

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. A., Rifat, M. A., Hasan, M. T., Manir, M. Z., Khan, M. M. M., & Azad, F. (2018). Infant and young child feeding (IYCF) practices, household food security and nutritional status of under-five children in Cox's Bazar, Bangladesh. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 6(3), 789–797. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.6.3.21>
- Chhikara, N., Abdulahi, B., Munezero, C., Kaur, R., Singh, G., & Panghal, A. (2019). *Exploring the nutritional and phytochemical potential of sorghum in food processing for food security*. *Nutrition and Food Science*, 49(2), 318–332. <https://doi.org/10.1108/NFS-05-2018-0149>
- Cowan, M., Møller, B. L., Norton, S., Knudsen, C., Crocoll, C., Furtado, A., Henry, R., Blomstedt, C., & Gleadow, R. M. (2022). Cyanogenesis in the Sorghum Genus: From Genotype to Phenotype. *Genes*, 13(1). <https://doi.org/10.3390/genes13010140>
- Damardjati, S. M., Syam, dan Hermanto. 2013. *Sorgum: Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Kementerian Pertanian. Jakarta. 280 hlm.
- Devi, L. Y., Andari, Y., Wihastuti, L., & Haribowo, K. (2020). Model sosial-ekonomi dan ketahanan pangan rumah tangga di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan*, 28(2), 103-115.
- Dewi, I. A., Mulyadi, A. F., & Ikawati, N. Q. F. I. (2015). Penggandaan Skala Mi Kering dari Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(1).
- Espitia-Hernández, P., Chávez González, M. L., Ascacio-Valdés, J. A., Dávila-Medina, D., Flores-Naveda, A., Silva, T., ... Sepúlveda, L. (2022). Sorghum (*Sorghum bicolor* L.) as a potential source of bioactive substances and their biological properties. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 62(8), 2269–2280. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1852389>
- Firmansyah, A. A. (2023). Diversifikasi roti sorgum lokal unggulan untuk menuju ketahanan pangan global nusantara yang sehat. *EcoProfit: Sustainable and Environment Business*, 1(1).
- Fitriani, R. J., Rusdin Rauf, S. T. P., & Purwani, E. (2016). *Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Elongasi dan Daya Terima Mie Basah dengan Volume Air yang Proporsional* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Jatmiko, G. P dan T. Estiasih. 2014. *Mie dari Ubi Kimpul (xanthosoma*

sagittifolium) : Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 2 : 127-134

Katresna, N.P. 2017. Pengaruh Substitusi Tepung Modifikasi Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Terigu dengan Penambahan Bekatul Beras (*Oryza sativa* L.) terhadap Karakteristik Cookies. Tugas Akhir. Universitas Pasundan

Kementrian komunikasi dan informatika Jawa Timur 2013
<https://kominfo.jatimprov.go.id/berita/36152>

Kementerian Perindustrian, 2019 dalam BPPP Kemendag, 2019)
<https://www.kemendag.go.id/berita/foto/kemendag-lepas-ekspor-produk-olahan-sorgum-senilai-rp700-juta>
<https://www.kemendag.go.id/berita/foto/kemendag-lepas-ekspor-produk-olahan-sorgum-senilai-rp700-juta>

Korczak R, Kamil A, Fleige L, Donovan SM, Slavin JL. Dietary fiber and digestive health in children. *Nutr Rev.* 2017 Apr 1;75(4):241-259. doi: 10.1093/nutrit/nuw068. PMID: 28586481.

Kurniawan, R., S. Juhandha, D. A. Wibowo, & I. Fauzi. 2014. Pembuatan tepung telur menggunakan spray dryer dengan nozzle putar. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia; 2014 Mar 5; Yogyakarta, Indonesia. Yogyakarta: Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran Yogyakarta. hlm 1-7

Lestari, T., Mustikarini, E. D., & Apriyadi, R. (2019). Teknologi pengelolaan lahan pasca tambang timah. *Uwais Inspirasi Indonesia*

Mohdaly, A.A.E.R., Seliem, K.A.E.H., Abd, E.L., Abu, E.H. dan Mahmoud, A.A.T. 2017. Effect of Refining Process on the Quality Characteristics of Soybean and Cotton seed Oils. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 6(1): 207-222

Nofalina, Y. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima, Kadar Karbohidrat, dan Kadar Serat Kue Prol Bonggol Pisang (*Musa Paradisiaca*). [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember: Jember. 117 hal

Putri, A. N. Z. (2022). *Bertani Sorgum untuk Wilayah yang Kekeringan*. Jakarta: Elementa Agri Lestari

Rahayu, R.L., Mubarak, A.Z. and Istianah, N. 2021. KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA COOKIES DENGAN VARIASI TEPUNG SORGUM DAN PATI JAGUNG SERTA VARIASI MARGARIN DAN

WHEY. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9, 2 (Apr. 2021), 89–99.
DOI:<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2021.009.02.3>.

- Rosmeri, V. I., Monica, B. N., & Budiati, C. S. (2013). Pemanfaatan tepung umbi gadung (*dioscorea hispida* dennst) dan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai bahansubstitusidalam pembuatan mie basah, mie kering, dan mie instan. *Jurnal teknologi kimia dan industri*, 246-256.
- Shiddiiqah, Aisyah. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Jumlah Mikrobial pada Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka. Skripsi Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Siregar., Z., A. 2021. Kajian Sorgum: Kajian Potensi sebagai Alternatif Pangan.
- Suarni, & Subagio, H. (2013). Potensi Pengembangan Jagung dan Sorgum Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 7(1).
- Suarni, S. (2017). Peranan Sifat Fisikokimia Sorgum dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 35(3), 99.
<https://doi.org/10.21082/jM3.v35n3.2016.p99-110>
- Susilo, E, Setyowati, N., Nurjannah, U., Pujiwati, H., Riwardi., & Ginting, S. (2022). Potensi Limbah Ekstrak Air dari Malai Tanaman Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) yang Diproduksi di Lahan Inceptisol sebagai Bioherbisida. Prosiding Seminar dalam Rangka Dies Natalis ke-46 UNS Tahun 2022. 6(1), 415– 424.
http://jurnal.fp.uns.ac.id/index.php/sem_nas/article/view/2106
- Syifahaque, A.-N., Siswanti, S., & Atmaka, W. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum Terhadap Karakteristik Kimia, Fisika, dan Organoleptik Kukis Dengan Alpukat Sebagai Substitusi Lemak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(2), 119-133.
<https://doi.org/10.20961/jthp.v15i2.57912>
- Tabri F dan Zubachtirodin, 2013. Budi Daya Tanaman Sorgum. Balai Penelitian Tanaman Serealia. *Jurnal Teknik Produksi dan Pengembangan*. Hal 194, 2013
- Yosriah, E. (2023). Diversifikasi Tepung Lokal sebagai Sumber Pangan Fungsional. *JKSN: Jurnal Ilmu Kesehatan Dan Sains Nusantara*, 1(1), 76–84.
<https://nusantarascientificjournal.com/index.php/jiksn/article/view/45>

