

DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, R.B.K., Siswanti., Nurhatadi, E., Hapsari, R. 2015. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk *Snack Bar* Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). AGRITECH,1. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Alvionita, A.F., 2016. Formulation and Characterization of Emergency Food Based on Instan Corn Flour Supplemented by Instan Tempeh Flour. *International Food Research Journal* 25. 287-292.
- Anggraeni, L., 2009. Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Dengan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) Dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Food Bars. Universitas Pasundan.
- AOAC, 2005. Association Official Analytical Chemistry, Official Analysis. New York.
- Aristawati, R. 2013. Substitusi Tepung Tapioca dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Tekno Sains* 2. 56-65
- Ekafitri, A.E., Isworo, M ., 2014. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Cake Tulban. *Jurnal Sain dan Teknologi Pangan*. 2. 508-519
- Fajri, M.N., Widada, H., Mammuaaja, C.F., Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiathus L.*) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma sogittifolium L.Schott.*) *Jurnal*, 6. Universitas Sam Ratulangi.
- Fellow, A., Abdalla, A., Elsayed, A., Gamuhay, B., Abu- Khadra, A., Hassan, M., Ataalla, M., & Mohamed, A. (2017). Survey on the Moisture and Ash Contents in Agricultural Commodities in Al-Rass Governorate, Saudi Arabia in 2017. *Assiut Journal of Agricultural Sciences*, 48(6), 55–62. <https://doi.org/10.21608/ajas.1999.5752>
- Ferawati, 2009. Formulasi Dan Pembuatan Banana Bars Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong Dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat.
- Gebrina, A.D., 2016. Pengembangan Produk Camilan Sehat Cookies Ubi Jalar. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Handiskawati, 2012. Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Serap Air Dan Daya Terima Brownies.
- Hildayanti, 2012. Studi Pembuatan Flakes Jewawut (*Setaria italica*). Skripsi. Progr. Stud.

- Imu dan Teknol. Pangan Jur. Teknol. Pertanian. Fak. Pertanian. Univ. Hasanuddin. Makassar. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Indah, S., Botutihe, R., Abidjulu, J., Yamlean, P.V.Y., 2016. Analisis Kadar Asam Amino pada Biji Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*). *J. Ilm. Farm.* 5, 220–224.
- Indrawah, H., 2018. Teknologi Pengolahan Kedelai. Leaflet FEATI Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.
- Irwan, A., 2004. Studi Kasus Pembuatan Macaroni. Institut Pertanian Bogor.
- Isworo, C.W., 2014. Formulasi dan Pembuatan *Food Bar* Berbasis Bahan Pangan Lokal Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Universitas Andalas
- Jariyah, Karti, E.B., Pratiwi, Y.A., 2017. Evaluasi Sifat Fisikokimia Food bar dari Tepung Komposit (Pedada, Talas dan Kedelai) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. *Rekayasa Pangan* 11, 70–75.
- Juita, D., Melani, V., Ronitawati, P., 2019. Analisis Daya Terima Dan Nilai Gizi Food Bar Dengan Campuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta (L) Schott*), Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*), Dan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Pangan Darura Bencana (Emergency Food). *J. Chem. Inf. Model.* 53, 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Kartika, Silfia, 2018. Pengaruh Subtitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Litbang Industri* 2, 43-49
- Krisnawati, A., 2017. Soybean as Source of Functional Food. *Iptek Tanam. Pangan* 12, 57–65.
- Kusumawardhani, M.S., 2017. Pengaruh Lama Pemanggangan Terhadap Sifat Fisikokimia *Food Bar* Berbahan dasar Tepung Sorghum dan Tepung Tempe. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2.
- Lawalata, S.Y., 2013. Studi Kandungan Gizi dan Kalori Nasi MOCAF (*Modified Cassava Flour*) pada Beberapa Proses Pemasakan. 1-12.
- Lusityaningsih, A.E., 2014. Formulasi Snac Bar Sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poir*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) . Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Luthfiyanti, L.K., 2016. Potensi Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Labu Kuning , Tepung Talas, dan Kacang Merah sebagai Camilan Sehat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3. 71-79 .

