

The background of the page features a repeating watermark of the Universitas Esa Unggul logo. The logo consists of a stylized blue and orange circular emblem with a central blue circle, and the text 'Universitas Esa Unggul' in blue. A large, semi-transparent version of this logo is centered on the page, serving as a backdrop for the main text.

LAMPIRAN

LEMBAR PENJELASAN PANELIS

Kepada Yth,
Calon Panelis

Dengan hormat,

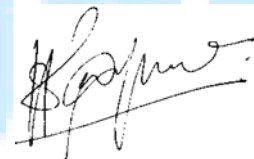
Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Septiana Yuki
NIM : 201532023
No.HP : 085887801663
Alamat : Vila Indah Permai No.36 RT001/RW035 Bekasi Utara
Institusi : Universitas Esa Unggul

Bermaksud mengadakan penelitian (penilaian organoleptik) dengan produk “Mi Kering dengan Subtitusi Beras Merah dan Kacang Koro Pedang”. Adapun tujuan dari penelitian ini secara umum untuk mengembangkan produk mi kering sebagai alternative makanan tambahan untuk ibu hamil dengan subtitusi tepung beras merah dan tepung kacang koro pedang terhadap penilaian organoleptik, dan zat gizi. Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat baik bagi universitas khususnya program studi gizi maupun masyarakat untuk menambah referensi dan informasi mengenai olahan beras merah dan kacang koro pedang sebagai makanan tambahan bagi ibu hamil.

Penelitian ini tidak akan menimbulkan kerugian berupa cedera atau bahaya bagi panelis. Apabila menimbulkan kerugian dapat menghubungi *contact person* yang tertera di atas lembar ini. Kerahasiaan data akan dijaga dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian saja. Sebagai ucapan terima kasih, panelis akan mendapat sebuah *souvenir*. Panelis berhak menolak atau mengundurkan diri jika tidak bersedia. Atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Jakarta, 4 Juni 2020



Septiana Yuki

**LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :
Umur :
Pekerjaan :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Septiana Yuki
NIM : 201532023
Produk : Mi Kering

Saya telah mendapat penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian ini. Saya menyatakan bahwa saya telah memenuhi persyaratan untuk menjadi panelis dalam penelitian ini, sesuai dengan penjelasan dari peneliti. Dan saya juga mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Jakarta,

2020

Panelis

()

Lampiran 1. Formulir Uji Mutu Hedonik

Formulir Uji Mutu Hedonik

Formulasi :

Kode Panelis :

--	--

Nama Panelis :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan sampel Mie Kering. Berikan penilaian saudara terhadap keseluruhan produk dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (|) pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilaian anda.
2. Silahkan minum atau berkumur terlebih dahulu sebelum saudara menilai sampel berikutnya.
3. Mohon **tidak membandingkan** antar sampel.

Rasa Mi Kering

Hambar Sangat Gurih

Warna Mi Kering

Coklat Kuning Kecoklatan

Tekstur Mi Kering

Tidak Kenyal Sangat Kenyal

Aroma Mi Kering

Sangat Langu Khas Mi

Keseluruhan Mi Kering

Sangat Tidak Menarik Sangat Menarik

Komentar :

.....

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

Formulir Uji Hedonik

Formulasi :

Kode Panelis :

--	--

Nama Panelis :

Tanggal :

Di hadapan anda disajikan sampel Mi Kering. Berikan penilaian anda terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Berikanlah penilaian saudara terhadap **tingkat kesukaan keseluruhan atribut sampel (over all)** dengan memberikan tanda garis vertikal diantara (|) diantara garis VAS (*Visual Analog Scale*) pada masing-masing kategori pengukuran sesuai penilaian saudara.
2. Silahkan minum/ berkumur terlebih dahulu sebelum anda menilai sampel berikutnya.
3. Mohon **tidak membandingkan** antar sampel.

Rasa Mi Kering



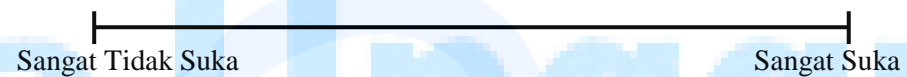
Warna Mi Kering



Tekstur Mi Kering



Aroma Mi Kering



Keseluruhan Mi Kering



Komentar :

.....

Lampiran 3. Formulir Penilaian Uji Hedonik Konsumen (Likeert)

FORMULIR PENILAIAN UJI HEDONIK

Nama :
Tanggal Pengujian : / Agustus / 2020
Umur :
Jenis Kelamin : P

Dihadapan saudara ada 4 jenis produk mi, saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik terhadap beberapa atribut sesuai persepsi saudara. Isi dengan nilai sesuai persepsi saudara pada kolom jawaban yang telah disediakan.

