

## BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Perlakuan proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan pada bihun berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter kadar air dan aktivitas antioksidan serta sifat organoleptik parameter warna aroma dan daya tahan sedangkan tidak berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter kadar abu dan sifat organoleptik parameter rasa bihun yang dimati.
2. Semakin tinggi proporsi tepung beras merah dan semakin rendah proporsi tepung jagung yang digunakan maka kadar air, kadar antioksidan, warna dan daya tahan semakin meningkat, sedangkan kadar abu, rasa dan aroma semakin menurun.
3. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P1 dengan proporsi tepung jagung 50%: tepung beras merah 49% : karagenan 1% dengan kadar air, 12,00%, kadar abu 0,74%, aktivitas antioksidan sebesar 86,38%, warna 3,75 (kriteria agak suka), rasa 2,65 (tidak suka), aroma (2,75 (tidak suka) dan daya tahan 3,90 (kriteria agak rapuh).

### 5.2. Saran

Terbatas pada lingkup penelitian ini, maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan (kadaluarsa) bihun.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhadap mutu mikrobiologisnya.



## DAFTAR PUSTAKA

- Aak.2007. **Budi Daya Jagung**. Yogyakarta: Kanisius.
- Abubakar, T. Suryati, dan A. Aziz, 2011. **Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging itik Lokal (*Anas platynchos*)**. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.787-799.
- Almatsier,S. 2001. **Prinsip Dasar Ilmu Gizi**. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Andarwulan, N. F. Kusnandar, dan D. Herawati, 2011. **Analisis Pangan**. Cetakan Pertama. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriyantono, A. 2002.**Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi dan keamanan pangan**.Disampaikan pada Seminar Online Kharisma ke-2.
- Arief, R.W., Yani, A., Asropi., dan Dewi, F. 2014. **Kajian Pembuatan Tepung Jagung dengan Proses Pengolahan yang Berbeda**. Lampung: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Aristyanto, B., 2015. **Uji Organoleptik Hasil Jadi Mie Menggunakan Tepung Beras Merah**. *Jurnal Pangan*. 2(1): 1-9.
- Astawan, M., 1999.**Membuat Mie dan Bihun**.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. **Membuat Mi dan Bihun**. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Auliah, Army. 2012. **“Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Jagung Pada Pembuatan Mie”**. *Jurnal Chemical* Vol. 3: halaman 33-38.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2006. **SNI No. 01-2975-2006. Bihun**.Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bennion, M. 1980. **The Science of Food**. New York : John Willey and Sons.
- Billina, A.W. Sri, dan S. Diding, 2014. **Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut**. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(2): 109-116.
- Blois, M. S. **Antioxidant Determination by The Use of Stabel Free Radical**. *Nature 181*.Hlm. 1199-1299.
- BSN.1995. **Cara Uji Makanan dan Minuman**. SNI 10-3727-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- BPS.2005. **Statistik Industri Besar dan Sedang**.Jakarta : Badan Pusat Statistik.

- Brow, A., 2000. *Understanding Food :Principles and Preparation*. USA: Wadsworth Thomson Learning.
- Budi, Y.P. dan Harijono. 2014. **Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Pasta Tepung Uwi dan Sagu sebagai Bahan Baku Pembuatan Bihun**. *Jurnal Pangan dan Agroindustri 2 (1)*: halaman 113-120.
- Chairote, Em-on., Chairote, Griangsak and Lumyong, Saisamorn. 2009. **Red Yeast Rice Prepared from Thai Glutinous Rice and the Antioxidant Activities**. *Chiang Mai J. Sci.* 2009; 36(1) : 42-49.
- Desiana.2000. **Ekstraksi Pigmen Karotenoid dari Limbah Udang Windu**.Skripsi. Bogor: IPB.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1992.**Kandungan Gizi beras merah**.Jakarta.
- Dianti, R.W. 2010. **“Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Beras Organik Mentik Susu dan IR64; Pecah kulit dan giling selama penyimpanan”**.*Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. **Daftar Komposisi Bahan Pangan**. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Ekarina Mulyani. M. 2010. *Analisis Proksimast Beras Merah (oryza Sativa) Varietas Slegreng dan AEEK Sibundong* .Prosiding Tugas Akhir SemesterGenap 2010/2011.Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Fatkurahman.R.,Windi.A.,dan Basito.2012.**Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (oryza sativa l.) dan tepung jagung (zea mays L.)** jurnal teknoains pangan Universitas Sebelas Maret1(2):82-90.
- Fellows. P. 2000. *Food processing technology: Principle and practice*. 2ndEd.CRC Press LLC, Abington, Cambridge, England.
- Fardiaz. 1996. **Pengantar Teknologi Pangan**. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Hanafiah, K. A., 2014. **Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi**. *Edisi Ketiga*. PT. Raja Grafindo Persada Jakarta. Jakarta.
- Harper, J.M., 1981.*Extrusion of Food* Vol II. CRC Press Inc. Florida: Bota Raton.
- Haryadi.2006. **Teknologi Pengolahan Beras**. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.