- Negara, J. ., Sio, A. ., Rifkhan, Arifin, M., A.Y, O., Wihansah, & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa , Warna , Tekstur , Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(2), 286–290.
- Newi Iryani, 2012. Sereal Dengan Substitusi Bekatul Tinggi Anti Oksidan. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Nugroho, A., Pramithajati, N., Wiscaksono, A., Priyambodo, A., 2015. Budidaya Jewawut sebagai Makanan Pokok yang Diabaikan 02. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nurchayani, R., 2016. Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang.
- Nurhisna, N.I., 2019. Pembuatan Snack Bar Kombinasi Tepuung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Oliver, J., 2013. Strategi Pengembangan Kacang Mete sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian. *J. Chem. Inf. Model.* 53, 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Permata, S.M., 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Pada Pembuatan Food Bar Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima. Surakarta.
- Putra, A.P.C., 2013. Pembuatan Kue Kering dengan Tepung Ubi Jalar Ungu. FakuLTAS Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Putri, R.M., 2012. Penambahan Campuran Susu Skim Dan Lemak Pada Cookies Pelancar ASI Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous* L . Merr) Terhadap Daya Terima Panelis.
- Rahman, A.B, 2018. Pembuatan Roti Dengan Subtitusi Tepung Pisang Kapok. Universitas Pendidikan Indonesia
- Rahman, T., Luthfiyanti, R., Ekafitri, R., 2007. Optimasi Proses Pembuatan FoodBar Berbasis Pisang. *Sains, Teknol. Kesehat.* 295–302.
- Ramadhani, E., 2009. Respon Pertumbuhan Dan Produksi Kedelai (*Glycine max* L. Merril.) Terhadap Perbedaan Waktu Tanam Dan Inokulasi Rhizobium. Universitas Sumatera Utara.

- Riyatin, U., Inayah, L.N., Zakaria, A., Wibowo, A.W., 1999. Pembuatan Kacang Mete Rendah Lemak Tinggi Protein. *Bul. Penal. Mhs. UGM* 6, 18–25.
- Sari, I., 2010. Pembuatan Mie Instan dari Tepung Komposit Biji-bijian. Univ. Sumatera Utara.
- Soeka, Y.S., Sulistiani, 2017. Profil Vitamin , Kalsium , Asam Amino dan Asam Lemak Tepung Jewawut (*Setaria italica* L .) Fermentasi [Vitamin Calcium , Amino Acid and Fatty Acid Profile on Fermented Foxtail millet flour (*Setaria italica* L .)]. *J. Biol. Indones.* 13, 85–96.
- Sumaryanto, 2003. Diversification as One of the Food Security Pillars 93–108.
- Sundari, D., Almasyhuri, Lamid, A., 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan. *Media litbangkes* 25, 235–242.
- Vety, E.S., Wijaya, H., Jus'at, I., 2007. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit 1, 2234–2239. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>
- Wahyuni, S., Syukri, M., Teknologi, F., Pertanian, I., Oleo, U.H., 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *J. Sains dan Teknol. Pangan* 1, 58–66.
- Walsh, K.S., 2012. *Musa Species (Banana and Plantain)*. Species Profiles For Pacifics Island Agroforestry. Ver2,1-33.
- Wibowo, N., 2016. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor*) dan Tepung Mete. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Widyaningsih, S., Mutholib, A., 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Dari Biji Jewawut. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 23, 57-65.
- Wijanarti, S., 2019. Uji Sensori. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Winarno, F.G., 2002. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama-Jakarta
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2004. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., Utomo, J.S., 2018. Kedelai sebagai Bahan Pangan Kaya Isoflavon. *Bul. Palawija* 16, 84. <https://doi.org/10.21082/bulpa.v16n2.2018.p84-93>

Zoumas, B.L., Armstrong, J.R., Backstrand, W.L., 2002. High Energy Nutrient-dense Emergency Relief Product. Food and Nutrition Board Institute of Medicine, National Academt Press, Washington.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna pada *Food Bar* Berbasis Jewawut

