

## DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] united states department of agricultural. 2019. Nuts, cashew nuts, raw : Nut and seed products USDA (U.S Department of Agriculture).
- [USDA] United States Departementof Agriculture (USDA). 2018. Nutrient Database for Standard Reference of raw sample 100g.
- Abdullah, B. 2017. Peningkatan Kadar Antosianin Beras Merah dan Beras Hitam Melalui Biofortifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2), 91-98
- Aditya, Y. S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Pada Tepung Buah Sirsak Gunung (*Annona montana Macf.*) (Doctoral dissertation, Akademi Analis Farmasi dan Makanan Putra Indonesia Malang).
- Afriza, R., & Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi Dengan Metode Lane Eynon Dan Luff Schoorl Pada Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Temapela*, 2(2), 90-96.
- Agustina, W., Dzakia, N. F., Cahyadi, W., Surahman, D. N., & Iwansyah, A. C. (2020). Optimasi Formula Dan Karakterisasi Produk Cookies Berbahan Dasar Pasta Kacang Mete (*Anacardium occidentale L*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2), 176-187.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Angelia, I. O. (2016). Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 19-23.
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analysis. Washington (US): AOAC Inc.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya
- Azizah, N. 2023. Pengaruh Konsentrasi Elisitor dan Waktu Elisitasi Terhadap Total Antosianin, Aktivitas Antioksidan, Dan Gaba Beras Hitam (*Oryza Sativa L.*). *Skripsi*. Program studi ilmu dan teknologi pangan. universitas hasanuddin. makassar.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Padi dan Beras Menurut Provinsi, 2019. [https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view\\_data\\_pub/0000/api\\_pub/d3ZjM280TU9FanlkdDRETUV5aVdndz09/da\\_05/1](https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/0000/api_pub/d3ZjM280TU9FanlkdDRETUV5aVdndz09/da_05/1). (di akses 16 februari 2022).
- Badan pusat statistik. 2021. Rata-Rata Komsumsi Perkapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2021. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2021.html>. (di akses 16 Februari 2022).
- Barutu, Y. A. P., Rusmarilin, H., & Lubis, Z. 2018. Karakteristik Kimia Enkapsulasi Ekstrak Biji Jintan Hitam (*Nigella sativa*) dan Biji Wijen (*Sesamum indicum*) Dengan Metode Fermentasi. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(3), 533-541.
- BSN. 1995. SNI 01-3743-1995. Gula Palma. <https://dokumen.tips/documents/sni-gula-palma.html> (DIAKSES pada tanggal 3 Agustus 2023).

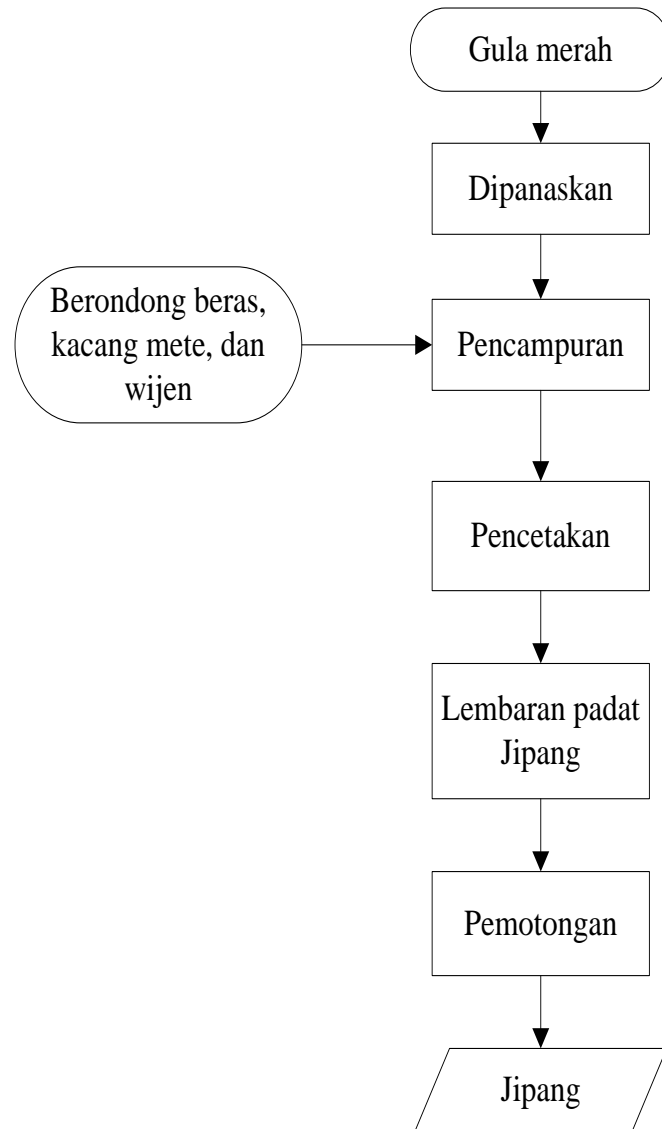
- BSN. 1998. SNI 01-4436-1998 Jipang Beras.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta. Departemen Kesehatan RI.
- Ditjenbun 2018. Statistik Perkebunan Indonesia 2017-2019. Jambu Mete. Direktorat Jenderal Perkebunan. Jakarta. 31 hlm. <https://ditjenbun.pertanian.go.id/?publikasi=buku-statistik-kelapa-sawit-palm-oil-2011-2013> (di akses 31 Juli 2022).
- Duke, J.A. 2001. Handbook of Nuts. CRC Press, Boca Raton.
- Edahwati, L. 2010. Perpindahan Massa Karbohidrat Menjadi Glukosa Dari Buah Kersen Dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 10(1), 1-5.
- Fatchiyah, F., Sari, D. R. T., Safitri, A., & Cairns, J. R. 2020. Phytochemical Compound And Nutritional Value In Black Rice From Java Island, Indonesia. *Systematic Reviews in Pharmacy*, 11(7), 414-421.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal teknosains pangan*, 1(1), 49-57.
- Fatimah, S., Alimuddin, A. H., & Jayuska, A. (2015). Pengaruh Keasaman Terhadap Stabilitas Pigmen Cengkokodok (*Melastoma Malabathricum*), Kayu Secang (*Caesalpinia sappan linn.*) Serta Campuran Keduanya. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 4(1), 91-95.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *Sainteks*, 17(1), 45-52.
- Fitriana, D. I. N., & Setiadi, Y. 2017. Analisis Kadar Serat Pada Snack Bar Dengan Berbagai Komposisi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal Riset Gizi*, 5(1), 1-6.
- Giusti, M. M., & Wrolstad, R. E. 2001. Characterization and Measurement Of Anthocyanins By UV-visible spectroscopy. *Current protocols in food analytical chemistry*, (1), F1-2.
- Gunawan, R., Susanto, W. H., & Wijayanti, N. 2018. Pengaruh Lama Pemanasan dan Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Lempok Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(1), 1-11.
- Hasjal, M., Baco, A, R., & Sadimantara, M, S. 2021. Kajian Organoleptik dan Kandungan Gizi Produk Jipang Dengan Substitusi Beras Merah (*Oryza nivara L.*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*. 6(4) : 4154-4167.
- Hernawan, E., & Meylani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, Dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Hosoda K, Sasahara H, Matsushita K, Tamura Y, Miyaji M, Matsuyama H. 2018. Anthocyanin and Proanthocyanidin Contents, Antioxidant Activity, And *In Situ* Degradability Of Black And Red Rice Grains. *Asian-Australas Journal of Animal Sciences*. Vol. 31 (8): 1213–1220.

- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. 2022. Ulasan ilmiah: Antosianin dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11-21.
- Indahyanti, E. B. Kamulyan. & B. Ismuy anto. 2014. Optimasi Konsentrasi Garam Bisulfat Pada Pengendalian Kualitas Nirakelapa. *Jurnal Penelitian Saintek*. Medan. 19(1), 1-8
- Ismail, M. D., Masykuri, M., & Pramono, Y. B. 2016. Karakteristik Snack Bars Berbahan Dasar Tepung Kacang Hijau Dan Pisang Lokal (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan & Pertanian).
- Ito, V. C., & Lacerda, L. G. (2019). Black rice (*Oryza sativa* L.): A Review Of Its Historical Aspects, Chemical Composition, Nutritional And Functional Properties, And Applications And Processing Technologies. *Food Chemistry*, 301, 125304.
- Jati, A., H. 2010. Aplikasi Penggunaan *Puffing Gun* dan Metode Ayakan Getar (*Vibrating Mesh*) Dalam Proses Pembuatan Berondong Beras dan Berondong Ketan Butiran Berlapis Gula. *Skripsi*. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Karani, R. A. R., & Oktafa, H. (2021). Kajian Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor dan Biji Wijen untuk Mencegah Anemia. *HARENA: Jurnal Gizi*, 1(3), 118-127.
- Kiay, N., Tawali, A., Tahir, M., & Bilang, M. 2019. Bioactive Compound (Phenolic, Anthocianin, and Antioxidant) in Black Rice (*Oryza sativavar*. Pare Ambo) South Sulawesi. *International Journal of Research in Science and Technology*, 6(2), 143-151.
- Kolo, S. M., & Edi, E. 2018. Hidrolisis Ampas Biji Sorgum Dengan Microwave Untuk Produksi Gula Pereduksi Sebagai Bahan Baku Bioetanol. *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 1(2), 22-23.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas* l) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Larasati, A. S., & Ayustaningwarno, F. 2013. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna Sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik (Doctoral dissertation, Diponegoro University).
- Lestari, A. D. (2012). Uji Cekaman (*NaCl*) Pada Perkecambahan Beberapa Varietas Wijen (*Sesamun indicum* L.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Lewerissa, K. B., Mawarno, B. A., & Lestari, M. W. 2022. Pemanfaatan Kacang Mete Sisa Sortir Sebagai Mentega Kacang Dengan Perbedaan Metode Pengeringan Dan Konsentrasi Minyak. *Itepa : Jurnal ilmu dan teknologi pangan*. 11(4), 601-608.
- Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., & Indriani, D. W. 2014. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfat dan Suhu Pemasakan Dengan Menggunakan Teknologi Vakum Terhadap Kualitas Gula Merah Tebu. *Agritech*, 34(4), 365-373.
- Mahartini, N. M., Ariani, R. P., Damiaty. 2021. Pemanfaatan Sisa Sortir Kacang Mete (*Anacardium occidentale* L) Menjadi Selai Kacang Mete. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 61-73.