Yusra, S., & Putri, E. (2022). Karakteristik Fisikokimia Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Varietas Lokal Merah dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Agroteknologi Vol*, 16(02).

Yustinah, Y. dan Rahayu, R.A.N. 2014. Pengaruh lama proses adsorpsi terhadap penurunan kadar asam lemak bebas (FFA) dan bilangan peroksida (PV) pada minyak sawit mentah (CPO) menggunakan bioadsorben dari enceng gondok. *Jurnal Teknologi*, 6(2): 131-136

Lampiran 1. Master Tabel Warna

Rekapitulasi rata-rata nilai kesukaan terhadap warna mie basah dengan substitusi tepung sorgum

NO.ID	M1A	M1B	M1	M2A	M2B	M2	M3A	M3B	M3	M0A	M0B	M0
1	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5	3	2	2.5
2	4	3	3.5	4	4	4	3	3	3	4	2	3
3	5	4	4.5	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
4	5	5	5	4	4	4	3	3	3	5	5	5
5	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4	3	4	3.5
6	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5
7	5	4	4.5	3	3	3	4	4	4	3	4	3.5
8	5	5	5	3	4	3.5	3	3	3	3	5	4
9	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
10	5	4	4.5	5	3	4	4	3	3.5	4	4	4
11	5	4	4.5	3	3	3	3	4	3.5	5	5	5
12	5	4	4.5	3	3	3	4	3	3.5	3	5	4
13	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3.5
14	4	3	3.5	5	5	5	3	4	3.5	3	4	3.5
15	4	3	3.5	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
16	5	4	4.5	5	4	4.5	4	4	4	4	4	4
17	5	5	5	5	3	4	5	4	4.5	5	5	5
18	5	3	4	3	3	3	2	3	2.5	3	5	4
19	4	2	3	5	4	4.5	3	3	3	2	4	3
20	5	4	4.5	5	3	4	3	4	3.5	3	4	3.5
21	4	3	3.5	2	3	2.5	4	4	4	5	5	5
22	2	3	2.5	4	4	4	2	3	2.5	2	5	3.5
23	4	4	4	3	2	2.5	4	4	4	3	4	3.5
24	3	3	3	3	4	3.5	2	2	2	3	3	3
25	5	3	4	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
26	4	4	4	4	5	4.5	4	5	4.5	3	3	3

27	5	5	5	4	4	4	5	4	4.5	3	4	3.5
28	4	4	4	2	2	2	4	4	4	3	3	3
29	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2
30	4	3	3.5	3	5	4	3	2	2.5	3	5	4
31	3	4	3.5	4	5	4.5	3	4	3.5	5	3	4
32	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5	3	5	4
33	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	5
34	4	5	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5	4	4	4
35	5	4	4.5	3	3	3	3	4	3.5	5	3	4
36	5	3	4	3	3	3	4	3	3.5	5	5	5
37	5	4	4.5	3	3	3	4	3	3.5	5	4	4.5
38	4	4	4	5	4	4.5	3	4	3.5	3	3	3
39	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4.5
40	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3.5
41	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5	3	4	3.5
42	5	3	4	2	2	2	3	4	3.5	4	4	4
43	3	3	3	2	2	2	2	4	3	3	2	2.5
44	2	3	2.5	2	4	3	3	3	3	3	2	2.5
45	3	4	3.5	4	5	4.5	2	2	2	5	4	4.5
46	5	3	4	2	2	2	4	4	4	2	4	3
47	4	3	3.5	3	5	4	2	3	2.5	3	2	2.5
48	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	3.5	4	4	4
49	5	3	4	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
50	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	5	4
Rata-rata	3.94			3.53			3.42			3.71		

Lampiran 2. Master Tabel Tekstur

Rekapitulasi rata-rata nilai kesukaan terhadap tekstur mie basah dengan substitusi tepung sorgum

NO.ID	M1A	M1B	M1	M2A	M2B	M2	M3A	M3B	M3	M0A	M0B	M0
1	2	3	2.5	3	2	2.5	4	3	3.5	2	4	3
2	3	4	3.5	3	2	2.5	2	4	3	4	3	3.5
3	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5	5	4	4.5
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	4	5	4.5	4	4	4	3	3	3	3	5	4
7	3	5	4	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5
8	5	5	5	4	3	3.5	3	4	3.5	3	4	3.5
9	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4
10	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4	3	3	3
11	4	5	4.5	4	4	4	3	5	4	4	4	4
12	4	5	4.5	3	3	3	4	3	3.5	3	3	3
13	4	5	4.5	3	3	3	3	3	3	4	3	3.5
14	3	4	3.5	3	3	3	2	4	3	4	3	3.5
15	3	5	4	4	3	3.5	4	4	4	4	4	4
16	5	5	5	5	4	4.5	4	4	4	4	5	4.5
17	4	5	4.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	2	5	3.5	4	3	3.5	2	2	2	2	3	2.5
19	2	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3
20	4	5	4.5	5	5	5	4	3	3.5	3	4	3.5
21	3	5	4	5	3	4	4	4	4	4	5	4.5
22	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5	5	5	5
23	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
24	3	4	3.5	2	4	3	2	3	2.5	3	3	3
25	4	5	4.5	3	5	4	4	4	4	4	4	4
26	3	4	3.5	3	5	4	4	4	4	5	3	4