Lampiran 1.a Hasil Organoleptik Parameter Warna

No	Panelis	Warna											
		A0			A1			A2			A3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rohani	5	3	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5
2	Claudia	5	4	4	2	1	3	3	2	2	3	2	2
3	Asmayana	5	5	5	2	2	3	5	2	2	4	5	2
4	Astuti	5	4	5	2	3	5	3	3	4	5	5	3
5	Nurchalisa	3	4	4	2	2	4	4	3	3	5	4	3
6	Romana	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4
7	Vivi Elfira	5	5	5	2	2	3	3	4	4	4	3	4
8	Nuril	5	5	5	2	3	5	4	2	4	4	5	2
9	Ratnah	4	4	5	2	4	3	3	3	3	4	4	3
10	Nina	5	5	5	2	5	4	4	4	5	5	5	4
11	A. Widya	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Sunrixon	4	4	4	2	3	4	4	4	4	4	3	4
13	Ilham	3	3	5	2	3	3	4	4	3	4	3	4
14	Humairah	5	5	5	2	3	4	3	3	3	4	4	3
15	Kerina	4	4	5	2	4	4	5	5	4	4	3	5
Jumlah		66	63	70	32	47	57	57	52	54	63	58	52
rata-rata		4,4	4,2	4,6	2,1	3,1	3,8	3,8	3,4	3,6	4,2	3,8	3,5
rata-rata ulangan		4,4			3			3,6			3,8		

Lampiran 1.b Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Warna

ANOVA

warna	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.023	3	1.008	4.318	.044
Within Groups	1.867	8	.233		
Total	4.889	11			

Lampiran 1.c Hasil Uji Lanjut *Duncan* Organoleptik Warna

warna

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	3	3.000	
A2	3	3.600	3.600
A3	3	3.833	3.833
A0	3		4.400
Sig.		.077	.088

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa pada *Food Bar* Berbasis Jewawut
Lampiran 2 a. Hasil Organoleptik Parameter Rasa

No	Panelis	Rasa											
		A0			A1			A2			A3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rohani	4	3	5	4	3	4	4	5	4	5	4	3
2	Claudia	4	3	4	3	3	2	5	2	2	2	4	2
3	Asmayana	3	2	3	2	4	4	4	5	4	5	5	4
4	Astuti	5	4	4	2	5	3	4	4	5	3	3	5
5	Nurchalisah	2	3	5	4	4	3	5	3	3	4	5	3
6	Romana	4	3	3	4	2	4	3	2	3	4	2	3
7	Vivi Elfira	5	5	5	3	5	3	5	3	3	4	5	4
8	Nuril	2	3	1	2	4	1	3	3	1	3	3	4
9	Ratnah	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4
10	Nina	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4
11	A. Widya	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4
12	Sunrixon	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3	4	4
13	Ilham	3	2	3	4	4	4	3	4	4	3	3	5
14	Humairah	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5	4	4
15	Kerina	3	3	3	4	3	3	4	5	3	4	3	3
Jumlah		53	50	56	52	56	49	59	56	53	57	58	56
rata-rata		3,5	3,3	3,7	3,4	3,7	3,2	3,9	3,7	3,5	3,8	3,8	3,7
rata-rata ulangan		3,5			3,4			3,7			3,8		

Lampiran 2 b. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Rasa

ANOVA

rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.227	3	.076	2.061	.184
Within Groups	.293	8	.037		
Total	.520	11			

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma pada *Food Bar* Berbasis Jewawut

Lampiran 3.a Hasil Organoleptik Paramater Aroma

No	Panelis	Aroma											
		A0			A1			A2			A3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rohani	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4
2	Claudia	4	3	3	4	3	2	3	3	3	4	5	5
3	Asmayana	2	2	2	2	4	4	5	5	3	5	4	4
4	Astuti	5	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5
5	Nurchalisah	2	2	4	4	4	4	5	4	3	5	5	4
6	Romana	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4
7	Vivi Elfira	4	4	4	3	3	2	5	4	3	3	5	3
8	Nuril	4	4	3	3	5	3	3	5	4	3	4	3
9	Ratnah	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	Nina	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Andi	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
12	Sunrixon	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3
13	Ilham	2	3	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4
14	Humairah	3	5	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
15	Kerina	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	5	4
Jumlah		53	51	53	54	58	53	61	60	53	59	64	60
rata-rata		3,5	3,4	3,5	3,6	3,8	3,5	4	4	3,5	3,9	4,2	4
rata-rata ulangan		3,4			3,6			3,8			4		

