

DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo-Oyetero, A.O., Ogundipe, O.O., dan Adeeko, K.N. 2016. Quality Assessment and Consumer Acceptability of Bread From Wheat and Fermented Banana Flour. *Food Science and Nutrition Journal*, 4 (3): 364–369.
- Adiluhung, W.D., dan Sutrisno, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Glukomannan Dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur Dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6 (4): 26–37.
- Al-saleh, A., dan Brennan, C.S. 2012. Bread Wheat Quality: Some Physical, Chemical and Rheological Characteristics of Syrian and English Bread. *Foods*, 1: 3–17.
- Alamanda, D.S. 2015. *Karakteristik Fisikokimia Pati Pisang Pada Berbagai Tingkat Kematangan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Apriwinda. 2013. *Studi Fermentasi Nira Batang Sorgum Manis (Sorghum bicolor (L) Moench) Untuk Produksi Etanol*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Arifin, S. 2011. *Studi Pembuatan Roti Dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Arifki, H.H., dan Barliana, M.I. 2013. Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang di Indonesia : Review Artikel. *Jurnal Farmaka*, 4: 1–15.
- BSN. 1995. *SNI Tepung Pisang SNI 01-3841-1995*. Badan Standarisasi Nasional.
- Fadhila, A.H. 2010. *Analisis Kepuasan dan Loayalitas Konsumen Terhadap Menu Pancake di Pantasteiik Restaurant Botani Square Serta Implikasinya Terhadap Alternatif Bauran Pemasaran*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Feili, R. 2013. Physical and Sensory Analysis of High Fiber Bread Incorporated with Jackfruit Rind Flour. *Food Science and Technology Journal*, 1 (2): 30–36.
- Fontes, S.De M., Cavalcanti, M.T., Candeia, R.A., dan Almeida, E.L. 2017. Characterization and Study of Functional Properties of Banana Starch Green Variety of Mysore (*Musa AAB - Mysore*). *Food Science and Technology Journal*, 37 (2): 224–231.
- Gao, J., Wang, Y., Dong, Z., dan Zhou, W. 2018. Structural and Mechanical Characteristics of Bread and Their Impact on Oral Processing: A Review. *International Journal of Food Science and Technology*, 53 (4): 858–872.
- Gomes, A.A., Ferreira, M., dan Pimentel, T. 2016. Bread With Flour Obtained From Green Banana With Its Peel as Partial Substitute for Wheat Flour : Physical , Chemical And Microbiological Characteristics And Acceptance. *International Food Research Journal*, 23 (5): 2214–2222.
- Harefa, W., dan Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jom Faperta*, 4 (2): 1–12.

