney Rasa

- Perlakuan A dan B

	Rasa
Mann-Whitney U	908.500
Wilcoxon W	2738.500
Z	-4.934
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan A dan C

	Rasa
Mann-Whitney U	1697,000
Wilcoxon W	3527,000
Z	-,589
Asymp. Sig. (2-tailed)	,556

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perlakuan B dan C

	Rasa
Mann-Whitney U	874.000
Wilcoxon W	2704.000
Z	-5.086
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 7. Hasil Laboratorium Uji Mutu Kimia



28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Beta-Karoten	mg / kg	0.50	0.49	-	18-5-40/MU/SMM-SIG (HPLC-PDA)
2	Kadar Abu	%	3.58	3.62	-	SNI 8217-2015 lampiran A.6
3	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	32.22	33.75	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
4	Kadar Lemak Total	%	3.58	3.75	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
5	Kadar Air	%	11.34	11.58	-	SNI 8217-2015 lampiran A.3
6	Energi Total	Kcal/100 g	358.22	357.95	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Karbohidrat (By Difference)	%	67.51	67.51	-	18-8-9/MU (perhitungan)
8	Kadar Protein	%	13.99	13.54	-	18-8-31/MU (Titrimetri)
9	Serat Pangan	%	13.33	13.26	-	18-8-6-2/MU (Enzimatis Gravimetri)

Bogor, 09 Januari 2025
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 8. Pernyataan Keaslian Skripsi

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Widy Fahruni Ranandita

Nim : P01031221053

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Skripsi saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang.

Yang membuat

Pernyataan,



(Widy Fahruni Ranandita)

Lampiran 9. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Widy Fahruni Ranandita
Tempat/tgl lahir : Barus, 3 Agustus 2003
Jumlah Anggota Keluarga : 4 orang
Alamat rumah : Jl Syekh Rukunuddin, Kampung Mudik Dusun III, Barus, Tapanuli Tengah, Sumatera Utara
No Hp/Telp : 081260150373
Riwayat Pendidikan : 1. TK Aisyiah Bustanul Athfal (ABA) Barus (2008-2009)
2. MIS NU Kp. Mudik (2009-2015)
3. MTsN 1 Tapanuli Tengah (2015-2018)
4. MAN 1 Tapanuli Tengah (2018-2021)
5. Poltekkes Kemenkes Medan (2021-2025)
Hobby : Memasak
Motto : Tetap jalani kehidupan walau tidak sesuai keinginan

Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Tepung Daun Wortel



Berat bersih daun wortel : 454 gr



Proses Blanching daun wortel selama 2 menit



Daun wortel diletakkan di Loyang cabinet dryer



Masukkan Loyang ke dalam cabinet dryer



Daun wortel yang digiling menjadi tepung daun wortel

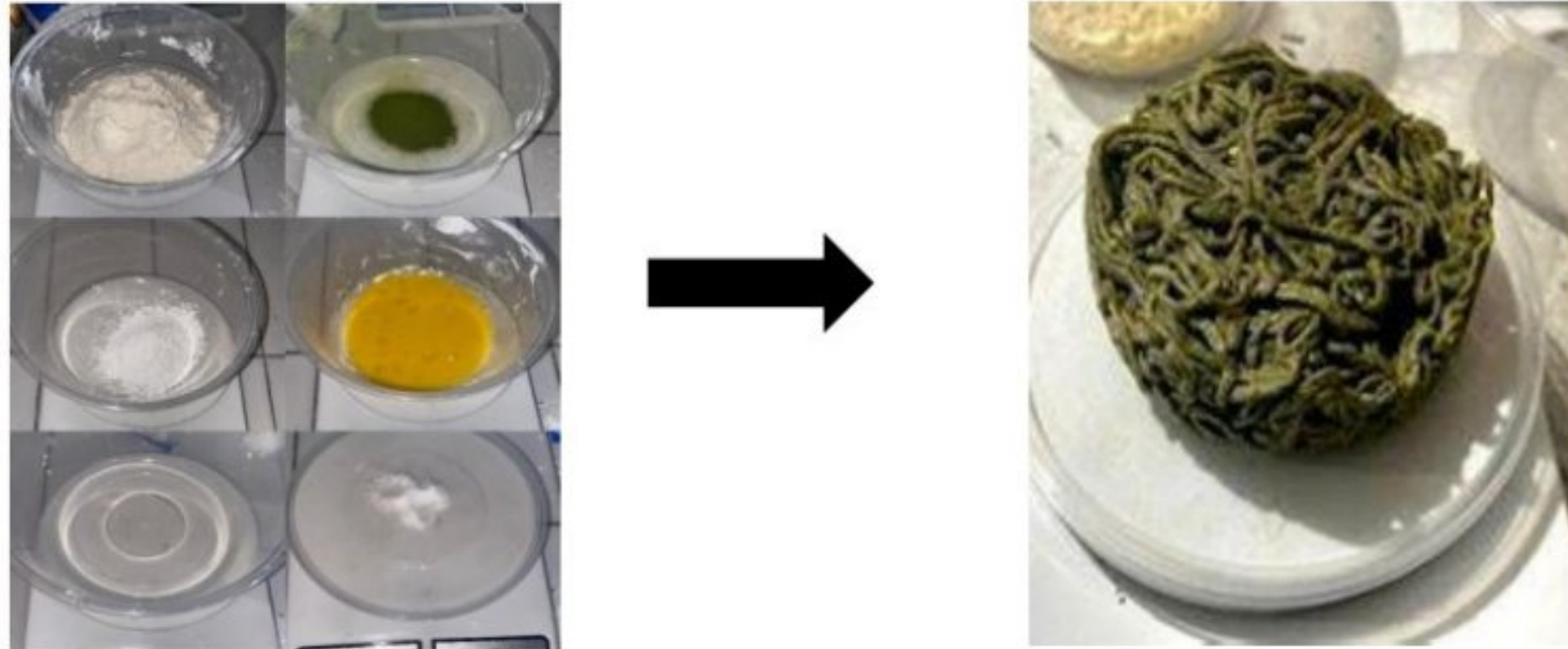


Daun wortel yang sudah kering

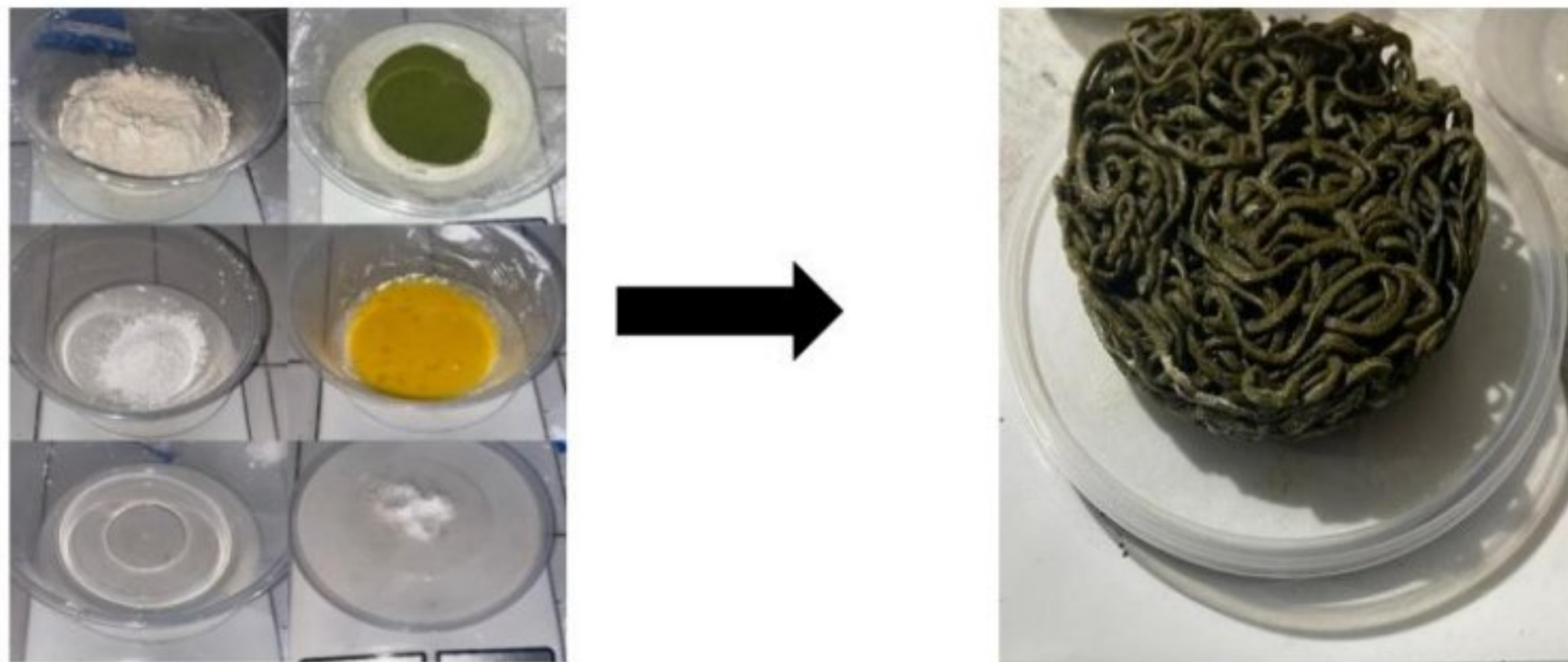


Lampiran 11. Dokumentasi Bahan Pembuatan Mie

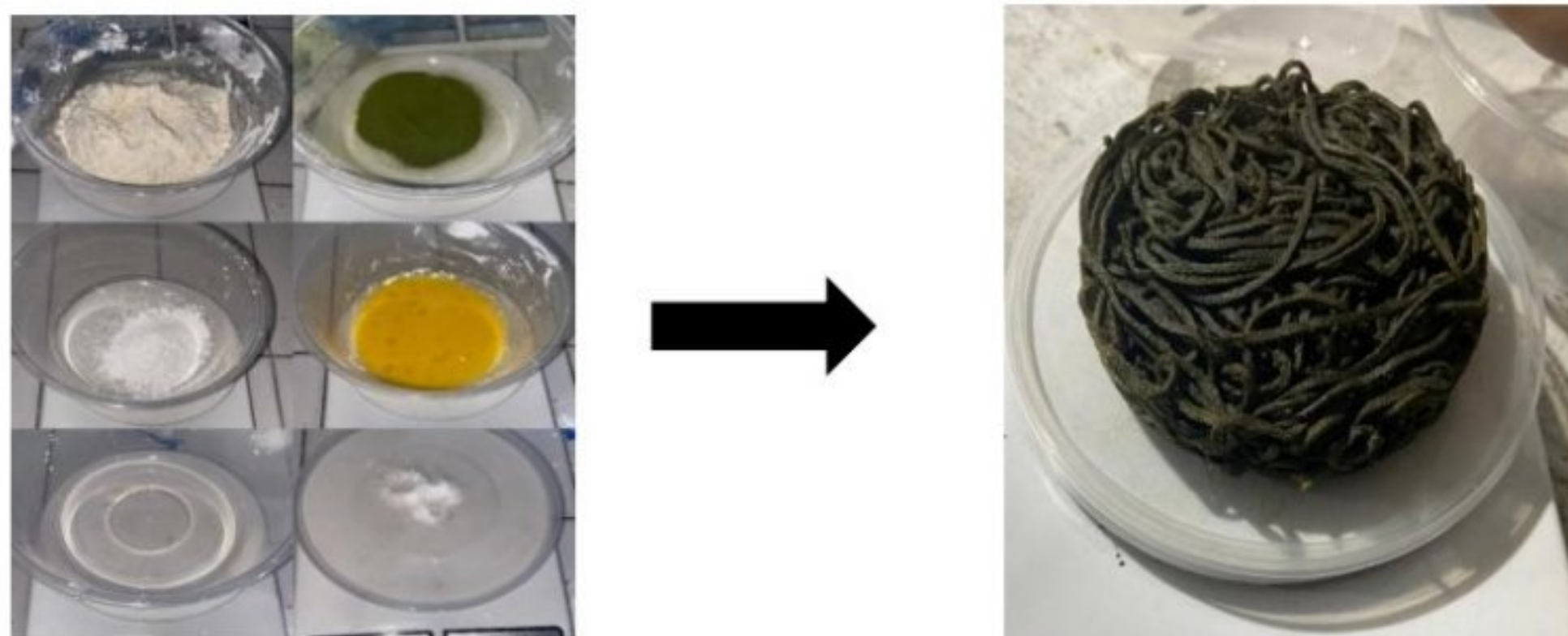
a) Perlakuan A : 95% Tepung terigu + 5% Tepung daun wortel



b) Perlakuan B : 90% Tepung terigu + 10% Tepung daun wortel



c) Perlakuan C : 85% Tepung terigu + 15% Tepung daun wortel



Lampiran 12. Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 13. Lampiran Harga Mie Kering Daun Wortel

- Harga 1 Resep Mie

No.	Nama Bahan	Berat bahan (g)	Harga satuan (Rp)	Total harga (Rp)
1.	Tepung daun wortel	10	20.000	128
2.	Tepung terigu	90	17.000	1530
3.	Tepung tapioka	10	10.000	100
4.	Telur	25	2.000	833
5.	Garam	2	5.000	40
6.	Air	30	-	-
Total			54,000	2.631

Keterangan : Mie yang dihasilkan dalam bentuk basah 167 gram dan dalam bentuk kering 120 gram