Atribut	Kode Sampel			
	M0	M1	M2	M3
Warna				
Aroma				
Rasa				
Tekstur				

Keterangan Nilai :

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

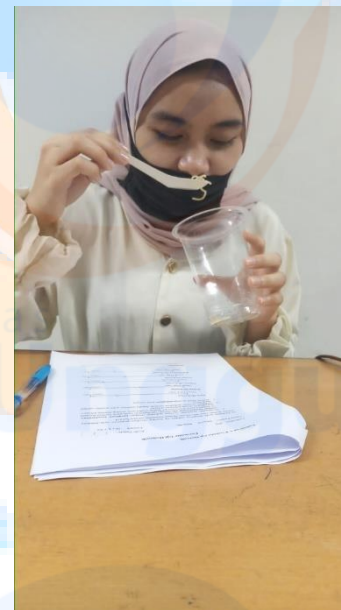
Komentar dan Saran :

Terima Kasih

Lampiran 4. Alur Pembuatan Mi Kering



Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian Panelis Semi Terlatih



Lampiran 6. Hasil Mi Keing yang Sudah Direbus



M0



M1

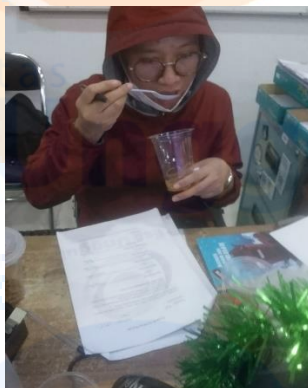


M2



M3

Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian Panelis Konsumen



Lampiran 8. Hasil Analisa

➤ Analisa Deskripsi Formula Terpilih

DESCRIPTION ANALYZE					
Bahan Baku	Berat (g)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
Tepung Terigu	45 gram	162	5,4	0,45	33,3
Beras Merah	7,5 gram	26,4	0,6	0,006	5,7
Kacang Koro Pedang	22,5 gram	87,6	6,15	0,66	14,85
Tepung Tapioka	10,5 gram	36,75	0,9	0	8,4
Telur Ayam	21 gram	28,605	2,745	1,98	0
Minyak Kelapa	4,5 gram	41,55	0	4,5	0
TOTAL		382,905	15,795	7,596	62,25

➤ Informasi Nilai Gizi Berdasarkan Hasil Uji Proksimat pada Formula Terpilih

INFORMASI NILAI GIZI/NUTRITION FACT		
Takaran Saji/ <i>Serving Size</i> : 75 gram		
Jumlah Sajian per Kemasan/ <i>Serving Per Pack</i> : 5		
JUMLAH PER SAJIAN/AMOUNT PER SERVING		
Energi Total/ <i>Total Energy</i> 312,46 kkal/kcal		
		% AKG
Lemak/ <i>Fat</i>	8,02 gram	11,92
Protein/ <i>Protein</i>	15,80 gram	22,57
Karbohidrat/ <i>Carbohydrate</i>	44,27 gram	26,63
Asam Folat	106,5 gram	17,75
Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2550kkal ibu hamil. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah. <i>Percent daily values for population are based on 2550 kcal for pregnant.</i> <i>Your daily valued may be higher or lower depending on your calorie needs.</i>		

Lampiran 9. Harga Pokok Produksi Formula Terpilih

Harga Pokok Produksi			
Bahan Baku	Harga Beli	Jumlah Digunakan	Harga
Tepung Terigu "cakra kembar"	Rp 12.000,00/kg	45 gram	Rp 540,00
Beras Merah	Rp 24.000,00/kg	7,5 gram	Rp 180,00
Kacang Koro Pedang	Rp 44.000,00/kg	22,5 gram	Rp 990,00
Tepung Tapioka "pak tani"	Rp 22.000,00/kg	10,5 gram	Rp 231,00
Telur Ayam	Rp 28.000,00/kg	21 gram	Rp 588,00
Kansui	Rp 20.000,00/200g	1,5 gram	Rp 150,00
Garam "dolpin"	Rp 6000,00/250g	1,5 gram	Rp 36,00
Minyak Kelapa "barco"	Rp 28.000,00/kg	4,5 gram	Rp 126,00
Gas "elpiji"	Rp 3.000/3kg	0,12 kg	Rp 800,00
Kemasan	Rp 3.000,00/pcs	1/5 pcs	Rp 600,00
Total			Rp 4.241,00
Cost harga jual produk (20% x Rp 4.241,00) =		Rp 848,20	Rp 5.089,20
PPH (10% x Rp 5.089,20) =		Rp 508,92	Rp 5.598,12
Harga Jual Pouch 100gram			
Rp	5.598,12		
Rp	(5.600,00)		
Harga Jual Pouch 500 gram			
Rp	27.990,60		
Rp	(28.000,00)		

