

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3729-1995. Standar Mutu Pati Sagu.
- Afrianti Fitri, Raswen Efendi, Yusmarini. 2016. Pemafaatan Pati Sagu Dan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Kue Bangkit. *Jurnal JOM Faperta UR 3(2): 1-16*
- Ariyantoro, A.R, N.H.R Parnanto, and E.D Kuntatiek. 2020. “Pengaruh Variasi Suhu Pre-Gelatinisasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Fisikokimia Tepung Bengkuang yang Dimodifikasi” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 8 (1): 12–19.*
- Ariyani, E. 2006. Penetapan Kandungan Kolesterol Dalam Kuning Telur Pada Ayam Petelur. Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Assagaf Muhammad, Chris Sugihono, Yopi Saleh. 2013. Pengembangan Pangan Lokal Berbahan Baku Sagu di Maluku Utara. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku Utara Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian
- Asih, Lestari Dwi, and Maya Widyastiti. 2016. “Meminimumkan Jumlah Kalori Di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming.” *Ekologia 16 (1): 38–44.*
- E. M. A. Sari, E. Suprijatna dan W. Sarengat. 2017. Pengaruh Sinbiotik untuk Aditif Pakan Ayam Petelur terhadap Kandungan Kimiawi Telur. *Jurnal Peternakan. 19(1): 16-11.*
- Ekafitri, Riyanti, and R H. Fitri Faradilla. 2011. “Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat.” *Pangan 20 (2): 153–61.*
- Ekayani, Ida Ayu Putu Hemy. 2011. “Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake.” *JPTK, UNDIKSHA 8: 59–74.*
- Galung Santhy Firman. 2017. Karakterisasi dan Pengaruh Berbagai Perlakuan Terhadap Produksi Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Instan. *Jurnal Pertanian Bekelanjutan 5(2): 1-6*
- Hayati Rita dan Baihaqi. 2016. Pengaruh Kadar Air dan Persamaan Bet Terhadap Masa Simpan Kakao. *Jurnal Agrotek Lestari 2(1): 33-38*
- Herawati Yunila dan Desriyeni. 2017. Kemas Ulang Informasi Manfaat Daun Katuk Untuk Produksi Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan 6(1): 78-85*
- Heryani, Hesti. 2016. Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin
- Juliastuti, Juliastuti. 2019. “Efektivitas Daun Katuk (*Sauropus Androgynus*) Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui di Puskesmas Kuta Baro Aceh Besar.” *Indonesian Journal for Health Sciences 3 (1): 1*
- Kesuma, Rani. 2018. “Pengaruh Pemanasan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral Dan Vitamin C Selada Air (*Nasturtium Officinale*).”
- Khaerunnisa, Jamilah. 2019. Aplikasi Tepung Kelapa Dalam Roti Manis. *Balai Besar Industri Hasil Perkebunan Makasar 14 (1): 1–10.*
- Kolanus P.M Joice. 2013. Peningkatan Mutu Bagea Saparua dengan Fortifikasi Surimi san Karajinan. *Jurnal Majalah Biam 9(2): 65-74*
- Kumolontang, Nova. 2014. “Tepung Kelapa Sebagai Subtituen Parsial Dalam Pembuatan White Bread. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri 6 (2): 63–70.*