27	5	3	4	5	4	4.5	4	4	4.5	3	4	3.5
28	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3
29	3	4	3.5	2	2	2	2	2	2	2	2	2
30	3	4	3.5	2	2	2	2	2	2.5	3	5	4
31	4	3	3.5	4	5	4.5	4	3	3.5	5	3	4
32	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4.5	3	5	4
33	4	5	4.5	5	5	5	4	4	4	5	5	5
34	4	4	4	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4
35	3	4	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5	5	3	4
36	3	5	4	3	4	3.5	3	3	3.5	5	5	5
37	4	5	4.5	3	3	3	5	3	3.5	5	4	4.5
38	4	4	4	3	3	3	3	3	3.5	3	3	3
39	5	5	5	5	3	4	5	5	4	5	4	4.5
40	4	3	3.5	4	3	3.5	3	4	3	4	3	3.5
41	4	4	4	4	4	4	4	4	3.5	3	4	3.5
42	4	4	4	3	3	3	3	3	3.5	4	4	4
43	3	3	3	3	2	2.5	3	3	3	3	2	2.5
44	3	3	3	2	3	2.5	2	2	3	3	2	2.5
45	2	4	3	2	5	3.5	2	2	2	5	4	4.5
46	3	4	3.5	3	4	3.5	4	3	4	2	4	3
47	4	4	4	2	3	2.5	2	3	2.5	3	2	2.5
48	4	4	4	3	5	4	4	5	3.5	4	4	4
49	4	5	4.5	3	4	3.5	3	3	3.5	3	3	3
50	3	5	4	4	4	4	4	3	3	3	5	4
Rata-rata	3.89			3.52			3.41			3.67		

Lampiran 3. Master Tabel Aroma

Rekapitulasi rata-rata nilai kesukaan terhadap aroma mie basah dengan substitusi tepung sorgum

NO.ID	M1A	M1B	M1	M2A	M2B	M2	M3A	M3B	M3	M0A	M0B	M0
1	3	3	3	3	3	3	2	2	2	4	4	4
2	3	3	3	5	5	5	4	2	3	3	3	3
3	3	3	3	5	5	5	2	3	2.5	4	3	3.5
4	4	4	4	5	5	5	2	3	2.5	3	4	3.5
5	3	3	3	5	5	5	3	3	3	4	5	4.5
6	3	4	3.5	5	5	5	3	2	2.5	4	5	4.5
7	4	2	3	5	5	5	2	3	2.5	5	3	4
8	2	2	2	5	5	5	3	1	2	5	4	4.5
9	1	2	1.5	4	5	4.5	2	3	2.5	4	3	3.5
10	2	2	2	4	4	4	3	4	3.5	3	3	3
11	2	2	2	4	5	4.5	3	3	3	4	5	4.5
12	2	2	2	4	5	4.5	3	2	2.5	3	3	3
13	2	3	2.5	5	3	4	4	2	3	5	4	4.5
14	2	2	2	3	5	4	5	2	3.5	3	3	3
15	2	3	2.5	5	5	5	5	2	3.5	3	3	3
16	2	3	2.5	5	4	4.5	4	2	3	4	4	4
17	3	2	2.5	5	3	4	3	2	2.5	2	3	2.5
18	2	2	2	5	5	5	3	3	3	3	2	2.5
19	4	5	4.5	4	3	3.5	1	2	1.5	3	3	3
20	4	2	3	5	5	5	3	2	2.5	2	3	2.5
21	2	3	2.5	4	4	4	5	2	3.5	4	3	3.5
22	3	3	3	3	5	4	4	2	3	3	4	3.5
23	3	4	3.5	5	5	5	4	3	3.5	3	3	3
24	2	2	2	4	5	4.5	3	2	2.5	2	2	2
25	3	3	3	3	3	3	2	2	2	4	4	4
26	3	3	3	5	5	5	4	2	3	3	3	3

27	2	3	2.5	5	5	5	2	2	4.5	3	4	3.5
28	2	3	2.5	4	4	4	2	2	4	3	3	3
29	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2
30	2	2	2	4	3	3.5	1	4	2.5	3	5	4
31	2	2	2	3	5	4	3	1	3.5	5	3	4
32	2	2	2	4	4	4	2	2	4.5	3	5	4
33	2	2	2	5	5	5	4	3	4	5	5	5
34	2	1	1.5	3	5	4	2	2	3.5	4	4	4
35	1	1	1	5	5	5	2	2	3.5	5	3	4
36	1	2	1.5	2	5	3.5	2	3	3.5	5	5	5
37	1	2	1.5	5	3	4	2	2	3.5	5	4	4.5
38	2	2	2	4	5	4.5	3	3	3.5	3	3	3
39	2	2	2	2	2	2	3	3	4	5	4	4.5
40	2	4	3	5	4	4.5	2	3	3	4	3	3.5
41	4	5	4.5	5	5	5	2	2	3.5	3	4	3.5
42	3	5	4	4	5	4.5	3	4	3.5	4	4	4
43	4	4	4	4	4	4	2	4	3	3	2	2.5
44	5	3	4	4	5	4.5	3	3	3	3	2	2.5
45	4	3	3.5	5	5	5	2	1	2	5	4	4.5
46	3	2	2.5	4	4	4	2	4	4	2	4	3
47	2	4	3	5	2	3.5	3	4	2.5	3	2	2.5
48	3	3	3	2	4	3	2	3	3.5	4	4	4
49	2	4	3	4	5	4.5	1	1	3.5	3	3	3
50	2	3	2.5	5	5	5	2	4	3	3	5	4
Rata-rata	2.58			4.34			2.61			3.44		

Lampiran 4. Master Tabel Rasa

Rekapitulasi rata-rata nilai kesukaan terhadap rasa mie basah dengan substitusi tepung sorgum