Lampiran 10. Desain Produk



Mi Gesund

Cara membuat mie Gesund

Bumbu :

- Bawang merah 2buah
- Bawang putih 1 buah
- Cabai rawit 3 buah (sesuai selera)
- Kecap manis 2 sdm
- Kecap asin 1 sdm
- Saus Tiram 1 sdt
- Lada 1/4 sdt
- Garam 1/2 sdt (sesuai selera)
- Daging ayam cincang 50gr/ telur 1 buah /sesuai selera
- Sawi 50gr

Cara Memasak :

1. Rebus mie Gesund 5-10 menit
2. Tumis semua bumbu yang dihaluskan kemudian tambahkan bumbu kering
3. Masukkan ayam lalu tumis dengan bumbu sampai ayam matang dan bumbu menjadi harum
4. Masukkan mie Gesund yang sudah direbus beserta sayur sawi yg telah dicuci bersih
5. Hidangkan mie Gesund selagi hangat

INFORMASI NILAI GIZI / NUTRITION FACT		
Takaran saji / Serving Size : 75 gram		
Jumlah sajian per Kemasan / Serving per Pack : 5		
JUMLAH PER SAJIAN / AMOUNT PER SERVING		
Energi Total / Total Energy 313 kkal / kcal		
		% AKG
Lemak / Fat	8	12
Protein / Protein	16	23
Karbohidrat / Carbohydrate	44	27
Asam / Folat	107	18

Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2550 kkal ibu hamil.
Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah
Percent daily values for population are based on 2550 kcal for pregnant.
Your daily valloed may be higher or lower depending on your calories needs

EAT healthy

Netto : 225gram

Lampiran 11. Hasil Uji ONE WAY ANOVA Uji Hedonik Semi Terlatih

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Uji Hedonik Rasa Semi Terlatih	M0	6	57,00	25,760	10,517	29,97	84,03	19	81
	M1	6	57,67	15,565	6,354	41,33	74,00	34	80
	M2	6	54,17	16,461	6,720	36,89	71,44	35	78
	M3	6	69,17	24,441	9,978	43,52	94,82	30	100
	Total	24	59,50	20,494	4,183	50,85	68,15	19	100
Uji Hedonik Warna Semi Terlatih	M0	6	63,17	20,459	8,352	41,70	84,64	34	92
	M1	6	54,50	22,170	9,051	31,23	77,77	26	77
	M2	6	59,33	16,488	6,731	42,03	76,64	38	75
	M3	6	84,67	9,288	3,792	74,92	94,41	74	97
	Total	24	65,42	20,357	4,155	56,82	74,01	26	97
Uji Hedonik Tekstur Semi Terlatih	M0	6	71,83	31,581	12,893	38,69	104,98	10	100
	M1	6	67,00	29,624	12,094	35,91	98,09	34	100
	M2	6	61,17	23,617	9,642	36,38	85,95	38	98
	M3	6	64,00	27,481	11,219	35,16	92,84	28	95
	Total	24	66,00	26,633	5,436	54,75	77,25	10	100
Uji Hedonik Aroma Semi Terlatih	M0	6	77,00	16,248	6,633	59,95	94,05	56	100
	M1	6	62,33	27,384	11,179	33,60	91,07	27	100
	M2	6	58,83	21,405	8,738	36,37	81,30	32	93
	M3	6	73,67	23,372	9,542	49,14	98,19	36	100
	Total	24	67,96	22,329	4,558	58,53	77,39	27	100
Uji Hedonik Keseluruhan Produk Semi Terlatih	M0	6	77,00	13,535	5,526	62,80	91,20	56	97
	M1	6	65,83	26,080	10,647	38,46	93,20	32	100
	M2	6	61,33	20,714	8,456	39,60	83,07	38	98
	M3	6	75,67	19,418	7,927	55,29	96,04	45	100
	Total	24	69,96	20,204	4,124	61,43	78,49	32	100

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Uji Hedonik Rasa Semi Terlatih	Between Groups	789,000	3	263,000	,593	,627
	Within Groups	8871,000	20	443,550		
	Total	9660,000	23			
Uji Hedonik Warna Semi Terlatih	Between Groups	3190,833	3	1063,611	3,355	,039
	Within Groups	6341,000	20	317,050		
	Total	9531,833	23			
Uji Hedonik Tekstur Semi Terlatih	Between Groups	374,333	3	124,778	,157	,924
	Within Groups	15939,667	20	796,983		
	Total	16314,000	23			
Uji Hedonik Aroma Semi Terlatih	Between Groups	1375,458	3	458,486	,909	,454
	Within Groups	10091,500	20	504,575		
	Total	11466,958	23			
Uji Hedonik Keseluruhan Produk Semi Terlatih	Between Groups	1041,458	3	347,153	,832	,492
	Within Groups	8347,500	20	417,375		
	Total	9388,958	23			

