

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan M. 2009. *Az Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- AOAC 2005. *Official Methods Of Analysis*. Association Of Official Analytical Chemists, Washington Dc.
- Badan Pusat Statistika. (2014). *Jakarta*.
- Baharuddin, A. T. F. Dan. (2016). *Potensi Pemanfaatan Agroindustri Waluh Kuning Sebagai Peluang Usaha Dan Makanan Kesehatan*. 16, 407–419.
- Bantacut, T., & Saptana, N. (2016). Politik Pangan Berbasis Industri Tepung Komposit. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 32(1), 19.
- Belaliana, M. (2018). *Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk Pada Susu Sapi Terhadap Kualitas Dadih Ditinjau Dari Kadar Air, Ph, Total Asam, Dan Total Mikroorganisme*. Universitas Brawijaya Malang.
- Dini, R. R., Besar, O. I., & Andriani, R. (2014). Pengolahan Brownies Kukus Ketan Hitam Di Hotel Savoy Homann Bidakara Bandung. *Jurnal Pariwisata*, 1(1)Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Maizena Pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 25–36.
- Duniaji, A. S., M, D. N., & Yusa, N. M. (2016). Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Beras Terhadap Peningkatan Nilai Gizi, B-Karoten Dan Sifat Sensoris Kue Ombus-Ombus. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 3(2), 113–124.
- Dwipayanti, H. (2020). *Pengaruh Rasio Tepung Mocaf Dan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Brownies Kukus* [Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar]. Fang, S. E. (2008). *Physico-Chemical And Organoleptic Evaluations Of Wheat Bread Substituted With Different Percentage Of Pumpkin Flour (Cucurbita Moschata)*. University Sains Malaysia.
- Farwitawati, R. (2017). *Pengembangan Usaha Produk Jajanan Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga*. 0761.
- Fathonah, S., Rosidah, & Karsinah. (2018). Teknologi Penepungan Kacang Hijau Dan Terapannya Pada Biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 12–21.
- Fatimah, S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (Sonneratia Caseolaris) Dan Teknik Pemasakan Terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *E-Journal Boga*, 5(1), 201–210.
- Gumolung, D. (2019). Analisis Proksimat Tepung Daging Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Fullerene Journal Of Chemistry*, 4(1), 8.
- Harahap, E. (2011). *Uji Daya Terima Dan Nilai Kandungan Gizi Dengan Penambahan Tepung Rebung Dalam Pembuatan Brownies* [Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan].
- Hasanah, F., Siregar, N. C., Meutia, Y. R., Rahimah, S., & Jeanette, G. (2021). Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Tulang Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commerson) Dengan Proses Penirisan Dan Tanpa Penirisan Dengan Metode Akselerasi Kadar Air Kritis. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 38(2), 132–141.
- Herawati, D. A., & Wibawa, D. A. A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt Dewi. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1(2), 48–57.

- Intan Cahyaningtyas, F., Anam, C., Teknologi Hasil Pertanian, J., & Pertanian, F. (2014). Kajian Fisikokimia Dan Sensori Tepung Labu Kuning *Curcubita Moschata* Dureh) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll The Physicochemical And Sensory Assessment Of Pumpkin Flour (*Curcubita Moschata* Dureh) As The Substitution Of Wheat Flour I. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2).
- Iswahyudi, S. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Kacang Hijau Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan Dan Sifat Kimia*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Iswandari, R. (2006). *Studi Kandungan Isoflavon Pada Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L), Tempe Kacang Hijau, Dan Bubur Kacang Hijau*. Institut Pertanian Bogor.
- Izza, N. K., Hamidah, N., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Kadar Lemak Dan Air Pada Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Kacang Tanah. *Jurnal Gizi*, 8(2), 106–114.
- Jati, M. (2011). Pengaruh Fruktosa Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Cokelat Batangan. *Pelita Perkebunan (A Coffee And Cocoa Research Journal)*, 27(3), 216–229.
- Jumanah, J., Windrati, W. S., & Maryanto, M. (2017). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna Edulis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna Radiata*). *Jurnal Agroteknologi*, 11(02), 128–138.
- Khotijah, S. F. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Universitas Negeri Semarang.
- Kriswandono, K. (2019). *Pengembangan Produk Sponge Cake Berbasis Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* L.)*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Lamusu, D. (2007). *Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Organoleptic Test Jalangkote Ubi Jalar Purple (*Ipomoea Batatas* L) As Food Diversification Effort*. 3(1), 9–15.
- Marsigit, W., Bonodikun, & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder Dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, 7(1), 1–10.
- Martiyanti, M. A. A., Vita, V. V., & Martiyanti, M. A. A. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1–13.
- Maulina, N., & Indra, P. (2015). Pengaruh Pemberian Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Tikus Putih Jantan Galur Wistar. *Jurnal Pendidikan Kimia*, 7(2), 57–60.
- Meisha, K. R. (2019). Perbandingan Tepung Kacang Lupin (*Lupinus Angustifolius*) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Brownies Kukus [Universitas Pasundan Bandung]. In *Tugas Akhir*.
- Millenda Sari, A., Melani, V., Novianti, A., Purwara Dewanti, L., & Sa, M. (2020). Formulasi Dodol Tinggi Energi Untuk Ibu Menyusui Dari Puree Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L), Puree Kacang Kedelai (*Glycine Max*), Dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 49–60.
- Musrifah, S. (2020). *Karakteristik Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Maltodekstrin*. 68–74.
- Natara, A. I. (2019). *Studi Pembuatan Cookies Substitusi Pangan Lokal Tepung Jagung (*Zea Mays* L) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Sebagai Salah Satu Alternatif*

- Penanganan Stunting*. Poltekkes Kemenkes Kupang.
- Nikawati, T., Mustofa, A., & Widanti, Y. A. (2020). Brownies Bebas Gluten Dari Tepung Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis* L) Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 99.
- Nisa, N. F. (2016). *Optimasi Lama Fermentasi Substrat Padat Singkong Pada Pembuatan Modified Cassava Flour (Mocaf) Menggunakan Lactobacillus Plantarum*. Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Noli, N. (2017). Rasio Tepung Terigu Dan Tepung Sukun Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(1), 039–046.
- Nugraha, Y. (2016). *Kualitas Non Flaky Crackers Dengan Substitusi Program Studi Biologi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nugroho, A. H. (2015). *Kualitas Sosis Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus Jacq.) Dan Tepung Labu Kuning Dengan Kombinasi Tepung Tapioka Dan Karaginan (Eucheuma Cottonii Doty.)*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Nur Hakiki, N. (2018). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 99–109.
- Nurwati, M. H. (2021). Sifat Organoleptik Kue Brownies Dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 3(2), 69–75.
- Panjaitan, K. G. (2019). *Penentuan Kadar Protein Dari Beberapa Rasa Tofu Dengan Metode Kjeldahl Di Balai Riset Dan Standardisasi Industri Medan*. Universitas Sumatera Utara Medan.
- Pradipta, I. B. Y. V., & Putri, W. D. R. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Hijau Serta Substitusi Dengan Tepung Bekatul Dalam Biskuit. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 793–802.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). *Karakteristik Roti Dari Tepung Terigu Dan Tepung Komposit Dari Tepung Terigu Dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye*. 649–654.
- Putri, A. O. (2016). *Uji Banding Antar Laboratorium Dan Estimasi Nilai Ketidakpastian Analisis Proksimat (Kadar Abu, Air Dan Lemak) Pada Susu Bubuk* [Universitas Islam Indonesia Yogyakarta].
- Putri, R. S. (2017). *Karakteristik Sifa Fisikokimia Dan Organoleptik Brownies Panggang Tersubstitusi Tepung Labu Kuning La3 (Cucurbita Moschata)*. Universitas Jember.
- Radiani, A., Syahrumsyah, H., & Saragih, B. (2020). Formulasi Tepung Terigu, Mocaf Dan Pure Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar Serta Kasar, Lemak Dan Karakteristik Sensoris Bolu Kukus. *Journal Of Tropical Agrifood*, 2(1), 8.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2018). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati Sagu Dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. In *Jurnal Faperta* (Vol. 4, Issue 1).
- Rahmatiah. (2018). *Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot Utilissima)* [Universitas Hasanuddin]. In *Skripsi*.
- Rakhmawati, N., Sigit, A., & Praseptiangga, D. (2014). Formulasi Dan Evaluasi Sifat Sensoris Dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dan Tepung Konjac (*Amorphophallus Oncophillus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1).