- Indrianti, N., Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Darmajana, D.A. 2013. **Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan**. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna LIPI.
- Indriyani, L. 2013. **Studi Komparasi Penggunaan Tepung Jagung dari Varietas yang Berbeda Terhadap Kremus**. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Kementerian Pertanian. 2015. **Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2015-2019**. Jakarta : Kementan.
- Khaerul, 2017. **Pengaruh Kombinasi Tepung Terigu dan Bubur Okra (*Abelmoschus esculentus L*) Terhadap Mutu dan Aktivitas Antioksidan Mie Basah**. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Koswara, S. 2009. **Teknologi Pengolahan Telur** (Teori dan Praktek).
- Kruger, J.E dan Matsuo, R.B. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. Minnesota Inc: American Association of Cereal Chemist.
- Kurnianingtyas, A., N. Rohmawati, dan A. Ramani, 2014. **Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang**. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan, vol. 2 no 3*.
- Kusrini, Y., 2008. **Studi Pembutan Mie Kering Proporsi Tepung Kasava Tervermentasi dan Penambahan Gluten Kering**. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Maylani, D., 2014. **Kajian Mutu Mi Instan Yang Terbuat Dari Tepung Jagung Lokal Riau Dan Pati Sagu**. *Jom Faperta*. 1(2): 2.
- Majid. U., dan Malawat. S. 2015. **Pengaruh Jenis dan Proporsi Tepung Jagung Lokal Termodifikasi Pada Pembuatan Roti**. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*.
- Morales, F.J. dan van Boekel, M.A.J.S. 1998. **A Study on Advanced Maillard Reaction in Heated Casein/Sugar Solutions: Color Formation**. *International Daily Journal* 8: 907-915.

- Natsir, F. I. R., 2015. **Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi Terhadap Nilai Organoleptik dan Sifat Kimia Pada Pembuatan Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*).***Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Osawa, T., dan M. A. Namiki, 1981. *A Novel Type of Antioxidant Isolated from Leaf Wax of Eucalyptus Leaves*. *Agric. Biol. Chem.* 45(1): 753-739.
- Parlina, Lin. 2009. **Karagenan**.<http://iinparlina.wordpress.com>. Diakses : 25 April 2016.
- Rahayu, D., 1998. **Penambahan Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Sebagai Sumber Gizi Dengan Penambahan Ekstrak Umbi Wortel Sebagai Pengawet Alami.** *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rahma. A., Hamzah. F., dan Rahmayuni. 2017. **Pengaruh Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar.** 4(1) : 237.
- Ramdhani, A.F., Harijono, dan E. Saparianti, 2014. **Pengaruh Penambahan Karaginan Terhadap Karakteristik Pasta Tepung Garut Dan Kecambah Kacang Tunggak Sebagai Bahan Baku Bihun.** *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 2(4) : 41-49.
- Ratna. 2013. **Pengaruh Kadar Air Biji Jagung Dan Laju Pengumpanan Terhadap Mutu Tepung Jagung Menggunakan Alat Penggiling Tipe Disk Mill.** *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi, Biologi Edukasi*. 5(1) : 8-13.
- Rasmaniar, Ahmad, dan B. Sukina, 2010. **Analisis Proksimat dan Organoleptik Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*), Tepung Kacang Hijau dan Tepung Rumput Laut Sebagai Sarapan Sehat Anak Sekolah.** *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 2(1): 315-324.
- Rasyda, R.Z., 2016. **Pengaruh Proporsi Mocaf dan Tepung Porang Terhadap Mutu Nugget Ikan Tenggiri.** *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.
- Resti,P., 2014. **Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan Dan Penerimaan Mi Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit.***Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Riyanto,C., E.P. Lorensia, dan F. S.Pranata,2014. **Kualitas Mi Basah Dengan Kombinasi Edamame (*Glycine max L*) dan Bekatul Beras Merah.***Jurnal Teknobiologi*.2(1): 1-22.