Lampiran 3 b. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA)

ANOVA

aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.542	3	.181	5.425	.025
Within Groups	.267	8	.033		
Total	.809	11			

Lampiran 3 c. Hasil Uji Lanjut Duncan pada Organoleptik Aroma

aroma

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	3.467		
A1	3	3.633	3.633	
A2	3		3.833	3.833
A3	3			4.033
Sig.		.296	.217	.217

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur pada *Food Bar* Berbasis Jewawut

Lampiran 4.a Hasil Organoleptik Parameter Tekstur

No	Panelis	Tekstur											
		A0			A1			A2			A3		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rohani	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4
2	Claudia	3	3	3	3	4	1	3	3	3	3	3	3
3	Asmayana	3	2	2	4	3	5	5	5	4	5	3	3
4	Astuti	2	4	4	5	5	3	5	4	5	5	4	5
5	Nurchalisah	2	2	4	4	3	2	5	4	4	5	2	3
6	Romana	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4
7	Vivi Elfira	5	4	4	4	5	3	5	4	3	3	5	3
8	Nuril	2	4	3	1	4	1	3	5	3	3	1	4
9	Ratnah	4	3	3	4	3	5	4	4	4	4	4	4
10	Nina	4	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5
11	A. Widya	3	4	3	4	4	2	4	4	4	4	4	4
12	Sunrixon	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3
13	Ilham	3	3	4	5	4	3	4	4	4	3	3	2
14	Humairah	2	5	3	2	2	3	3	3	4	4	3	3
15	Kerina	4	3	4	4	2	4	4	4	4	3	5	3
Jumlah		48	51	53	55	55	48	61	60	58	58	53	53
rata-rata		3,2	3,4	3,5	3,6	3,6	3,2	4	4	3,8	3,8	3,5	3,5
rata-rata ulangan		3,3			3,5			3,9			3,6		

Lampiran 4 b. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Organoleptik Tekstur

ANOVA

rasa	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.549	3	.183	6.102	.018
Within Groups	.240	8	.030		
Total	.789	11			

Lampiran 4 c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Parameter Tekstur

tekstur

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	3.367	
A1	3	3.467	
A3	3	3.600	
A2	3		3.933
Sig.		.152	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Kadar Air pada *Food Bar* Berbasis Jewawut

Lampiran 5a. Hasil Pengujian Kadar Air

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	6,28	6,34	6,16	18,78	6,26
A3	6,65	6,43	6,12	19,20	6,40

Lampiran 5b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Kadar Air

Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar air	A0	3	6.2600	.09165	.05292
	A3	3	6.4000	.26627	.15373

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 air	Equal variances assumed	2.121	.219	-.861	4	.438	-.14000	.16258	-.59140	.31140
	Equal variances not assumed			-.861	2.467E0	.465	-.14000	.16258	-.72672	.44672

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Kadar Abu

Lampiran 6 a. Hasil Rata-rata Pengujian Kadar Abu

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	1,45	1,29	1,61	4,35	1,45
A3	1,28	1,14	1,42	3,84	1,28

Lampiran 6 b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Kadar Abu

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar abu A0	3	1.4500	.16000	.09238
A3	3	1.2800	.14000	.08083

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	.035	.860	1.385	4	.238	.17000	.12275	-.17080	.51080
	Equal variances not assumed			1.385	3.931	.239	.17000	.12275	-.17318	.51318

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Karbohidrat

Lampiran 7a. Hasil Rata-rata Pengujian Karbohidrat

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	75,11	74,7	75,22	225,03	75,01
A3	71,41	70,9	71,48	213,79	71,26

Lampiran 7b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Karbohidrat

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Karbohidrat A0	3	76.0100	.27404	.15822
A3	3	71.2633	.31660	.18279

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
Karbohidrat	.163	.707	19.634	4	.000	4.74667	.24175	4.07545	5.41788
			19.634	3.919	.000	4.74667	.24175	4.06998	5.42335

Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Protein

Lampiran 8a. Hasil Rata-rata Pengujian Protein

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	8,18	8,32	7,89	24,39	8,13
A3	8,30	8,75	8,64	25,69	8,56