- Ratnasari, D., & Yunianta. (2015). Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Biskuit. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1652–1661.
- Ratri, N. N. (2017). Engaruh Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Lemak, Serat, Dan Karbohidrat Pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Termodifikasi Menggunakan *Lactobacillus Plantarum* Skripsi [Universitas Islam Indonesia]. In *Advanced Drug Delivery Reviews* (Vol. 135, Issue January 2006).
- Risa, N. U. (2016). *Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus Communis) Dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies*. Universitas Pasundan Bandung.
- Riska. (2018). *Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke Dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi Dan Kesukaan Biskuit*. Universitas Hasanuddin.
- Riza Trihaditia. (2020). Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandanwangi. *Jurnal Pro- Stek*, 1(1), 29–50.
- Rohmah, A. N. (2020). *Variasi Campuran Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Pada Pembuatan Brownies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Serat Pangan*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Rohmatussiamah, S. (2017). *Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Flour) Dengan Perlakuan Penyangraian*. Universitas Jember.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
- Santosa, Sudaryono, & Widowati. (2005). Evaluasi Teknologi Tepung Dari Jagung Brondong Dan Mutunya. *Pascapanen*, 2(2), 66–75.
- Saputra, C., Larasati, D., & Sani, E. Y. (2019). *Evaluasi Berbagai Metode Pembekuan Edamame (Glycine Max (L.) Merr.) Terhadap Kadar Lemak, Kekerasan Dan Organoleptik*. 59, 1–8.
- Saragih, I. P. (2011). Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies Dan Roti Two In One Nenas Dan Es. In *Tugas Akhir*. Universitas Sumatera Utara 2011.
- Sari, M. M. (2015). *Pengaruh Penyuluhan Gizi Dengan Media Poster Dan Film Tentang Keamanan Pangan Jajanan Terhadap Perilaku Keamanan Pangan Murid Sekolah Dasar Di Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen*. Universitas Sumatera Utara.
- Setyadjid, O. P., & Setyaningrum, Z. (2022). Uji Organoleptik Dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan*, 3(02), 45–52.
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., & Lolowang, T. F. (2016). Uji Organoleptik Dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart Di Kota Manado Selama Penyimpanan [. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 4(1), 18–27.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.
- Suhendra, A. D., Asworowati, R. D., & Ismawati, T. (2020). Pengaruh Substitusi Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Melalui Inovasi Self Raising Pada Formula Premix Terhadap Daya Terima Kue Kapas Inov [Niversitas Negeri Jakarta]. In *Akrab Juara* (Vol. 5, Issue

- 1).
- Sumargo, A. (2020). *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu, Karakteristik Fisik Serta Sensori Kulit Creamy Crepes Selama Proses Penyimpanan*. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Effect Of Cooking Process Of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 25(4), 235–242.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., & Marseno, D. W. (2017). Isolasi Dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Agritech*, 37(2), 192.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan Kadar Lemak Margarin Merk X Dengan Kemasan Dan Tanpa Kemasan Dengan Metode Sokletasi Determination. *Jurnal Analis Farmasi*, 35(4), 535–540.
- Violalita, F., Yanti, H. Fitri, Syuryani, S., & Fahmy, K. (2019). Substitusi Tepung Banguang Pada Pembuatan Brownies Yam. *Agroteknika*, 2(1), 41–50.
- Wahyuni. (2017). Studi Pembuatan Tepung Premix Dari Formulasi Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*), Tepung Terigu, Dan Anggur Laut (*Caulerpa Racemosa*) Untuk Pengolahan Bakso Fungsional The. In *Paper Knowledge . Toward A Media History Of Documents*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Wardani, D. H. K. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Bolu Kukus [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. In *Skripsi*.
- Wellinsani, D. A. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L.) Terhadap Sifat Organoleptik Cake*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang Jurusan.
- Widyadnyani, N. P. W. (2022). *Daya Terima Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Ungu (Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) Terhadap Terigu*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Widyastari, N. K. W. (2022). *Substitusi Terigu Dengan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Durch) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Cookies*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Widyawati, N., Priyanto, S. H., Murdono, D., & Kurnia, T. D. (2015). Eksplorasi Olahan Makanan Berbasis Biji Gandum Domestik (*Triticum Aestivum L.* Varietas Dewata) Melalui Uji Organoleptik. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2), 66–73.
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. In *Universitas Negeri Semarang*. Universitas Negeri Semarang.
- Wulandari, Asyik, N., Sadimantara, & M.Syukri. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) Terhadap Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi Brownies Kukus Sebagai Makanan Selingan Tinggi Beta-Karoten. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 04(3), 2188–2203.
- Yanti, S. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Tambora*, 3(3), 1–10.
- Yono, A. A. S. (2017). *Pengaruh Konsentrasi Kuning Telur Dan Natrium Bikarbonat*

Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Cookies Tepung Kulit Kacang Hijau Intisari. , Universitas Mercu Buana Yogyakarta.

Yusri. (2017). *Menggunakan Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Balbisiana) Pada Penyimpanan Suhu Ruang Menggunakan Filtrat Kulit Buah Pisang Kepok (Musa Balbisiana) Pada Penyimpanan Suhu Ruang.* Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Proksimat Terhadap Tepung Premix

Kode Sampel	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar Protein (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Serat (%)	Kadar Karbohidrat (%)
A0U1	12.0004	0.7398	5.13	2.06	6.25	80.07
A0U2	11.5840	1.0908	5.05	2.29	6.38	79.99
A0U3	11.3025	0.7346	5.44	2.42	7.01	80.10
Rata -Rata	11.6289	0.8551	5.21	2.26	6.55	80.05
A2U1	10.2053	2.9354	7.34	2.74	15.59	76.78
A2U2	10.0900	3.1092	6.99	3.04	16.59	76.77
A2U3	10.2250	3.0071	7.44	3.45	15.49	75.88
Rata -Rata	10.1735	3.0172	7.26	3.08	15.89	76.48
A3U1	9.1290	2.2008	8.52	3.24	16.79	76.91
A3U2	9.4093	3.4434	9.04	3.68	16.52	74.43
A3U3	9.3072	3.4865	8.82	3.39	14.27	75.00
Rata -Rata	9.2818	3.0436	8.79	3.44	15.86	75.44

Lampiran 2. Hasil Analisa Proksimat Terhadap Brownies Kukus

Kode Sampel	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar Protein (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Serat (%)	Kadar Karbohidrat (%)
A0U1	25.0489	1.50	14.52	24.16	29.50	34.77
A0U2	27.1382	1.39	14.12	21.70	25.61	35.66
A0U3	23.7983	2.04	14.82	24.40	31.52	34.93
Rata -Rata	25.3285	1.6439	14.49	23.42	28.87	35.12
A2U1	27.6433	2.0773	15.39	20.55	27.36	32.81
A2U2	27.1754	1.8990	15.4	21.37	24.36	32.81
A2U3	26.9594	2.0297	15.83	22.37	26.20	32.81
Rata -Rata	27.2593	2.0020	15.54	21.43	25.97	32.81
A3U1	25.4688	2.0141	18.01	22.83	30.73	31.68
A3U2	25.9318	2.2352	17.4	22.26	25.00	32.17
A3U3	27.2452	2.2253	18.55	22.14	31.41	29.84
Rata -Rata	26.2152	2.1582	17.99	22.41	29.04	31.23

Lampiran 3. Rerata Hasil Pengujian Organoleptik pada Produk Brownies Kukus

Kode Sampel	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
A0U1	6.0	4.8	5	5.6
A0U2	6.0	5.5	6	5.3
A0U3	6.0	4.7	5	5.5
Rata -Rata	6.0	5.00	5.33	5.47
A1U1	4.0	3.9	5	4.1
A1U2	5.0	4.4	4	3.9
A1U3	4.0	4.9	4	3.9
Rata -Rata	4.3	4.40	4.33	3.97
A2U1	5.0	4.9	4	4.7
A2U2	5.0	4.8	5	3.6
A2U3	5.0	5.3	4	4.6
Rata -Rata	5.0	5.00	4.43	4.30
A3U1	5.0	5.0	4	3.9
A3U2	4.0	5.0	5	4.2
A3U3	4.0	4.8	5	4.2
Rata -Rata	4.33	4.93	4.67	4.10
A4U1	5.0	5.2	4	3.4
A4U2	4.0	4.6	4	3.6
A4U3	4.0	4.4	4	3.2
Rata -Rata	4.33	4.73	4.00	3.40

Lampiran 4. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik dari Segi Aroma Pada Produk Brownies Kukus

Responden	PERLAKUAN														
	P0(KONTROL)			P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	6	6	3	2	2	4	2	6	2	3	4	2	4	3
R2	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
R3	4	5	6	4	4	6	4	5	6	5	5	5	5	6	5
R4	6	6	6	5	5	5	5	4	4	5	6	5	5	4	4
R5	5	6	5	4	4	4	4	5	5	5	4	5	6	6	4
R6	4	6	4	5	4	5	4	6	4	5	6	5	7	3	6
R7	6	4	4	4	3	4	2	4	5	3	4	4	3	3	3
R8	6	4	6	2	6	3	3	7	3	6	3	5	4	5	5
R9	6	5	7	3	3	6	6	6	3	5	3	7	6	5	5
R10	4	7	6	3	4	7	6	6	3	5	4	4	7	3	4
R11	7	6	7	4	5	5	6	5	3	6	4	6	6	5	5
R12	5	4	4	5	4	4	5	6	3	7	6	5	7	5	7
R13	7	6	7	4	4	3	3	3	3	3	3	2	3	4	3
R14	7	3	6	4	2	1	3	4	3	2	2	1	2	1	2
R15	7	7	7	3	4	3	5	3	3	6	6	6	4	5	5
R16	4	5	7	3	7	5	6	6	3	2	4	6	5	7	3
R17	6	6	6	3	2	2	4	4	3	2	2	4	1	2	3
R18	6	6	6	7	5	4	3	4	3	2	2	2	1	3	5
R19	4	4	6	5	7	4	6	6	3	6	5	6	7	6	6
R20	7	6	5	3	7	6	4	5	3	5	3	4	6	4	3
R21	7	7	7	5	5	6	6	4	3	6	6	5	4	3	4
R22	7	7	6	4	5	7	5	5	3	6	6	6	6	6	5
R23	4	6	7	2	7	6	4	6	3	6	7	1	7	5	2
R24	6	6	6	6	5	3	5	2	3	3	5	5	4	3	1
R25	6	6	4	5	3	5	6	4	3	4	5	3	6	4	2
JUMLAH	141	140	147	102	113	112	115	118	3	113	110	112	120	108	101
RATA - RATA	5.6	5.6	5.9	4.1	4.5	4.5	4.6	4.7	3	4.5	4.4	4.5	4.8	4.3	4
TOTAL	5.71			4.36			4.11			4.47			4.39		