- Lindani Amelia dan C.C Nurwitri. 2016. Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode *Moisture Analyzer* dengan Metode *Oven* Pada Biskuit *Sandwich Cookies* di PT Mondelez Indonesia *Manufacturing*. Institut Pertanian Bogor
- Polii, Fahri Ferdinand. 2018. “Pengaruh Substitusi Tepung Kelapa Terhadap Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Kue Kering.” *Buletin Palma* 18 (2): 91–98.
- Pertiwi, P. 2015. Studi Preferensi Konsumen Terhadap Gula Semut Kelapa Di Universitas Lampung. Universitas Lampung. Bandar Lampung. [Skripsi]
- Puspadewi, Rekyan Hanung dan Briawan, Dodik. 2015. “Persepsi Tentang Pangan Sehat, Alasan Pemilihan Pangan Dan Kebiasaan Makan Sehat Pada Mahasiswa.” *Jurnal Gizi Dan Pangan* 9 (3): 211–18.
- Putra, H. Gideon, NuraliErny J. N., Koapaha Teltje, Lalujan, E. Lana. 2013. “Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*) Dengan Bahan Pengikat *Carboxymethyl Celluloce* (Cmc).” *Cocos* 2 (4).
- Rahman Taufik dan Triyono Agus. 2011. Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan 2(1): 223-230
- Rahmi, Alia, Susi, and Lya Agustina. 2013. “Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan Dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa.” *Jurnal ZIRAA’AH* 37 (2): 26–32.
- Saputra, Rizky Rahman. 2018. “Substitusi Tepung Maizena dengan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap (*Metroxylon Sp*) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensoris Es Krim.”
- Sempati, G. P. Hardikna. 2017. Persepsi Dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta. [Skripsi]
- Silvana, Asri, Naiu Lukman, and Rimin Lasimpala. 2014. “Uji Pembedaan Ikan Teri Kering Pada Lama Pengeringan Berbeda Dengan Ikan Teri Komersial Dari Desa Tolotio Kabupaten Bone Bolango Provinsi Gorontalo.” *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan* II (2): 88–92.
- Soemaryoto. 2016. Pengaruh Penggunaan Asam Tinggi Terhadap Tingkat Preferensi Konsumen dan Umur Simpan Produk Permen. *Jurnal Agroindustri Halal* 2(1): 37-43
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sumarmi Sri dan Salim A. Lutfi. 2007. Diversifikasi Konsumsi Masyarakat Berdasarkan Menu Seimbang dan Skor Pola Pangan Harapan pada Keluarga Balita di Kabupaten Pacitan. *The Indonesian Journal of Public Health* 4(1): 14-20
- Tyas Agnes S. P. 2017. Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan* 1(1): 1-14
- Waskito, Yanuar Adi P, Ahmad Nimatullah Al-baarri, and Setya Budi M Abduh. 2014. “Intensitas Warna Kecoklatan , Sifat Antioksidan , Dan Goaty Aroma Pada Proses Glikasi Whey Susu Kambing Dengan L-Psikosa , L-Tagatosa , Dan L- Fruktosa.” *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4): 160–63.
- Yunita Arisnawati. 2016. Dentifikasi Bakteri *Salmonella Sp* Pada Telur Ayam Ras Studi Di Pasar Pon Jombang. Karya Tulis Ilmiah. Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Zalukhu, Siska Kristina. 2019. “Pembuatan Flakes Tepung Sagu (*Metroxylon Sp*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Sebagai Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2.”

LAMPIRAN

Tabel Lampiran 1. Tabel Uji Segitiga

Jumlah Penguji	Jumlah terkecil untuk beda nyata tingkat			Jumlah Penguji	Jumlah terkecil untuk beda nyata tingkat		
	5%	1%	0,10%		5%	1%	0,10%
1				33	17	18	21
2				34	17	19	21
3	3			35	17	19	22
4	4			36	18	20	22
5	4	5		37	18	20	22
6	5	6		38	19	21	23
7	5	6	7	39	19	21	23
8	6	7	8	40	19	21	24
9	6	7	8	41	20	22	25
10	7	8	9	42	20	22	25
11	7	8	10	43	21	23	26
12	8	9	10	44	21	23	26
13	8	9	11	45	21	24	27
14	9	10	11	46	22	24	27
15	9	10	12	47	22	24	27
16	9	11	12	48	22	25	28
17	10	11	13	49	23	25	28
18	10	12	13	50	23	26	29
19	11	13	14	52	24	26	29
20	11	13	14	54	25	27	30
21	12	13	15	56	26	28	31
22	12	14	15	58	26	29	32
23	12	14	16	60	27	30	33
24	13	15	16	62	28	30	33
25	13	15	17	64	29	31	34
26	14	15	17	66	29	32	35
27	14	16	18	68	30	33	36
28	15	16	18	72	32	34	38
29	15	17	19	74	32	35	39
30	15	17	19	76	33	36	39
31	16	18	20	78	34	37	40
32	16	18	20	80	35	38	41

Tabel Lampiran 2. Hasil Analisis Data Tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Organoleptik Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.106 ^a	2	.053	4.061	.140
Intercept	45.927	1	45.927	3.515E3	.000
Formulasi	.106	2	.053	4.061	.140
Error	.039	3	.013		
Total	46.072	6			
Corrected Total	.145	5			

a. R Squared = ,730 (Adjusted R Squared = ,550)

Tabel Lampiran 3. Hasil Analisis Data Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Organoleptik Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.173 ^a	2	.087	4.221	.134
Intercept	35.527	1	35.527	1.730E3	.000
Formulasi	.173	2	.087	4.221	.134
Error	.062	3	.021		
Total	35.762	6			
Corrected Total	.235	5			

a. R Squared = ,738 (Adjusted R Squared = ,563)