- Romadhoni, M., dan Harijono, 2015. **Karakteristik Pasta Tepung Gembili, Pati Sagu Dan Karagenan Potensinya Sebagai Bihun.** *Jurnal Pangan dan Agroindustri*.3(1): 53-54.
- Setiawati, D. 2015. **“Perubahan Karakteristik Mie MOJANG (Mocaf-Jagung) yang Dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat”.***Skripsi.* Jember: Universitas Jember.
- Suarni dan Firmansyah. 2005. **“Beras Jagung”:** *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung.* Makasar: Pusat Penelitian Dan Pengembangan Taman Pangan Bogor.
- Subana dan Tjahja, M. 2009.**“Pengaruh Kadar Air, NaCl, dan Jumlah Passing terhadap Karakteristik Reologi Mie Jagung”.***Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XX: halaman 71-77.
- Sudarmadji, 2007. **Prosedur Analisa untuk Makanan dan pertanian.**Penerbit. Liberty. Yogyakarta.
- Suyanti, 2010. **Membuat Mie Sehat Dan Bergizi Yang Bebas Dari Pengawet.**Swadaya.Jakarta.
- Tan, H.-Z., Li, Z.-G., Tan, B. 2009. **Starch noodles : History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving.** *Food Research International*, 42(5), 551-576.
- Tim Redaksi Vita Health.2006. **Seluk Beluk Food Supplement.** Jakarta: PT. Pustaka Utama.
- Tjokrosaputra, T. 2008. Peluang Pengembangan Industri Berbasis Jagung. Disampaikan dalam seminar **“Pengembangan Agroindustri Tepung Jagungdan Prospeknya dalam Mendukung Ketahanan Pangan”.**BPPT pada tanggal 24 November 2008.
- Trisnawati, M.L., dan F. C. Anisa, 2015. **Pengaruh Penambahan Konsentrat Protein Daun Kelor dan Karagenan Terhadap Kualitas Mie Kering Tersubstitusi Mocaf.** *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(1): 237-247.
- Ulfah, C., 2009. **Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) Dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) Sebagai Sumber Serat Untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering.** *Skripsi.* IPB. Bogor.
- Wardani, Y., 2017. **Mie Basah (Shomein) Substitusi Tepung Beras Merah dan Karagenan.** *Skripsi.* Universitas Mataram. Mataram.

- Wibowo, L., Dan F. Evi, 2012. **Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan.***Jurnal Kelautan dan Perikanan*. Vol. 8(2);101-109.
- Widyaningtyas, M., dan W. H. Susanto, 2015. **Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Hidrokoloid (*Carboxy methyl cellulose, xanthan gum, Dan Karagenan*) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning.** *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):417-423.
- Widyawati. P.S., 2013. **Perbedaan Sifat Fisikokimia, Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Lokal.** Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Unika Widya Mandala Surabaya.
- Wijayanti, I.,2015. **Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah .***Skripsi*.UNS.Semarang.
- Winarno, F.G., 1986. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Warisno. 2006. **Budi Daya Jagung Hibrida.** Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F.G. 2004. **Kimia Pangan dan Gizi.** Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G., 2008. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia Utama Pustaka. Jakarta.
- Wiriani, D. 2015. **“Pemanfaatan Pati Termodifikasi Fisik dari Pisang dan Kentang, Tepung Jagung, serta Karaginan untuk Pembuatan Bihun Instan Berdaya Cerna Rendah”.***Skripsi*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Yolaning, W. F., 2012. **Kajian Kualitas Kimia Dan Biologi Beras Merah (*Oryzaa nivara*) Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan.** *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.