NO.ID	M1A	M1B	M1	M2A	M2B	M2	M3A	M3B	M3	M0A	M0B	M0
1	3	3	3	5	4	4.5	3	4	3.5	5	5	5
2	2	4	3	5	3	4	2	3	2.5	3	4	3.5
3	4	2	3	3	4	3.5	3	3	3	3	2	2.5
4	4	4	4	4	5	4.5	3	4	3.5	4	4	4
5	4	3	3.5	4	4	4	4	3	3.5	3	3	3
6	3	3	3	4	3	3.5	3	3	3	3	4	3.5
7	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4
8	1	2	1.5	5	5	5	4	2	3	2	3	2.5
9	3	4	3.5	4	5	4.5	4	2	3	4	3	3.5
10	3	3	3	5	4	4.5	3	4	3.5	3	4	3.5
11	4	4	4	4	5	4.5	4	3	3.5	4	4	4
12	3	3	3	4	5	4.5	4	4	4	4	3	3.5
13	3	2	2.5	3	3	3	3	4	3.5	4	3	3.5
14	4	3	3.5	3	5	4	3	5	4	4	5	4.5
15	3	3	3	3	4	3.5	4	4	4	3	4	3.5
16	2	4	3	4	4	4	3	4	3.5	4	3	3.5
17	3	3	3	5	4	4.5	2	3	2.5	3	3	3
18	2	3	2.5	4	5	4.5	4	3	3.5	3	3	3
19	2	3	2.5	5	4	4.5	4	4	4	5	3	4
20	2	3	2.5	5	4	4.5	3	2	2.5	2	3	2.5
21	1	2	1.5	4	4	4	5	5	5	5	5	5
22	3	2	2.5	5	4	4.5	4	5	4.5	4	4	4
23	3	2	2.5	5	3	4	3	3	3	3	3	3
24	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	2	2.5
25	3	3	3	5	4	4.5	3	4	3.5	5	5	5
26	2	4	3	5	3	4	2	3	2.5	3	4	3.5

27	4	2	3	5	4	4.5	2	1	1.5	5	5	5
28	2	3	2.5	2	3	2.5	3	3	3	2	2	2
29	2	3	2.5	2	5	3.5	4	3	3.5	3	4	3.5
30	2	2	2	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
31	3	3	3	3	5	4	5	5	5	4	4	4
32	2	2	2	3	5	4	2	3	2.5	4	2	3
33	3	3	3	3	4	3.5	2	2	2	3	3	3
34	2	2	2	4	5	4.5	2	4	3	2	5	3.5
35	2	4	3	3	4	3.5	3	5	4	4	3	3.5
36	3	3	3	3	4	3.5	2	3	2.5	3	3	3
37	2	2	2	2	4	3	2	2	2	2	2	2
38	3	2	2.5	3	2	2.5	3	3	3	3	3	3
39	3	4	3.5	4	4	4	3	4	3.5	3	4	3.5
40	3	4	3.5	3	4	3.5	3	3	3	4	4	4
41	2	4	3	3	4	3.5	3	2	2.5	4	3	3.5
42	2	3	2.5	3	4	3.5	4	4	4	4	3	3.5
43	4	5	4.5	3	3	3	3	2	2.5	2	4	3
44	3	4	3.5	4	4	4	3	4	3.5	4	4	4
45	3	4	3.5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
46	3	4	3.5	3	5	4	3	3	3	5	3	4
47	4	5	4.5	4	5	4.5	2	3	2.5	4	4	4
48	3	2	2.5	4	4	4	4	4	4	5	3	4
49	1	2	1.5	4	3	3.5	2	2	2	1	2	1.5
50	4	3	3.5	3	3	3	4	2	3	4	3	3.5
Rata-rata	2.92			3.88			3.22			3.48		

Lampiran 5. Informed Consent
SURAT PERNYATAAN BERSEDIA MENJADI PANELIS
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Semester :

Alamat :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia ikut berpartisipasi menjadi panelis penelitian “DAYA TERIMA DAN ANALISIS MUTU KIMIA MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* L. Moench)” yang akan dilakukan oleh Nur Amalia Putri dari program studi Diploma III Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Medan. Demikianlah pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Lubuk Pakam, 2024

Mengetahui,

Peneliti

Panelis

(Nur Amalia putri)

()

LAMPIRAN 6. Formulir Uji Daya Terima

FORM UJI DAYA TERIMA

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Instruksi :Berilah penilaian anda terhadap warna, aroma tekstur, dan rasa mie basah substitusi tepung sorgum dengan variasi berbeda 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	Aroma	Tekstur	Rasa
1	266				
2	455				
3	706				
4	735				
5	908				
6	932				
7	952				
8	972				

Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Kesukaan Terhadap Warna Mie basah

Descriptives

rata-rata kesukaan thdp warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
M0A, M0B	50	3.710	.7429	.1050	3.498	3.921	2.0	5.0
M1A, M1B	50	3.940	.6360	.0899	3.759	4.120	2.5	5.0
M2A, M2B	50	3.530	.7720	.1091	3.310	3.749	2.0	5.0
M3A, M3A	50	3.420	.6337	.0896	3.239	3.600	2.0	4.5
Total	200	3.650	.7211	.0510	3.549	3.750	2.0	5.0

Test of Homogeneity of Variances

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.886	3	196	.133

Uji Annova

ANOVA

rata-rata kesukaan thdp warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.750	3	2.583	5.288	.002
Within Groups	95.750	196	.489		
Total	103.500	199			

Uji Duncan

rata-rata kesukaan thdp warna

Duncan^a

sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M3A, M3B	50	3.420	
M2A, M2B	50	3.530	
M0A, M0B	50	3.710	
M1A, M1B	50		3.940
Sig.		.050	.102

Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Kesukaan Terhadap Tekstur Mie Basah

Descriptives

rata-rata kesukaan thdp tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
M0A, M0B	50	3.67	.659	.093	3.48	3.86	3.0	5.0
M1A, M1B	50	3.89	.583	.082	3.72	3.72	2.0	5.0
M2A, M2B	50	3.52	.692	.098	3.32	3.32	2.0	5.0
M3A, M3B	50	3.41	.712	.101	3.21	3.61	2.0	5.0
Total	200	3.62	.683	.048	3.53	3.72	2.0	5.0

Test of Homogeneity of Variances

gabungan tekstur

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.458	3	196	.712

Uji Anova

ANOVA

rata-rata kesukaan thdp tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.474	3	2.158	4.902	.003
Within Groups	86.275	196	.440		
Total	92.749	199			

rata-rata kesukaan thdp tekstur

Duncan^a

sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M3A, M3B	50	3.41	
M2A, M2B	50	3.52	
M0A, M0B	50	3.67	
M1A, M1B	50		3.89
Sig.		.065	0.99