Post Hoc Tests

Uji Hedonik Rasa Semi Terlatih

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
M2	6	54,17	
M0	6	57,00	
M1	6	57,67	
M3	6	69,17	
Sig.		,272	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Hedonik Warna Semi Terlatih

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M1	6	54,50	
M2	6	59,33	
M0	6	63,17	
M3	6		84,67
Sig.		,435	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Hedonik Tekstur Semi Terlatih

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
M2	6	61,17
M3	6	64,00
M1	6	67,00
M0	6	71,83
Sig.		,556

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Hedonik Aroma Semi Terlatih
Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
M2	6	58,83	
M1	6	62,33	
M3	6	73,67	
M0	6	77,00	
Sig.			,213

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Lampiran 12. Hasil Uji ONE WAY ANOVA Uji Hedonik Konsumen

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Uji Hedonik Rasa	M0	30	2,90	,759	,139	2,62	3,18	2	4
	M1	30	2,63	,718	,131	2,37	2,90	1	4
	M2	30	3,00	,947	,173	2,65	3,35	1	4
	M3	30	2,87	,860	,157	2,55	3,19	1	4
	Total	120	2,85	,827	,075	2,70	3,00	1	4
Uji Hedonik Warna	M0	30	3,33	,661	,121	3,09	3,58	2	4
	M1	30	2,80	,664	,121	2,55	3,05	1	4
	M2	30	3,20	,887	,162	2,87	3,53	1	4
	M3	30	3,17	,747	,136	2,89	3,45	2	4
	Total	120	3,13	,762	,070	2,99	3,26	1	4
Uji Hedonik Tekstur	M0	30	3,17	,747	,136	2,89	3,45	2	4
	M1	30	2,43	,971	,177	2,07	2,80	1	4
	M2	30	3,00	,947	,173	2,65	3,35	1	4
	M3	30	3,27	,740	,135	2,99	3,54	2	4
	Total	120	2,97	,907	,083	2,80	3,13	1	4
Uji Hedonik Aroma	M0	30	3,10	,712	,130	2,83	3,37	2	4
	M1	30	2,70	,794	,145	2,40	3,00	1	4
	M2	30	3,17	,791	,145	2,87	3,46	2	4
	M3	30	2,90	,923	,168	2,56	3,24	1	4
	Total	120	2,97	,819	,075	2,82	3,11	1	4

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Uji Hedonik Rasa	Between Groups	2,167	3	,722	1,059	,370
	Within Groups	79,133	116	,682		
	Total	81,300	119			
Uji Hedonik Warna	Between Groups	4,692	3	1,564	2,815	,042
	Within Groups	64,433	116	,555		
	Total	69,125	119			
Uji Hedonik Tekstur	Between Groups	12,467	3	4,156	5,645	,001
	Within Groups	85,400	116	,736		
	Total	97,867	119			
Uji Hedonik Aroma	Between Groups	4,000	3	1,333	2,039	,112
	Within Groups	75,867	116	,654		
	Total	79,867	119			

Post Hoc Tests

Uji Hedonik Rasa

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
M1	30	2,63
M3	30	2,87
M0	30	2,90
M2	30	3,00
Sig.		,120

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Uji Hedonik Tekstur

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M1	30	2,43	
M2	30		3,00
M0	30		3,17
M3	30		3,27
Sig.		1,000	,261

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Uji Hedonik Warna

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M1	30	2,80	
M3	30	3,17	3,17
M2	30	3,20	3,20
M0	30		3,33
Sig.		,051	,419

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Uji Hedonik Aroma

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M1	30	2,70	
M3	30	2,90	2,90
M0	30	3,10	3,10
M2	30		3,17
Sig.		,072	,233

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30,000.