**Lampiran – lampiran**

**LAMPIRAN 1. Lembar kuisisioner Penilaian Uji Organoleptik Warna Bihun.**

Nama :

Tanggal:

Bahan : BIHUN

Instruksi : Dihadapan saudara sajikan Bihun dengan rasio tepung jagung,tepung beras merah dan keragenan . Saudara untuk diminta memberikan penilaian terhadap warna dari Bihun tersebut sesuai dengan tingkatan kesukaan saudara.

551	702	863	994	205

Ket:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

## LAMPIRAN 2. Lembar kuisisioner Penilaian Uji Organoleptik Rasa Bihun

Nama :

Tanggal:

Bahan : BIHUN

Instruksi : Dihadapan saudara disajikan Bihun dengan rasio tepung jagung, tepung beras merah dan keragenan. Saudara untuk diminta memberikan penilaian terhadap rasa dari Bihun tersebut sesuai dengan tingkatan kesukaan saudara.

551	702	863	994	205

Ket:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

### LAMPIRAN 3. Lembar kuisisioner Penilaian Uji Organoleptik Aroma Bihun

Nama :

Tanggal:

Bahan : BIHUN

Instruksi : Dihadapan saudara disajikan Bihun dengan rasio tepung jagung, tepung beras merah dan keragenan. Saudara untuk diminta memberikan penilaian terhadap aroma dari Bihun tersebut sesuai dengan tingkatan kesukaan saudara.

551	702	863	994	205

Ket:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka



**LAMPIRAN 4. Lembar kuisisioner Penilaian Uji Organoleptik Daya tahan  
Bihun**

Nama :

Tanggal:

Bahan : BIHUN

Instruksi : Dihadapan saudara sajikan Bihun dengan rasio tepung jagung, tepung beras merah dan keragenan .Saudara untuk diminta memberikan penilaian terhadap daya tahan dari Bihun tersebut sesuai dengan tingkatan kesukaan saudara.

551	702	863	994	205

Ket:

1. Sangat Rapuh
2. Rapuh
3. Agak Rapuh
4. Sedikit Rapuh
5. Tidak Rapuh

**Lampiran 5. Hasil pengamatan kadar air dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung,tepung beras merah dan karagenan terhdap kadar air bihun)**

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata	Notasi
	1	2	3			
P1	10.97	12.61	12.41	35.99	12.00	<b>a</b>
P2	11.45	12.10	10.99	34.53	11.51	<b>a</b>
P3	9.86	6.41	13.20	29.47	9.82	<b>a</b>
P4	8.52	6.91	8.35	23.77	7.92	<b>b</b>
P5	6.02	6.14	9.06	21.22	7.07	<b>b</b>
<b>Jumlah</b>	<b>46.81</b>	<b>44.16</b>	<b>54.00</b>	<b>144.98</b>		

Tabel anova ( analisis keragaman )

SUMBER KERAGAMAN	JK	Db	KT	F hitung	F table	Ket
					5%	
<b>Perlakuan</b>	55.83	4	13.96	4.27	3.48	<b>S</b>
<b>Galat</b>	32.72	10	3.27			
<b>Total</b>	88.56	14				
<b>BNJ 5%</b>	0.61					

**Lampiran 6. Hasil pengamatan kadar abu dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhadap kadar abu bihun).**

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
<b>P1</b>	0.948	1.166	0.112	2.226	0.74
<b>P2</b>	0.159	2.588	1.428	4.175	1.39
<b>P3</b>	2.602	2.4	1.892	6.9	2.31
<b>P4</b>	1.772	3.2	3.194	8.181	2.73
<b>P5</b>	1.784	3.6	4.793	10.2	3.40
<b>Jumlah</b>	<b>7.265</b>	<b>13.01</b>	<b>11.42</b>	<b>31.69</b>	<b>2.11</b>
<b>Purata</b>	<b>1.453</b>	<b>2.602</b>	<b>2.284</b>		