- Hasani, A., Kongoli, R., dan Beli, D. 2018. Organoleptic Analysis of Different Composition of Fruit Juices Containing Wheatgrass. *Food Research Journal*, 2 (3): 294–298.
- Hasnelly. 2011. Kajian Sifat Fisiko Kimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik. *Seminar Nasional PATPI*, (September), 15–17.
- Hidayati, S.N., dan Syauqy, A. 2015. Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal Forma Typical*) Terhadap Kolesterol Total Tikus *Sprague Dawley* Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4 (4): 499–507.
- Hitasue, S.S., Guri, M.O., Ajita, A.K., Ase, T.M., dan Sshiki, S.I. 2015. Effect of Banana Ripeness on the Quality of Bread made with Banana Flour , and Preparation of Wheat Flour-Free Bread made with Banana Flour. *Human Nutrition*, 46: 63–70.
- Kartiwan., Hidayah, Z., dan Badewi, B. 2015. Suplementasi Rumput Laut pada Roti Manis Berbasis Tepung Komposit. *Partner*, (2): 137–146.
- Karunia, F.B. 2012. Pengaruh Penggunaan Sari Bit (*Beta vulgaris L*) Pada Kualitas Roti Tawar. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1 (1): 72–78.
- Khawas, P., J. Das, A., Sit, N., S. Badwaik, L., dan C. Deka, S. 2014. Nutritional Composition of Culinary Musa ABB at Different Stages of Development. *American Journal of Food Science and Technology*, 2 (3): 80–87.
- Khoozani, A.A., Kabede, B., Birch, J., dan Bekhit, A.E.A. 2020. The Effect of Bread Fortification with Whole Green Banana Flour on Its Physicochemical, Nutritional and In Vitro Digestibility. *Foods*, 9 (152): 1–11.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <https://doi.org/10.1002/nadc.20164054487>
- Landeng, P.J., Suryanto, E., dan Momuat, L.I. 2017. Komposisi Proksimat dan Potensi Antioksidan dari Biji Jagung Manado Kuning (*Zea mays L.*). *Journal Chemical Program*, 10 (1): 36–44.
- Lestari, D.P. 2010. *Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi Dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mota, R.V., Lajolo, F.M., Ciacco, C., Cordenunsi, B.R., dan Brazil, S.P. 2000. Composition and Functional Properties of Banana Flour From Different Varieties. *Journal of Physics: Conference Series*, 52 (2): 63–68.
- Muflihati, I., Affandi, A.R., Ferdiansyah, M.K., Erezka, V.C., Pramitasari, W., dan Sofa, A.D. 2018. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Roti Hasil Substitusi Pati Ganyong yang Dimodifikasi Melalui Irradiasi Sinar UV-C. *Ilmiah Teknosains*, 4 (1): 11–15.
- Muninggar, D.H.R. 2016. *Formulasi Surabi Instan Berbahan Tepung Komposit Beras dan Kedelai Dengan Penambah Tepung Torbangun Untuk Anak ADHD*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Murtiningsih. 2006. *Kajian Business Plan Industri Tepung Pisang*.
- Musita, N. 2012. Kajian Kandungan dan Karakteristiknya Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23 (1): 57–65.
- Nur'aini, A. 2011. *Aplikasi Millet (pennisetum Spp) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar : Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Nuraisyah, A., Raharja, S., dan Udin, F. 2018. Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28 (3): 319–331.
- Nuryati, L., dan Waryanto, B. 2016. Outlook Komoditas Pisang. In *Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura* (Vol. 19). Kementerian Pertanian.
- Obi, O.F., Ezeoha, S.L., dan Egwu, C.O. 2016. Evaluation of Air Oven Moisture Content Determination Procedures for Pearl Millet (*Pennisetum glaucum* L.). *International Journal of Food Properties*, 19 (2): 454–466.
- Petrauskas, A. 2010. The application of the ultrasonic method for evaluating the porosity of bread. *Ultrasonics (Ultrasound)*, 65 (1): 20–27.
- Pragati, S., Genitha, I., dan Ravish, K. 2014. Comparative Study of Ripe and Unripe Banana Flour during Storage. *Journal of Food Processing and Technology*, 5(11): 1-6
- Pratiwi, F., Susilo, A., dan Padaga, M. 2015. Penggunaan Tepung Beras dan Gula Merah Pembuatan Petis Daging. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10 (2): 1–17.
- Pratomo, A. 2013. *Studi Eksperimen Pembuatan Bolu Kering Substitusi Tepung Pisang Ambon*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Pumphrey, B., dan Julien, C. 1996. *An Introduction To Fermentation : Fermentation Basics*. New Brunswick Scientific (UK) Ltd.
- Putri, T.K., Veronika, D., Ismail, A., Karuniawan, A., Maxiselly, Y., Irwan, A.W., dan Sutari, W. 2015. Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (*Banana dan Plantain*) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung. *Jurnal Kultivasi*, 14 (2): 63–70.
- Qiu, L., Zhang, M., Tang, J., Adhikari, B., dan Cao, P. 2019. Innovative technologies for producing and preserving intermediate moisture foods: A review. *Food Research International*, 116 (12): 90–102.
- Radiena, M.S.Y. 2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L) Terhadap Mutu Tepung Pisang. *Kemertian Perindustrian RI*, 12 (2): 27–33.
- Rahmawati, S. 2018. *Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Dalam Pembuatan Egg Roll Terhadap Kadar Kalsium Dan Daya Terima Produk*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rais, H. 2019. *Pengembangan Produk Chiffon Menggunakan Tepung Pisang Raja Matang di Bread Unit, Seafast Center, LPPM-IPB*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rangkuti, N. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Padang.
- Rina, H. 2010. *Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya BetaKaroten dan Karakterisasi Mutunya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Roberfroid, M.B. 2002. Functional Foods: Concepts And Application To Inulin And Oligofructose. *British Journal of Nutrition*, 87 (S2): S139–S143.
- Rohmah, M. 2012. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung dan Pati Pisang Kapas (*Musa comiculata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8 (1): 20–24.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., dan Setiawan, R. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 7 (3): 153–160.
- Rosephin, F. 2010. *Mutu dan Potensi Kukis Sebagai Pangan Fungsional Dengan Substitusi Tepung Pisang Modifikasi*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Sariamanah, W.O.S., Munir, A., dan Agriansyah, A. 2016. Karakterisasi Morfologi Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Di Kelurahan Tobimeita Kecamatan Abeli Kota Kendari. *Jurnal Ampibi*, 1 (3): 32–41.
- Setiawan, A., Rohula, U., dan Kawiji. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) pada Edible Film terhadap Karakteristik Organoleptik dan Antimikroba. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (3): 10–14.
- Setyadi, D.A. 2016. *Pengaruh Jenis Tepung Pisang (Musa paradisiaca) dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Shabrina, N. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (Canavalia Ensiformis L) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Sonia, J.A.R. 2016. *Analisis Keanekaragaman dan Pengelompokan Varietas Pisang (Musa paradisiaca L.) Berdasarkan Metode Fenetik*. Skripsi. Universitas Airlangga.
- Surono, D.I. 2017. *Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (Musa acuminata L)*. Skripsi. Universitas Sam Ratulangi.
- Syahaeni, K. 2005. Karakterisasi Tepung Empat Varietas Pisang di Lembah Palu. *Jurnal Agrisains*, 6 (4): 1–6.
- Tapre, A., dan Jain, R. 2012. Study Of Advanced Maturity Stages Of Banana. *International Journal of Advanced Engineering Research and Studies*, 1 (3): 272–274.