- Mangiri, J., Mayulu, N., & Kawengian, S. E. 2016. Gambaran Kandungan Zat Gizi pada Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) Kultivar Pare Ambo Sulawesi Selatan. *eBiomedik*, 4(1).
- Mokodompit, A. R., Nurali, E. J., & Tuju, T. D. 2017. Kualitas Fisikokimia Dan Sensoris Biskuit Speksulaas Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). In *cocos*. 9 (4).
- Musita, N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren Dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 36(2), 106.
- Nawansih, O., Rizal, S., & Hartati, W. R. (2017). Survey Mutu dan Keamanan Gula Merah di Pasar Kota Bandar Lampung.
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica*, 21(2), 150-162.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & 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*, 4(2), 286-290.
- Novitasari, M., Setijawati, E., Ristiarini, S., Suseno, T. I. P., & Jati, I. R. A. P. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Snack Bar Beras Hitam Dengan Pre-Treatment Perendaman Larutan Cacl<sub>2</sub> Hasil Ekstraksi Cangkang Telur. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(2), 98-103.
- Nugroho, B., Santoso, A. P., & Ningtiyas, A. (2019). Peningkatan Nilai Gizi dan Daya Terima Sensoris pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) dengan Penambahan Biji Wijen. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 21(1), 74-82.
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. 2017. Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.
- Nurtiana, W. 2019. Anthocyanin as Natural Colorant: a Review. *Food ScienTech Journal*, 1(1), 1-7. <https://doi.org/10.33512/fsj.v1i1.6180>
- Nurwantoro, N., Susanti, S., & Rizqiati, H. 2019. Rendemen, Kadar Abu, Kadar Lemak, Dan Total Khamir Kefir Bubuk Susu Kambing Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional LPPM Unsoed*. 9(1). 297-305
- Nwosu, J. N., Iwouno, J. O., Uzoukwu, A. E., Anyanwu, C. O., & Osuchukwu, O. A. 2014. Evaluation of The Proximate And Sensory Properties Of Spread Produced From Cashew Nut And Groundnut Blend. *Austin J Nutr Food Sci*, 2(6), 1031.
- Olayinka, J., Eugene, Y., Olalekan, O., Richard, I., & Chuka, M. 2018. Physicochemical, Microbiological And Sensory Characteristics Of Cashew Milk Formulated Yoghurt. *African Journal of Food Science*, 12(8), 204-209.
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). *Jurnal akuatika*, 5(1).

- Pratiwi R, dan Purwestri Y.A. 2017. Black Rice As A Functional Food In Indonesia. *Functional Foods in Health and Disease*. Vol. 7 (3): 182–194.
- Putri., N. 2018. Pengaruh Penambahan Beras Ketan Putih Pada Pembuatan Sushi Roll Beras Hitam Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Putri, K., M., D. 2022. Studi Pembuatan Permen Jelly Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris*) Dengan Variasi Jenis Sari Buah Dan Konsentrasi Karagenan. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rahayu. 2022. Formulasi Pangan Darurat Dari Bipang Beras Merah (*Oryza Glaberrima*) Dengan Penambahan Kacang Hijau Tanpa Kulit (*Phaseolus radiata*) dan Kacang Tanah (*Arachis hypogaea (L.) Merr.* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Ridhani, M. A., & Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rohmaniar, A., N. 2021. Optimasi Formula Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor L*) Dengan Menggunakan Design Expert Metode D-Optimal (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Sa'adah, I., R., Supriyanta., Subejo. (2013). Keragaman Warna Gabah Dan Warna Beras Varietas Lokal Padi Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) yang Dibudidayakan Oleh Petani Kabupaten Sleman, Bantul, dan Magelang. *Vegetalika*, 2 (3), 13-20.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. 2021. The Karakteristik Kimia, Fisik Dan Organoleptik Snack Bar Berbasis Sorgum (*Sorghum bicolor (L.) moench*) dan Kacang Mete (*Anacardium occidentale*). *Food and Agro-industry Journal*, 2(2), 41-52.
- Sulfiana., Bakri.,S., Fitriana.,R. 2016. Membangkitkan Usaha Pedesaan Melalui Pengembangan Kelompok Usaha Kue Tradisional Di Kabupaten Soppeng, *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat 2016*, LPPM Unmas Denpasar, 29-30 Agustus 2016.
- Sundari, D., Almasyhuri., & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242.
- Surianti, S., Husain, H., & Sulfikar, S. 2019. Uji Stabilitas Pigmen Merah Antosianin dari Daun Jati Muda (*Tectona grandis Linn f*) terhadap pH sebagai Pewarna Alami. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 20(1), 94-101. <https://doi.org/10.35580/chemica.v20i1.13623>.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan Dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95-106.
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2014). Pengaruh Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Pasta (Santan Dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah [In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 97-105.

- Syafarillah, S. F. 2019. Korelasi Konsentrasi *Saccharomyces Cerevisiae* Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik *Puffed Rice* Dengan Menggunakan Jenis Beras Ketan (*Oryza sativa L var. Glutinosa*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Triyanutama, B. R. 2020. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza Sativa L. Indica*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiates*) Pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Serat Pangan (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Wahyuni dan Ramlah S. 2018. Perbandingan Nutrisi dan Keberterimaan Produk Jipang Cokelat Yang Diolah Masing-Masing Dari Beras Ketan Hitam dan Putih. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13 (2) : 87-93.
- Wei, P., Zhao, F., Wang, Z., Wang, Q., Chai, X., Hou, G., & Meng, Q. 2022. Sesame (sesamum indicum l.): A Comprehensive Review Of Nutritional Value, Phytochemical Composition, Health Benefits, Development Of Food, And Industrial Applications. *Nutrients*, 14(19), 4079.
- Wijayanti, I. Y. 2012. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale*, l.) sebagai Bahan Pembersih Gigi Tiruan terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* pada Resin Akrilik Heat Cured dengan Lama Perendaman 45 Menit. FKG.Universitas Jember.
- Wilberta, N., Sonya, N. T., & Lydia, S. H. R. 2021. Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 12(1), 101-108.
- Winata, V. Y. (2015). Kualitas Biskuit Dengan Kombinasi Tepung Kacang Mete (*Anacardium occidentale L.*) Dan Tepung Kulit Singkong (*Manihot esculenta*) (Doctoral Dissertation, UAJY).
- Yuwana, A. M. P., Putri, D. N., & Harini, N. 2022. Hubungan Antara Atribut Sensori dan Kualitas Gula Merah Tebu: Pengaruh pH dan Kondisi Karamelisasi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 54-66.
- Yoyon, Y. (2019). Kajian Konsentrasi Gula Merah Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Dodol Kawista (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).