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50.00

Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Kesukaan Terhadap Aroma

Descriptives

rata-rata kesukaan thdp aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
M0A, M0B	50	3.440	.7188	.1181	3.235	3.644	1.0	4.5
M1A, M1B	50	2.580	.8352	.0984	2.342	2.817	2.0	5.0
M2A, M2B	50	4.340	.6957	.0860	4.142	4.537	1.0	3.5
M3A, M3B	50	2.610	.6085	.1016	2.235	2.782	2.0	5.0
Total	200	3.242	1.0161	.0718	3.100	3.384	1.0	5.0

Test of Homogeneity of Variances

gabungan aroma

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.536	3	196	.206

Uji Anova

ANOVA

rata-rata kesukaan thdp aroma

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.570	3	2.523	5.495	.001
Within Groups	90.010	196	.459		
Total	97.580	199			

Uji Perbedaan

rata-rata kesukaan thdp aroma

Duncan^a

sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
M1A, M1B	50	2.580		
M3A, M3B	50	2.610		
M0A, M0B	50		3.344	
M1A, M1B	50			4.340
Sig.		.835	1.000	1.000

Lampiran 10. Hasil Uji Statistik Kesukaan Terhadap Rasa Mie Basah

Descriptives

rata-rata kesukaan thdp rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
M0A, M0B	50	3.480	.7420	.1049	3.269	3.690	1.5	5.0
M1A, M1B	50	2.920	.5851	.0993	2.720	3.119	1.5	4.5
M2A, M2B	50	3.880	.7295	.0827	3.713	4.046	2.5	5.0
M3A, M3B	50	3.220	.7420	.1031	3.012	3.427	1.5	5.0
Total	200	3.375	.7728	.0546	3.267	3.482	1.5	5.0

Test of Homogeneity of Variances

gabungan rasa

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.411	3	196	.745

Uji Anova

ANOVA

rata-rata kesukaan thdp rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	24.855	3	8.285	17.271	.000
Within Groups	94.020	196	.480		
Total	118.875	199			

Uji Perbedaan

rata-rata kesukaan thdp rasa

Duncan^a

sampel	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
M1A, M1B	50	2.920		
M3A, M3B	50		3.220	
M0A, M0B	50		3.480	
M2A, M2B	50			3.8800
Sig.		1.000	.062	1.000

Lampiran 11. Hasil Analisis Mutu Kimia dengan Substitusi Tepung Sorgum Perlakuan M1



28.1/F-PP Revisi 4

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

- | | |
|---|---|
| I. Number / Nomor | |
| 1.1. Order No. / No. Order | : SIG.MARK.R.IV.2024.000449 |
| 1.2. Certificate No. / No. sertifikat | : SIG.LHP.IV.2024.261153045 |
| II. Principal / Pelanggan | |
| 2.1. Name / Nama | : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi |
| 2.2. Address / Alamat | : Jl. Pendidikan / Angsana Raya No. 7 Dusun VIII RT 005 RW 001 Kel. Bandar Khalipah, Kec. Percut Sei Tuan, Deli Serdang |
| 2.3. Phone / Telepon | : - |
| 2.4. Contact Person / Personil Penghubung | : Nur Amalia Putri |
| III. Sample / Contoh Uji | |
| 3.1. Sample Code / Kode Sampel | : - |
| 3.2. Batch Number / No Batch | : - |
| 3.3. Lot Number / No Lot | : - |
| 3.4. Packaging / Kemasan | : - |
| 3.5. Production Date / Tanggal Produksi | : - |
| 3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluaarsa | : - |
| 3.7. Factory Name / Nama Pabrik | : - |
| 3.8. Factory Address / Alamat Pabrik | : - |
| 3.9. Trade Mark / Nama Dagang | : - |
| 3.10. Sample Name / Nama Sample | : Mie Sorgum A = Perlakuan 1 |
| 3.11. Other Information / Keterangan Lain | : - |
| 3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling | : - |
| 3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling | : - |
| 3.14. Method Sampling / Metode Sampling | : - |
| 3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling | : - |
| 3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan | : - |
| 3.17. Date of Acceptance / Diterima | : 16 April 2024 |
| 3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji | : 16 April 2024 - 25 April 2024 |
| 3.19. Type of Analysis / Jenis Uji | : Terlampir |
| IV. Result / Hasil Uji | |

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com

Result Of Analysis | Page 1 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

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	1.09	1.11	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	68.94	66.78	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	7.66	7.42	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	30.08	29.80	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	313.62	313.46	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	52.31	53.09	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	8.86	8.58	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)

Bogor, 26 April 2024
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

Lampiran 12. Hasil Analisis Mutu Kimia dengan Substitusi Tepung Sorgum Perlakuan M2



28.1/F-PP Revisi 4

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

- | | |
|---|---|
| I. Number / Nomor | |
| 1.1. Order No. / No. Order | : SIG.MARK.R.IV.2024.000449 |
| 1.2. Certificate No. / No. sertifikat | : SIG.LHP.IV.2024.261153046 |
| II. Principal / Pelanggan | |
| 2.1. Name / Nama | : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi |
| 2.2. Address / Alamat | : Jl. Pendidikan / Angsana Raya No. 7 Dusun VIII RT 005 RW 001 Kel. Bandar Khalipah, Kec. Percut Sei Tuan, Deli Serdang |
| 2.3. Phone / Telepon | : - |
| 2.4. Contact Person / Personil Penghubung | : Nur Amalia Putri |
| III. Sample / Contoh Uji | |
| 3.1. Sample Code / Kode Sampel | : - |
| 3.2. Batch Number / No Batch | : - |
| 3.3. Lot Number / No Lot | : - |
| 3.4. Packaging / Kemasan | : - |
| 3.5. Production Date / Tanggal Produksi | : - |
| 3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluausa | : - |
| 3.7. Factory Name / Nama Pabrik | : - |
| 3.8. Factory Address / Alamat Pabrik | : - |
| 3.9. Trade Mark / Nama Dagang | : - |
| 3.10. Sample Name / Nama Sample | : Mie Sorgum B = Perlakuan 2 |
| 3.11. Other Information / Keterangan Lain | : - |
| 3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling | : - |
| 3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling | : - |
| 3.14. Method Sampling / Metode Sampling | : - |
| 3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling | : - |
| 3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan | : - |
| 3.17. Date of Acceptance / Diterima | : 16 April 2024 |
| 3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji | : 16 April 2024 - 25 April 2024 |
| 3.19. Type of Analysis / Jenis Uji | : Terlampir |
| IV. Result / Hasil Uji | |