- Triyono, A. 2010. Pengaruh Konsentrasi Ragi Terhadap Karakteristik Sari Buah Dari Beberapa Varietas Pisang (*Musa paradisiaca* L). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan,"* (2), 1–7.
- USDA. 2013. *Composition of Foods Raw, Processed, Prepared.* US Department of Agriculture.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1 (1), 116-125
- Wardoyo, C. 2012. *Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Pada Usaha Warung Surabi.* Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Wulandari, F. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, Dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras Dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (3): 107–112.

Lampiran 3. Hasil Pengujian Tekstur Roti *Utti*

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-Rata
A1B1	3.9	2.8	2.8	3.17
A1B2	2.6	2.6	4	3.07
A1B3	3.1	4.2	2.6	3.3
A2B1	2.2	2	2	2.07
A2B2	2.5	2	2	2.17
A2B3	2.5	2.3	2.5	2.43
A3B1	3.4	3.6	4	3.67
A3B2	4	3.6	5.4	4.33
A3B3	5.8	4.5	3.6	4.63

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi, 2020*

Keterangan :

A1 : Pisang
 A2 : Tepung Pisang Kematangan 6
 A3 : Tepung Pisang Kematangan 2

B1 : 30 menit
 B2 : 60 menit
 B3 : 90 menit

Lampiran 4. Rataan Hasil Pengujian Parameter Fisik Roti *Utti*

Perlakuan	Volume Spesifik ml/g	Porositas Roti cm ²	Tekstur N
A1B1	4.59	29.75	3.17
A1B2	4.54	21.5	3.07
A1B3	3.56	28.83	3.3
A2B1	2.88	13.25	2.07
A2B2	3.18	17	2.17
A2B3	3.00	15.17	2.43
A3B1	3.18	33.67	3.67
A3B2	3.78	38.42	4.33
A3B3	3.09	40.45	4.63

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi, 2020*

Keterangan :

A1 : Pisang
 A2 : Tepung Pisang Kematangan 6
 A3 : Tepung Pisang Kematangan 2

B1 : 30 menit
 B2 : 60 menit
 B3 : 90 menit

Lampiran 5. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengujian Volume Spesifik Roti *Utti*

