

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah. N.N., Ade.H.M., dan Diana. W. 2017. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Kedelai Pada Produk *Cookies* Yang Kaya Akan Serat Pangan dan Protein.. Jurnal Ekologia. Vol 17 (1) : 28-39. Universitas Pakuan. Bogor.
- Afify, A.S., Abdalla, A. A., Elsayed A., Gamuhay B., Khadra A.S.A., Hassan M., Ataalla M., Mohamed A. 2017. *Survei on the Moisture and Ash Contents in Agricultural Commodities in Al-Rass Governoratte*. Saudi Arabia in 2017. Vol 48. No. 6. ISSN: 1110-0486.
- Afrizal. A. 2016. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia. 6(1):88-94. Issn: 2502-5598.
- Aini. N.Q. dan Yekti. W. 2013. Kontribusi MP-ASI Biskuit Substitusi Tepung Garut, Kedelai, dan Ubi Jalar Kuning Terhadap Kecukupan Protein, Vitamin A, Kalsium, dan Zink Pada Bayi. Journal Of Nutrition College. Vol 2 (4) : 458-466. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Akubor, P. I. and M.U. Ukwuru. 2003. Functional Properties and Biscuit Making Potential of Soybean and Cassava Flour Blends. *Plant Foods for Human Nutrition*. 58(3):1-12.
- Almatsier. S. 2002. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anandito, R, B, K., dkk. 2016. Fotmulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). Jurnal Agritech. Vol 36 (1). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Angelia. I.O. 2016. Analisis Kadar Lemak Pada Tepung Ampas Kelapa. Jurnal Tech. Vol 4 (1) : 19-23.
- Ani, Suryani dkk. 2007. Bisnis Kue Kering. Penebar Swadaya. Jakarta
- Anissa. D. D., dan Ratna. K. D. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. Jurnal Tadris IPA Indonesia. Vol 1 (3) : 427-435.UIN Sayyid Ali Rahmatullah. Tulungagung
- AOAC, 2005. *Association Official Analytical Chemistry, Official Analysis*. New York.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Arif, D, Z., Wisnu, C., dan Adinda, S, F. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Food Technology Journal*. Vol 5 (3). Universitas Pasundan. Bandung.

- Astawan, M., Tutik, W., dan Armando, M, S. 2015. Evaluasi Mutu Protein Tepung Tempe dan Tepung Kedelai Rebus Pada Tikus Percobaan. *Jurnal Mutu Pangan*, Vol 2 (1): 11-17. ISSN 2355-5017. Institut Pertanian Bogor. Bogor .
- Astuti, M., dkk. 2000. Tempe a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinic and Nutrition*. Vol 9: 322-325.
- Atman. 2014. Produksi Kedelai: Strategi Meningkatkan Produksi Kedelai Melalui PTT. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Baxter, R., dkk. 2008. Daftar Komposisi Bahan Makanan. In *Animal Genetics*.
- Berk Z. 1992. Technology of Productions of Edible Flours and Protein Products From Soybean: Soybean and Related Products. *FAO Agriculture Service Bulletin*. 97 : Chap 8. ISBN : 92-5-103118-5.
- Bilang, dan Mariyati. 2013. Mempelajari Penambahan Bubuk Yoghurt Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Pada Formula Biskuit. *Prosiding Seminar Nasional PATPI*. Jember.
- Bogasari. 2011. *Seputar Tepung Terigu*. PT ISM Bogasari Flour Mills, Jakarta.
- Cipto, D., Raswan, E., dan Evy, R. 2016. Pemanfaatan Tepung Tempe dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dalam Pembuatan Kukis dari Sukun. Universitas Riau. Riau.
- Damodaran. S., and A., Paraf. 1997. *Food Protein and Their Application*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Ekafitri. R. dan R. H. Fitri. Faradilla. 2011. Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat. *Jurnal Pangan*. 20(2): 153-161. Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Subang.
- Ernisti, W. Slamet, R. dan Fitra, M., J. 2018. Karakteristik Biskuit (Crackers) yang Di fortifikasi dengan Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 13(2). Universitas PGRI. Palembang
- Febrianto, N. A. 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tortila Corn Chips dengan Variasi Larutan Alkali Pada Proses Nikstamalisasi Jagung. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fek, D., A., W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate* L) Terhadap Sifat Organoleptik *Cake*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes. Kupang.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ginting, R. (2010). *Perancangan Produk*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Graha, Chairinniza K. 2010. 100 Questions & Answer: Kolesterol. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Herani dan M. Rahardjo. 2005. Tanaman berkhasiat antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta. 99p.
- Jamaludin., dan M. Gary Ranchiano. 2021. Pertumbuhan Tanaman Vanili (*Vanilla planifolia*) dalam Polybag pada Beberapa Kombinasi Media Tanam dan Frekuensi Penyiraman Menggunakan Teknologi Irigasi Tetes. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*. Vol 9 (2): 65-72. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana. Lampung
- Jannah, N.W. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai (*Glycine max L.*) dan Penambahan Bubuk Kayu Manis. Disertasi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Jaya, I.K.S. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Cita Rasa dan Kadar Air *Cookies* Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Gizi Prima*. Politeknik Kesehatan Kemenkes. Mataram.
- Juwita, A. T. A., dan Joni, K. 2015. Pembuatan Biskuit Beras Parboiled (Kajian Proporsi Tepung Beras Parboiled Dengan Tepung Tapioka Dan Penambahan Kuning Telur). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 3 (4). Universitas Brawijaya. Malang.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kemenkes RI
- Kidnem, D, M., dkk. 2023. Kekerasan Dan Sifat Sensori Snack Bar Pada Berbagai Perbandingan Tepung Pisang Kepok Dan Bekatul. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. Vol 2 (1). Universitas Lampung. Lampung.
- Kinanthi. M. S., Yuliana. R. S., dan Franciscus. S. P. 2023. Kualitas Kulit Macaron dengan Kombinasi Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) dan Tepung Umbi Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 27 (1). Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Koswara., dan Sutrisno. 2009. Ubi Jalar dan Hasil Olahannya. eBook Pangan.
- Kurniasari, F. 2018. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Kaya Protein dengan Substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*). Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Kurniawati, dan Ayustaningwarno, F. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar Beta Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*. Vol 1 (1) : 344-351.
- Laksmi, R. T., Legowo, A. M., dan Kusrahayu. 2012. Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Di Substitusi dengan Telur Rebus. *Journal Agriculture Animal*. Vol 1 (1) : 454. Universitas Diponegoro. Semarang.

- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Vol 3 (1) : 9-15.
- Lestari, T. I., Nurhidajah., dan Muhammad, Y. 2018. Kadar Protein, Tekstur, dan Sifat Organoleptik *Cookies* yang Di substitusi Tepung Ganyong (*canna edulis*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L.). *Jurnal Pangan dan Gizi*. Vol 8 (6) : 53-63. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Mahardini, S., dan Diana. N. A. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*. Vol 5 (1) : 42-49.
- Manley, D. 2000. *Technology Biscuits, Crackers and Cookies*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.
- Manley, D., J., R. 1998. *Biscuits, Cookie and Cracker Manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England.
- Margono, T., Suryadi, D., & Hartinah, S (2000). *Pengolahan Pangan : Telur Asin*. Jakarta: PDII- LIPI
- Marsigit, W., Bonodikun., dan Lortina, S. 2017. Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri*, Vol. 7 No. 1 : 1 - 10. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Martiyanti. M. A. A., dan Vania. V. V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 1 (1).
- Martunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengerinan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Var. Gracia. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol 4 (3). Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Marwah. 2018. *Kualitas Fisikokimia Biskuit Pada Berbagai Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke, dan Tepung Sagu*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Mawarno. B.A.S., dan Aldila. S.P. 2022. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bar Tinggi Protein Bebas Gluten dengan Variasi Tepung Beras, Tepung Kedelai dan Tepung Tempe. *Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*. Vol 3 (1) : 47-54. Universitas Semarang. Semarang.
- Mervina, Kusharto, C. M. dan Marliyanti, S. A. 2012. Formulasi Biskuit dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias Garienus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. *Jurusan Teknologi Industri Pangan*. 23 (1) : 9-16.
- Mulyakin, S. 2020. *Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram.