Lampiran 5. Hasil Analisa Sidik Ragam Aroma pada Produk Brownies

Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					P0	25		
P1	25	4.3596	1.00450	.20090	3.9450	4.7742	2.33	6.00
P2	25	4.7464	.78349	.15670	4.4230	5.0698	3.33	6.00
P3	25	4.4672	1.27586	.25517	3.9406	4.9938	1.67	6.00
P4	25	4.3864	1.29948	.25990	3.8500	4.9228	1.67	6.33
Total	125	4.7333	1.14904	.10277	4.5299	4.9367	1.67	7.00

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	31.967	4	7.992	7.279	.000
Within Groups	131.748	120	1.098		
Total	163.715	124			

Lampiran 6. Hasil Uji Lanjut Duncan Ragam Terhadap Aroma pada Produk Brownies

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	25	4.3596	
P4	25	4.3864	
P3	25	4.4672	
P2	25	4.7464	
P0	25		5.7068
Sig.		.240	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 7. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik dari Segi Warna Pada Produk Brownies Kukus

Responden	PERLAKUAN														
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	4	4	3	3	4	6	4	4	5	5	4	6	4	6
R2	6	7	6	6	6	6	7	7	7	6	7	7	7	7	7
R3	5	6	6	5	4	7	4	5	6	5	6	5	4	6	6
R4	6	5	6	7	5	6	5	4	5	5	6	5	4	5	4
R5	5	6	4	3	3	4	4	4	5	5	4	4	6	4	3
R6	6	6	4	4	4	4	6	5	6	6	6	4	7	5	6
R7	6	4	4	3	3	4	4	4	5	2	4	4	4	3	3
R8	6	4	6	2	6	3	3	7	3	6	3	5	4	5	5
R9	6	5	7	3	3	6	6	6	6	5	3	7	6	5	5
R10	4	7	6	3	4	7	6	6	5	5	4	4	7	3	4
R11	6	7	7	5	5	6	7	7	6	6	6	5	7	5	6
R12	3	7	4	2	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	6
R13	6	5	6	5	6	3	4	5	5	4	6	5	4	6	4
R14	4	5	4	3	2	4	2	2	6	6	2	2	2	4	2
R15	7	4	4	6	6	6	3	5	3	5	7	5	4	3	2
R16	3	3	4	2	5	5	4	4	6	5	7	7	6	6	3
R17	5	5	5	4	4	4	5	5	3	4	4	5	4	4	3
R18	5	4	6	6	6	7	3	3	3	4	2	2	2	5	1
R19	2	6	2	3	2	3	6	4	5	4	6	4	7	2	6
R20	4	5	4	3	3	6	6	4	7	7	6	5	5	3	3
R21	4	7	4	4	6	6	6	5	6	6	7	6	7	6	7
R22	6	7	4	7	6	6	3	4	7	6	6	4	4	6	4
R23	4	6	2	2	7	3	7	4	6	6	6	7	7	4	4
R24	2	6	3	3	2	3	6	5	5	3	3	6	3	5	6
R25	5	7	5	4	5	6	6	6	7	3	4	4	7	3	3
JUMLAH	120	138	117	98	110	123	123	120	132	124	125	121	129	114	109
RATA - RATA	4.8	5.5	4.7	3.9	4.4	4.9	4.9	4.8	5.3	5	5	4.8	5.2	4.6	4.4
TOTAL	5.00			4.41			5.00			4.93			4.69		

Lampiran 8. Hasil Analisa Sidik Ragam Warna pada Produk Brownies

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	25	5.0004	.88815	.17763	4.6338	5.3670	3.33	6.67
P1	25	4.4128	1.15910	.23182	3.9343	4.8913	2.67	6.33
P2	25	5.0008	.97720	.19544	4.5974	5.4042	3.00	7.00
P3	25	4.9328	1.03612	.20722	4.5051	5.3605	2.67	6.67
P4	25	4.6936	1.11716	.22343	4.2325	5.1547	2.67	7.00
Total	125	4.8081	1.04838	.09377	4.6225	4.9937	2.67	7.00

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.476	4	1.619	1.497	.208
Within Groups	129.812	120	1.082		
Total	136.288	124			

Lampiran 9. Hasil Uji Lanjut Duncan Ragam Terhadap Aroma pada Produk Brownies

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P1	25	4.4128
P4	25	4.6936
P3	25	4.9328
P0	25	5.0004
P2	25	5.0008
Sig.		.077

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 10. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik dari Segi Tekstur Pada Produk Brownies Kukus

Responden	PERLAKUAN														
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	6	6	6	2	2	3	2	3	2	3	4	2	2	3
R2	6	6	6	6	5	7	7	7	6	6	6	6	7	7	7
R3	4	5	5	4	6	6	4	5	6	3	5	5	3	6	6
R4	6	7	6	6	5	5	6	3	4	5	5	4	3	3	4
R5	5	6	5	4	5	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4
R6	5	6	6	6	5	2	4	5	3	6	6	6	6	4	6
R7	5	4	3	2	4	5	2	4	5	1	5	3	2	3	3
R8	7	6	6	5	7	3	4	5	3	2	6	6	3	6	2
R9	7	7	7	5	2	5	3	5	6	5	6	6	5	5	6
R10	7	6	1	6	5	6	2	6	5	4	4	3	2	3	2
R11	7	5	5	5	6	7	6	5	6	6	7	7	7	6	5
R12	5	7	7	6	4	3	6	3	3	4	3	4	3	6	3
R13	4	6	6	3	4	2	2	2	5	4	5	2	3	2	2
R14	4	4	1	4	3	4	1	4	1	1	4	4	2	4	1
R15	4	3	3	6	5	6	5	6	5	7	7	7	3	4	4
R16	5	7	1	7	5	2	4	6	4	6	3	6	3	4	7
R17	6	5	6	3	3	2	5	4	3	4	3	1	2	3	4
R18	7	6	6	6	5	5	3	4	4	4	2	3	2	3	2
R19	4	3	5	2	2	3	7	6	7	5	7	7	6	5	3
R20	6	6	5	1	1	1	6	7	6	7	6	7	3	3	4
R21	7	7	6	6	5	6	3	3	6	2	3	7	3	5	4
R22	7	6	4	5	3	5	4	3	6	5	7	4	3	5	3
R23	2	6	3	6	7	6	6	4	5	3	5	4	7	6	3
R24	6	3	3	3	2	3	5	5	2	2	1	5	3	6	2
R25	6	6	4	4	4	6	5	5	3	2	3	3	3	2	2
JUMLAH	136	139	116	117	105	107	106	114	112	100	116	118	90	107	92
RATA - RATA	5.4	5.6	4.6	4.7	4.2	4.3	4.2	4.6	4.5	4	4.6	4.7	3.6	4.3	3.7
TOTAL	5.21			4.39			4.43			4.45			3.85		

Lampiran 11. Hasil Analisa Sidik Ragam Tekstur pada Produk Brownies

Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	25	5.2132	1.09226	.21845	4.7623	5.6641	3.00	7.00
P1	25	4.3868	1.33898	.26780	3.8341	4.9395	1.00	6.33
P2	25	4.4268	1.12026	.22405	3.9644	4.8892	2.00	6.67
P3	25	4.4544	1.41012	.28202	3.8723	5.0365	2.67	7.00
P4	25	3.8528	1.29901	.25980	3.3166	4.3890	2.33	7.00
Total	125	4.4668	1.31234	.11738	4.2345	4.6991	1.00	7.00

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	23.557	4	5.889	3.719	.007
Within Groups	190.002	120	1.583		
Total	213.559	124			

Lampiran 12. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Tekstur pada Produk Brownies

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P4	25	3.8528	
P1	25	4.3868	
P2	25	4.4268	
P3	25	4.4544	
P0	25		5.2132
Sig.		.126	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 13. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik dari Segi Rasa Pada Produk Brownies Kukus