Lampiran 8b. Hasil Uji Independent Sample T-Test Protein

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Protein A0	3	8.1300	.21932	.12662
Protein A3	3	8.5633	.23459	.13544

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
Protein	Equal variances assumed	.039	.853	-2.337	4	.080	-.43333	.18541	-.94812	.08145
	Equal variances not assumed			-2.337	3.982	.080	-.43333	.18541	-.94904	.08237

Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Lemak

Lampiran 9a. Hasil Rata-rata Pengujian Lemak

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	8,98	9,35	9,12	27,45	9,15
A3	12,36	12,78	12,34	37,48	12,49

Lampiran 9b. Hasil Uji Independent T-Test Lemak

Group Statistics

Perlakuan		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Lemak	A0	3	9.1500	.18682	.10786
	A3	3	12.4933	.24846	.14345

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
Lemak									
Equal variances assumed	.660	.462	18.628	4	.000	-3.34333	.17947	-3.84163	-2.84503
Equal variances not assumed			18.628	3.714	.000	-3.34333	.17947	-3.85716	-2.82951

Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Serat Kasar

Lampiran 10a. Hasil Rata-rata Pengujian Serat Kasar

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	1,24	1,18	1,12	3,54	1,18
A3	1,96	1,93	1,89	5,78	1,93

Lampiran 10b. Hasil Uji Independent T-Test pada Serat Kasar

Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Serat Kasar	A0	3	2.2900	.23643	.13650
	A3	3	1.9267	.03512	.02028

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
Serat Kasa	9.505	.037	2.633	4	.058	.36333	.13800	-.01982	.74649
r			2.633	2.088	.114	.36333	.13800	-.20704	.93371

Lampiran 11. Data Hasil Pengujian Beta Karoten

Lampiran 11a. Hasil Rata-rata Pengujian Beta Karoten

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	1,56	1,69	1,52	4,77	1,59
A3	1,10	1,08	1,05	3,23	1,08

Lampiran 11b. Hasil Analisa Uji Independent T Test pada Beta Karoten

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
beta karoten A0	3	1.5900	.08888	.05132
A3	3	1.0767	.02517	.01453

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
beta karoten	5.149	.086	9.625	4	.001	.51333	.05333	.36526	.66141
Equal variances assumed									
Equal variances not assumed			9.625	2.319	.006	.51333	.05333	.31158	.71509

Lampiran 12. Data Hasil Perhitungan Total Kalori

Lampiran 12 a. Hasil Rata-Rata Perhitungan Total Kalori

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
A0	413,98	416,23	414,52	1244,73	414,91
A3	430,08	433,62	431,54	1295,24	431,75

Lampiran 12 b. Hasil Analisa Uji Independent T Test pada Total Kalori

Group Statistics

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Total Kalori A0	3	4.1491E2	1.17461	.67816
A3	3	4.3175E2	1.77903	1.02712

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
Total Kalori	Equal variances assumed	.391	.566	13.679	4	.000	-16.83667	1.23080	-20.25393	-13.41941
	Equal variances not assumed			13.679	3.465	.000	-16.83667	1.23080	-20.47228	-13.20105

Lampiran 13. Kuesioner Pengujian Organoleptik Metode Hedonik

Nama :
 Produk :
 Tanggal :
 Paraf :
 Instruksi :

Dihadapan anda disajikan beberapa sampel *foodbar*. Nyatakan sampai seberapa jauh anda menyukai *foodbar* tersebut dengan memberikan angka pada pernyataan dibawah ini yang mencakup warna, rasa, aroma dan tekstur.

	345	678	998	992
Warna				
Rasa				
Aroma				
Tekstur				

5= Sangat Suka
 4= Suka
 3 = Agak Suka
 2= Tidak Suka
 1= Sangat Tidak Suka

Komentar :

Lampiran 14. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

1. Tepung Kedelai



2. Adonan Jewawut



3. Pengeringan



4. Flakes Jewawut



5. Food bar Kontrol



6. Food bar Penambahan Tepung Kedelai dan Kacang Mete



7. Uji Organoleptik



8. Perlakuan Terbaik



9. Pengujian Mutu