- Muryati., dan Sufiati B. 2018. The Relation Between Saturated Fat Consumption And Unsaturated Fat Weight Changing , Cholesterol Level, LDL And HDL To Dislipidemia Patiens At Kraton Pekalongan Hospital. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Muse M.R. And Hartel, R.W., 2004, Ice Cream Structural Elements That Affect Melting Rate And Hardness American Dairy Science Association. *Jurnal Of Dairy Science* 87:1 – 10.
- Musita, N. 2016. Kajian Sifat Organoleptik Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalisasi dan Terigu. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 27(2): 110-118. Balai Riset dan Standarisasi Industri Bandar Lampung.
- Nabilah. K. 2017. Potensi Nasi Instan dengan Penambahan Sari Kedelai dan Kaldu Ayam Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nadiah. L. 2016. Modul I: *Analisis Kadar Air Bahan Pangan*. Universitas Terbuka Jakarta.
- Normilawati.,dkk. 2019. Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ilmu Farmasi*. Vol 10 (2). Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin.
- Nurbaya. S. R. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) dan Pembuatan *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 46-55
- Nurwati dan Muhamad. H. 2021. Sifat Organoleptik Kue Brownies dengan Penambahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol 3 (2). Universitas Muhadi Setiabudi. Brebes.
- Okky. P. A. 2017. Kajian Konsentrasi Tepung Kedelai (*Glycine max*) dan Karagenan Terhadap Karakteristik Bakso Jamur Tiram. Universitas Pasundan. Bandung.
- Parlindungan, J. Y., dan Andari, G. 2021. Peningkatan Kadar Protein Pada Kulit Umbi Singkong (*Manihot esculenta crantz sin m. Utilissima pohl*) Melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Agricola*. Vol 11 (1): 1-6.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Pitaloka, E., Nurrahman., dan Agus, S. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Terhadap Kadar Protein, Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori *Cookies*. *Jurnal Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Snack Bars Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Puspita, D., Noor, H., dan Sri, W. 2021. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*). Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

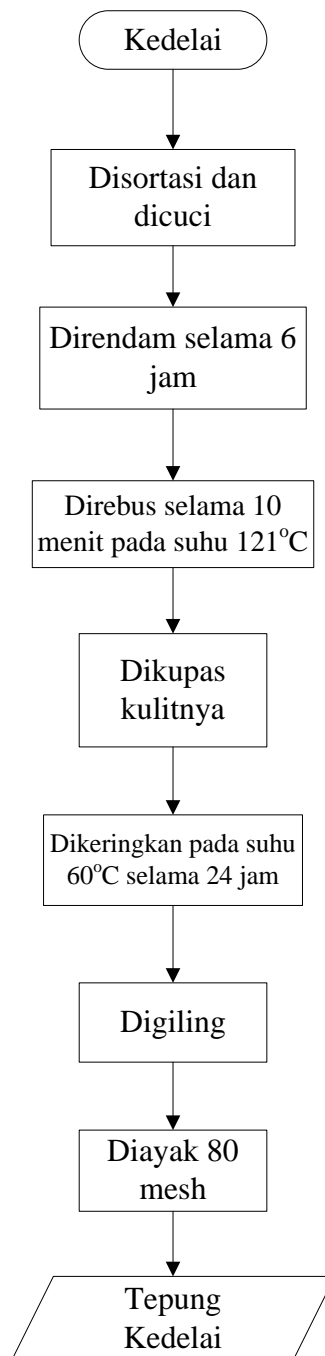
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian. Bogor: Bogor.
- Rahmah. A., Faizah. H., dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu, Pati, Sagu dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. Jom FAPERTA. 4 (1).
- Rahmaningsih. F., dan Ermina. S. 2022. Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merr) dan Tepung Beras (*Oryza Sativa*) Terhadap Nilai Kalori, Kadar Protein dan Mutu Organoleptik Biskuit. Jurnal Kesehatan Indonesia. Vol 2 (12). Poltekkes Kemenkes Banjarmasin. Banjarmasin.
- Rahmawati, L., Asmawati., dan Adi, S. 2020. Inovasi Pembuatan *Cookies* Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul dan Tepung Kedelai. Jurnal Agrotek. Vol 7 (1).
- Rinda, A., dan Asyik, N. 2018. Pengaruh Komposisi Snack Bar Berbasis Tepung Tempe dan Biji Lamtoro (*Leucaena leucocephala* (Lam) de Wit) Terhadap Penilaian Organoleptik, Proksimat, dan Kontribusi Angka Kecukupan Gizi. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol 3 (3) : 1328-1340.
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke, dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Riskiani. D., Dwi. I., dan Dian. R. A. 2014. Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Teknosains Pangan. Vol 3 (1). Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rismayanthi, Cerika. (2006). Konsumsi Protein untuk Peningkatan Prestasi. Medikora. 2 (2) 135-145
- Rohimah, I., Etti, S., dan Ernawati, N. 2014. Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sakinah. N., dan Fitriyono. A. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut *Sargassum SP* Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Kesukaan MP-ASI Biskuit Kaya Akan Zat Besi. Journal of Nutrition College. Vol 2 (1) : 154-161. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Salman.Y., Siti. K., dan Nany. S. 2019. Analisis Kandungan Zat Gizi Makro Biskuit Dengan Formulasi Tepung Ikan Lele dan Tepung Kedelai Dalam Upaya Mencegah Stunting. Jurnal Kesehatan Indonesia. Vol 10 (1). STIKES Husada Borneo. Banjarbaru.
- Sari, D. Y. E., Dudung, A., dan Prita, D. S. 2017. Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Putri. Universitas Esa Unggul. Jakarta
- Sari. D. F. 2016. Perbedaan Penggunaan Margarin Terhadap Kualitas Inderawi, Kesukaan dan Kandungan Gizi Biskuit Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas var Ayamurasaki*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Saputra, M, A. 2021. Pengaruh Perbandingan Tepung Kedelai (*Glycine max. L*) Dan Umbi Talas (*Colocasia esculante. L*) Terhadap Karakteristik Mutu Crackers. Universitas Jambi. Jambi
- Selawa. W., Runtuwene. J. R. M., Citraningtyas. G. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steeins.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2 (1). 18-23. Issn 2302-2493.
- Seno, B. A., dan Lewerissa, K. B. 2021. Richovy Snack Bar: Pengembangan Produk Snack Bar Berbasis Regginang Di UMKM Varia. *Jurnal Semar*. Vol 10 (2) : 90-96.
- Setyaningsih, D., Meika, S, R., dan Nurmalia, M. 2007. Sifat Fisikokimia dan Aroma Ekstrak Vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 12 (3): 173-181.
- Sibarani, S. 2021. Analisis Kandungan Gizi dan Uji Daya Terima Biskuit Tepung Bekatul (Rice Polish) Sebagai Alternatif Makanan Fungsional. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Siregar. N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. Vol 13 (2) : 38-44.
- Smith, W. H. 1972. *Biskuit, Crakers and Cookies*. Applied Science Publisher Ltd. London.
- SNI, 2022, *Biskuit*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies* Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 (4).
- Subhana, 2014. Analisis Kandungan Yodium Dalam Garam Butiran Konsumsi Yang Beredar Di Padaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*. 6(2). Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sudarmadji S., Haryomo, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sukamto. 2006. Perbaikan Tekstur dan Sifat Organoleptik Roti yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Oleh Gum Xanthan. Universitas Widyagama Malang. Malang.
- Suryono, C., Lestari, N., dan Triana, R. D. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. Vol 5 (2).
- Swamilaksita. P. D., dkk. 2021. Pemanfaatan Ampas Kelapa dan Tepung Kedelai Dalam Pembuatan Roti Tawar Tinggi Protein. Universitas Esa Unggul. Jakarta.
- Syafutri, M, I., dan Eka, L. 2014. Pengaruh Konsentrasi Penambahan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik *Tortilla* Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 19 (2). Universitas Sriwijaya. Palembang.