Lampiran 13. Hasil Uji ONE WAY ANOVA Uji Mutu Hedonik

		Descriptives							
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Uji Mutu Hedonik Rasa Semi Terlatih	M0	6	31,83	25,764	10,518	4,80	58,87	9	72
	M1	6	42,50	26,144	10,673	15,06	69,94	15	83
	M2	6	34,83	22,921	9,357	10,78	58,89	12	69
	M3	6	51,33	34,967	14,275	14,64	88,03	13	99
	Total	24	40,13	27,062	5,524	28,70	51,55	9	99
Uji Mutu Hedonik Warna Semi Terlatih	M0	6	67,83	17,781	7,259	49,17	86,49	42	94
	M1	6	57,33	19,490	7,957	36,88	77,79	32	91
	M2	6	57,17	21,711	8,863	34,38	79,95	31	89
	M3	6	87,00	8,149	3,327	78,45	95,55	77	98
	Total	24	67,33	20,548	4,194	58,66	76,01	31	98
Uji Mutu Hedonik Tekstur Semi Terlatih	M0	6	71,83	14,261	5,822	56,87	86,80	56	98
	M1	6	61,67	21,229	8,667	39,39	83,95	39	91
	M2	6	58,67	21,704	8,861	35,89	81,44	34	94
	M3	6	67,83	25,143	10,265	41,45	94,22	38	100
	Total	24	65,00	20,240	4,131	56,45	73,55	34	100
Uji Mutu Hedonik Aroma Semi Terlatih	M0	6	72,33	18,007	7,351	53,44	91,23	46	92
	M1	6	63,83	26,057	10,638	36,49	91,18	29	100
	M2	6	63,33	26,372	10,766	35,66	91,01	25	93
	M3	6	77,67	15,832	6,464	61,05	94,28	48	94
	Total	24	69,29	21,483	4,385	60,22	78,36	25	100
Uji Mutu Hedonik Keseluruhan Produk Semi Terlatih	M0	6	68,33	16,597	6,776	50,92	85,75	56	100
	M1	6	53,50	12,988	5,303	39,87	67,13	36	72
	M2	6	62,00	13,206	5,391	48,14	75,86	43	83
	M3	6	74,33	24,213	9,885	48,92	99,74	36	100
	Total	24	64,54	18,005	3,675	56,94	72,14	36	100

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Uji Mutu Hedonik Rasa Semi Terlatih	Between Groups	1368,125	3	456,042	,589	,629
	Within Groups	15476,500	20	773,825		
	Total	16844,625	23			
Uji Mutu Hedonik Warna Semi Terlatih	Between Groups	3542,333	3	1180,778	3,828	,026
	Within Groups	6169,000	20	308,450		
	Total	9711,333	23			
Uji Mutu Hedonik Tekstur Semi Terlatih	Between Groups	635,667	3	211,889	,482	,698
	Within Groups	8786,333	20	439,317		
	Total	9422,000	23			
Uji Mutu Hedonik Aroma Semi Terlatih	Between Groups	868,125	3	289,375	,594	,626
	Within Groups	9746,833	20	487,342		
	Total	10614,958	23			
Uji Mutu Hedonik Keseluruhan Produk Semi Terlatih	Between Groups	1431,792	3	477,264	1,584	,224
	Within Groups	6024,167	20	301,208		
	Total	7455,958	23			

Post Hoc Tests

Uji Mutu Hedonik Rasa Semi Terlatih

Duncan ^a		Subset for alpha = 0.05	
Formulasi	N	1	
M0	6	31,83	
M2	6	34,83	
M1	6	42,50	
M3	6	51,33	
Sig.		,279	

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Mutu Hedonik Warna Semi Terlatih
Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
M2	6	57,17	
M1	6	57,33	
M0	6	67,83	67,83
M3	6		87,00
Sig.		,332	,073

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Mutu Hedonik Tekstur Semi Terlatih

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
M2	6	58,67
M1	6	61,67
M3	6	67,83
M0	6	71,83
Sig.		,331

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Mutu Hedonik Aroma Semi Terlatih

Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
M2	6	63,33	
M1	6	63,83	
M0	6	72,33	
M3	6	77,67	
Sig.			,315

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Uji Mutu Hedonik Keseluruhan Produk Semi Terlatih





Duncan^a

Formulasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	
M1	6	53,50	
M2	6	62,00	
M0	6	68,33	
M3	6	74,33	
Sig.			,069

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

Lampiran 14. Hasil Analisis Zat Gizi

 Cepat, Akurat dan Terjangkau		 Laboratorium Pengujian LP-671-02N
No. : VICMALAB.SK.L.VI.381.1	Bogor, 15 Juli 2020	
Lamp. : 1 halaman		
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium		
Kepada Yth. SEPTIANA YUKI Jl. Alur Laut No.03 RT.01 RW.05 Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan Jakarta Utara		
Dengan hormat,		
Berdasarkan surat order : 381/Lab.Vi/Vi/2020 , maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium untuk sampel produk :		
Nama Sampel	: MIE KERING M0	
Keterangan	: Terlampir	
Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.		
Atas kerjasama yang baik kami mengucapkan terima kasih.		
Hormat kami, Laboratorium Vicomas :		
 Irfah Khoirunisa, S.Pd Manager Administrasi		