Responden	PERLAKUAN														
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	6	6	6	6	2	2	3	2	3	2	3	3	2	3	3
R2	6	6	6	7	5	6	7	7	7	6	6	6	7	7	7
R3	3	4	6	4	5	7	4	4	6	4	5	6	3	5	6
R4	5	6	6	6	5	4	6	3	3	5	5	4	3	3	4
R5	5	4	5	4	5	5	6	5	6	4	4	6	6	4	4
R6	6	6	6	4	6	4	7	5	3	5	7	6	3	3	4
R7	6	3	2	3	4	5	3	2	6	2	6	3	2	3	3
R8	7	6	4	2	6	3	5	2	5	2	2	2	1	3	2
R9	7	5	7	5	3	5	3	2	6	5	2	6	3	7	6
R10	6	7	6	7	4	1	3	5	4	4	2	2	1	2	2
R11	7	5	7	4	3	3	5	3	3	3	5	5	3	2	4
R12	6	1	4	6	3	3	7	4	5	3	4	5	3	4	3
R13	4	6	6	3	4	2	2	3	3	2	4	2	4	2	1
R14	7	1	1	6	1	1	1	4	1	2	1	2	1	1	1
R15	4	4	7	6	6	6	5	3	4	7	5	3	3	7	5
R16	4	7	5	3	6	3	7	4	7	6	3	4	5	2	6
R17	6	6	7	1	1	1	5	2	2	2	1	3	1	2	1
R18	7	7	5	6	6	6	3	4	4	5	2	3	2	2	2
R19	5	7	7	2	2	2	7	6	7	5	7	7	7	6	1
R20	4	7	5	1	1	1	7	7	6	6	6	7	3	3	3
R21	7	7	6	6	3	7	3	3	6	2	3	7	3	4	3
R22	7	7	7	5	5	6	4	3	4	3	5	5	6	6	3
R23	4	3	7	2	7	7	6	4	6	7	7	2	7	6	1
R24	6	5	5	1	1	2	5	1	1	2	5	1	1	2	1
R25	6	6	5	2	4	6	4	3	7	3	5	3	5	2	4
JUMLAH	141	132	138	102	98	98	118	91	115	97	105	103	85	91	80
RATA - RATA	5.6	5.3	5.5	4.1	3.9	3.9	4.7	3.6	4.6	3.9	4.2	4.1	3.4	3.6	3.2
TOTAL	5.48			3.97			4.32			4.07			3.41		

Lampiran 14. Hasil Analisa Sidik Ragam Rasa pada Produk Brownies

Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					P0	25		
P1	25	3.9728	1.49956	.29991	3.3538	4.5918	1.00	6.00
P2	25	4.3212	1.36587	.27317	3.7574	4.8850	2.00	7.00
P3	25	4.0668	1.36961	.27392	3.5015	4.6321	1.67	6.33
P4	25	3.4132	1.48581	.29716	2.7999	4.0265	1.00	7.00
Total	125	4.2507	1.50154	.13430	3.9849	4.5165	1.00	7.00

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	58.190	4	14.548	7.885	.000
Within Groups	221.384	120	1.845		
Total	279.574	124			

Lampiran 15. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Rasa pada Produk Brownies

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P4	25	3.4132		
P1	25	3.9728	3.9728	
P3	25	4.0668	4.0668	
P2	25		4.3212	
P0	25			5.4796
Sig.		.111	.398	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

Lampiran 16. Rerata Perbandingan Hasil Proksimat Tepung Premix dan Brownies

PERLAKUAN	KADAR AIR		KADAR ABU		KADAR LEMAK		KADAR SERAT		KADAR PROTEIN		KADAR KARBOHIDRAT	
	TEPUNG PREMIX	BROWNIES	TEPUNG PREMIX	BROWNIES	TEPUNG PREMIX	BROWNIES	TEPUNG PREMIX	BROWNIES	TEPUNG PREMIX	BROWNIES	TEPUNG PREMIX	BROWNIES
A.0U1	12.0004	23.7621	0.7398	0.9803	2.06	19.58	6.25	23.83	5.13	14.52	80.07	41.16
A.0U2	11.5840	25.6820	1.0908	0.8144	2.29	17.38	6.38	25.85	5.05	14.12	79.99	42.00
A.0U3	11.3025	23.9427	0.7346	1.0423	2.42	19.87	7.01	24.92	5.44	14.82	80.10	40.32
Rata-Rata	11.6289	24.4623	0.8551	0.9457	2.26	18.94	6.55	24.86	5.21	14.49	80.05	41.16
A.2U1	10.2053	27.0955	2.9354	1.5982	2.74	23.08	15.59	29.50	7.34	15.39	76.78	32.84
A.2U2	10.0900	27.2907	3.1092	1.8959	3.04	22.26	16.59	27.58	6.99	15.4	76.77	33.15
A.2U3	10.2250	26.7931	3.0071	1.8809	3.45	22.14	15.49	29.55	7.44	15.83	75.88	33.35
Rata-Rata	10.1735	27.0598	3.0172	1.7917	3.08	22.50	15.89	28.87	7.26	15.54	76.48	33.11
A.3U1	9.1290	25.4096	2.2008	2.9093	3.24	24.16	16.79	30.73	8.52	18.01	76.91	29.51
A.3U2	9.4093	25.4066	3.4434	3.0940	3.68	25.19	16.52	30.50	9.04	17.4	74.43	28.91
A.3U3	9.3072	27.1257	3.4865	2.6768	3.39	24.40	14.27	31.41	8.82	18.55	75.00	27.24
Rata-Rata	9.2818	25.9806	3.0436	2.8934	3.44	24.59	15.86	30.88	8.79	17.99	75.44	28.55

Lampiran 17. Rerata Hasil Uji Kadar Air Tepung Premix

Perlakuan	Ulangan	Kadar Air	Rata - Rata
A0	1	12.0004	11.6289
	2	11.5840	
	3	11.3025	
A2	1	10.20532	10.1735
	2	10.09003	
	3	10.22502	
A3	1	9.12904	9.2818
	2	9.409287	
	3	9.307197	

Lampiran 18. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Air Tepung Premix

Descriptives

Kadar Air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	11.6267	.35233	.20342	10.7514	12.5019	11.30	12.00
A2	3	10.1700	.07000	.04041	9.9961	10.3439	10.09	10.22
A3	3	9.2733	.14189	.08192	8.9209	9.6258	9.12	9.40
Total	9	10.3567	1.04657	.34886	9.5522	11.1611	9.12	12.00

ANOVA

Kadar Air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.464	2	4.232	85.114	.000
Within Groups	.298	6	.050		
Total	8.762	8			

Lampiran 19. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Air pada Tepung Premix

Kadar_Air

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3	3	9.2733		
A2	3		10.1700	
A0	3			11.6267
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 20. Rerata Hasil Uji Kadar Abu Tepung Premix

Perlakuan	Ulangan	Kadar Abu	Rata - Rata
A0	1	0.7398	0.8551
	2	1.0908	
	3	0.7346	
A2	1	2.9354	3.0172
	2	3.1092	
	3	3.0071	
A3	1	2.2008	3.0436
	2	3.4434	
	3	3.4865	

Lampiran 21. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Abu Tepung Premix

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					A0	3		
A2	3	3.0172	.08734	.05043	2.8003	3.2342	2.94	3.11
A3	3	3.0436	.73018	.42157	1.2297	4.8574	2.20	3.49
Total	9	2.3053	1.15272	.38424	1.4192	3.1913	.73	3.49

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.465	2	4.733	24.375	.001
Within Groups	1.165	6	.194		
Total	10.630	8			

Lampiran 22. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Abu pada Tepung Premix

Kadar_Abu

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	.8551	
A2	3		3.0172
A3	3		3.0436
Sig.		1.000	.944

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 23. Rerata Hasil Uji Kadar Protein Tepung Premix

Perlakuan	Ulangan	Kadar Protein	Rata - Rata
A0	1	5.13	5.21
	2	5.05	
	3	5.44	
A2	1	7.34	7.26
	2	6.99	
	3	7.44	
A3	1	8.52	8.79
	2	9.04	
	3	8.82	

Lampiran 24. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Protein Tepung Premix

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					A0	3		
A2	3	7.2567	.23629	.13642	6.6697	7.8436	6.99	7.44
A3	3	8.7933	.26102	.15070	8.1449	9.4418	8.52	9.04
Total	9	7.0856	1.57166	.52389	5.8775	8.2936	5.05	9.04

ANOVA

Kadar Protein					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.428	2	9.714	175.132	.000
Within Groups	.333	6	.055		
Total	19.761	8			

Lampiran 25. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Protein pada Tepung Premix

Kadar_Protein

Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	5.2067		
A2	3		7.2567	
A3	3			8.7933
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 26. Rerata Hasil Uji Kadar Karbohidrat Tepung Premix

Perlakuan	Ulangan	Kadar Karbohidrat	Rata - Rata
A0	1	80.07	80.05
	2	79.99	
	3	80.10	
A2	1	76.78	76.48
	2	76.77	
	3	75.88	
A3	1	76.91	75.44
	2	74.43	
	3	75.00	

Lampiran 27. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Karbohidrat Tepung Premix