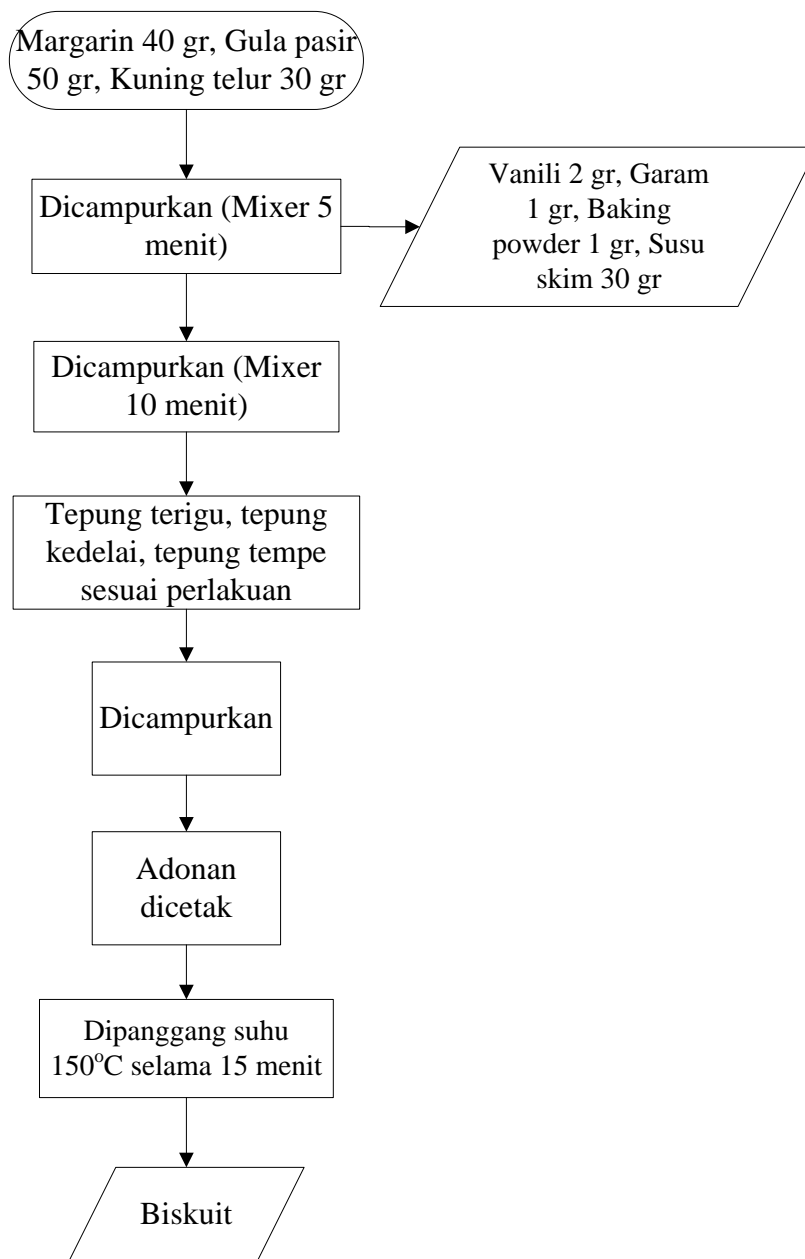
- Syam, J. 2018. Efek Penambahan Gula Pasir Terhadap Mutu Organoleptik dan Bakteri Total Ikan Bandeng *Chanos Chanos Forsskal*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Tanuwijaya. K.L., dkk. 2016. Potensi Berbasis Pangan Lokal Surabaya. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. Vol 3 (1) : 71-79.
- Thomas. B. E., Erny. J.N., dan Thelma. D.J.T. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*). Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Trihaditia. R., dan De. T. K. P. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul Dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandan Wangi. *Jurnal Pro-STek*. Vol 1 (1).
- Wahab, D., dkk. 2016. Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik dan Nilai Gizi. *Jurnal Rekapangan*. Vol 10 No. 1. Universitas HaluOleo. Kendari.
- Wibowo. E. N. 2016. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor (L). Moench*) dan Tepung Tempe. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Widodo, Wahyu. 2002. Bioteknologi Fermentasi Susu. Pusat Pengembangan Bioteknologi.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F., G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yeni. R. 2023. Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Kelor (*Morenga Oleifera*) dan Tepung Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Pangan Fungsional Pencegahan Penyakit Hipertensi. Universitas Andalas. Padang.
- Yusmarini, dkk. 2003. Evaluasi Mutu Susu Yang Dibuat Dari Beberapa Varietas Kedelai. Vol (2) : 29-34.
- Zambrano, M. V.Baishali. D.Donald. G.M. Heather. L.M. Marianne. F.T. 2019. Assessment of moisture content measurement methods of dried food products in small-scale operations in developing countries: A review. *Trends in Food Science dan Technology*. 88 (484-489).
- Zoumas, B. L., dkk. 2002. High Energy, NutrientDense Emergency Relief Product. National Academy Press, Washington, DC.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kedelai



Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Biskuit



Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma Biskuit.