RESULT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Pengujian

No : VICMALAB.LHP.2020.VI.381.1

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan hasil pengujian :

- I. Number / Nomor
 - 1.1 Order No. / No. Order : 381/Lab.Vi/VI/2020

- II. Principal / Pelanggan
 - 2.1 Name / Nama : SEPTIANA YUKI
 - 2.2 Address / Alamat : Jl. Alur Laut No. 03 RT.01 RW.05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara
 - 2.3 Phone / Telepon : 0858 8780 1663
 - 2.4 Contact Person / Personil Penghubung : Septiana Yuki

- III. Sample / Contoh Uji
 - 3.1 . Sample Code / Kode Sample : -
 - 3.2 . Production Date / Tanggal Produksi : -
 - 3.3 . Expire Date / Tanggal Kadaluarsa : -
 - 3.4 . Trade Mark / Nama Dagang : -
 - 3.5 . Packaging / Kemasan : Tempat Plastik
 - 3.6 . Sample Name / Nama Sampel : Mie Kering M0
 - 3.7 . Date of Acceptance / Tanggal Terima : June 25, 2020
 - 3.8 . Date of Analysis / Tanggal Uji : June 25, 2020 – July 14, 2020
 - 3.9 . Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir

- IV. Result / Hasil Uji
Result of analysis on page 2 / Hasil uji di halaman 2

Laboratorium Office :

Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :

Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

Lampiran 1:

F.07/VICMALAB
Revisi 1

LAPORAN PENGUJIAN
RESULT OF ANALYSIS
VICMALAB.LHP.2020.VI.381.1

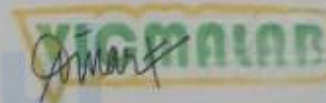
No.	Jenis Analisis <i>Type of Analysis</i>	Satuan <i>Unit</i>	Syarat <i>Specification</i>	Hasil Analisis <i>Result</i>	Metode <i>Method</i>
Proksimat :					
1	Kadar Air	%	-	7.67	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Abu	%	-	3.89	SNI 01-2891-1992
3	Protein	%	-	18.33	SNI 01-2891-1992
4	Lemak	%	-	7.69	SNI 01-2891-1992
5	Karbohidrat	%	-	62.42	SNI 01-2891-1992
6	Asam Folat	mcg/100 g	-	112	HPLC
Cemaran Mikrobiologi :					
7	Angka Lempeng Total	Koloni/g	<10 ⁴	3.0 x 10 ¹	ISO 4833-1

Kesimpulan:

Parameter Mikro yang diperiksa memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 13 tahun 2019 tentang tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan Kategori 06.4.2

Bogor, 15 Juli 2020

Manajer Teknis,



Dinar Fajrianti A.Md.Si

- Hasil Pengujian hanya berlaku untuk contoh yang di uji
The test result is only valid for the sample taken
- Hasil Pengujian berlaku untuk kelompok (Lot)
The test result is valid for the group sample

Laporan Hasil Pengujian ini dilarang diperbanyak kecuali atas persetujuan tertulis dari Manajer Puncak Laboratorium
This report shall not be reproduced without the written approval from Laboratory Top Manager

Laboratorium Office :

Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :

Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8. Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

No. : VICMALAB.SKL.V1.381.2
Lamp. : 1 halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 15 Juli 2020

Universitas

Kepada Yth.
SEPTIANA YUKI
Jl. Alur Laut No.03 RT.01 RW.05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara

Dengan hormat,


Berdasarkan surat order : 381/Lab Vi/VI/2020, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium untuk sampel produk :

Nama Sampel : MIE KERING MI
Keterangan : Terlampir

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Atas kerjasama yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Laboratorium Vikomas


Wafah Khoirunisa, S.Pd
Manager Administrasi

RESULT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Pengujian

No : VICMALAB.LHP.2020.VI.381.2

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan hasil pengujian :

- I. Number / Nomor
 - 1.1 Order No. / No. Order : 381/Lab.Vi/VI/2020

- II. Principal / Pelanggan
 - 2.1 Name / Nama : SEPTIANA YUKI
 - 2.2 Address / Alamat : Jl. Alur Laut No. 03 RT.01 RW.05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara
 - 2.3 Phone / Telepon : 0858 8780 1663
 - 2.4 Contact Person / Personil Penghubung : Septiana Yuki

- III. Sample / Contoh Uji
 - 3.1 Sample Code / Kode Sample :-
 - 3.2 Production Date / Tanggal Produksi :-
 - 3.3 Expire Date / Tanggal Kadaluarsa :-
 - 3.4 Trade Mark / Nama Dagang :-
 - 3.5 Packaging / Kemasan : Tempat Plastik
 - 3.6 Sample Name / Nama Sampel : Mie Kering M1
 - 3.7 Date of Acceptance / Tanggal Terima : June 25, 2020
 - 3.8 Date of Analysis / Tanggal Uji : June 25, 2020 – July 14, 2020
 - 3.9 Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir

- IV. Result / Hasil Uji
Result of analysis on page 2 / Hasil uji di halaman 2

Laboratorium Office :

Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :

Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

Lampiran 1

F.01/VICMALAB
Revisi 1

LAPORAN PENGUJIAN
RESULT OF ANALYSIS
VICMALAB.LHP.2020.VI.381.2

No.	Jenis Analisis Type of Analysis	Satuan Unit	Syarat Specification	Hasil Analisis Result	Metode Method
Proksimat :					
1	Kadar Air	%	-	5.68	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Abu	%	-	3.85	SNI 01-2891-1992
3	Protein	%	-	16.75	SNI 01-2891-1992
4	Lemak	%	-	11.61	SNI 01-2891-1992
5	Karbohidrat	%	-	62.11	SNI 01-2891-1992
6	Asam Folat	mg/100 g	-	109	HPLC
Cemaran Mikrobiologi :					
7	Angka Lempeng Total	Koloni/g	<10 ⁴	1.0 X 10 ³	ISO 4833-1

Kesimpulan:

Parameter Mikro yang diperiksa memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 13 tahun 2019 tentang tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan Kategori 06.4.2.

Bogor, 15 Juli 2020

Manajer Teknis,



Dinar Fajrianti A.Md.Si

Hasil Pengujian hanya berlaku untuk contoh yang di uji
The test result is only valid for the sample taken

Hasil Pengujian berlaku untuk kelompok (Lot)
The test result is valid for the group sample

Laporan Hasil Pengujian ini dilarang diperbanyak kecuali atas persetujuan tertulis dari Manajer Puncak Laboratorium
This report shall not be reproduced without the written approval from Laboratory Top Manager

Laboratorium Office :
Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :
Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

No : VICMALAB SKL.VI.381.3
Lamp : 1 halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 15 Juli 2020

Kepada Yth.
SEPTIANA YUKI
Jl. Alur Laut No.03 RT.01 RW.05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara

Dengan hormat,


Berdasarkan surat order : 381/Lab Vi/VI/2020 , maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium untuk sampel produk :

Nama Sampel : MIE KERING M2
Keterangan : Terlampir

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Atas kerjasama yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Laboratorium Vigomas


Irfan Khoirunisa, S.Pd
Manager Administrasi

RESULT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Pengujian
No. VICMALAB.LHP.2020.VI381.3

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan hasil pengujian :

- I. Number / Nomor
1.1 Order No. / No. Order : 381/Lab Vi/VI/2020
- II. Principal / Pelanggan
2.1 Name / Nama : SEPTIANA YUKI
2.2 Address / Alamat : Jl. Alur Laut No. 03 RT 01 RW 05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara
2.3 Phone / Telepon : 0858 8780 1663
2.4 Contact Person / Personil Penghubung : Septiana Yuki
- III. Sample / Contoh Uji
3.1 Sample Code / Kode Sample : -
3.2 Production Date / Tanggal Produksi : -
3.3 Expire Date / Tanggal Kadaluarsa : -
3.4 Trade Mark / Nama Dagang : -
3.5 Packaging / Kemasan : Tempat Plastik
3.6 Sample Name / Nama Sampel : Mie Kering M2
3.7 Date of Acceptance / Tanggal Terima : June 25, 2020
3.8 Date of Analysis / Tanggal Uji : June 25, 2020 – July 14, 2020
3.9 Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir
- IV. Result / Hasil Uji
Result of analysis on page 2 / Hasil uji di halaman 2

Laboratorium Office :
Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor.
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :
Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

Lampiran 1

F.07/VICMALAB
Revisi 1

LAPORAN PENGUJIAN
RESULT OF ANALYSIS
VICMALAB.LHP.2020.V1.381.3

No.	Jenis Analisis <i>Type of Analysis</i>	Satuan <i>Unit</i>	Syarat <i>Specification</i>	Hasil Analisis <i>Result</i>	Metode <i>Method</i>
proksimat :					
1	Kadar Air	%	-	8.06	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Abu	%	-	3.20	SNI 01-2891-1992
3	Protein	%	-	16.48	SNI 01-2891-1992
4	Lemak	%	-	12.14	SNI 01-2891-1992
5	Karbohidrat	%	-	60.12	SNI 01-2891-1992
6	Asam Folat	mcg/100 g	-	138	HPLC
Cemaran Mikrobiologi :					
7	Angka Lempeng Total	Koloni/g	$<10^4$	2.0×10^1	ISO 4833-1