ANOVA

volume spesifik roti

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.990	8	1.374	10.342	.000
Within Groups	2.391	18	.133		
Total	13.381	26			

DUNCAN

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A2B1	3	2.8767		
A2B3	3	3.0033	3.0033	
A3B3	3	3.0867	3.0867	
A2B2	3	3.1767	3.1767	
A3B1	3	3.1833	3.1833	
A1B3	3	3.5600	3.5600	
A3B2	3		3.7767	
A1B2	3			4.5400
A1B1	3			4.5867
Sig.		.100	.065	.896

Lampiran 6. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengujian Porositas Roti Roti *Utti*

ANOVA

porositas roti					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2469.631	8	308.704	2.994	.025
Within Groups	1855.657	18	103.092		
Total	4325.287	26			

DUNCAN

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2B1	3	13.2500		
A2B3	3	15.1667	15.1667	
A2B2	3	17.0000	17.0000	
A1B2	3	21.5000	21.5000	21.5000
A1B3	3	28.8333	28.8333	28.8333
A1B1	3	29.7500	29.7500	29.7500
A3B1	3		33.6667	33.6667
A3B2	3			38.4167
A3B3	3			40.4500
Sig.		.093	.061	.056

Lampiran 7. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengujian Tekstur Roti *Utti***ANOVA**

tekstur	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.015	8	2.627	6.879	.000
Within Groups	6.492	17	.382		
Total	27.507	25			

DUNCAN

perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
A2B1	3	2.067			
A2B2	3	2.167			
A2B3	3	2.433	2.433		
A1B2	3	3.067	3.067	3.067	
A1B1	3	3.167	3.167	3.167	
A1B3	3	3.300	3.300	3.300	
A3B1	3		3.667	3.667	3.667
A3B2	3			4.333	4.333
A3B3	3				4.633
Sig.		.059	.056	.050	.111

Lampiran 8. Hasil Pengujian Organoleptik Roti *Utti*

Panelis	A3B1			A3B2			A3B3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
Panelis 1	3	6	4	4	3	3	6	4	6
Panelis 2	4	3	4	4	3	4	6	3	6
Panelis 3	4	6	6	4	4	2	2	2	1
Panelis 4	3	3	3	3	4	4	4	4	3
Panelis 5	3	2	2	3	2	2	4	2	2
Panelis 6	5	5	6	6	4	7	7	7	5
Panelis 7	5	3	7	3	2	6	5	3	2
Panelis 8	3	3	7	6	3	6	4	4	5
Panelis 9	5	4	4	6	1	4	4	4	6
Panelis 10	5	5	3	5	5	2	5	5	4
Panelis 11	6	3	6	6	4	4	4	6	3
Panelis 12	4	4	6	5	4	5	4	4	4
Panelis 13	4	4	4	4	5	4	4	5	4
Panelis 14	6	4	5	6	3	4	8	4	4
Panelis 15	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Total	63	58	70	68	50	60	70	60	58
Rata-rata	4.2	3.9	4.7	4.5	3.3	4.0	4.7	4	3.9

Sumber : *Data Primer Hasil Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Keterangan:

- 1 = Amat sangat lebih baik dari R 6 = Agak lebih buruk dari R
 2 = Sangat lebih baik dari R 7 = Lebih buruk dari R
 3 = Lebih baik dari R 8 = Sangat lebih buruk dari R
 4 = Agak lebih baik dari R 9 = Amat sangat lebih buruk dari R
 5 = Sama baiknya dengan R

A3B1 = Tepung pisang kematangan 2 ; lama fermentasi 30 menit

A3B2 = Tepung pisang kematangan 2 ; lama fermentasi 60 menit

A3B3 = Tepung pisang kematangan 2 ; lama fermentasi 90 menit

Lampiran 9. Rataan Hasil Organoleptik Roti *Utti*

Ulangan	Perlakuan		
	A3B1	A3B2	A3B3
Ulangan 1	4.2	4.5	4.7
Ulangan 2	3.9	3.3	4
Ulangan 3	4.7	4	3.9
Total	12.8	11.8	12.6
Rata-rata	4.3	3.9	4.2