No	Panelis	Perlakuan																													
		F0			F1			F2			F3			F4			F5			F6			F7			F8			F9		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Iwan Ganteng	4	4	4	1	2	2	3	3	4	3	4	4	1	2	1	3	3	4	3	3	3	1	1	1	3	4	4	1	1	3
2	Indah	4	4	4	2	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Andi Nisra Fasirah	5	5	5	2	4	4	5	4	4	3	4	4	1	2	3	4	5	3	1	2	2	1	1	1	3	3	4	2	3	4
4	Riefka	4	5	4	2	3	3	3	3	4	3	3	5	2	3	2	4	3	4	4	3	2	2	2	2	4	4	4	2	2	4
5	Muhammad Khusnul Imam	4	3	3	1	2	2	3	4	3	2	2	3	2	2	2	3	3	3	2	3	2	2	2	2	3	3	4	2	2	2
6	Khusnun	1	1	1	1	1	1	3	1	1	2	2	1	1	1	2	2	2	1	2	2	3	2	2	2	3	2	3	3	2	2
7	Karina	4	4	4	3	3	5	5	5	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	4	2	2	2	4	4	4	3	4	3
8	Arfan	5	5	5	4	4	3	5	5	5	4	4	4	3	3	2	4	4	4	4	3	3	1	2	2	4	4	3	3	3	2
9	Luthfi	4	3	4	2	2	4	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	2	4	4	3	3	3	3
10	Farhan Maksun	5	5	5	3	3	3	4	4	5	5	5	5	4	3	3	5	5	5	5	5	5	4	3	3	5	5	5	4	5	5
11	Fathanah	5	5	5	2	4	4	3	4	5	5	3	5	4	4	4	4	5	5	2	3	3	1	1	1	5	5	5	2	2	3
12	Maura Rahmah Tahta Naulia	4	3	2	2	2	1	2	2	3	2	3	3	1	1	1	3	2	3	1	2	1	1	1	1	3	3	3	1	1	4
13	Aurora Humairah Suparman	5	5	5	4	3	3	5	2	5	5	3	5	2	2	2	4	5	5	5	5	5	5	4	5	2	5	5	3	5	2
14	Putihhati Dianinggaluh	4	3	5	4	3	4	4	4	5	5	5	5	3	4	5	5	4	5	3	4	3	4	3	5	4	3	5	5	5	4
15	Cinta Aulia Putri	5	5	5	1	1	2	4	4	3	1	2	3	1	1	1	3	2	5	2	3	3	1	1	1	4	4	3	1	1	2
16	Rafiqah Awalina	2	1	4	1	1	2	3	3	4	2	3	3	1	2	1	5	5	5	2	1	1	1	1	1	2	1	3	1	1	1
17	Nurul safitri tufail	4	3	4	1	1	1	3	3	3	1	2	2	1	1	1	3	4	3	3	3	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1
18	Musdalifah	5	5	3	1	1	1	3	3	3	1	1	2	1	1	2	5	5	5	3	3	4	1	1	1	3	3	3	1	2	3
19	Muh. Rizqun Bivandi Budiman	4	4	4	3	3	1	2	4	2	4	3	3	2	2	3	4	3	4	1	4	3	3	4	2	2	4	3	3	3	2
20	Muh. Ridwan Haris	2	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	2	2	2	4	3	4	2	3	2	1	1	2	4	3	3	3	2	1
21	Ikhlas Sul Amal	4	4	4	2	2	2	3	2	3	2	3	3	1	1	2	4	4	3	2	2	3	1	1	2	4	4	4	1	2	2
22	Husnul Khatimah Murti	4	4	4	2	3	3	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
23	Hanif	4	5	5	2	1	2	3	4	4	2	2	1	1	2	1	4	1	4	2	3	3	1	1	1	4	1	4	1	2	3
24	Karina	4	4	4	2	3	3	5	3	4	4	3	3	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	4	3	3	3	2	3	3	4
25	Shakty Muhammac Javid	5	4	3	3	3	3	4	3	3	2	4	4	2	3	3	4	4	3	4	4	2	1	1	1	3	4	3	1	2	1
	TOTAL	101	97	99	55	60	65	89	84	90	75	80	85	48	57	57	94	87	93	66	78	71	48	49	50	84	83	87	56	63	67
		4	3.9	4	2.2	2.4	2.6	3.6	3.4	3.6	3	3.2	3.4	1.9	2.3	2.3	3.8	3.5	3.7	2.6	3.1	2.8	1.9	2	2	3.4	3.3	3.5	2.2	2.5	2.7
	RERATA	3.96			2.40			3.51			3.20			2.16			3.65			2.87			1.96			3.39			2.48		

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa Biskuit.

No	Panelis	Perlakuan																													
		F0			F1			F2			F3			F4			F5			F6			F7			F8			F9		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Iwan Ganteng	3	5	3	2	1	2	2	3	3	2	3	4	1	2	1	3	3	3	3	3	2	1	1	1	3	3	3	1	1	1
2	Indah	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Andi Nisra Fasirah	5	5	4	2	1	3	5	4	4	3	3	3	2	1	1	4	5	4	3	3	2	2	1	1	4	4	4	2	3	2
4	Riefka	4	4	5	2	2	2	2	4	3	3	4	3	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2
5	Muhammad Khusnul Imam	3	3	2	1	2	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	4	4	2	2	3
6	Khusnun	1	1	1	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	3	2	2	3	2	4	3	2	2
7	Karina	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	3	2	3	2	4	4	4	2	3	4	2	2	2	3	4	4	2	2	2
8	Arfan	5	5	5	2	2	2	5	5	5	3	4	3	2	2	2	4	4	4	3	3	2	1	1	1	4	3	4	2	2	3
9	Luthfi	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	2	3	3	3	2	2	3	3	5	3	4	3
10	Farhan Maksun	4	4	4	3	3	2	4	4	4	4	4	4	3	3	2	4	4	5	4	4	4	3	2	3	4	4	4	3	4	3
11	Fathanah	5	5	5	1	1	1	2	5	5	3	5	3	1	1	1	2	4	5	1	3	3	1	1	1	3	3	3	2	2	2
12	Maura Rahmah Tahta Naulia	4	3	3	1	1	1	3	2	3	3	3	3	1	1	2	3	2	4	2	3	3	1	1	1	4	3	3	2	2	1
13	Aurora Humairah Suparman	5	4	5	2	2	4	5	3	5	3	1	3	2	1	2	5	3	3	5	4	5	1	2	1	4	5	5	5	2	2
14	Putihhati Dianinggaluh	5	5	5	2	3	2	5	5	4	3	3	4	2	1	1	5	3	4	3	4	3	1	1	1	4	3	4	2	2	2
15	Cinta Aulia Putri	5	5	5	1	1	2	3	4	3	1	3	3	1	1	1	3	3	3	2	3	4	1	1	1	4	4	4	3	2	2
16	Rafiqa Awalina	5	5	5	1	1	2	2	2	3	4	1	3	1	1	3	1	2	5	1	1	1	1	2	1	2	3	1	1	2	
17	Nurul safitri tufail	4	4	4	1	1	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	3	4	3	3	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1
18	Musdalifah	4	5	3	1	1	1	3	2	4	1	1	1	1	3	1	4	5	4	3	3	3	1	1	1	2	3	4	2	1	1
19	Muh. Rizqun Bivandi Budiman	4	4	3	4	4	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	3	3	4	2	2	2	1	2	2	4	3	4	3	3	4
20	Muh. Ridwan Haris	3	4	4	3	3	5	3	4	3	5	3	3	2	4	3	4	3	4	2	3	2	1	1	3	4	4	4	3	3	3
21	Ikhlas Sul Amal	4	2	4	2	2	3	4	4	4	1	2	2	1	2	2	3	4	4	3	2	3	2	2	2	5	4	4	2	1	2
22	Husnul Khatimah Murti	5	5	4	2	2	2	4	4	4	3	3	2	2	1	3	4	5	5	2	2	4	1	2	1	4	4	4	2	2	3
23	Hanif	5	5	5	1	2	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	4	4	4	2	2	1	1	1	1	5	2	4	1	2	2
24	Karina	4	4	2	3	4	4	2	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	2	3	3	4	3	3	3
25	Shakty Muhammac Javid	4	4	3	2	3	4	3	5	3	1	4	4	3	2	1	4	2	1	4	4	3	1	2	1	4	4	4	2	3	3
	TOTAL	103	103	96	48	53	60	77	83	84	64	66	70	45	47	45	85	84	92	63	69	68	39	41	40	86	81	94	56	54	56
		4.1	4.1	3.8	1.9	2.1	2.4	3.1	3.3	3.4	2.6	2.6	2.8	1.8	1.9	1.8	3.4	3.4	3.7	2.5	2.8	2.7	1.6	1.6	1.6	3.4	3.2	3.8	2.2	2.2	2.2
	RERATA	4.03			2.15			3.25			2.67			1.83			3.48			2.67			1.60			3.48			2.21		

Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur Biskuit.