**LAMPIRAN****Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Jipang**

**Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna Produk Jipang**

Panelis	Perlakuan														
	A1			A2			A3			A4			A5		
	533	123	841	457	300	315	482	786	190	701	212	545	808	663	272
Syahrul	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	5
Farhan	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Win	4	2	3	3	4	3	5	5	3	4	5	3	2	2	3
Hasriani	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4
Ningsi	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	4	3
Iwan	3	2	2	3	2	2	3	3	2	4	3	3	3	1	2
Ismi	4	5	4	4	4	5	3	5	5	5	5	4	4	5	4
Kesya	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	4
Nurlela	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4
Devi	4	2	2	3	2	3	4	2	3	3	3	2	2	2	2
Annisa	4	2	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4
Ghina	4	2	2	3	2	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3
Rahayu	3	5	5	4	3	2	3	4	4	2	1	4	2	2	4
Rita	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
Frity	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	2	3	3	4	3
Lujen	3	1	2	2	3	4	4	4	4	5	5	3	5	2	4
Nita	3	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4
Arfan	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4
Fadil	2	5	2	3	4	2	4	2	4	3	2	3	4	1	1
Merlin	4	2	4	4	4	2	5	1	4	5	4	2	2	2	4
Ica Asfar	4	3	3	4	4	4	2	5	4	5	2	2	2	5	5
Isma	5	3	3	5	3	3	5	4	3	4	3	2	5	4	4
Vany	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ainun	4	3	2	4	4	3	5	4	4	4	3	3	3	4	4
Gita	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	5	1	3
<b>Total</b>	<b>91</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>93</b>	<b>87</b>	<b>87</b>	<b>98</b>	<b>92</b>	<b>94</b>	<b>97</b>	<b>91</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>83</b>	<b>89</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.64</b>	<b>3.2</b>	<b>3.2</b>	<b>3.72</b>	<b>3.48</b>	<b>3.48</b>	<b>3.92</b>	<b>3.68</b>	<b>3.76</b>	<b>3.88</b>	<b>3.64</b>	<b>3.36</b>	<b>3.36</b>	<b>3.32</b>	<b>3.56</b>



**Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma Produk Jipang**

Panelis	Perlakuan														
	A1			A2			A3			A4			A5		
	533	123	841	457	300	315	482	786	190	701	212	545	808	663	272
Syahrul	3	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	5
Farhan	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
Win	3	3	3	4	3	4	3	5	4	4	3	3	5	3	3
Hasriani	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
Ningsi	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4
Iwan	4	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	3	2	2
Ismi	5	5	5	5	5	3	3	5	5	4	5	4	5	5	4
Kesya	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5
Nurlela	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4
Devi	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2
Annisa	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	4	4	4	4	4
Ghina	5	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4
Rahayu	3	3	2	3	3	2	2	2	3	2	4	2	4	3	3
Rita	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Frity	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4
Lujen	4	4	4	4	3	4	3	5	3	4	4	3	5	4	4
Nita	4	3	3	4	2	4	4	3	5	4	4	4	4	4	5
Arfan	5	4	4	3	4	3	3	4	5	3	4	4	3	3	4
Fadil	4	5	1	2	4	4	4	3	4	4	4	3	4	3	1
Merlin	4	2	4	5	2	2	5	2	4	5	4	2	2	1	5
Ica Asfar	4	2	1	3	1	2	2	2	2	2	3	3	2	1	2
Isma	4	3	1	5	2	2	5	2	2	5	3	3	5	1	2
Vany	5	4	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5
Ainun	4	4	2	3	3	3	2	4	3	4	3	4	4	4	4
Gita	5	4	3	3	3	2	4	3	2	4	1	3	4	2	5
<b>Total</b>	<b>101</b>	<b>89</b>	<b>77</b>	<b>92</b>	<b>83</b>	<b>84</b>	<b>88</b>	<b>86</b>	<b>91</b>	<b>91</b>	<b>92</b>	<b>88</b>	<b>97</b>	<b>82</b>	<b>91</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>4.04</b>	<b>3.56</b>	<b>3.08</b>	<b>3.68</b>	<b>3.32</b>	<b>3.36</b>	<b>3.52</b>	<b>3.44</b>	<b>3.64</b>	<b>3.64</b>	<b>3.68</b>	<b>3.52</b>	<b>3.88</b>	<b>3.28</b>	<b>3.64</b>

**Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur Produk Jipang**

Panelis	Perlakuan														
	A1			A2			A3			A4			A5		
	533	123	841	457	300	315	482	786	190	701	212	545	808	663	272
Syahrul	3	3	5	4	3	5	3	4	5	3	4	4	4	4	4
Farhan	3	3	4	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3
Win	2	2	1	3	3	2	2	3	4	3	2	1	2	2	4
Hasriani	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
Ningsi	3	4	4	4	2	4	3	4	3	3	2	4	2	4	3
Iwan	2	2	2	2	1	3	2	2	4	1	2	2	1	2	3
Ismi	3	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5
Kesya	3	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4
Nurlela	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	3	4	5
Devi	2	2	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	2	3	3
Annisa	5	2	4	3	2	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4
Ghina	2	3	2	2	3	3	3	5	4	3	4	4	3	3	2
Rahayu	3	4	1	3	2	2	3	2	4	3	2	3	2	1	3
Rita	2	4	4	3	3	4	2	4	4	2	4	4	3	4	2
Frity	2	4	3	1	3	4	2	4	3	3	3	3	3	3	2
Lujen	1	5	5	3	2	5	3	3	5	4	4	3	4	3	4
Nita	2	3	5	3	3	3	3	3	5	3	4	4	3	4	3
Arfan	3	4	4	3	4	4	3	4	5	3	5	5	4	4	4
Fadil	3	4	1	2	4	4	3	5	4	5	5	5	4	4	5
Merlin	4	4	4	4	1	4	4	5	2	4	4	2	4	4	4
Ica Asfar	4	4	2	4	3	4	3	5	3	3	4	4	4	4	4
Isma	5	3	2	5	2	3	5	4	3	5	4	3	5	4	4
Vany	3	3	2	4	3	3	3	5	5	3	5	5	5	3	5
Ainun	3	4	3	2	2	4	2	2	4	3	2	4	2	2	4
Gita	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	2	5
<b>Total</b>	<b>73</b>	<b>85</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>68</b>	<b>89</b>	<b>79</b>	<b>91</b>	<b>96</b>	<b>80</b>	<b>88</b>	<b>89</b>	<b>83</b>	<b>83</b>	<b>92</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>2.92</b>	<b>3.40</b>	<b>3.12</b>	<b>3.12</b>	<b>2.72</b>	<b>3.56</b>	<b>3.16</b>	<b>3.64</b>	<b>3.84</b>	<b>3.20</b>	<b>3.52</b>	<b>3.56</b>	<b>3.32</b>	<b>3.32</b>	<b>3.68</b>

#### Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa Produk Jipang

Panelis	Perlakuan														
	A1			A2			A3			A4			A5		
	533	123	841	457	300	315	482	786	190	701	212	545	808	663	272
Syahrul	4	5	4	5	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Farhan	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
Win	4	3	3	5	2	2	3	5	3	3	3	5	4	3	5
Hasriani	4	3	4	4	2	3	5	3	3	4	4	4	4	4	4
Ningsi	4	4	2	4	2	4	3	3	3	2	2	2	2	4	4
Iwan	4	4	4	3	3	3	2	2	4	2	2	3	2	3	3
Ismi	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5
Kesyia	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4
Nurlela	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	3	4	5
Devi	2	2	2	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3
Annisa	3	4	4	2	2	4	3	2	4	2	2	3	1	4	4
Ghina	4	3	4	4	3	4	4	4	4	5	5	4	5	4	3
Rahayu	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2
Rita	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Frity	3	4	4	4	3	4	2	4	2	3	2	4	3	5	3
Lujen	4	5	5	3	3	5	4	3	5	4	5	2	5	2	4
Nita	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
Arfan	4	4	5	3	4	3	4	4	5	4	5	4	4	4	4
Fadil	2	3	4	4	5	3	4	4	4	2	2	4	2	5	5
Merlin	4	2	5	2	2	2	2	2	4	5	5	2	4	2	4
Ica Asfar	2	4	2	3	2	2	3	4	2	3	2	3	2	2	4
Isma	5	2	2	5	2	2	5	4	2	5	2	3	5	2	4
Vany	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ainun	5	2	2	5	2	2	5	4	3	2	2	5	3	4	5
Gita	4	4	2	4	4	3	3	4	3	5	1	3	5	2	5
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>90</b>	<b>93</b>	<b>97</b>	<b>77</b>	<b>88</b>	<b>96</b>	<b>93</b>	<b>94</b>	<b>92</b>	<b>85</b>	<b>92</b>	<b>93</b>	<b>92</b>	<b>100</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.84</b>	<b>3.6</b>	<b>3.72</b>	<b>3.88</b>	<b>3.08</b>	<b>3.52</b>	<b>3.84</b>	<b>3.72</b>	<b>3.76</b>	<b>3.68</b>	<b>3.4</b>	<b>3.68</b>	<b>3.72</b>	<b>3.68</b>	<b>4</b>

#### Lampiran 5. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Organoleptik Warna Produk Jipang

##### Descriptives

warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	3.3467	.25403	.14667	2.7156	3.9777	3.20	3.64
A2	3	3.5600	.13856	.08000	3.2158	3.9042	3.48	3.72
A3	3	3.7867	.12220	.07055	3.4831	4.0902	3.68	3.92
A4	3	3.6267	.26026	.15026	2.9802	4.2732	3.36	3.88
A5	3	3.4133	.12858	.07424	3.0939	3.7327	3.32	3.56
Total	15	3.5467	.22862	.05903	3.4201	3.6733	3.20	3.92

## ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.366	4	.091	2.500	.109
Within Groups	.366	10	.037		
Total	.732	14			

## warna

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	3	3.3467	
A5	3	3.4133	
A2	3	3.5600	3.5600
A4	3	3.6267	3.6267
A3	3		3.7867
Sig.		.125	.196

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

## Lampiran 6. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Organoleptik Aroma Produk Jipang

## Descriptives

Aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	3.5600	.48000	.27713	2.3676	4.7524	3.08	4.04
A2	3	3.4533	.19732	.11392	2.9632	3.9435	3.32	3.68
A3	3	3.5333	.10066	.05812	3.2833	3.7834	3.44	3.64
A4	3	3.6133	.08327	.04807	3.4065	3.8202	3.52	3.68
A5	3	3.6000	.30199	.17436	2.8498	4.3502	3.28	3.88
Total	15	3.5520	.23962	.06187	3.4193	3.6847	3.08	4.04

### ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.049	4	.012	.161	.953
Within Groups	.755	10	.076		
Total	.804	14			

### Aroma

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
A2	3	3.4533
A3	3	3.5333
A1	3	3.5600
A5	3	3.6000
A4	3	3.6133
Sig.		.524