PT SARASWANTI INDO GENETECH
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com

Result Of Analysis | Page 1 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

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	1.04	1.08	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	67.05	67.77	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	7.45	7.53	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	33.10	32.77	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	300.69	302.25	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	50.24	50.27	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	8.17	8.35	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)

Bogor, 26 April 2024
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

Lampiran 13. Hasil Analisis Mutu Kimia dengan Substitusi Tepung Sorgum Perlakuan M3



28.1/F-PP Revisi 4

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

I. Number / Nomor	
1.1. Order No. / No. Order	: SIG.MARK.R.IV.2024.000449
1.2. Certificate No. / No. sertifikat	: SIG.LHP.IV.2024.261153047
II. Principal / Pelanggan	
2.1. Name / Nama	: Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi
2.2. Address / Alamat	: Jl. Pendidikan / Angsana Raya No. 7 Dusun VIII RT 005 RW 001 Kel. Bandar Khalipah, Kec. Percut Sei Tuan, Deli Serdang
2.3. Phone / Telepon	: -
2.4. Contact Person / Personil Penghubung	: Nur Amalia Putri
III. Sample / Contoh Uji	
3.1. Sample Code / Kode Sampel	: -
3.2. Batch Number / No Batch	: -
3.3. Lot Number / No Lot	: -
3.4. Packaging / Kemasan	: -
3.5. Production Date / Tanggal Produksi	: -
3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluaarsa	: -
3.7. Factory Name / Nama Pabrik	: -
3.8. Factory Address / Alamat Pabrik	: -
3.9. Trade Mark / Nama Dagang	: -
3.10. Sample Name / Nama Sample	: Mie Sorgum C = Perlakuan 3
3.11. Other Information / Keterangan Lain	: -
3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling	: -
3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling	: -
3.14. Method Sampling / Metode Sampling	: -
3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling	: -
3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan	: -
3.17. Date of Acceptance / Diterima	: 16 April 2024
3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji	: 16 April 2024 - 25 April 2024
3.19. Type of Analysis / Jenis Uji	: Terlampir
IV. Result / Hasil Uji	

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	1.16	1.21	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	58.95	59.58	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	6.55	6.62	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	34.24	34.65	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	291.15	289.66	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	49.31	48.94	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	8.74	8.58	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)

Bogor, 26 April 2024
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager

Lampiran 14. Hasil Analisis Mutu Kimia dengan Substitusi Tepung Sorgum Perlakuan M0 (kontrol)



28.1/F-PP Revisi 4

RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

- | | |
|---|---|
| I. Number / Nomor | |
| 1.1. Order No. / No. Order | : SIG.MARK.R.IV.2024.000449 |
| 1.2. Certificate No. / No. sertifikat | : SIG.LHP.IV.2024.261153048 |
| II. Principal / Pelanggan | |
| 2.1. Name / Nama | : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi |
| 2.2. Address / Alamat | : Jl. Pendidikan / Angsana Raya No. 7 Dusun VIII RT 005 RW 001 Kel. Bandar Khalipah, Kec. Percut Sei Tuan, Deli Serdang |
| 2.3. Phone / Telepon | : - |
| 2.4. Contact Person / Personil Penghubung | : Nur Amalia Putri |
| III. Sample / Contoh Uji | |
| 3.1. Sample Code / Kode Sampel | : - |
| 3.2. Batch Number / No Batch | : - |
| 3.3. Lot Number / No Lot | : - |
| 3.4. Packaging / Kemasan | : - |
| 3.5. Production Date / Tanggal Produksi | : - |
| 3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluausa | : - |
| 3.7. Factory Name / Nama Pabrik | : - |
| 3.8. Factory Address / Alamat Pabrik | : - |
| 3.9. Trade Mark / Nama Dagang | : - |
| 3.10. Sample Name / Nama Sample | : Mie Sorgum D = Kontrol |
| 3.11. Other Information / Keterangan Lain | : - |
| 3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling | : - |
| 3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling | : - |
| 3.14. Method Sampling / Metode Sampling | : - |
| 3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling | : - |
| 3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan | : - |
| 3.17. Date of Acceptance / Diterima | : 16 April 2024 |
| 3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji | : 16 April 2024 - 25 April 2024 |
| 3.19. Type of Analysis / Jenis Uji | : Terlampir |
| IV. Result / Hasil Uji | |

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	0.79	0.81	-	SNI 01-2891-1992 point 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	73.71	74.88	-	Calculation
3	Kadar Lemak Total	%	8.19	8.32	-	18-8-5/MU/SMM-SIG point 3.2.2 (Weibull)
4	Kadar Air	%	30.68	31.02	-	SNI 01-2891 - 1992, point 5 . 1
5	Energi Total	Kcal/100 g	315.07	314.28	-	Calculation
6	Karbohidrat (By Difference)	%	50.89	50.74	-	18-8-9/MU/SMM-SIG (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	9.45	9.11	-	18-8-31/MU/SMM-SIG (Titrimetri)

Bogor, 26 April 2024
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



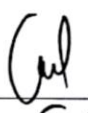
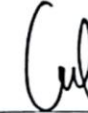
Lampiran 15. Bukti Bimbingan

Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah

Nama : Nur Amalia Putri

Nomor Induk Mahasiswa : P01031121088

Judul : Daya Terima dan Analisis Mutu Kimia
Mie Basah dengan Substitusi Tepung
Sorgum (*Sorgum bicolor* L. Moench)

No	Tanggal	Topik bimbingan	T.Tangan mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
1	15 September 2023	Perkenalan dan diskusi topik		
2	20 September 2023	Mencari jurnal tentang olahan sorgum		
3	9 Oktober 2023	Mencari dan mereview jurnal tentang olahan sorgum		
4	11 Oktober 2023	Merangkum jurnal tentang olahan sorgum		
5	17 Oktober 2023	Menentukan variabel		
6	27 Oktober 2023	Pembuatan tepung sorgum dan percobaan pembuatan Cookies		
7	6 November 2023	Penulisan Bab I		