No	Panelis	Perlakuan																														
		F0			F1			F2			F3			F4			F5			F6			F7			F8			F9			
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	
1	Iwan Ganteng	3	2	2	2	2	2	3	2	2	3	3	3	3	4	3	2	3	4	2	2	1	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2
2	Indah	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	2	2	2	4	4	4	2	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4
3	Andi Nisra Fasirah	3	5	5	4	1	4	5	5	4	3	4	3	4	4	2	5	3	2	3	4	4	3	2	3	4	3	3	4	4	3	
4	Riefka	5	3	5	2	3	4	4	4	4	2	3	4	4	4	4	5	5	4	4	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	2	
5	Muhammad Khusnul Imam	3	4	2	2	2	1	2	2	2	2	2	3	2	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4
6	Khusnun	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	2	1	2	4	2	3	4	1	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	4
7	Karina	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	2	2	2	3	4	3	2	2	2	
8	Arfan	5	5	5	2	4	4	5	5	5	3	3	3	2	2	2	5	4	4	2	2	2	1	1	2	3	2	3	3	2	3	
9	Luthfi	4	4	4	3	3	2	3	3	3	2	2	2	4	4	4	2	3	2	4	3	2	4	4	4	4	3	3	5	3	5	
10	Farhan Maksun	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	3	5	5	5	4	3	4	3	4	4	4	5	4	4	3	3	
11	Fathanah	5	5	5	2	2	2	3	4	3	4	4	4	2	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	4	3	3	3	4	4	4	
12	Maura Rahmah Tahta Naulia	3	2	3	1	1	1	2	3	2	3	4	4	2	3	3	1	2	2	2	3	2	4	3	2	2	4	4	2	2	2	
13	Aurora Humairah Suparman	5	3	5	1	1	2	3	2	2	2	3	2	3	1	1	2	1	1	3	4	5	1	4	2	3	4	5	2	3	2	
14	Putihhati Dianinggaluh	5	5	4	4	4	4	4	5	4	3	3	4	3	3	2	5	5	5	3	4	4	2	3	3	3	4	3	3	4	3	
15	Cinta Aulia Putri	5	5	5	3	3	4	4	4	4	2	3	3	2	2	3	4	3	3	3	4	4	1	3	1	4	4	4	3	2	2	
16	Rafiqa Awalina	5	5	4	1	1	2	2	2	2	4	2	3	3	1	3	1	2	2	2	1	1	2	2	1	3	2	3	1	3	3	
17	Nurul safitri tufail	4	4	4	1	1	1	1	3	2	1	1	2	1	1	1	4	4	3	1	2	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	
18	Musdalifah	5	4	4	2	1	2	3	2	4	2	1	2	1	2	2	3	4	4	1	2	2	1	1	1	2	4	3	2	2	2	
19	Muh. Rizqun Bivandi Budiman	4	3	4	4	3	2	2	1	3	1	1	2	1	2	2	4	4	4	2	3	2	2	4	2	2	4	4	2	3	1	
20	Muh. Ridwan Haris	1	2	1	2	1	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	
21	Ikhlas Sul Amal	3	2	3	2	1	1	2	2	2	3	3	3	1	2	2	2	2	3	4	2	2	2	2	3	3	3	2	2	3		
22	Husnul Khatimah Murti	5	4	4	2	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	2	3	4	2	3	2	4	4	4	3	3	3	
23	Hanif	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4	5	4	3	5	5	5	4	2	3	4	3	2	3	4	4	3	3	4	
24	Karina	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	2	2	4	3	4	2	4	3	2	4	3	3	3	2	3	4	3	
25	Shakty Muhammac Javid	3	5	5	1	1	3	4	5	4	4	4	2	4	2	4	4	3	4	4	4	3	1	2	1	4	4	3	2	2	2	
	TOTAL	96	94	96	62	61	71	82	86	84	72	76	76	68	68	68	88	86	88	75	75	77	62	73	60	78	83	82	71	72	72	
		3.8	3.8	3.8	2.5	2.4	2.8	3.3	3.4	3.4	2.9	3.0	3.0	2.7	2.7	2.7	3.5	3.4	3.5	3.0	3.0	3.1	2.5	2.9	2.4	3.1	3.3	3.3	2.8	2.9	2.9	
	RERATA	3.81			2.59			3.36			2.99			2.72			3.49			3.03			2.60			3.24			2.87			

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna Biskuit.

No	Panelis	Perlakuan																													
		F0			F1			F2			F3			F4			F5			F6			F7			F8			F9		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Iwan Ganteng	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3		
2	Indah	3	3	2	2	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
3	Andi Nisra Fasirah	5	5	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	3	3	2	4	5	3	2	4	4	1	2	1	4	5	4	3	3	4
4	Riefka	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	5	2	2	2	4	4	4	3	4	4	2	2	2	4	4	4	3	3	4
5	Muhammad Khusnul Imam	4	4	5	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2	4	4	4	2	2	2
6	Khusnun	3	1	3	2	2	2	4	4	4	3	3	1	1	2	1	1	4	4	2	1	1	2	2	4	4	4	2	3	2	
7	Karina	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	2	2	2	4	4	4	3	3	3
8	Arfan	5	5	5	3	3	3	5	5	5	5	4	4	2	2	3	4	4	4	3	3	3	1	1	1	4	4	4	3	2	2
9	Luthfi	4	3	4	2	2	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	5	4	5	4	3	4	4	3	3	5	4	4	3	2	3
10	Farhan Maksun	4	4	5	3	3	3	5	5	4	5	5	5	3	4	3	5	5	5	5	5	5	4	3	4	5	5	5	5	5	5
11	Fathanah	5	5	5	3	3	3	4	5	4	4	4	5	3	3	3	3	4	3	2	2	3	1	1	1	5	1	5	3	3	3
12	Maura Rahmah Tahta Naulia	4	3	5	2	3	1	3	3	3	3	4	3	1	2	1	3	3	3	1	1	3	1	1	1	4	3	3	2	1	4
13	Aurora Humairah Suparman	5	5	5	2	1	2	5	3	5	5	5	5	1	1	1	3	5	3	3	3	3	2	3	3	3	5	4	4	3	2
14	Putihhati Dianinggaluh	4	3	3	4	4	4	4	5	4	5	5	5	3	3	4	5	5	5	3	4	5	3	3	3	4	3	4	4	5	4
15	Cinta Aulia Putri	5	5	5	1	1	2	4	4	4	1	2	3	1	1	1	2	2	4	3	4	3	1	1	1	4	4	5	2	2	2
16	Rafiqa Awalina	5	5	5	1	2	3	5	3	5	2	3	3	2	1	1	5	5	5	2	1	1	1	1	1	2	2	3	1	1	1
17	Nurul safitri tufail	4	3	4	1	1	1	3	3	3	1	1	2	1	1	1	3	4	3	2	3	2	3	2	1	3	1	1	1	1	1
18	Musdalifah	4	4	3	1	1	1	3	4	3	2	1	2	1	2	2	3	3	4	4	2	3	1	1	2	4	5	4	2	3	3
19	Muh. Rizqun Bivandi Budiman	3	4	4	4	4	2	1	3	3	4	4	3	1	3	4	4	3	3	2	3	1	2	3	2	3	1	2	4	2	2
20	Muh. Ridwan Haris	2	3	2	2	1	3	4	3	4	2	4	4	2	1	2	3	3	3	3	2	3	1	1	2	4	4	4	2	3	1
21	Ikhlas Sul Amal	5	4	5	1	3	3	4	4	3	2	3	3	1	2	2	3	4	3	2	2	2	1	2	2	5	4	4	2	2	2
22	Husnul Khatimah Murti	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	Hanif	5	5	5	3	3	3	5	4	3	5	4	1	2	3	2	4	4	2	5	3	4	1	1	2	5	4	4	2	3	3
24	Karina	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	2	2	3	4	2	4	4	4	3	3	4	3	5	2	4	4
25	Shakty Muhammac Javid	5	3	5	4	2	4	2	3	4	2	5	4	2	2	1	3	2	2	2	2	2	1	1	1	3	4	4	1	2	1
	TOTAL	104	95	102	65	64	67	97	96	95	83	91	85	54	61	57	87	95	87	70	72	76	50	50	53	97	88	95	65	67	67
		4.2	3.8	4.1	2.6	2.6	2.7	3.9	3.8	3.8	3.3	3.6	3.4	2.2	2.4	2.3	3.5	3.8	3.5	2.8	2.9	3.0	2.0	2.0	2.1	3.9	3.5	3.8	2.6	2.7	2.7
	RERATA	4.01			2.61			3.84			3.45			2.29			3.59			2.91			2.04			3.73			2.65		