Descriptives

Kadar_Karbohidrat								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	80.0533	.05686	.03283	79.9121	80.1946	79.99	80.10
A2	3	76.4767	.51675	.29835	75.1930	77.7604	75.88	76.78
A3	3	75.4467	1.29894	.74994	72.2199	78.6734	74.43	76.91
Total	9	77.3256	2.20765	.73588	75.6286	79.0225	74.43	80.10

ANOVA

Kadar_Karbohidrat					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	35.075	2	17.537	26.877	.001
Within Groups	3.915	6	.652		
Total	38.990	8			

Lampiran 28. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Karbohidrat pada Tepung Premix

Kadar_Karbohidrat

Duncan			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A3	3	75.4467	
A2	3	76.4767	
A0	3		80.0533
Sig.		.169	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 29. Rerata Hasil Uji Kadar Serat Tepung Premix

Perlakuan	Ulangan	Kadar Serat	Rata - Rata
A0	1	6.25	6.55
	2	6.38	
	3	7.01	
A2	1	15.59	15.89
	2	16.59	
	3	15.49	
A3	1	16.79	15.86
	2	16.52	
	3	14.27	

Lampiran 30. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Serat Tepung Premix

Descriptives

Kadar_Serat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	6.5467	.40649	.23469	5.5369	7.5564	6.25	7.01
A2	3	15.8900	.60828	.35119	14.3790	17.4010	15.49	16.59
A3	3	15.8600	1.38358	.79881	12.4230	19.2970	14.27	16.79
Total	9	12.7656	4.72938	1.57646	9.1302	16.4009	6.25	16.79

ANOVA

Kadar_Serat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	174.037	2	87.018	106.574	.000
Within Groups	4.899	6	.817		
Total	178.936	8			

Lampiran 31. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Serat pada Tepung Premix

Kadar_Serat

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	6.5467	
A3	3		15.8600
A2	3		15.8900
Sig.		1.000	.969

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 32. Rerata Hasil Uji Kadar Lemak Tepung Premix

Perlakuan	Ulangan	Kadar Lemak	Rata - Rata
A0	1	2.06	2.26
	2	2.29	
	3	2.42	
A2	1	2.74	3.08
	2	3.04	
	3	3.45	
A3	1	3.24	3.44
	2	3.68	
	3	3.39	

Lampiran 33. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Lemak Tepung Premix

Descriptives

Kadar Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	2.2567	.18230	.10525	1.8038	2.7095	2.06	2.42
A2	3	3.0767	.35642	.20578	2.1913	3.9621	2.74	3.45
A3	3	3.4367	.22368	.12914	2.8810	3.9923	3.24	3.68
Total	9	2.9233	.57173	.19058	2.4839	3.3628	2.06	3.68

ANOVA

Kadar Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.194	2	1.097	15.652	.004
Within Groups	.421	6	.070		
Total	2.615	8			

Lampiran 34. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Lemak pada Tepung Premix

Kadar Lemak

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	2.2567	
A2	3		3.0767
A3	3		3.4367
Sig.		1.000	.147

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 35. Rerata Hasil Uji Kadar Air Produk Brownies Kukus

Perlakuan	Ulangan	Kadar Air	Rata - Rata
A0	1	23.7621	24.4623
	2	25.6820	
	3	23.9427	
A2	1	27.0955	27.0598
	2	27.2907	
	3	26.7931	
A3	1	25.4096	25.9806
	2	25.4066	
	3	27.1257	

Lampiran 36. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Air Produk Brownies Kukus

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	24.4623	1.06017	.61209	21.8287	27.0959	23.76	25.68
A2	3	27.0598	.25072	.14475	26.4370	27.6826	26.79	27.29
A3	3	25.9806	.99166	.57253	23.5172	28.4440	25.41	27.13
Total	9	25.8342	1.34895	.44965	24.7973	26.8711	23.76	27.29

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.217	2	5.108	7.062	.027
Within Groups	4.340	6	.723		
Total	14.557	8			

Lampiran 37. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Air Produk Brownies Kukus

Kadar_Air

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	24.4623	
A3	3	25.9806	25.9806
A2	3		27.0598
Sig.		.071	.171

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 38. Rerata Hasil Uji Kadar Abu Produk Brownies Kukus

Perlakuan	Ulangan	KADAR ABU BROWNIES	Rata - Rata
A0	1	0.98	0.95
	2	0.81	
	3	1.04	
A2	1	1.60	1.79
	2	1.90	
	3	1.88	
A3	1	2.91	2.89
	2	3.09	
	3	2.68	

Lampiran 39. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Abu Produk Brownies Kukus

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	.9457	.11783	.06803	.6530	1.2384	.81	1.04
A2	3	1.7917	.16771	.09683	1.3750	2.2083	1.60	1.90
A3	3	2.8934	.20906	.12070	2.3740	3.4127	2.68	3.09
Total	9	1.8769	.85837	.28612	1.2171	2.5367	.81	3.09

ANOVA

Kadar Abu					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.723	2	2.861	100.149	.000
Within Groups	.171	6	.029		
Total	5.894	8			

Lampiran 40. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Abu Produk Brownies Kukus

Kadar_Abu

Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	.9457		
A2	3		1.7917	
A3	3			2.8934
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 41. Rerata Hasil Uji Kadar Protein Produk Brownies Kukus

Perlakuan	Ulangan	Kadar Protein	Rata - Rata
A0	1	14.52	14.49
	2	14.12	
	3	14.82	
A2	1	15.39	15.54
	2	15.40	
	3	15.83	
A3	1	18.01	17.99
	2	17.40	
	3	18.55	

Lampiran 42. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Protein Produk Brownies Kukus

Descriptives

Kadar Protein									
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
A0	3	14.4867	.35119	.20276	13.6143	15.3591	14.12	14.82	
A2	3	15.5400	.25120	.14503	14.9160	16.1640	15.39	15.83	
A3	3	17.9867	.57535	.33218	16.5574	19.4159	17.40	18.55	
Total	9	16.0044	1.59611	.53204	14.7776	17.2313	14.12	18.55	

ANOVA

Kadar Protein					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19.346	2	9.673	56.078	.000
Within Groups	1.035	6	.172		
Total	20.381	8			

Lampiran 43. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Protein Produk Brownies Kukus

Kadar_Protein

Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	14.4867		
A2	3		15.5400	
A3	3			17.9867
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 44. Rerata Hasil Uji Kadar Lemak Produk Brownies Kukus

Perlakuan	Ulangan	Kadar lemak	Rata - Rata
A0	1	19.58	18.94
	2	17.38	
	3	19.87	
A2	1	23.08	22.50
	2	22.26	
	3	22.14	
A3	1	24.16	24.59
	2	25.19	
	3	24.40	

Lampiran 45. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Lemak Produk Brownies Kukus

Descriptives

Kadar Lemak									
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
A0	3	18.9433	1.36163	.78614	15.5609	22.3258	17.38	19.87	
A2	3	22.4933	.51160	.29537	21.2225	23.7642	22.14	23.08	
A3	3	24.5833	.53892	.31114	23.2446	25.9221	24.16	25.19	
Total	9	22.0067	2.58826	.86275	20.0172	23.9962	17.38	25.19	

ANOVA

Kadar Lemak					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	48.780	2	24.390	30.409	.001
Within Groups	4.812	6	.802		
Total	53.593	8			

Lampiran 46. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Lemak Produk Brownies Kukus

Kadar_Lemak

Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	18.9433		
A2	3		22.4933	
A3	3			24.5833
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 47. Rerata Hasil Uji Kadar Serat Produk Brownies Kukus

Perlakuan	Ulangan	Kadar Serat	Rata - Rata
A0	1	23.83	24.86
	2	25.85	
	3	24.92	
A2	1	29.50	28.87
	2	27.58	
	3	29.55	
A3	1	30.73	30.88
	2	30.50	
	3	31.41	

Lampiran 48. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Serat Produk Brownies Kukus

Descriptives

Kadar_Serat									
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
A0	3	24.8667	1.01106	.58373	22.3551	27.3783	23.83	25.85	
A2	3	28.8767	1.12322	.64849	26.0864	31.6669	27.58	29.55	
A3	3	30.8800	.47318	.27319	29.7046	32.0554	30.50	31.41	
Total	9	28.2078	2.76743	.92248	26.0805	30.3350	23.83	31.41	

ANOVA

Kadar_Serat					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	56.254	2	28.127	33.648	.001
Within Groups	5.016	6	.836		
Total	61.269	8			

Lampiran 49. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Serat Produk Brownies Kukus

Kadar_Serat

Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	24.8667		
A2	3		28.8767	
A3	3			30.8800
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 50. Rerata Hasil Uji Kadar Karbohidrat Produk Brownies Kukus

Perlakuan	Ulangan	Kadar Karbohidrat	Rata - Rata
A0	1	41.16	41.16
	2	42.00	
	3	40.32	
A2	1	32.84	33.11
	2	33.15	
	3	33.35	
A3	1	29.51	28.55
	2	28.91	
	3	27.24	

Lampiran 51. Hasil Analisis Sidik Ragam Terhadap Uji Kadar Karbohidrat Produk Brownies Kukus