Tabel Lampiran 4. Hasil Analisis Data Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Organoleptik Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.045 ^a	2	.022	1.167	.422
Intercept	54.000	1	54.000	2.812E3	.000
Formulasi	.045	2	.022	1.167	.422
Error	.058	3	.019		
Total	54.102	6			
Corrected Total	.102	5			

a. R Squared = ,438 (Adjusted R Squared = ,063)

Tabel Lampiran 5. Hasil Analisis Data Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Organoleptik Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.050 ^a	2	.025	.547	.627
Intercept	56.918	1	56.918	1.256E3	.000
Formulasi	.050	2	.025	.547	.627
Error	.136	3	.045		
Total	57.104	6			
Corrected Total	.186	5			

a. R Squared = ,267 (Adjusted R Squared = -,221)

Tabel Lampiran 6. Data Uji Organoleptik

1. Hasil Organoleptik Pengaruh Variasi Tepung Sagu Terhadap Tekstur Kue Bagea

Nama	Parameter Warna TS1		Parameter Aroma TS1		Parameter Rasa TS1		Parameter Tekstur TS1	
	893	198	893	198	893	198	893	198
Nina	4	4	4	3	3	3	3	3
Mifta	4	3	3	4	4	3	4	3
Kerina	3	3	2	2	1	1	1	1
Rixon	2	2	2	2	1	1	2	2
Asma	1	3	2	3	1	4	1	1
Nurdian	3	3	1	1	1	2	4	4
Safira	2	2	3	5	4	1	1	1
Astuti	4	4	4	5	4	4	5	4
Asya	2	2	4	4	2	3	3	3
Nuril	2	4	1	4	1	1	1	1
Viny	3	2	5	4	2	4	2	4
Rahayu	4	5	4	5	1	3	3	4
Vivi	3	4	3	4	3	4	3	4
Dino	3	3	3	3	3	3	2	3
Wiwiek	3	3	3	3	2	3	2	3
Humairah	1	1	2	2	1	1	1	1
Padli	2	4	2	4	2	4	2	2
Romana	3	3	3	3	1	1	4	4
Ulfah	2	2	3	4	3	2	3	3
Aburipal	2	4	2	4	2	4	4	5
Rahmawati	4	4	3	3	4	3	4	4
Asdiana	4	4	3	3	5	3	4	4
William	5	4	5	3	4	3	2	3
Hasmawati	4	5	4	5	3	5	4	4
Nurul	3	3	3	3	3	3	4	4
Rata-rata	2,92	3,24	2,96	3,44	2,44	2,76	2,76	3

Nama	Parameter Warna TS2		Parameter Aroma TS2		Parameter Rasa TS2		Parameter Tekstur TS2	
	356	742	356	742	356	742	356	742
Nina	4	4	3	3	2	3	3	4
Mifta	5	4	3	4	4	4	3	3
Kerina	3	3	2	2	1	1	1	1
Rixon	2	2	2	2	1	1	2	2
Asma	4	1	4	2	3	2	2	2
Nurdian	3	3	1	1	1	2	4	4
Safira	5	5	2	3	4	3	5	4
Astuti	3	4	4	3	4	3	4	4
Asya	3	3	4	3	2	2	3	4
Nuril	4	4	3	4	4	3	2	2
Viny	3	2	3	4	2	3	2	3
Rahayu	4	3	5	4	1	2	2	3
Vivi	3	2	3	3	4	3	3	3
Dino	2	3	3	3	2	3	3	3
Wiwiek	3	2	2	2	2	3	2	2
Humairah	1	1	1	2	1	2	1	1
Padli	3	3	3	4	2	2	2	2
Romana	3	3	4	3	2	2	4	4
Ulfah	2	2	4	4	3	2	2	2
Aburipal	2	1	3	2	3	1	4	1
Rahmawati	3	3	4	4	3	2	4	4
Asdiana	1	4	4	4	4	2	2	4
William	3	4	2	4	2	2	2	2
Hasmawati	4	5	4	4	3	4	4	4
Nurul	4	4	3	3	4	4	4	4
Rata-rata	3,08	3	3,04	3,08	2,56	2,44	2,8	2,88