Lampiran 7. Data Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Produk Biskuit.

PARAMETER	PERLAKUAN									
	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
Warna	4.01	2.61	3.84	3.45	2.29	3.59	2.91	2.04	3.73	2.65
Aroma	3.96	2.4	3.51	3.2	2.16	3.65	2.87	1.96	3.39	2.48
Rasa	4.03	2.15	3.25	2.67	1.83	3.48	2.67	1.6	3.48	2.21
Tekstur	3.81	2.59	3.36	2.99	2.72	3.49	3.03	2.6	3.24	2.87
Rata-rata	3.95	2.44	3.49	3.08	2.25	3.55	2.87	2.05	3.46	2.55

Lampiran 8. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Aroma.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:AROMA

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	3.9600	.08000	3
	Total	3.9600	.08000	3
50%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.4000	.20000	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.5067	.12858	3
	tempe (1) : kedelai (1)	3.2000	.20000	3
	Total	3.0356	.51863	9
25%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.1600	.20785	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.6533	.15144	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.8667	.24111	3
	Total	2.8933	.67052	9
0%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	1.9600	.04000	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.3867	.08327	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.4800	.22271	3
	Total	2.6089	.63680	9
Total	Kontrol	3.9600	.08000	3
	tempe (1) : kedelai (0)	2.1733	.24000	9
	tempe (0) : kedelai (1)	3.5156	.15804	9
	tempe (1) : kedelai (1)	2.8489	.36648	9
	Total	2.9573	.67482	30

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:AROMA

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	275.010 ^a	10	27.501	963.821	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	.850	2	.425	14.887	.000
PERBANDINGAN_TEPUNG	8.107	2	4.054	142.064	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	.328	4	.082	2.871	.050
Error	.571	20	.029		
Total	275.581	30			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

KONSENTRASI_TEPUNG**AROMA**

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
0%tepungterigu	9	2.6089		
25%tepungterigu	9		2.8933	
50%tepungterigu	9		3.0356	
Kontrol	3			3.9600
Sig.		1.000	.160	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .029.

PERBANDINGAN_TEPUNG**AROMA**

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset			
		1	2	3	4
tempe (1) : kedelai (0)	9	2.1733			
tempe (1) : kedelai (1)	9		2.8489		
tempe (0) : kedelai (1)	9			3.5156	
Kontrol	3				3.9600
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .029.

Lampiran 9. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Rasa.

Descriptive Statistics

Dependent Variable: RASA

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	4.0267	.16166	3
	Total	4.0267	.16166	3
50%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.1467	.24111	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.2533	.15144	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.6667	.12220	3
	Total	2.6889	.50390	9
25%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	1.8267	.04619	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.4800	.17436	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.6667	.12858	3
	Total	2.6578	.72446	9
0%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	1.6000	.04000	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.4800	.26230	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.2133	.04619	3
	Total	2.4311	.84114	9
Total	Kontrol	4.0267	.16166	3
	tempe (1) : kedelai (0)	1.8578	.26841	9
	tempe (0) : kedelai (1)	3.4044	.20827	9
	tempe (1) : kedelai (1)	2.5156	.24449	9
	Total	2.7360	.78458	30

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: RASA

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	241.935 ^a	10	24.193	992.621	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	.356	2	.178	7.311	.004
PERBANDINGAN_TEPUNG	10.845	2	5.422	222.475	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	.610	4	.153	6.257	.002
Error	.487	20	.024		
Total	242.422	30			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

KONSENTRASI_TEPUNG

RASA

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
0%tepungterigu	9	2.4311		
25%tepungterigu	9		2.6578	
50%tepungterigu	9		2.6889	
Kontrol	3			4.0267
Sig.		1.000	.734	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .024.

PERBANDINGAN_TEPUNG

RASA

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset			
		1	2	3	4
tempe (1) : kedelai (0)	9	1.8578			
tempe (1) : kedelai (1)	9		2.5156		
tempe (0) : kedelai (1)	9			3.4044	
Kontrol	3				4.0267
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .024.

Lampiran 10. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Tekstur.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:TEKSTUR

KONSENTRASI_TEPUNG	PERBANDINGAN_TEPUNG	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	3.8133	.04619	3
	Total	3.8133	.04619	3
50%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.5867	.22030	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.3600	.08000	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.9867	.09238	3
	Total	2.9778	.35783	9
25%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.7200	.00000	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.4933	.04619	3
	tempe (1) : kedelai (1)	3.0267	.04619	3
	Total	3.0800	.33882	9
0%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.6000	.28000	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.2400	.10583	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.8667	.02309	3
	Total	2.9022	.31630	9
Total	Kontrol	3.8133	.04619	3

tempe (1) : kedelai (0)	2.6356	.18915	9
tempe (0) : kedelai (1)	3.3644	.13030	9
tempe (1) : kedelai (1)	2.9600	.08944	9
Total	3.0693	.40411	30

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	287.040 ^a	10	28.704	1.794E3	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	.143	2	.072	4.478	.025
PERBANDINGAN_TEPUNG	2.400	2	1.200	75.011	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	.027	4	.007	.422	.791
Error	.320	20	.016		
Total	287.360	30			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .998)

KONSENTRASI_TEPUNG

TEKSTUR

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
0%tepungterigu	9	2.9022		
50%tepungterigu	9	2.9778	2.9778	
25%tepungterigu	9		3.0800	
Kontrol	3			3.8133
Sig.		.313	.177	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .016.

PERBANDINGAN_TEPUNG

TEKSTUR

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset			
		1	2	3	4
tempe (1) : kedelai (0)	9	2.6356			
tempe (1) : kedelai (1)	9		2.9600		
tempe (0) : kedelai (1)	9			3.3644	
Kontrol	3				3.8133
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .016.