Kesimpulan:

Parameter Mikro yang diperiksa memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 13 tahun 2019 tentang tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan Kategori 06.4.2

Bogor, 15 Juli 2020

Manajer Teknis,



Dinar Fajrianti A.Md.Si

Hasil Pengujian hanya berlaku untuk contoh yang di uji
The test result is only valid for the sample taken

Hasil Pengujian berlaku untuk kelompok (Lot)
The test result is valid for the group sample

Laporan Hasil Pengujian ini dilarang diperbanyak kecuali atas persetujuan tertulis dari Manajer Puncak Laboratorium
This report shall not be reproduced without the written approval from Laboratory Top Manager

Laboratorium Office :

Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :

Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

No. : VICMALAB-SKL-VI-381.4
Lamp. : 1 halaman
Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 15 Juli 2020

Kepada Yth.
SEPTIANA YUKI
Jl. Alur Laut No 03 RT.01 RW.05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara

Dengan hormat,


Berdasarkan surat order 381/Lab Vi/Vi/2020, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium untuk sampel produk :

Nama Sampel : MIE KERING M3
Keterangan : Terlampir

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Atas kerjasama yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Laboratorium Vigomas


Irfa Khairunisa, S.Pd
Manager Administrasi

RESULT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Pengujian
No : VICMALAB.LHP.2020.VI381.4

Yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan hasil pengujian :

- I. Number / Nomor
1.1 Order No. / No. Order : 381/Lab.Vi/VI/2020

- II. Principal / Pelanggan
2.1 Name / Nama : SEPTIANA YUKI
2.2 Address / Alamat : Jl. Alur Laut No. 03 RT.01 RW.05
Kec. Koja, Kel. Rawa Badak Selatan
Jakarta Utara
2.3 Phone / Telepon : 0858 8780 1663
2.4 Contact Person / Personil Penghubung : Septiana Yuki

- III. Sample / Contoh Uji
3.1 . Sample Code / Kode Sample : -
3.2 . Production Date / Tanggal Produksi : -
3.3 . Expire Date / Tanggal Kadaluarsa : -
3.4 . Trade Mark / Nama Dagang : -
3.5 . Packaging / Kemasan : Tempat Plastik
3.6 . Sample Name / Nama Sampel : Mie Kering M3
3.7 . Date of Acceptance / Tanggal Terima : June 25, 2020
3.8 . Date of Analysis / Tanggal Uji : June 25, 2020 – July 14, 2020
3.9 . Type of Analysis / Jenis Uji : Terlampir

- IV. Result / Hasil Uji
Result of analysis on page 2 / Hasil uji di halaman 2

Laboratorium Office :
Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :
Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497

Lampiran 1

F:07VICMALAB
Revisi 1

LAPORAN PENGUJIAN
RESULT OF ANALYSIS
VICMALAB.LHP.2020.VL381.4

No.	Jenis Analisis Type of Analysis	Satuan Unit	Syarat Specification	Hasil Analisis Result	Metode Method
Proksimat :					
1	Kadar Air	%	-	5.30	SNI 01-2891-1992
2	Kadar Abu	%	-	3.92	SNI 01-2891-1992
3	Protein	%	-	21.07	SNI 01-2891-1992
4	Lemak	%	-	10.69	SNI 01-2891-1992
5	Karbohidrat	%	-	59.02	SNI 01-2891-1992
6	Asam Folat	mcg/100 g	-	142	HPLC
Cemaran Mikrobiologi :					
7	Angka Lempeng Total	Koloni/g	≤10 ⁴	1.0 X 10 ¹	ISO 4833-1

Kesimpulan:

Parameter Mikro yang diperiksa memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan badan pengawas obat dan makanan nomor 13 tahun 2019 tentang tentang batas maksimal cemaran mikroba dalam pangan olahan Kategori 06.4.2

Bogor, 15 Juli 2020

Manajer Teknis,



Dinar Fajrianti A.Md.Si

- Hasil Pengujian hanya berlaku untuk contoh yang di uji
The test result is only valid for the sample taken
- Hasil Pengujian berlaku untuk kelompok (Lot)
The test result is valid for the group sample

Laporan Hasil Pengujian ini dilarang diperbanyak kecuali atas persetujuan tertulis dari Manajer Puncak Laboratorium
This report shall not be reproduced without the written approval from Laboratory Top Manager

Laboratorium Office :

Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41 Kec. Cibinong Kab. Bogor
Telepon (021) 879 29992

Marketing Office :

Ruko Graha Cibinong, Blok G No. 8 Jl. Raya Jakarta Bogor Km. 41
Kec. Cibinong Kab. Bogor, Telepon 0812 8814 1497