Nama	Parameter Warna TS3		Parameter Aroma TS3		Parameter Rasa TS3		Parameter Tekstur TS3	
	432	241	432	241	432	241	432	241
Nina	5	5	3	4	1	1	3	3
Mifta	5	5	3	3	4	4	3	3
Kerina	3	3	3	4	3	2	1	1
Rixon	2	2	2	2	1	1	2	2
Asma	1	1	3	4	2	3	1	1
Nurdian	4	4	2	3	1	3	4	4
Safira	2	4	3	3	3	2	3	5
Astuti	4	4	4	5	3	4	4	3
Asya	2	2	2	2	1	1	2	3
Nuril	2	2	2	1	2	1	2	1
Viny	4	4	4	5	1	4	2	3
Rahayu	3	2	3	3	2	1	4	2
Vivi	3	3	4	3	4	4	2	3
Dino	3	3	4	3	3	4	3	3
Wiwiek	4	4	3	3	2	3	2	2
Humairah	1	2	1	2	1	1	1	1
Padli	2	2	4	4	2	2	2	1
Romana	3	3	3	3	2	2	4	4
Ulfah	2	4	4	4	3	2	3	2
Aburipal	4	2	4	4	4	3	4	1
Rahmawati	3	3	4	3	3	2	3	3
Asdiana	1	1	2	3	1	1	2	3
William	1	1	1	2	1	1	4	4
Hasmawati	3	3	3	3	3	3	2	2
Nurul	4	4	1	1	1	1	3	3
rata-rata	2,84	2,92	2,88	3,08	2,16	2,24	2,64	2,52

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-rata
TS1	3,08	3,2	2,6	2,88	2,94
TS2	3,04	3,06	2,5	2,84	2,86
TS3	2,88	2,98	2,2	2,58	2,66

2. Hasil Organoleptik Pengaruh Variasi Tepung Sagu Terhadap Tekstur Kue Bagea

Nama	182				653			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Nina	5	5	3	3	5	5	3	3
Monivia	4	4	1	1	4	4	1	1
Kerina	3	3	1	2	3	3	1	1
Rixon	2	2	2	2	2	2	2	2
Asma	3	5	3	4	2	3	4	2
Nurdian	4	2	2	4	4	2	1	4
Safira	4	3	3	4	4	4	4	5
Astuti	4	3	4	4	4	4	4	3
Asya	3	2	1	2	3	2	1	2
Nuril	2	2	1	1	2	2	1	1
Viny	2	4	3	2	3	5	1	1
Rahayu	4	2	1	3	5	4	2	2
Vivi	2	2	3	3	3	2	3	2
Mifta	3	4	2	4	4	4	3	4
Wiwiek	2	2	2	2	4	2	2	3
Humairah	3	2	1	1	3	2	1	1
Padli	3	4	3	2	3	3	3	4
Romana	1	2	4	2	2	3	3	3
Ulfah	3	3	2	2	3	3	2	2
shazkia	4	3	1	3	3	2	1	3
Rahmawati	3	2	3	3	2	3	3	3
Asdiana	1	4	2	4	3	4	4	4
A. Dwi	4	3	4	3	4	3	2	4
Nurul	3	3	3	3	3	4	4	3
Total	72	71	55	64	78	75	56	63
Rata-rata	2,88	2,84	2,2	2,56	3,12	3	2,24	2,52

Nama	923				350			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Nina	5	3	2	3	5	3	2	3
Monivia	4	5	1	1	4	4	1	1
Kerina	3	2	1	2	3	3	2	2
Rixon	2	2	2	2	2	2	2	2
Asma	2	2	2	3	2	3	3	2
Nurdian	4	1	1	4	4	2	3	4
Safira	5	4	4	3	3	3	3	4
Astuti	4	4	5	5	4	4	5	3
Asya	3	2	2	2	2	2	1	2
Nuril	2	1	4	4	2	1	3	2
Viny	4	5	3	2	2	4	2	3
Rahayu	5	4	1	4	4	3	2	3
Vivi	3	3	4	3	2	3	3	4
Mifta	4	4	4	2	4	4	4	3
Wiwiek	3	2	2	3	3	2	3	2
Humairah	3	2	1	1	3	2	1	1
Padli	3	4	2	4	3	3	2	2
Romana	3	3	3	4	2	3	4	3
Ulfah	3	3	3	3	3	3	2	2
shazkia	3	2	2	2	3	2	2	2
Rahmawati	3	3	3	3	2	3	4	3
Asdiana	3	3	1	3	3	3	1	2
A. Dwi	4	4	4	5	4	4	2	5
Nurul	2	4	4	4	2	3	3	4
Total	80	72	61	72	71	69	60	64
Rata-rata	3,2	2,88	2,44	2,88	2,84	2,76	2,4	2,56