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A0	3	41.1600	.84000	.48497	39.0733	43.2467	40.32	42.00
A2	3	33.1133	.25697	.14836	32.4750	33.7517	32.84	33.35
A3	3	28.5533	1.17628	.67913	25.6313	31.4754	27.24	29.51
Total	9	34.2756	5.57652	1.85884	29.9891	38.5621	27.24	42.00

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	244.470	2	122.235	170.144	.000
Within Groups	4.311	6	.718		
Total	248.781	8			

Lampiran 52. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Kadar Karbohidrat Produk Brownies Kukus

Kadar_Karbohidrat

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3	3	28.5533		
A2	3		33.1133	
A0	3			41.1600
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 53. Kuesioner Pengujian Metode Hedonik Terhadap Produk Brownies Kukus

KUESIONER UJI HEDONIK (KESUKAAN) BROWNIES KUKUS

NAMA PANELIS :

HARI/ TANGGAL :

NAMA PRODUK : BROWNIES KUKUS

Instruksi :

Amati warna, aroma, rasa, tekstur serta cicipi contoh produk yang telah disajikan. Tentukan tingkat kesukaan anda terhadap warna, aroma, rasa, tekstur pada produk tersebut dengan memberi tanda (\surd) pada isian dibawah ini :

Warna	Tingkat Kesukaan	376	734	563	124	689
	Sangat tidak suka					
	Tidak suka					
	Agak tidak suka					
	Netral					
	Agak suka					
	Suka					
	Sangat suka					

Aroma	Tingkat Kesukaan	376	734	563	124	689
	Sangat tidak suka					
	Tidak suka					
	Agak tidak suka					
	Netral					
	Agak suka					
	Suka					
	Sangat suka					

Tekstur	Tingkat Kesukaan	376	734	563	124	689
	Sangat tidak suka					
	Tidak suka					
	Agak tidak suka					
	Netral					
	Agak suka					
	Suka					
	Sangat suka					

Rasa	Tingkat Kesukaan	376	734	563	124	689
	Sangat tidak suka					
	Tidak suka					
	Agak tidak suka					
	Netral					
	Agak suka					
	Suka					
	Sangat suka					

Lampiran 54. Lampiran Perhitungan Kadar Air

A. Tepung Premix

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{\text{Berat awal-berat akhir}}{\text{Berat Awal}} \times 100\%$$

1. Sampel A0U1

Diketahui :

- Cawan kosong : 39.4653
- Cawan + sampel sebelum oven : 41.4794
- Cawan + sampel setelah oven : 41.2377
- Berat awal : 2.0141
- Berat akhir : 0.2417

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{41.4794-41.2377}{2.0141} \times 100\% = 12.0004\%$$

2. Sampel A0U2

Diketahui :

- Cawan kosong : 40.2576
- Cawan + sampel sebelum oven : 42.2103
- Cawan + sampel setelah oven : 41.9841
- Berat awal : 1.9527
- Berat akhir : 0.2262

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{42.2103-41.9841}{1.9527} \times 100\% = 11.5840\%$$

3. Sampel A0U3

Diketahui :

- Cawan kosong : 38.5200
- Cawan + sampel sebelum oven : 40.5346
- Cawan + sampel setelah oven : 40.3069
- Berat awal : 2.0146
- Berat akhir : 0.2277

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{38.5200-40.5346}{2.0146} \times 100\% = 11.3025\%$$

4. Sampel A2U1

Diketahui :

- Cawan kosong : 45.9369
- Cawan + sampel sebelum oven : 47.9094
- Cawan + sampel setelah oven : 47.7081

- Berat awal : 1.972
- Berat akhir : 0.1021

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{47.9094-47.7081}{1.972} \times 100\% = 10.2053\%$$

5. Sampel A2U2

Diketahui :

- Cawan kosong : 33.0038
- Cawan + sampel sebelum oven : 35.0365
- Cawan + sampel setelah oven : 34.8314
- Berat awal : 2.0327
- Berat akhir : 0.1009

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{35.0365-34.8314}{2.0327} \times 100\% = 10.0900\%$$

6. Sampel A2U3

Diketahui :

- Cawan kosong : 39.4851
- Cawan + sampel sebelum oven : 41.4538
- Cawan + sampel setelah oven : 41.2525
- Berat awal : 1.9687
- Berat akhir : 0.2013

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{41.4538-41.2525}{1.9687} \times 100\% = 10.2250\%$$

7. Sampel A3U1

Diketahui :

- Cawan kosong : 44.8292
- Cawan + sampel sebelum oven : 46.8557
- Cawan + sampel setelah oven : 46.6707
- Berat awal : 2.0265
- Berat akhir : 0.1850

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{46.8557-46.6707}{2.0265} \times 100\% = 9.1290\%$$

8. Sampel A3U2

Diketahui :

- Cawan kosong : 34.0355
- Cawan + sampel sebelum oven : 36.0771

- Cawan + sampel setelah oven : 35.8850
- Berat awal : 2.0416
- Berat akhir : 0.1921

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{36.0771-35.8850}{2.0416} \times 100\% = 9.4093\%$$

9. Sampel A3U3

Diketahui :

- Cawan kosong : 39.4851
- Cawan + sampel sebelum oven : 41.5422
- Cawan + sampel setelah oven : 41.3556
- Berat awal : 2.0049
- Berat akhir : 0.1866

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{41.5422-41.3556}{2.0049} \times 100\% = 9.3072\%$$

B. Brownies Kukus

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{\text{Berat awal-berat akhir}}{\text{Berat Awal}} \times 100\%$$

1. Sampel A0U1

Diketahui :

- Cawan kosong : 44.8640
- Cawan + sampel sebelum oven : 46.8735
- Cawan + sampel setelah oven : 46.3960
- Berat awal : 2.0095
- Berat akhir : 0.4775

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{46.8735-46.3960}{2.0095} \times 100\% = 23.7621\%$$

2. Sampel A0U2

Diketahui :

- Cawan kosong : 45.7646
- Cawan + sampel sebelum oven : 47.7660
- Cawan + sampel setelah oven : 47.2520
- Berat awal : 2.0014
- Berat akhir : 0.2568

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{47.7660-47.2520}{2.0014} \times 100\% = 25.6820\%$$

3. Sampel A0U3

Diketahui :

- Cawan kosong : 35.3489
- Cawan + sampel sebelum oven : 37.3541
- Cawan + sampel setelah oven : 36.8740
- Berat awal : 2.0052
- Berat akhir : 0.4801

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{37.3541-36.8740}{2.0053} \times 100\% = 23.9472\%$$

4. Sampel A2U1

Diketahui :

- Cawan kosong : 53.9175
- Cawan + sampel sebelum oven : 55.9385
- Cawan + sampel setelah oven : 55.3909
- Berat awal : 2.0210
- Berat akhir : 0.5476

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{55.9385-55.3909}{2.0210} \times 100\% = 27.0955\%$$

5. Sampel A2U2

Diketahui :

- Cawan kosong : 36.1556
- Cawan + sampel sebelum oven : 38.1757
- Cawan + sampel setelah oven : 37.6244
- Berat awal : 2.0201
- Berat akhir : 0.5513

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{38.1757-37.6244}{2.0201} \times 100\% = 27.2907\%$$

6. Sampel A2U3

Diketahui :

- Cawan kosong : 30.0289
- Cawan + sampel sebelum oven : 32.0492
- Cawan + sampel setelah oven : 31.5079
- Berat awal : 2.0203
- Berat akhir : 0.2679

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{32.0492-31.5079}{2.0203} \times 100\% = 26.7931\%$$

7. Sampel A3U1

Diketahui :

- Cawan kosong : 56.0785
- Cawan + sampel sebelum oven : 58.0927
- Cawan + sampel setelah oven : 57.5809
- Berat awal : 2.0142
- Berat akhir : 0.5124

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{58.0927-57.5809}{2.0142} \times 100\% = 25.4096\%$$

8. Sampel A3U2

Diketahui :

- Cawan kosong : 44.8342
- Cawan + sampel sebelum oven : 46.8510
- Cawan + sampel setelah oven : 46.3386
- Berat awal : 2.0168
- Berat akhir : 0.2541

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{46.8510-46.3386}{2.0168} \times 100\% = 25.4066\%$$

9. Sampel A3U3

Diketahui :

- Cawan kosong : 38.8637
- Cawan + sampel sebelum oven : 40.8736
- Cawan + sampel setelah oven : 40.3284
- Berat awal : 2.0099
- Berat akhir : 0.5452

$$\text{Kadar air (b/b) \%} = \frac{40.8736-40.3284}{2.0099} \times 100\% = 27.1257\%$$

Lampiran 55. Lampiran Perhitungan Kadar Abu

A. Tepung Premix

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

1. A0U1

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0149}{2.0141} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 0.7398\%$$

2. A0U2

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0213}{1.9527} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 1.0908\%$$

3. A0U3

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0148}{2.0146} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 0.7346\%$$

4. A2U1

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0579}{1.9725} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 2.9354\%$$

5. A2U2

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0632}{2.0327} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 3.1092\%$$

6. A2U3

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0592}{1.9686} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 3.0071\%$$

7. A3U1

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0446}{2.0265} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 2.2008\%$$

8. A3U2

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0703}{2.0416} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 3.4434\%$$

9. A3U3

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0699}{2.0049} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 3.4865\%$$

B. Brownies Kukus

$$Kadar\ abu = \frac{berat\ abu}{berat\ sampel} \times 100\%$$

1. A0U1

$$Kadar\ abu = \frac{berat\ abu}{berat\ sampel} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = \frac{0.0197}{2.0095} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = 0.9803\%$$

2. A0U2

$$Kadar\ abu = \frac{berat\ abu}{berat\ sampel} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = \frac{0.0163}{2.0014} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = 0.8144\%$$

3. A0U3

$$Kadar\ abu = \frac{berat\ abu}{berat\ sampel} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = \frac{0.0209}{2.0052} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = 1.0423\%$$

4. A2U1

$$Kadar\ abu = \frac{berat\ abu}{berat\ sampel} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = \frac{0.0209}{2.0210} \times 100\%$$

$$Kadar\ abu = 1.5982\%$$

5. A2U2

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0383}{2.0201} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 1.8959\%$$

6. A2U3

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0380}{2.0203} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 1.8809\%$$

7. A3U1

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0586}{2.0142} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 2.9093\%$$

8. A3U2

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0624}{2.0168} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 3.0940\%$$

9. A3U3

$$\text{Kadar abu} = \frac{\text{berat abu}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = \frac{0.0538}{2.0099} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 2.6768\%$$

Lampiran 56. Lampiran Perhitungan Kadar Lemak

A. Tepung Premix

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

1. A0U1

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3299 - 3.2884}{2.0156} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 2.0589\%$$

2. A0U2

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3517 - 3.3059}{2.0003} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 2.2896\%$$

3. A0U3

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3128 - 3.2645}{2.0035} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 2.4107\%$$

4. A2U1

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3925 - 3.3376}{2.0058} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 18.15\%$$

5. A2U2

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.4023 - 3.3412}{2.0090} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 3.0413\%$$

6. A2U3

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3678 - 3.2983}{2.0117} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 3.4547\%$$

7. A3U1

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.4099 - 3.3450}{2.0060} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 3.2352\%$$

8. A3U2

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3795 - 3.3056}{2.00563} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 3.6846\%$$

9. A3U3

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.3605 - 3.2927}{1.9983} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 3.3928\%$$

B. Brownies Kukus

$$Kadar lemak = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

1. A0U1

$$Kadar lemak = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = \frac{3.0143 - 2.6125}{2.0523} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = 19.5780\%$$

2. A0U2

$$Kadar lemak = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = \frac{2.9770 - 2.6389}{2.0030} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = 17.3789\%$$

3. A0U3

$$Kadar lemak = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = \frac{3.0782 - 2.6808}{1.9997} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = 19.8730\%$$

4. A2U1

$$Kadar lemak = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = \frac{3.1041 - 2.6415}{2.0038} \times 100\%$$

$$Kadar lemak = 23.0811\%$$

5. A2U2

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.0216 - 2.5751}{2.0054} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 22.2649\%$$

6. A2U3

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.0159 - 2.5723}{2.0035} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 22.1413\%$$

7. A3U1

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.0799 - 2.5928}{0.4871} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 24.1629\%$$

8. A3U2

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.0457 - 2.5751}{2.0021} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 24.4044\%$$

9. A3U3

$$\text{Kadar lemak} = \frac{w_3 - w_2}{w_1} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = \frac{3.0159 - 2.5723}{2.0035} \times 100\%$$

$$\text{Kadar lemak} = 22.1412\%$$

Lampiran 57. Lampiran Perhitungan Kadar Serat

A. Tepung Premix

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

1. A0U1

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.1268}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 6.2463\%$$

2. A0U2

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.1276}{2.00} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 6.380\%$$

3. A0U3

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.1409}{2.01} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 7.010\%$$

4. A2U1

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.3149}{2.02} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 15.891\%$$

5. A2U2

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.3368}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 16.591\%$$

6. A2U3

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.3113}{2.01} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 15.487\%$$

7. A3U1

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.3358}{2.00} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 16.79\%$$

8. A3U2

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.3320}{2.01} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 16.517\%$$

9. A3U3

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.2869}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 14.133\%$$

B. Brownies Kukus

1. A0U1

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.4814}{2.02} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 23.83\%$$

2. A0U2

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.5221}{2.02} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 25.85\%$$

3. A0U3

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.5058}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 24.92\%$$

4. A2U1

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.5899}{2.00} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 29.50\%$$

5. A2U2

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.5598}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 27.58\%$$

6. A2U3

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.5999}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 29.55\%$$

7. A3U1

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.6238}{2.03} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 30.73\%$$

8. A3U2

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.6099}{2.00} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 35.50\%$$

9. A3U3

$$\text{Kadar serat} = \frac{\text{berat residu kering}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = \frac{0.6313}{2.01} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat} = 31.41\%$$

Lampiran 58. Lampiran Perhitungan Kadar Karbohidrat

A. Tepung Premix

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

1. Sampel A0U1

Diketahui :

- % Abu : 0.7398%
- % Air : 12.00%
- % Lemak : 2.06%
- % Protein : 5.13%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (0.7398\% + 12.00\% + 2.06\% + 5.13\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 80.07\%$$

2. Sampel A0U2

Diketahui :

- % Abu : 1.0908%
- % Air : 11.58 %
- % Lemak : 2.06%
- % Protein : 5.05%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (1.0908\% + 11.58\% + 2.06\% + 5.05\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 79.99\%$$

3. Sampel A0U3

Diketahui :

- % Abu : 0.7346%
- % Air : 11.30%
- % Lemak : 2.42%
- % Protein : 5.44%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (0.7346\% + 11.30\% + 2.42\% + 5.44\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 80.10\%$$

4. Sampel A2U1

Diketahui :

- % Abu : 2.9354%
- % Air : 10.21%
- % Lemak : 2.74%
- % Protein : 7.34%
-

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (2.9354\% + 10.21\% + 2.74\% + 7.34\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 76.78\%$$

5. Sampel A2U2

Diketahui :

- % Abu : 3.1092%
- % Air : 10.09%
- % Lemak : 3.04%
- % Protein : 6.99%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (3.1092\% + 10.09\% + 3.04\% + 6.99\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 76.77\%$$

6. Sampel A2U3

Diketahui :

- % Abu : 3.0071%
- % Air : 10.23%
- % Lemak : 3.45%
- % Protein : 7.44%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (3.0071\% + 10.23\% + 3.45\% + 7.44\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 75.88\%$$

7. Sampel A3U1

Diketahui :

- % Abu : 2.2008%
- % Air : 9.13%
- % Lemak : 3.24%
- % Protein : 9.04%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (2.2008\% + 9.13\% + 3.24\% + 9.04\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 76.91\%$$

8. Sampel A3U2

Diketahui :

- % Abu : 3.4434%
- % Air : 9.41%
- % Lemak : 3.68%
- % Protein : 9.04%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (3.4434\% + 9.41\% + 3.68\% + 9.04\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 74.43\%$$

9. Sampel A3U3

Diketahui :

- % Abu : 3.4865%
- % Air : 9.31%
- % Lemak : 3.39%
- % Protein : 8.82%

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (3.4865\% + 9.31\% + 3.39\% + 8.82\%)$$

$$\% \text{ Karbohidrat} = 75.00\%$$

Lampiran 59. Lampiran Perhitungan Kadar Karbohidrat

B. Brownies Kukus

$$\% \text{ Karbohidrat} = 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein})$$

1. Sampel A0U1

Diketahui :

- % Abu : 0.9803%
- % Air : 23.7621%
- % Lemak : 19.58%
- % Protein : 14.52%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (0.9803\% + 23.7621\% + 19.58\% + 14.52\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 41.16\% \end{aligned}$$

2. Sampel A0U2

Diketahui :

- % Abu : 0.8144%
- % Air : 25.6820 %
- % Lemak : 17.38%
- % Protein : 14.12%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (0.8144\% + 25.6820\% + 17.38\% + 14.12\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 42.00\% \end{aligned}$$

3. Sampel A0U3

Diketahui :

- % Abu : 1.0423%
- % Air : 23.9427%
- % Lemak : 19.87%
- % Protein : 14.82%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (1.0423\% + 23.9427\% + 19.87\% + 14.82\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 40.32\% \end{aligned}$$

4. Sampel A2U1

Diketahui :

- % Abu : 1.5982%
- % Air : 27.0955%
- % Lemak : 23.08%
- % Protein : 15.39%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (1.5982\% + 27.0955\% + 23.08\% + 15.39\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 32.84\% \end{aligned}$$

5. Sampel A2U2

Diketahui :

- % Abu : 1.8959%
- % Air : 27.2907%
- % Lemak : 22.26%
- % Protein : 15.40%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (1.8959\% + 27.2907\% + 22.26\% + 15.40\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 33.15\% \end{aligned}$$

6. Sampel A2U3

Diketahui :

- % Abu : 1.8809%
- % Air : 26.7931%
- % Lemak : 22.14%
- % Protein : 15.83%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (1.8809\% + 26.7931\% + 22.14\% + 15.83\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 33.35\% \end{aligned}$$

7. Sampel A3U1

Diketahui :

- % Abu : 2.9093%
- % Air : 25.4096%
- % Lemak : 24.16%
- % Protein : 18.01%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (2.9093\% + 25.4096\% + 24.16\% + 18.01\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 29.51\% \end{aligned}$$

8. Sampel A3U2

Diketahui :

- % Abu : 3.0940%
- % Air : 25.4066%
- % Lemak : 25.19%
- % Protein : 17.40%

$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (3.0940\% + 25.4066\% + 25.19\% + 17.40\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 28.91\% \end{aligned}$$

9. Sampel A3U3

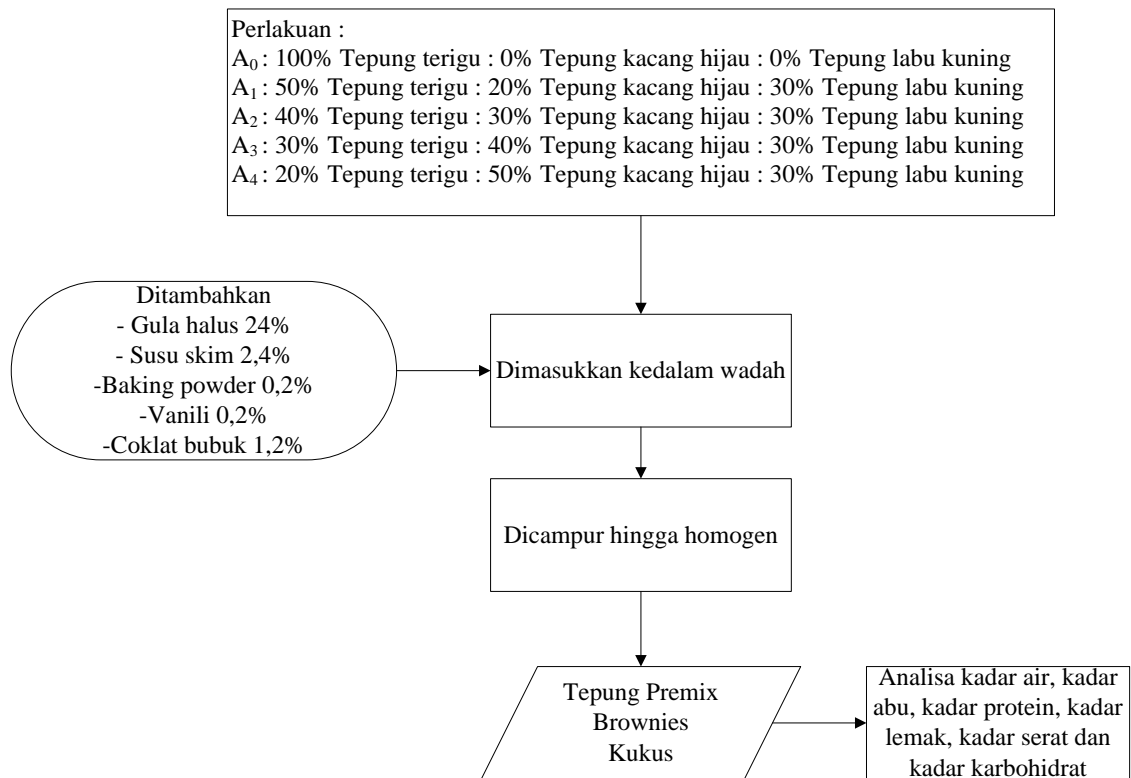
Diketahui :

- % Abu : 2.6768%
- % Air : 27.1257%
- % Lemak : 24.40%
- % Protein : 18.55%

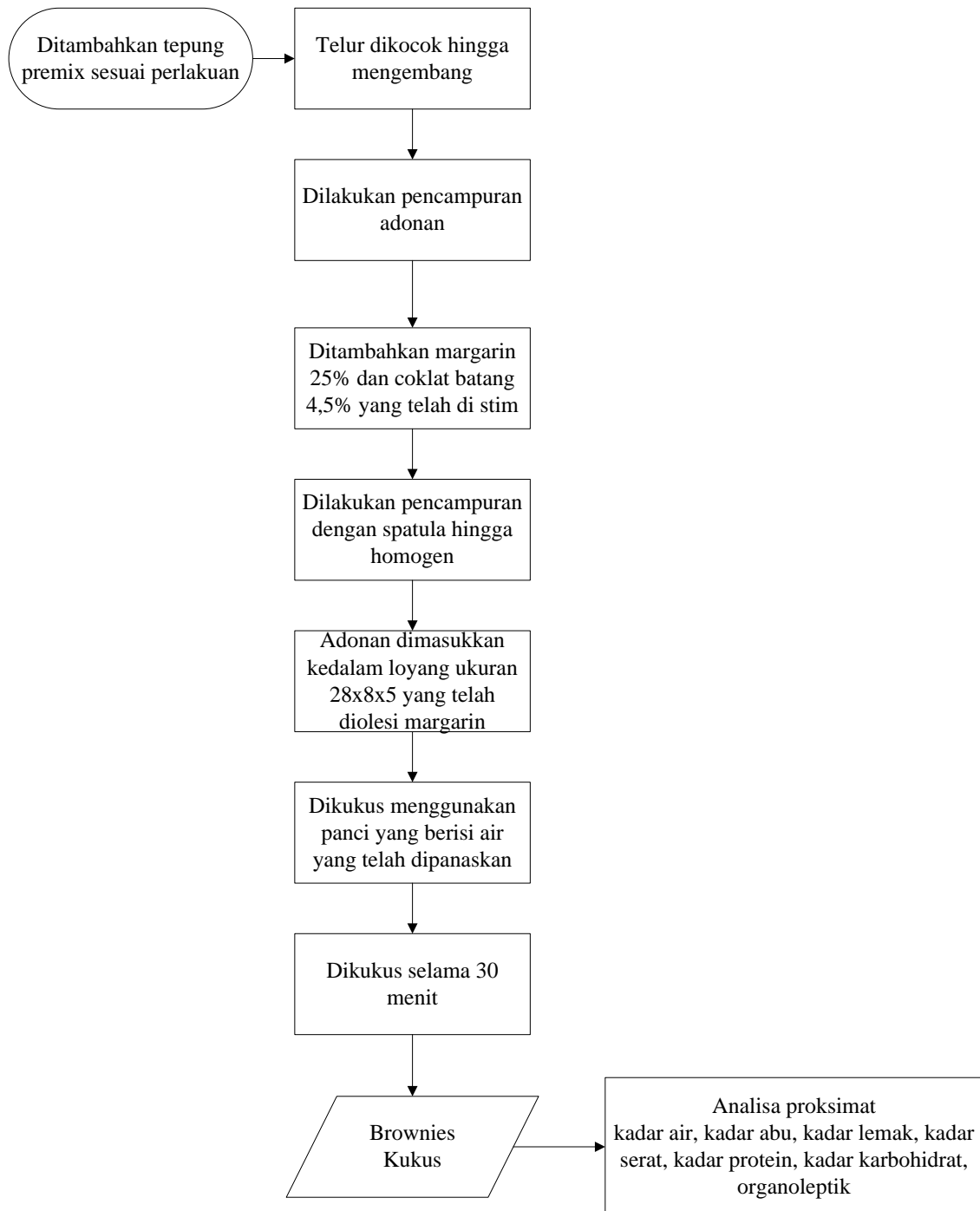
$$\begin{aligned} \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (\% \text{ abu} + \% \text{ air} + \% \text{ lemak} + \% \text{ protein}) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 100\% - (2.6768\% + 27.1257\% + 24.40\% + 18.55\%) \\ \% \text{ Karbohidrat} &= 27.24\% \end{aligned}$$

Lampiran 60. Diagram Alir



1. Pembuatan Tepung Premix








2. Pembuatan Brownies Kukus




Lampiran 61. Lampiran Dokumentasi Pembuatan Tepung Premix

Penimbangan Bahan	
Tepung Premix	

Lampiran 62. Lampiran Dokumentasi Pembuatan Brownies Kukus

<p>Steam Coklat batang dan Margarin.</p>	
<p>Masukan Tepung Premix aduk hingga tercampur rata.</p>	
<p>Masukan coklat batang dan margarin yang telah di steam kemudian diaduk menggunakan spatula hingga tercampur rata.</p>	
<p>Olesi loyang dengan margarin.</p>	
<p>Masukan adonan yang telah tercampur kedalam loyang.</p>	

<p>Kemudian dilakukan pengukusan selama kurang lebih 30 menit</p>	
<p>Diperoleh Produk Brownies kukus</p>	

Lampiran 63. Lampiran Dokumentasi Pengujian Tepung Premix dan Brownies



Uji Organoleptik



Kadar Air



Kadar Abu



Kadar Lemak



Kadar Protein



Kadar Serat