Sumber : *Data Primer Hasil Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Lampiran 10. Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Roti Utti

ANOVA					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.187 ^a	2	.093	.391	.693
Intercept	153.760	1	153.760	643.647	.000
perlakuan	.187	2	.093	.391	.693
Error	1.433	6	.239		
Total	155.380	9			
Corrected Total	1.620	8			

a. R Squared = .115 (Adjusted R Squared = -.180)

Keterangan

Sign. < 0.05 = berpengaruh nyata

Sign. > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 11. Kuisisioner Pengujian Organoleptik Metode Perbandingan Berjamak

KUISISIONER PENGUJIAN ORGANOLEPTIK METODE PERBANDINGAN BERJAMAK

NAMA :
TANGGAL :
USIA :

Instruksi

Anda telah menerima sampel baku yang diberi tanda R, yang akan dibandingkan dengan tiap-tiap sampel. tunjukkan apakah lebih baik dari, sama dengan atau lebih buruk daripada sampel baku. Kemudian berilah tanda tingkat perbedaan yang ada.

<u>Kode sampel</u>	1212	9999	1414
Amat sangat lebih baik dari R	_____	_____	_____
Sangat lebih baik dari R	_____	_____	_____
Lebih baik dari R	_____	_____	_____
Agak lebih baik dari R	_____	_____	_____
Sama baiknya dengan R	_____	_____	_____
Agak lebih buruk dari R	_____	_____	_____
Lebih buruk dari R	_____	_____	_____
Sangat lebih buruk dari R	_____	_____	_____
Amat sangat lebih buruk dari R	_____	_____	_____

<u>Besarnya tingkat perbedaan yang ada</u>	1212	9999	1414
Tidak ada	_____	_____	_____
Sedikit	_____	_____	_____
Sedang	_____	_____	_____
Banyak	_____	_____	_____
Sangat banyak	_____	_____	_____

Komentar:

Lampiran 12. Hasil Pengujian Parameter Kimia Roti *Utti* dan Sampel Pemanding

Parameter Kimiawi	Sampel Pemanding	Roti <i>Utti</i>
Kadar Air (%)	41.04	47.62
Kadar Abu (%)	4.37	4.98
Kadar Serat Kasar (%)	2.82	3.27

Sumber : *Data Primer Hasil Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2020.*

Lampiran 13. Analisis Uji *Independent Sample T-Test* Pengujian Kadar Air Roti *Utti* dan Sampel Pemanding

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
								Lower	Upper	
Kadar Air	Equal variances assumed	4.927	.091	-4.090	4	.015	-6.57667	1.60794	-11.04103	-2.11230
	Equal variances not assumed			-4.090	2.000	.055	-6.57667	1.60794	-13.49508	.34175

Lampiran 14. Analisis Uji *Independent Sample T-Test* Pengujian Kadar Abu Roti *Utti* dan Sampel Pemanding

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Abu	Equal variances assumed	2.682	.200	-4.594	3	.019	-.61667	.13423	-1.04386	-.18948
	Equal variances not assumed			-5.931	2.000	.027	-.61667	.10398	-1.06404	-.16929

Lampiran 15. Analisis Uji *Independent Sample T-Test* Kadar Serat Kasar Roti *Utti* dengan Sampel Pemanding

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Kadar Serat Kasar	Equal variances assumed			-.889	3	.440	-.25500	.28696	-1.16824	.65824
	Equal variances not assumed			-.662	1.000	.628	-.25500	.38500	-5.14689	4.63689

Keterangan :

Sign. (2-tailed) < 0.05 = berpengaruh nyata

Sign. (2-tailed) > 0.05 = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 16. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian

1. Dokumentasi Pembuatan Roti *Utti*



1. Penimbangan Bahan



2. Pencampuran Bahan



3. Pendiaman Adonan



4. Pemanggangan



5. Produk Roti *Utti*

2. Dokumentasi Pengujian Sifat Kimiawi Roti *Utti*

Pengujian Kadar Abu



Pengujian Kadar Serat Kasar