Lampiran 11. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Warna.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:WARNA

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	4.0133	.18903	3
	Total	4.0133	.18903	3
50%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.6133	.06110	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.8400	.04000	3
	tempe (1) : kedelai (1)	3.4533	.16653	3
	Total	3.3022	.55068	9
25%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.2933	.14048	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.5867	.18475	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.9067	.12220	3
	Total	2.9289	.57542	9
0%tepungterigu	tempe (1) : kedelai (0)	2.0400	.06928	3
	tempe (0) : kedelai (1)	3.7333	.18903	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.6533	.04619	3
	Total	2.8089	.74961	9
Total	Kontrol	4.0133	.18903	3

tempe (1) : kedelai (0)	2.3156	.26264	9
tempe (0) : kedelai (1)	3.7200	.17321	9
tempe (1) : kedelai (1)	3.0044	.36956	9
Total	3.1133	.68312	30

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:WARNA

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Model	303.958 ^a	10	30.396	1.686E3	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	1.191	2	.596	33.047	.000
PERBANDINGAN_TEPUNG	8.877	2	4.439	246.223	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	.404	4	.101	5.602	.003
Error	.361	20	.018		
Total	304.318	30			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .998)

KONSENTRASI_TEPUNG

WARNA

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
0%tepungterigu	9	2.8089		
25%tepungterigu	9	2.9289		
50%tepungterigu	9		3.3022	
Kontrol	3			4.0133
Sig.		.137	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .018.

PERBANDINGAN_TEPUNG

WARNA

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset			
		1	2	3	4
tempe (1) : kedelai (0)	9	2.3156			
tempe (1) : kedelai (1)	9		3.0044		
tempe (0) : kedelai (1)	9			3.7200	
Kontrol	3				4.0133
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .018.

Lampiran 12. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Air.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:KADAR_AIR

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	7.3333	.57735	3
	Total	7.3333	.57735	3
50%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	7.0000	1.00000	3
	tempe (1) : kedelai (1)	7.0000	.00000	3
	Total	7.0000	.63246	6
25%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	6.3333	.57735	3
	tempe (1) : kedelai (1)	6.6667	.57735	3
	Total	6.5000	.54772	6
0%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	6.6667	.57735	3
	tempe (1) : kedelai (1)	7.3333	.57735	3
	Total	7.0000	.63246	6
Total	Kontrol	7.3333	.57735	3
	tempe (0) : kedelai (1)	6.6667	.70711	9
	tempe (1) : kedelai (1)	7.0000	.50000	9
	Total	6.9048	.62488	21

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR_AIR

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.476 ^a	6	.413	1.083	.418
Intercept	929.633	1	929.633	2.440E3	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	1.000	2	.500	1.312	.300
PERBANDINGAN_TEPUNG	.500	1	.500	1.312	.271
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	.333	2	.167	.437	.654
Error	5.333	14	.381		
Total	1009.000	21			
Corrected Total	7.810	20			

a. R Squared = .317 (Adjusted R Squared = .024)

KONSENTRASI_TEPUNG

KADAR_AIR

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset
		1
25%tepungterigu	6	6.5000
50%tepungterigu	6	7.0000
0%tepungterigu	6	7.0000
Kontrol	3	7.3333
Sig.		.073

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .381.

PERBANDINGAN_TEPUNG

KADAR_AIR

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset
		1
tempe (0) : kedelai (1)	9	6.6667
tempe (1) : kedelai (1)	9	7.0000
Kontrol	3	7.3333
Sig.		.113

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .381.

Lampiran 13. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Abu.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:KADAR_ABU

KONSENTRASI_TEPUNG	PERBANDINGAN_TEPUNG	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	1.6333	.05774	3
	Total	1.6333	.05774	3
50%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	2.2333	.15275	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.1000	.00000	3
	Total	2.1667	.12111	6
25%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	2.6667	.11547	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.3000	.00000	3
	Total	2.4833	.21370	6
0%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	2.7333	.05774	3
	tempe (1) : kedelai (1)	2.3667	.11547	3
	Total	2.5500	.21679	6
Total	Kontrol	1.6333	.05774	3
	tempe (0) : kedelai (1)	2.5444	.25550	9
	tempe (1) : kedelai (1)	2.2556	.13333	9
	Total	2.2905	.35764	21

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR_ABU

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.445 ^a	6	.407	50.333	.000
Intercept	93.633	1	93.633	1.157E4	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	.503	2	.252	31.088	.000
PERBANDINGAN_TEPUNG	.376	1	.376	46.392	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	.054	2	.027	3.363	.064
Error	.113	14	.008		
Total	112.730	21			
Corrected Total	2.558	20			

a. R Squared = .956 (Adjusted R Squared = .937)

KONSENTRASI_TEPUNG

KADAR_ABU

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	3	1.6333		
50%tepungterigu	6		2.1667	
25%tepungterigu	6			2.4833
0%tepungterigu	6			2.5500
Sig.		1.000	1.000	.270

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .008.

PERBANDINGAN_TEPUNG**KADAR_ABU**

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	3	1.6333		
tempe (1) : kedelai (1)	9		2.2556	
tempe (0) : kedelai (1)	9			2.5444
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .008.

Lampiran 14. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Protein.**Descriptive Statistics**

Dependent Variable:KADAR_PROTEIN

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	9.5000	.70711	2
	Total	9.5000	.70711	2
50%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	12.5000	7.77817	2
	tempe (1) : kedelai (1)	17.5000	.70711	2
	Total	15.0000	5.35413	4
25%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	18.5000	.70711	2
	tempe (1) : kedelai (1)	14.5000	4.94975	2
	Total	16.5000	3.69685	4
0%tepungterigui	tempe (0) : kedelai (1)	17.5000	4.94975	2
	tempe (1) : kedelai (1)	18.0000	.00000	2
	Total	17.7500	2.87228	4
Total	Kontrol	9.5000	.70711	2
	tempe (0) : kedelai (1)	16.1667	5.03653	6
	tempe (1) : kedelai (1)	16.6667	2.80476	6
	Total	15.4286	4.38028	14

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR_PROTEIN

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	138.429 ^a	6	23.071	1.455	.316
Intercept	2761.250	1	2761.250	174.133	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	15.167	2	7.583	.478	.639
PERBANDINGAN_TEPUNG	.750	1	.750	.047	.834
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	40.500	2	20.250	1.277	.337
Error	111.000	7	15.857		
Total	3582.000	14			
Corrected Total	249.429	13			

a. R Squared = .555 (Adjusted R Squared = .174)

KONSENTRASI_TEPUNG

KADAR_PROTEIN

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNGTERIGU	N	Subset	
		1	2
Kontrol	2	9.5000	
50%tepungterigu	4	15.0000	15.0000
25%tepungterigu	4	16.5000	16.5000
0%tepungterigui	4		17.7500
Sig.		.070	.428

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 15.857.

PERBANDINGAN_TEPUNG

KADAR_PROTEIN

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset
		1
Kontrol	2	9.5000
tempe (0) : kedelai (1)	6	16.1667
tempe (1) : kedelai (1)	6	16.6667
Sig.		.053

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 15.857.

Lampiran 15. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Lemak.

Descriptive Statistics

Dependent Variable:KADAR_LEMAK

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	19.4333	.42618	3
	Total	19.4333	.42618	3
50%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	24.3933	.31005	3
	tempe (1) : kedelai (1)	22.5967	.27392	3
	Total	23.4950	1.01827	6
25%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	27.8467	1.14094	3
	tempe (1) : kedelai (1)	24.6600	.22869	3
	Total	26.2533	1.89422	6
0%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	29.8067	.12897	3
	tempe (1) : kedelai (1)	24.7500	.44911	3
	Total	27.2783	2.78537	6
Total	Kontrol	19.4333	.42618	3
	tempe (0) : kedelai (1)	27.3489	2.44694	9
	tempe (1) : kedelai (1)	24.0022	1.09318	9
	Total	24.7838	3.22817	21

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR_LEMAK

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	204.571 ^a	6	34.095	123.972	.000
Intercept	11165.438	1	11165.438	4.060E4	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	45.945	2	22.973	83.530	.000
PERBANDINGAN_TEPUNG	50.401	1	50.401	183.260	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	8.028	2	4.014	14.596	.000
Error	3.850	14	.275		
Total	13107.403	21			
Corrected Total	208.421	20			

a. R Squared = .982 (Adjusted R Squared = .974)

KONSENTRASI_TEPUNG

KADAR_LEMAK

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset			
		1	2	3	4
Kontrol	3	19.4333			
50%tepungterigu	6		23.4950		
25%tepungterigu	6			26.2533	
0%tepungterigu	6				27.2783
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .275.