No	Tanggal	Topik bimbingan	T.Tangan mahasiswa	T.Tangan Pembimbing
8	11 November 2023	Penulisan Bab II	Cul	
9	13 November 2023	Penulisan Bab III	Cul	
10	16 November 2023	Revisi Bab I-III	Cul	
11	13 Desember 2023	Seminar Proposal	Cul	
12	18 Januari 2024	ACC Revisi Proposal dari Pembimbing ke Penguji	Cul	
13	19 Januari 2024	Revisi Proposal ke Penguji 1	Cul	
14	26 Januari	Revisi Proposal ke Penguji 2	Cul	
14	2 Februari 2024	Fix Proposal	Cul	
15	12 Maret 2024	Diskusi Penelitian	Cul	

16.	8 Mei 2024	Pengambilan data		
17.	15 Mei 2024	Mengajukan hasil penelitian dan Bab IV		
18.	17 Mei 2024	Mengajukan revisi Bab IV dan V		
19.	21 Mei 2024	Acc bab IV dan V		
20.	26 Juni 2024	Revisi KTI		
21.	5 Juli 2024	Acc Revisi KTI Dosen Pembimbing		
22.	17 Juli 2024	Acc KTI Penguji I		
23.	17 Juli 2024	Acc KTI Penguji II		

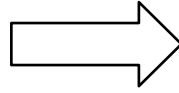
Lampiran 16. Dokumentasi Uji Daya Terima



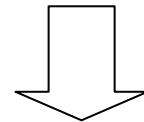
LAMPIRAN 17. Dokumentasi Pembuatan Tepung Sorgum



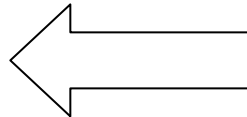
Biji sorgum utuh



Biji sorgum dihaluskan dengan menggunakan blender



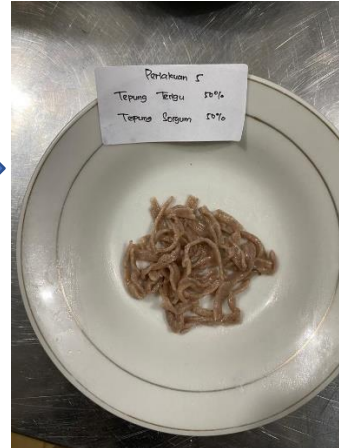
Tepung sorgum



Biji sorgum yang sudah halus diayak menggunakan ayakan 80 mesh

LAMPIRAN 18.Dokumentasi Pembuatan Mie Sorgum

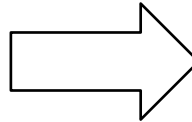
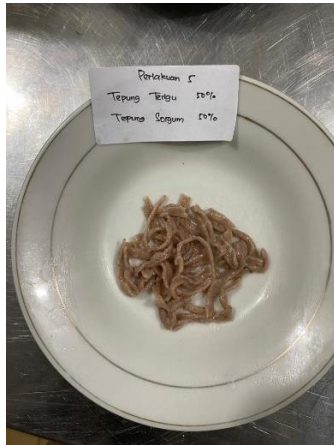
1. Tepung terigu 90% + tepung sorgum 10%



Bahan pembuatan mie basah dengan perbandingan tepung terigu 90% dan tepung sorgum 10%

Mie basah dengan substitusi perbandingan tepung terigu 90% dan tepung sorgum 10%

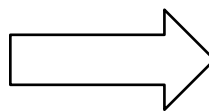
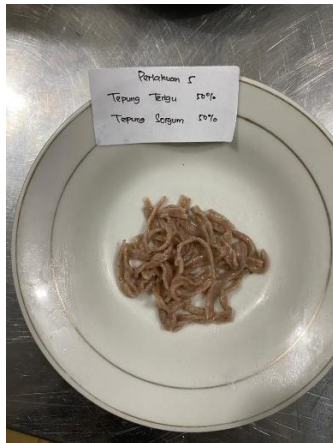
2. Tepung terigu 80% + tepung sorgum 20%



Bahan pembuatan mie basah dengan perbandingan tepung terigu 80% dan tepung sorgum 20%

Mie basah dengan substitusi perbandingan tepung terigu 80% dan tepung sorgum 20%

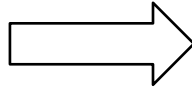
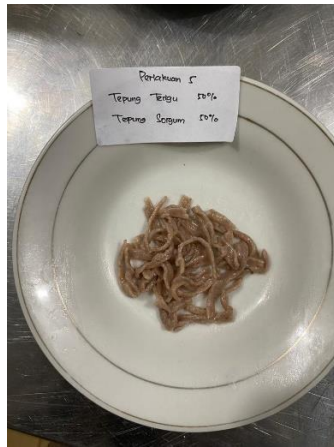
3. Tepung terigu 70% + tepung sorgum 30%



Bahan pembuatan mie basah dengan perbandingan tepung terigu 70% dan tepung sorgum 30%

Mie basah dengan substitusi dengan perbandingan tepung terigu 70% dan tepung sorgum 30%

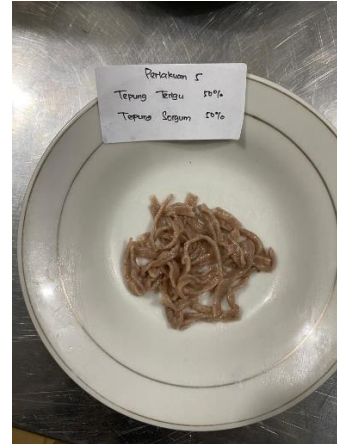
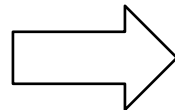
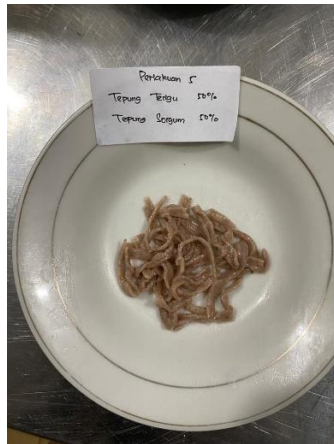
4. Tepung terigi 60% + tepung sorgum 40%



Bahan pembuatan mie basah dengan perbandingan tepung terigu 60% dan tepung sorgum 40%