Tabel anova ( analisis keragaman )

SUMBER KERAGAMAN	JK	Db	KT	F hitung	F table	Ket
					5%	
<b>Perlakuan</b>	13.40	4	3.35	3.414	3.48	NS
<b>Galat</b>	9.81	10	0.98			
<b>Total</b>	23.21	14				

**Lampiran 7. Hasil pengamatan kadar aktivitas antioksidan dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung,tepung beras merah dan karagenan terhadap kadar aktivitas antioksidan bihun)**

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
<b>P1</b>	90.093	85.449	83.591	259.133	86.378	<b>a</b>
<b>P2</b>	76.161	76.161	75.542	227.864	75.955	<b>b</b>
<b>P3</b>	66.873	65.325	63.158	195.356	65.119	<b>c</b>
<b>P4</b>	60.681	57.276	67.802	185.758	61.919	<b>c</b>
<b>P5</b>	55.728	54.799	55.728	166.254	55.418	<b>d</b>
<b>JUMLAH</b>	<b>349.535</b>	<b>339.009</b>	<b>345.820</b>	<b>1034.365</b>	<b>68.958</b>	
<b>Purata</b>	<b>69.907</b>	<b>67.802</b>	<b>69.164</b>			

Tabel anova ( analisis keragaman )

SUMBER KERAGAMAN	JK	Db	KT	F hitung	F table		Ket
					5%	1%	
<b>Perlakuan</b>	1800.04	4	450.01	51.18	3.48	5.99	<b>S</b>
<b>Galat</b>	87.93	10	8.79				
<b>Total</b>	1887.96	14					
<b>BNJ 5%</b>	3.53						



**Lampiran 8. Hasil pengamatan uji organoleptik rasa (hedonik) dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhadap uji organoleptik rasa bihun).**

Panelis	Perlakuan					Total	Purata
	P1	P2	P3	P4	P5		
1	3	2	3	4	5	17	3.4
2	2	3	4	3	3	15	3.0
3	3	3	2	4	4	16	3.2
4	2	2	2	2	2	10	2.0
5	2	2	3	5	3	15	3.0
6	4	3	1	4	4	16	3.2
7	2	2	3	3	4	14	2.8
8	2	3	2	3	3	13	2.6
9	3	2	2	4	2	13	2.6
10	2	2	3	3	4	14	2.8
11	3	4	2	2	4	15	3.0
12	3	1	3	3	3	13	2.6
13	3	3	3	2	5	16	3.2
14	4	2	4	2	2	14	2.8
15	1	4	3	4	4	16	3.2
16	2	1	4	3	2	12	2.4
17	4	3	3	2	2	14	2.8
18	3	5	4	2	5	19	3.8
19	2	3	2	3	3	13	2.6
20	3	4	3	5	4	19	3.8
Total	53	54	56	63	68	294	
Purata	2.65	2.70	2.80	3.15	3.40		

Tabelanova (analisis keragaman)

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5%	
Perlakuan	4	8.340	2.085	2.370	2.492	NS
Panelis	19	18.440	0.971	1.103	1.73	NS
Galat	76	66.86	0.880			
Total	99	93.64				

**Lampiran 9. Hasil pengamatan uji organoleptik warna (hedonik) dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhdap uji organoleptik warna bihun).**

Panelis	Perlakuan					Total	Purata
	P1	P2	P3	P4	P5		
1	4	4	4	4	4	20	4.0
2	4	4	2	2	3	15	3.0
3	3	3	3	4	3	16	3.2
4	3	4	4	4	4	19	3.8
5	4	4	4	4	3	19	3.8
6	4	2	3	2	1	12	2.4
7	5	5	2	3	2	17	3.4
8	4	2	3	2	1	12	2.4
9	3	3	4	3	3	16	3.2
10	3	2	4	3	1	13	2.6
11	4	3	2	3	4	16	3.2
12	3	3	4	3	3	16	3.2
13	3	2	3	2	2	12	2.4
14	4	3	3	2	2	14	2.8
15	3	4	4	4	4	19	3.8
16	4	3	5	3	3	18	3.6
17	5	3	2	4	1	15	3.0
18	4	5	3	4	4	20	4.0
19	4	3	3	4	4	18	3.6
20	4	4	3	4	4	19	3.8
Total	75	66	65	64	56	326	
Purata	3.75	3.30	3.25	3.20	2.80		
Notasi	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>b</b>	<b>b</b>	<b>c</b>		