PERBANDINGAN_TEPUNG**KADAR_LEMAK**

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	3	19.4333		
tempe (1) : kedelai (1)	9		24.0022	
tempe (0) : kedelai (1)	9			27.3489
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .275.

Lampiran 16. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Karbohidrat.**Descriptive Statistics**

Dependent Variable:KADAR_KARBOHIDRAT

KONSENTRASI_TEPUNG	PERBANDINGAN_TEPUNG	Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	61.9850	.60104	2
	Total	61.9850	.60104	2
50%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	54.2800	7.07107	2
	tempe (1) : kedelai (1)	50.6550	.84146	2
	Total	52.4675	4.61334	4
25%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	44.1700	.18385	2
	tempe (1) : kedelai (1)	51.9100	5.71342	2
	Total	48.0400	5.55532	4
0%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	43.4250	5.76292	2
	tempe (1) : kedelai (1)	47.6450	.53033	2
	Total	45.5350	4.13525	4
Total	Kontrol	61.9850	.60104	2
	tempe (0) : kedelai (1)	47.2917	6.78691	6
	tempe (1) : kedelai (1)	50.0700	3.25114	6
	Total	50.5814	6.85065	14

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR_KARBOHIDRAT

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	492.870 ^a	6	82.145	4.905	.028
Intercept	34620.353	1	34620.353	2.067E3	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	98.583	2	49.292	2.943	.118
PERBANDINGAN_TEPUNG	23.157	1	23.157	1.383	.278
KONSENTRASI_TEPUNG* PERBANDINGAN_TEPUNG	67.699	2	33.850	2.021	.203
Error	117.239	7	16.748		
Total	36428.841	14			
Corrected Total	610.109	13			

a. R Squared = .808 (Adjusted R Squared = .643)

KONSENTRASI_TEPUNG

KADAR_KARBOHIDRAT

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNG	N	Subset	
		1	2
0%tepungterigu	4	45.5350	
25%tepungterigu	4	48.0400	
50%tepungterigu	4	52.4675	
Kontrol	2		61.9850
Sig.		.078	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 16.748.

PERBANDINGAN_TEPUNG**KADAR_KARBOHIDRAT**

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset	
		1	2
tempe (0) : kedelai (1)	6	47.2917	
tempe (1) : kedelai (1)	6	50.0700	
Kontrol	2		61.9850
Sig.		.393	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 16.748.

Lampiran 17. Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Kalori.**Descriptive Statistics**

Dependent Variable:KADAR_KALORI

KONSENTRASI_TEPUNG PERBANDINGAN_TEPUNG		Mean	Std. Deviation	N
Kontrol	Kontrol	4.7350E2	.70711	2
	Total	4.7350E2	.70711	2
50%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	5.0250E2	2.12132	2
	tempe (1) : kedelai (1)	4.9050E2	.70711	2
	Total	4.9650E2	7.04746	4
25%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	5.1900E2	9.89949	2
	tempe (1) : kedelai (1)	5.0300E2	2.82843	2
	Total	5.1100E2	10.98484	4
0%tepungterigu	tempe (0) : kedelai (1)	5.2700E2	1.41421	2
	tempe (1) : kedelai (1)	5.0100E2	1.41421	2
	Total	5.1400E2	15.05545	4
Total	Kontrol	4.7350E2	.70711	2
	tempe (0) : kedelai (1)	5.1617E2	12.07339	6
	tempe (1) : kedelai (1)	4.9817E2	6.17792	6
	Total	5.0236E2	17.17604	14

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:KADAR_KALORI

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3719.714 ^a	6	619.952	37.573	.000
Intercept	3184020.000	1	3184020.000	1.930E5	.000
KONSENTRASI_TEPUNG	700.667	2	350.333	21.232	.001
PERBANDINGAN_TEPUNG	972.000	1	972.000	58.909	.000
KONSENTRASI_TEPUNG * PERBANDINGAN_TEPUNG	104.000	2	52.000	3.152	.106
Error	115.500	7	16.500		
Total	3536913.000	14			
Corrected Total	3835.214	13			

a. R Squared = .970 (Adjusted R Squared = .944)

KONSENTRASI_TEPUNG

KADAR_KALORI

Duncan

KONSENTRASI_TEPUNGTERIGU	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	2	4.7350E2		
50%tepungterigu	4		4.9650E2	
25%tepungterigu	4			5.1100E2
0%tepungterigui	4			5.1400E2
Sig.		1.000	1.000	.381

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 16.500.

PERBANDINGAN_TEPUNG

KADAR_KALORI

Duncan

PERBANDINGAN_TEPUNG	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	2	4.7350E2		
tempe (1) : kedelai (1)	6		4.9817E2	
tempe (0) : kedelai (1)	6			5.1617E2
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 16.500.

Lampiran 18. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Proses Pembuatan Tepung Kedelai



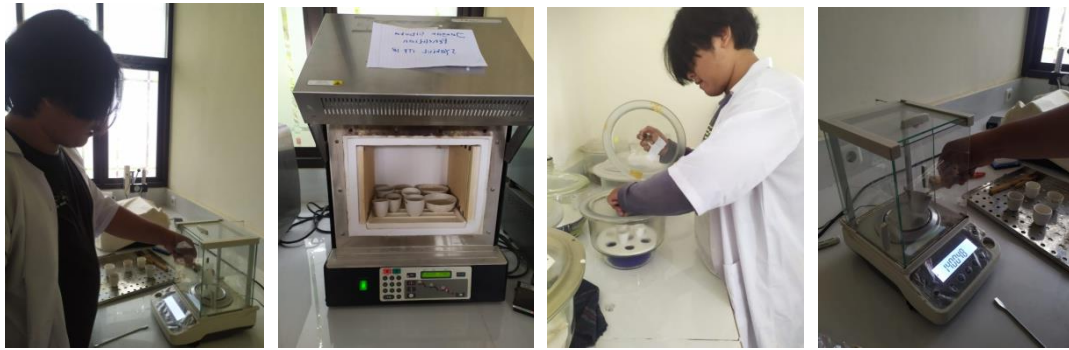
Pembuatan Produk Biskuit



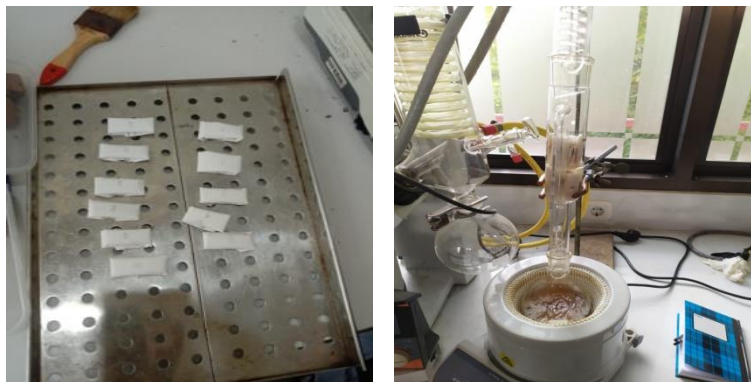
Pengujian Organoleptik



Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu



Pengujian Kadar Lemak



Pengujian Kadar Protein