Mie basah dengan substitusi perbandingan tepung terigu 60% dan tepung sorgum 40%

5. Tepung terigu 50% + tepung sorgum 50%



Bahan pembuatan mie basah dengan perbandingan tepung terigu 50% dan tepung sorgum 50%

Mie basah dengan substitusi perbandingan tepung terigu 50% dan tepung sorgum 50%

Lampiran 19. Surat Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nur Amalia Putri

NIM : P01031121088

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Yang membuat pernyataan



(Nur Amalia Putri)

Lampiran 20. Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Nur Amalia Putri
Tempat /Tanggal Lahir : Medan, 19 Januari 2004
Jumah Anggota Keluarga : 5
Alamat : Jalan Pendidikan/ Angsana Raya no.07 Bandar Khalifah
Percut Sei Tuan
No Hp : 081267197127
Riwayat Pendidikan : 1. SD Plus Al-Hira Permata Nadia Medan
2. SMP Unggul Al-Ulum Medan
3. MAN 1 Medan
Hobi : Berenang
Motto : "Work until you don't have to introduce yourself"

Lampiran 21. Surat Pernyataan Layak Etik



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
A Jalan Jamin Ginting KM 13.5
Medan, Sumatera Utara 20137
☎ (061) 836.0633
🌐 <https://poltekkes.medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK / DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"
No: 01.26.493/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2024

Protokol Penelitian yang diusulkan oleh
The Research Protocol Proposed By

Peneliti Utama
Principal Investigator : NUR AMALIA PUTRI

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

Dengan Judul
Title

**"DAYA TERIMA DAN ANALISIS MUTU KIMIA MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI
TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* L.Moench)."**

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/Exploitasi, 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 22 Juli 2024 sampai 22 Juli 2025
This declaration of ethics applies during the period 22 July 2024 until 22 July 2025

Medan, 22 July 2024
Ketua/chairperson

dr. Lestari Rahmah, M.K.T.
NIP. 197106222002123003

PERBANDINGAN NILAI GIZI MIE SORGUM ANTAR PERALAKUAN													
kontrol	Bahan	Berat	energi	air	KH	protein	lemak	serat	natrium	kalsium	magnesium	fosfor	zat besi
(Terigu 100%)	tepung terigu	100 g	364,0 kcal	0	76,3 g	10,3	1,0	2,7	2,0	15,0	22,0	108,0	1,2
	telur	50 g	77,6 kcal	0	0,6 g	6,3	5,3	0	62,0	25,0	5,0	86,0	0,6
	minyak	5 g	43,1 kcal	0	0,0 g	0,0	5,0	0	0	0,3	0	0,3	0
	garam	1 g	0,0 kcal	0	0,0 g	0	0	0	387,2	0,4	0	0	0
	Total		484,7 kcal	0	76,9	16,6	11,3	2,7	64,0	40,3	27,0	194,4	1,8
Perlakuan	Bahan	Berat	energi	air	KH	protein	lemak	serat	natrium	kalsium	magnesium	fosfor	zat besi
	tepung terigu	90 g	327,6 kcal	0	68,7	9,3	0,9	2,4	1,8	13,5	19,8	97,2	1,1
	tepung sorgum	10 g	35,9 kcal	1,0	7,7	0,8	0,3	0,7	0,3	1,2	12,3	27,8	0,3
	telur	50 g	77,6 kcal	0	0,6	6,3	5,3	0	62,0	25,0	5,0	86,0	0,6
	minyak	5 g	43,1 kcal	0	0	0	5,0	0	0	0,3	0	0,3	0
Perlakuan	Bahan	Berat	energi	air	KH	protein	lemak	serat	natrium	kalsium	magnesium	fosfor	zat besi
	tepung terigu	90 g	327,6 kcal	0	68,7	9,3	0,9	2,4	1,8	13,5	19,8	97,2	1,1
	tepung sorgum	10 g	35,9 kcal	1,0	7,7	0,8	0,3	0,7	0,3	1,2	12,3	27,8	0,3
	telur	50 g	77,6 kcal	0	0,6	6,3	5,3	0	62,0	25,0	5,0	86,0	0,6
	minyak	5 g	43,1 kcal	0	0	0	5,0	0	0	0,3	0	0,3	0
Perlakuan	Bahan	Berat	energi	air	KH	protein	lemak	serat	natrium	kalsium	magnesium	fosfor	zat besi
	tepung terigu	80 g	291,2 kcal	0	61,0	8,2	0,8	2,2	1,6	12,0	17,6	86,4	1,0
	tepung sorgum	20 g	71,8 kcal	2,1	15,3	1,7	0,7	1,3	0,6	2,4	24,6	55,6	0,6
	telur	50 g	77,6 kcal	0	0,6	6,3	5,3	0	62,0	25,0	5,0	86,0	0,6
	minyak	5 g	43,1 kcal	0	0	0	5,0	0	0	0,3	0	0,3	0
Perlakuan	Bahan	Berat	energi	air	KH	protein	lemak	serat	natrium	kalsium	magnesium	fosfor	zat besi
	tepung terigu	70 g	254,8 kcal	0	53,4	7,2	0,7	1,9	1,4	10,5	15,4	75,6	0,8
	tepung sorgum	30 g	107,7 kcal	3,1	23,0	2,5	1,0	2,0	0,9	3,6	36,9	83,4	0,9
	telur	50 g	77,6 kcal	0	0,6	6,3	5,3	0	62,0	25,0	5,0	86,0	0,6
	minyak	5 g	43,1 kcal	0	0	0	5,0	0	0	0,3	0	0,3	0
Perlakuan	Bahan	Berat	energi	air	KH	protein	lemak	serat	natrium	kalsium	magnesium	fosfor	zat besi
	tepung terigu	70 g	254,8 kcal	0	53,4	7,2	0,7	1,9	1,4	10,5	15,4	75,6	0,8
	tepung sorgum	30 g	107,7 kcal	3,1	23,0	2,5	1,0	2,0	0,9	3,6	36,9	83,4	0,9
	telur	50 g	77,6 kcal	0	0,6	6,3	5,3	0	62,0	25,0	5,0	86,0	0,6
	minyak	5 g	43,1 kcal	0	0	0	5,0	0	0	0,3	0	0,3	0