Nama	234				478			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Nina	5	5	2	3	5	5	2	3
Monivia	4	4	2	1	4	4	1	1
Kerina	3	2	1	1	3	1	1	2
Rixon	2	2	2	2	2	2	2	2
Asma	3	2	2	3	2	2	3	3
Nurdian	4	2	1	4	4	2	1	4
Safira	4	3	3	2	5	3	3	2
Astuti	4	4	4	4	4	3	3	4
Asya	2	2	1	2	3	2	1	2
Nuril	2	1	1	1	2	2	1	4
Viny	4	4	2	2	5	5	3	2
Rahayu	4	3	2	2	4	4	1	2
Vivi	4	2	3	3	4	3	3	2
Mifta	3	3	3	4	3	3	2	4
Wiwiek	4	2	3	2	4	3	2	3
Humairah	3	2	1	1	3	3	1	1
Padli	2	4	1	2	3	4	3	2
Romana	4	4	3	4	4	4	3	4
Ulfah	3	3	2	3	3	3	2	3
shazkia	3	3	2	2	3	3	1	3
Rahmawati	3	4	3	3	3	3	3	3
Asdiana	4	2	3	4	4	2	5	1
A. Dwi	4	3	3	3	4	5	5	4
Nurul	3	4	3	3	3	3	4	3
Total	81	70	53	61	84	74	56	64
Rata-rata	3,24	2,8	2,12	2,44	3,36	2,96	2,24	2,56

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-rata
TBK 1	3	2,92	2,22	2,54	2,67
TBK 2	3,02	2,82	2,42	2,72	2,75
TBK 3	3,3	2,88	2,18	2,5	2,72

Lampiran 7. Kuesioner Uji Hedonik

KUESIONER UJI HEDONIK

Nama dan No. Hp : Tanggal:...../...../.....

Judul : Pengembangan Produk Kue Bagea Sehat Sebagai Pangan Darurat

Sampel : Tepung Sagu, Tepung Bungkil Kelapa, Daun Katuk, Kacang Hijau

Dihadapan anda terdapat 6 sampel, berikan penilaian anda terhadap seberapa besar tingkat kesukaan/ ketidaksukaan anda pada sampel tersebut, berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur dari sampel dengan catatan jangan membandingkan antara sampel yang satu dengan sampel yang lainnya dan netralkan indra pengecap anda dengan air putih setelah selesai mencicipi satu sampel. Silahkan memberi penilaian pada tempat yang disediakan. Setelah mencicipi semua sampel, anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan untuk memastikan penilaian anda. Berikan penilaian dengan skala antara 1-5

Kode Sampel	Penilaian			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
234				
478				
923				
350				
653				
182				

Keterangan:

5 = sangat suka

4 = suka

3 = netral

2 = cukup suka

1 = tidak suka

Lampiran 8. Kuesioner Uji Segitiga

KUESIONER UJI SEGITIGA

Nama dan No. Hp : Tanggal:...../...../.....

Paraf :

Sampel : Pengembangan Produk Kue Bagea Sehat Sebagai Pangan Darurat

Dihadapan anda disajikan 3 buah kue bagea. Diantara sampel tersebut terdapat 2 sampel yang sama. Anda diminta untuk menentukan sampel mana yang berbeda. Berikan tanda (√) untuk sampel yang sama.

Lampiran 9. Perhitungan Total Kalori

Kalori Sagu

Karbohidrat : $84\% \times 225 \text{ g} \times 4 = 762,3 \text{ kkal/g}$

Kalori Tepung Bungkil Kelapa

Karbohidrat : $40\% \times 45 \text{ g} \times 4 = 72 \text{ kkal/g}$

Protein : $23\% \times 45 \text{ g} \times 4 = 41,4 \text{ kkal/g}$

Lemak : $15\% \times 45 \text{ g} \times 9 = 60,75 \text{ kkal}$

Kalori Kacang Hijau

Karbohidrat : $62,9\% \times 10,8 \text{ g} \times 4 = 27,173 \text{ kkal/g}$

Protein : $22,85\% \times 10,8 \text{ g} \times 4 = 9,87$

Kalori Daun Katuk

Karbohidrat : $11\% \times 5,4 \text{ g} \times 4 = 2,4 \text{ kkal/g}$

Kalori Telur Ayam

Protein : $12\% \times 21,6 \text{ g} \times 4 = 10 \text{ kkal/g}$

Lemak : $10\% \times 21,6 \text{ g} \times 9 = 19,44 \text{ kkal/g}$

Kalori Gula Aren

Karbohidrat : $95\% \times 18,9 \times 4 = 71,82 \text{ kkal/g}$

Protein : $2,28\% \times 18,9 \text{ g} \times 4 = 1,7 \text{ kkal/g}$

Gambar Lampiran 10. Hasil Uji Kadar Air



Gambar Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian