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

## Lampiran 7. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Organoleptik Tekstur Produk Jipang

### Descriptives

Tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	3.1467	.24111	.13920	2.5477	3.7456	2.92	3.40
A2	3	3.1333	.42016	.24258	2.0896	4.1771	2.72	3.56
A3	3	3.5467	.34948	.20177	2.6785	4.4148	3.16	3.84
A4	3	3.4267	.19732	.11392	2.9365	3.9168	3.20	3.56
A5	3	3.4400	.20785	.12000	2.9237	3.9563	3.32	3.68
Total	15	3.3387	.30458	.07864	3.1700	3.5073	2.72	3.84

## ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.421	4	.105	1.199	.370
Within Groups	.878	10	.088		
Total	1.299	14			

## Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
A2	3	3.1333
A1	3	3.1467
A4	3	3.4267
A5	3	3.4400
A3	3	3.5467
Sig.		.147

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

## Lampiran 8. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Organoleptik Rasa Produk Jipang

## Descriptives

Rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	3.7200	.12000	.06928	3.4219	4.0181	3.60	3.84
A2	3	3.4933	.40067	.23132	2.4980	4.4886	3.08	3.88
A3	3	3.7733	.06110	.03528	3.6216	3.9251	3.72	3.84
A4	3	3.5867	.16166	.09333	3.1851	3.9882	3.40	3.68
A5	3	3.8000	.17436	.10066	3.3669	4.2331	3.68	4.00
Total	15	3.6747	.21954	.05669	3.5531	3.7962	3.08	4.00

### ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.204	4	.051	1.086	.414
Within Groups	.470	10	.047		
Total	.675	14			

### Rasa

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha
		= 0.05
		1
A2	3	3.4933
A4	3	3.5867
A1	3	3.7200
A3	3	3.7733
A5	3	3.8000
Sig.		.142

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

### Lampiran 9. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Air Produk Jipang

#### Descriptives

Kadar air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	6.5567	.13429	.07753	6.2231	6.8903	6.46	6.71
A3	3	6.2200	.07000	.04041	6.0461	6.3939	6.14	6.27
A4	3	5.9733	.24028	.13872	5.3765	6.5702	5.74	6.22
A5	3	5.5467	.13577	.07839	5.2094	5.8839	5.39	5.63
Total	12	6.0742	.40740	.11761	5.8153	6.3330	5.39	6.71

### ANOVA

Kadar air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.627	3	.542	21.897	.000
Within Groups	.198	8	.025		
Total	1.826	11			

### Kadar air

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A5	3	5.5467		
A4	3		5.9733	
A3	3		6.2200	
A1	3			6.5567
Sig.		1.000	.091	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

### Lampiran 10. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Abu Produk Jipang

#### Descriptives

Kadar Abu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	1.2267	.17039	.09838	.8034	1.6499	1.05	1.39
A3	3	2.0333	.23094	.13333	1.4596	2.6070	1.90	2.30
A4	3	2.1433	.02309	.01333	2.0860	2.2007	2.13	2.17
A5	3	2.2833	.29160	.16836	1.5589	3.0077	2.11	2.62
Total	12	1.9217	.46340	.13377	1.6272	2.2161	1.05	2.62

### ANOVA

Kadar Abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.026	3	.675	16.088	.001
Within Groups	.336	8	.042		
Total	2.362	11			



### Kadar Abu

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	3	1.2267	
A3	3		2.0333
A4	3		2.1433
A5	3		2.2833
Sig.		1.000	.190

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

### Lampiran 11. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Lemak Produk Jipang

#### Descriptives

Kadar Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	.7867	.33307	.19230	-.0407	1.6140	.52	1.16
A3	3	18.9767	2.79990	1.61652	12.0213	25.9320	16.72	22.11
A4	3	21.0100	1.81105	1.04561	16.5111	25.5089	19.56	23.04
A5	3	29.0833	2.83340	1.63586	22.0448	36.1219	25.83	31.01
Total	12	17.4642	10.96495	3.16531	10.4974	24.4310	.52	31.01

#### ANOVA

Kadar Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1284.014	3	428.005	88.897	.000
Within Groups	38.517	8	4.815		
Total	1322.531	11			

#### Kadar Lemak

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	.7867		
A3	3		18.9767	
A4	3		21.0100	
A5	3			29.0833
Sig.		1.000	.289	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

## Lampiran 12. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Protein Produk Jipang

### Descriptives

Kadar Protein

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	7.4367	1.61649	.93328	3.4211	11.4522	5.69	8.88
A3	3	10.2200	.62073	.35838	8.6780	11.7620	9.51	10.66
A4	3	11.4167	1.12024	.64677	8.6338	14.1995	10.75	12.71
A5	3	13.6100	.72670	.41956	11.8048	15.4152	12.82	14.25
Total	12	10.6708	2.50702	.72372	9.0779	12.2637	5.69	14.25

### ANOVA

Kadar Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	59.574	3	19.858	16.613	.001
Within Groups	9.563	8	1.195		
Total	69.137	11			

### Kadar Protein

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	7.4367		
A3	3		10.2200	
A4	3		11.4167	
A5	3			13.6100
Sig.		1.000	.217	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

### Lampiran 13. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Karbohidrat Produk Jipang

#### Descriptives

Kadar Karbohidrat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	85.0033	1.18361	.68336	82.0631	87.9436	83.77	86.13
A3	3	62.7933	3.65924	2.11266	53.7033	71.8834	58.88	66.13
A4	3	58.8733	1.84451	1.06493	54.2913	63.4554	57.61	60.99
A5	3	48.8033	3.32351	1.91883	40.5473	57.0594	46.37	52.59
Total	12	63.8683	14.00559	4.04307	54.9696	72.7671	46.37	86.13

#### ANOVA

Kadar Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2099.244	3	699.748	95.728	.000
Within Groups	58.478	8	7.310		
Total	2157.722	11			

#### Kadar Karbohidrat

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A5	3	48.8033		
A4	3		58.8733	
A3	3		62.7933	
A1	3			85.0033
Sig.		1.000	.114	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

## Lampiran 14. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Serat Produk Jipang

### Descriptives

Kadar Serat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	9.8833	1.74024	1.00473	5.5603	14.2063	8.16	11.64
A3	3	16.2000	.93408	.53929	13.8796	18.5204	15.20	17.05
A4	3	19.7700	.81191	.46876	17.7531	21.7869	19.05	20.65
A5	3	25.0167	.57518	.33208	23.5878	26.4455	24.45	25.60
Total	12	17.7175	5.82537	1.68164	14.0162	21.4188	8.16	25.60

### ANOVA

Kadar Serat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	363.503	3	121.168	99.095	.000
Within Groups	9.782	8	1.223		
Total	373.285	11			

### Kadar Serat

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1	3	9.8833			
A3	3		16.2000		
A4	3			19.7700	
A5	3				25.0167
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

### Lampiran 15. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Tingkat Kekerasan Produk Jipang

#### Descriptives

Kekerasan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	4.7200	.33407	.19287	3.8901	5.5499	4.42	5.08
A3	3	4.9600	.75439	.43555	3.0860	6.8340	4.41	5.82
A4	3	5.6833	.20306	.11724	5.1789	6.1878	5.45	5.82
A5	3	5.9433	.42336	.24443	4.8916	6.9950	5.66	6.43
Total	12	5.3267	.66279	.19133	4.9055	5.7478	4.41	6.43

#### ANOVA

Kekerasan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.030	3	1.010	4.483	.040
Within Groups	1.802	8	.225		
Total	4.832	11			

#### Kekerasan

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	4.7200		
A3	3	4.9600	4.9600	
A4	3		5.6833	5.6833
A5	3			5.9433
Sig.		.553	.099	.521

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

## Lampiran 16. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Antosianin Produk Jipang

### Descriptives

Antosianin

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	1.402700	1.3140116	.7586449	-1.861486	4.666886	.2004	2.8054
A3	3	.935100	.2314020	.1336000	.360266	1.509934	.8015	1.2023
A4	3	.734767	.4171098	.2408185	-.301392	1.770925	.4008	1.2023
A5	3	.534400	.1157010	.0668000	.246983	.821817	.4008	.6012
Total	12	.901742	.6862122	.1980924	.465743	1.337740	.2004	2.8054

### ANOVA

Antosianin

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.245	3	.415	.843	.508
Within Groups	3.935	8	.492		
Total	5.180	11			

### Antosianin

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05 1
A5	3	.534400
A4	3	.734767
A3	3	.935100
A1	3	1.402700
Sig.		.192

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

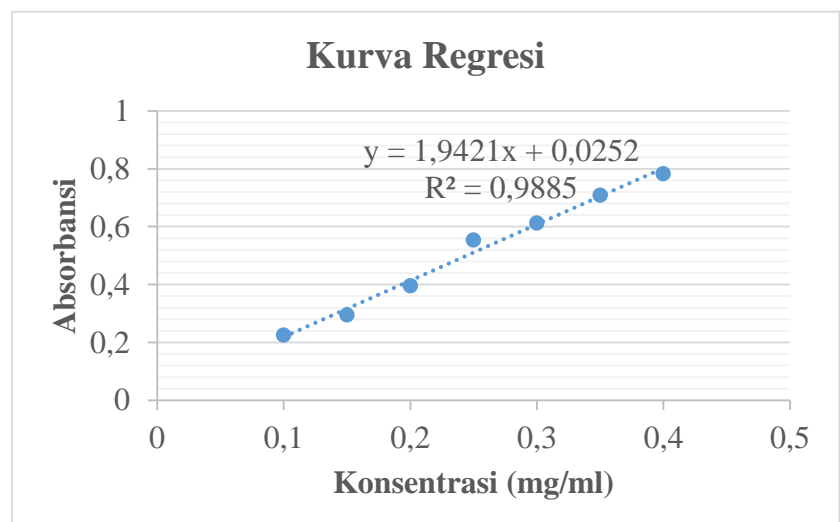
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

### Lampiran 17. Data Hasil Pengujian Kadar Gula Reduksi Produk Jipang

Perlakuan	Abs	Konsentrasi Gula pereduksi (mg/ml)	Panjang Gelombang	Berat sampel dalam 100 ml aquades (g)	FP	Konsentrasi Gula Pereduksi (ppm atau mg/L)	Konsentrasi Gula pereduksi (g/ml)	Konsentrasi Gula pereduksi (%)	Rata-rata
A1 (533)	0.301	7.10	540	0.1025	50	7100.561248	0.007100561	0.71	0.74
A1 (123)	0.33	7.85	540	0.1013	50	7847.175738	0.007847176	0.78	
A1 (841)	0.302	7.13	540	0.1017	50	7126.306575	0.007126307	0.71	
A3 (482)	0.315	7.46	540	0.1042	50	7460.995829	0.007460996	0.75	0.89
A3 (786)	0.379	9.11	540	0.1041	50	9108.696772	0.009108697	0.91	
A3 (190)	0.424	10.27	540	0.1038	50	10267.2365	0.010267236	1.03	
A4 (701)	0.456	11.09	540	0.1005	50	11091.08697	0.011091087	1.11	0.98
A4 (212)	0.355	8.49	540	0.1014	50	8490.808918	0.008490809	0.85	
A4 (545)	0.409	9.88	540	0.1032	50	9881.056588	0.009881057	0.99	
A5 (808)	0.278	6.51	540	0.1024	50	6508.418722	0.006508419	0.65	0.73
A5 (663)	0.338	8.05	540	0.1031	50	8053.138355	0.008053138	0.81	
A5 (272)	0.315	7.46	540	0.1044	50	7460.995829	0.007460996	0.75	

### Lampiran 18. Kurva Standar Pengujian Kadar Gula Reduksi

Konsentrasi (mg/ml)	Absorbansi
0.10	0.225
0.15	0.295
0.20	0.396
0.25	0.554
0.30	0.613
0.35	0.709
0.40	0.783



## Lampiran 19. Hasil analisis sidik ragam Pengujian Kadar Gula Reduksi Produk Jipang

### Descriptives

Gula Reduksi

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
A1	3	.7333	.04041	.02333	.6329	.8337	.71	.78
A3	3	.8967	.14048	.08110	.5477	1.2456	.75	1.03
A4	3	.9833	.13013	.07513	.6601	1.3066	.85	1.11
A5	3	.7367	.08083	.04667	.5359	.9375	.65	.81
Total	12	.8375	.14366	.04147	.7462	.9288	.65	1.11

### ANOVA

Gula Reduksi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.137	3	.046	4.085	.049
Within Groups	.090	8	.011		
Total	.227	11			

### Gula Reduksi

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	3	.7333	
A5	3	.7367	
A3	3	.8967	.8967
A4	3		.9833
Sig.		.107	.345

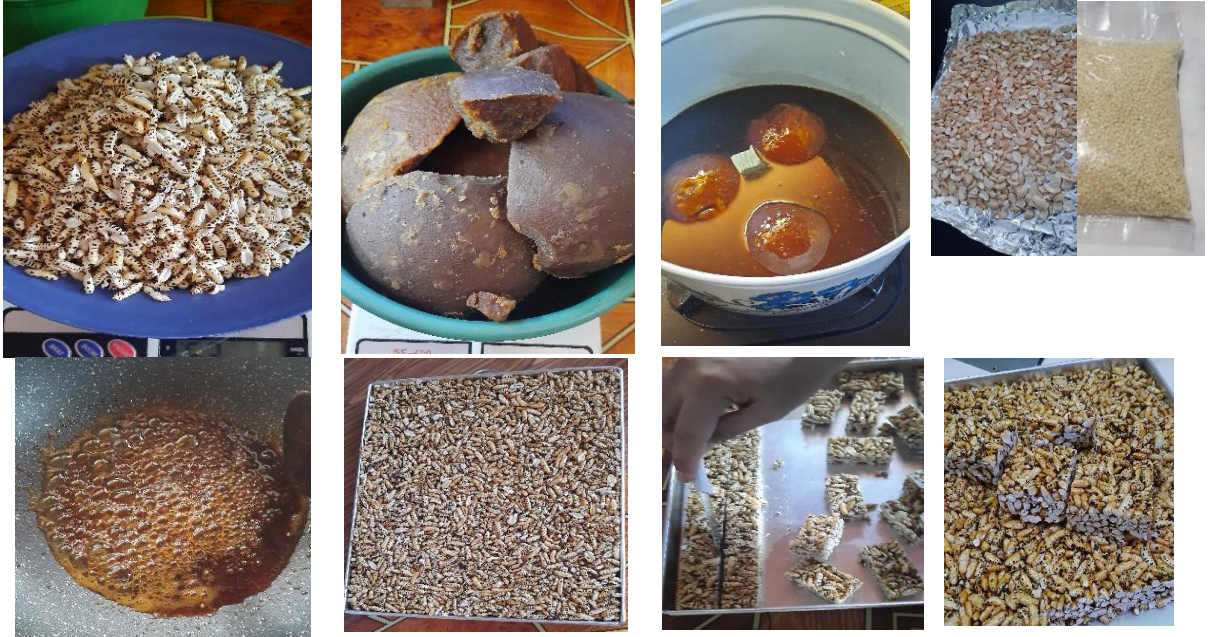
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



## Lampiran 20. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

### Pembuatan Produk Jipang



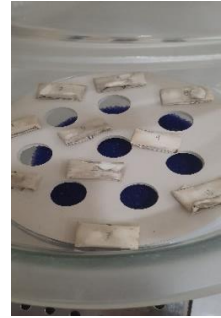
### Pengujian Organoleptik



### Pengujian Kadar Air dan Kadar abu



Pengujian Kadar Lemak



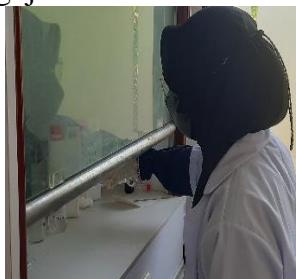
Pengujian Kadar Protein

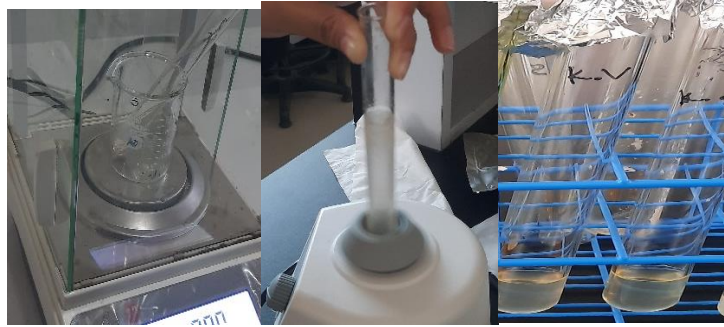


Pengujian Kadar Serat



Pengujian Kadar Antosianin





Pengujian Gula Reduksi