Tabel anova (analisis keragaman)

Varian	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5%	
Perlakuan	4	9.140	2.285	3.584	2.492	<b>S</b>
Panelis	19	27.640	1.455	2.281	1.725	<b>S</b>
Galat	76	48.460	0.638			
Total	99	85.240				
BNJ 5%	0.7					

**Lampiran 10. Hasil pengamatan uji organoleptik aroma (hedonik) dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhadap uji organoleptik aroma bihun).**

Panelis	Perlakuan					Total	Purata
	P1	P2	P3	P4	P5		
1	2	3	3	4	4	16	3.2
2	3	2	3	2	3	13	2.6
3	4	2	4	3	3	16	3.2
4	3	3	2	4	5	17	3.4
5	2	4	3	3	3	15	3.0
6	4	3	4	5	4	20	4.0
7	3	2	4	4	3	16	3.2
8	2	3	3	4	3	15	3.0
9	3	4	5	3	3	18	3.6
10	2	3	3	2	3	13	2.6
11	4	3	3	2	3	15	3.0
12	2	4	3	2	3	14	2.8
13	4	3	4	4	2	17	3.4
14	2	2	3	4	5	16	3.2
15	3	3	4	4	2	16	3.2
16	2	3	2	5	4	16	3.2
17	2	2	3	3	3	13	2.6
18	3	3	2	4	3	15	3.0
19	2	2	2	3	5	14	2.8
20	3	2	2	3	5	15	3.0
<b>Total</b>	55	56	62	68	69	310	
<b>Purata</b>	2.75	2.80	3.10	3.40	3.45		
Notasi	a	a	b	c	c		

Tabel anova (analisis keragaman)

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5%	
Perlakuan	4	8.500	2.125	2.828	2.492	S
Panelis	19	11.400	0.600	0.799	1.725	S
Galat	76	57.100	0.751			
Total	99	77				
BNJ 5%	0.63					

**Lampiran 11. Hasil pengamatan uji organoleptik daya tahan (sekoring) dan analisis keragaman (proporsi tepung jagung, tepung beras merah dan karagenan terhdap uji organoleptik daya tahan bihun).**

Panelis	Perlakuan					Total	Purata
	P1	P2	P3	P4	P5		
1	5	5	5	5	2	22	4.4
2	3	4	4	4	3	18	3.6
3	4	3	3	4	1	15	3.0
4	4	4	4	4	3	19	3.8
5	4	4	3	4	3	18	3.6
6	3	3	1	5	4	16	3.2
7	5	5	5	3	3	21	4.2
8	3	4	4	4	2	17	3.4
9	4	3	3	3	3	16	3.2
10	3	3	4	3	2	15	3.0
11	5	4	2	4	3	18	3.6
12	3	3	5	5	1	17	3.4
13	5	4	2	3	1	15	3.0
14	4	4	3	2	1	14	2.8
15	3	4	4	3	4	18	3.6
16	4	4	5	3	1	17	3.4
17	5	5	5	5	5	25	5.0
18	3	5	5	3	3	19	3.8
19	5	4	5	4	4	22	4.4
20	3	3	5	3	2	16	3.2
Total	78	78	77	74	51	358	
Purata	3.90	3.90	3.85	3.70	2.55		
Notasi	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>a</b>	<b>b</b>	<b>c</b>		

Tabel anova (analisis keragaman)

Varian	Db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	KET
					5%	
Perlakuan	4	27.060	6.765	8.117	2.492	S
Panelis	19	29.960	1.577	1.892	1.73	S
Galat	76	63.34	0.833			
Total	99	120.36				
BNJ 5%	0.78					