

DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, N. P. R. D., N. M. Yusa, dan I. D. P. K. Pratiwi. 2019. Perbandingan *Modified Cassava Flour* (MOCAF) dengan tepung kacang hijau (*vigna radiate*. L) terhadap karakteristik sponge cake. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2) : 171-180.
- Amaliafitri, A. 2010. Sukses Olah Sponge Cake Cantik. Diakses pada tanggal 31 Maret 2016. www.okefood.com/read/2010/02/10/304/302270/large
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., dan Widyantara, A. B. 2018. Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*. 2(2) : 45-50.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Badriani., R. Fadilah., dan A. Sukainah. 2020. Pengaruh substitusi tepung mocaf dalam pembuatan kasippi sebagai upaya peningkatan mutu makanan tradisional khas mandar. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6 (2):187–199
- Brennan. C., dan E. Samyue. 2004. Evaluation of starch degradation and textural characteristics of dietary fibre enriched biscuits. *Int J Food Prop*. 7(3) : 647-657.
- Damayanti, D. A. 2014. Kajian kadar serat, kalsium, protein, dan sifat organoleptik chiffon cake berbahan mocaf sebagai alternatif pengganti terigu. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 37(1) : 73-82.
- Della, N. R. 2021. Subtitusi tepung terigu dengan tepung tapioka pada pembuatan tapiokies (*tapioka cookies*). Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. 16(1):1-5.
- Departemen Kesehatan RI, 1997. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Dewi, S., Chatarina, Y. T., dan Anita, M. S. 2015. Pengaruh substitusi terigu dengan tepung kacang merah pregelatinisasi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14 (2): 67-71.
- Diniyah, N., Wahyu, F., dan 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.
- Diniyah, N., Yuwana, N., Maryanto, B. H. P., Purnomo, B. H., dan Subagio, A. 2018. Karakterisasi sera mocaf (*modified cassava flour*) dari ubi kayu

- varietas manis dan pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 15(3): 131.
- Evina, A. 2021. Pemanfaatan Mocaf (*modified cassava flour*) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu. STIKES Banyuwangi. [https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava flour sebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/](https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-flour-sebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/). Diakses pada tanggal 15 Desember 2021.
- Fajriyatul, M., D. R. A. M., B. S. Amanto. 2013. Study of physicochemical characteristic modified breadfruit (*artocarpus communis*) flour by soaking time variation and acetic acid concentration. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (4) : 46-53.
- Farida, A. 2008. Patiseri. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.<http://www.bogasari.com/zonakonsumen/bacaresepbogasari.aspx?t=chocolatechipcookies>.
- Faridah A, Pada KS., Yulastri. A., Yusuf. L. 2008. Patiseri. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Febby J. P, dan R. Breemer. 2016. Karakteristik sifat-sifat kimia dan organoleptik kue kering berbahan dasar pati sagu, ubi kayu, ubi jalar dan keladi. *AGRITEKNO*. 5(1): 1-6
- Hafid, A., dan A. O. T. Ahami. 2018. The efficacy of the *gluten-free casein-free diet for moroccan* autistic children. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 6(3) : 734–741.
- Hazizah, H., dan T. Estiasih. 2013. Karakteristik *cookies* umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 138-147.
- Herawati, H., 2011. Peluang pemanfaatan tapioka termodifikasi sebagai fat replacer pada keju rendah lemak, in: Seminar Nasional Teknologi Peternakan Dan Veteriner. pp. 411–419.
- Hersoelistyorini, W., Dewi, S. S., dan Kumoro A. C. 2015. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Fermentasi Menggunakan Ekstrak Kubis. *The 2nd University Research Colloquium* : 10-17.
- Handayani, T. S. S. 1987. Pencarian Metode Tekstur Cookies Yang Menggunakan Campuran Terigu Dan Maizena Dengan Penetrometer. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Hunter, L. C., O'Hare, A., W. J. Herron., and Jones, G. E. 2003. Opioid *peptides and dipeptidyl peptidase* in autism. *Developmental Medicine & Child Neurology*. 45 (2) : 121- 128.
- Ihromi, S., Marianah., dan A. S. Yodi. 2018. Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal AGROTEK*. 5(1):73-77.

- Kurniati., L. Ika., N. Aida., S. Gunawan., dan T. Widjaja. 2012. Pembuatan mocaf (*modified cassava flour*) dengan prose fermentasi menggunakan *lactobacillus plantarum*, *saccharomyces cereviseae*, dan *rhizopus oryzae*. Jurnal Teknik POMITS. 1(1):1 - 6.
- Kusuma, P. T. W. W., Indrianti, N., dan Ekafitri. R. 2013. Potensi tanaman sagu (*metroxylon sp.*) dalam mendukung ketahanan pangan di indonesia (potential of *sago plant (metroxylon sp.)* to support food security in indonesia). Jurnal Pangan. 22(1):61–76.
- Lala, H. F., dan Komar. N. 2013. Uji karakteristik mie instan berbahan baku tepung terigu dengan subsitusi mocaf. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. 1 (2): 11-20.
- Mansur, I. N. A. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*) Terhadap Kualitas Sensorik *Cookies* Tepung Kuning Telur. Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar
- Manullang, M., M. Theresia., dan H. E. Irianto. 1995. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan sodium tripoliphosfat terhadap mutu dan daya diawet karnaboko ikan pari kelapa (*Trygon sephen*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 6(2) : 21-26.
- Matz, S. A. 1972. Bakery technology and engineering. Second Edition. The Avi Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut. 17(7) : 669-772.
- Mutia, U., C. Saleh., dan Daniel. 2013. Uji kadar asam laktat pada keju kacang tanah (*arachis hypogaea l.*) berdasarkan variasi waktu dan konsentrasi bakteri *lactobacillus bulgaricus* dan *streptococcus lactis*. Jurnal Kimia Mulawarman. 10(2): 58-62.
- Normasari, R. Y. 2010. Kajian penggunaan tepung mocaf (*modified cassava flour*) sebagai substitusi terigu yang difortifikasi dengan tepung kacang hijau dan prediksi umur simpan *cookies*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurani, Suprihhartini. Sudarminto S. Y. 2014. Pemanfaatan tepung kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) sebagai bahan baku *cookies* (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(2): 50-58.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., dan Nurhidajah, N. 2017. Kadar protein, daya kembang, dan organoleptik cookies dengan substitusi tepung mocaf dan tepung pisang kepok. Jurnal Pangan Dan Gizi. 7(2): 72-81.
- Oksuz dan Karakas. 2016. Sensory and textural evaluation of gluten-free biscuits containing buckwheat flour. Cogent food and Agriculture. 2(1): 11786932016.
- Prihatiningrum. 2012. Pengaruh komposit tepung kimpul dan tepung terigu terhadap kualitas *cookies* semprit. Food Science And Culinary Education. Journal FSCE. 1(1) : 28-39.

- Pojok, D. P. 2018. Perbedaan tepung mocaf dan terigu. Diakses pada tanggal 02 November 2018. <https://selopamioro.bantulkab.go.id/first/artikel/249-Pojok-Desa-Prima--Perbedaan-Tepung-Mocaf-dan-Terigu>.
- Risti, Y., dan Rahayuni, A. 2013. Pengaruh penambahan telur terhadap kadar protein, serat, tingkat kekenyalan, penerimaan, mie basah bebas gluten berbahan baku tepung komposit (tepung komposit : tepung mocaf, tepung tapioka, dan maizena). *Journal of Nutrition College*. 2(4) : 696-703.
- Salim, E. 2011. Mengolah singkong menjadi tepung mocaf. Lily Publisher, Yogyakarta. <https://inlislite.uin-suska.ac.id/opac/detail-opac?id=5538>
- Sarprastp. 2021. Mengenal mocaf (*modified cassava flour*). DPKP DIY. Yogyakarta. Diakses pada tanggal 16 November 2021. <https://dpkp.jogjaprovo.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400>
- Salvador, E. M., Steenkamp. V., and McCrindle. C.M.E. 2014. Production, consumption and nutritional value of *cassava (Manihot esculenta, Crantz.)* in Mozambique : An overview. 6: 29–38. <https://doi.org/10.5897/JABSD2014.0224>
- Sarofa, U., T. Mulyani., dan Y. A. Wibowo. 2013. Pembuatan *cookies* berserat tinggi dengan memanfaatkan tepung ampas mangrove (*sonneratiacaseolaris*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 5 (2): 58-67.
- Setiavani, G. 2013. Teknologi pembuatan makanan dengan menggunakan tepung mocaf sebagai substitusi tepung terigu. Diakses tanggal 20 maret 2015. <https://media.neliti.com/media/publications/442552-none-75e0a948.pdf>
- Soekarto, S. T. 2013. Teknologi Penanganan Dan Pengolahan Telur. CV. Alfabeta. Bandung. ISBN: 978-602-7825-78-9. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/tropika/article/download/50949/30176/>
- Subagio, 2009. Mocaf : Inovasi dan Peluang Baru Agribisnis. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/tropika/issue/view/2985>. Diakses pada tanggal 04 November 2015.
- Subagyo. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-Tepungan. Jakarta: Food Review. <https://doi.org/10.33964/jp.v22i3.99>
- Sulaswati. 2008. Pengukuran Status Gizi dengan Antropometri Gizi. http://eprints.undip.ac.id/80671/1/BUKU_PEMERIKSAAN_STATUS_GIZI_KOMPLIT. Diakses 10 November 2010.
- Sunarsi, S., A. Sugeng, M., Wahyuni, S., dan Ratnaningsih, W. 2011. Memanfaatkan singkong menjadi tepung mocaf untuk pemberdayaan masyarakat Sumberejo. Seminar hasil penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

- Suprapti, L. 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku. Kasinus, Perpustakaan Nasional RI. Yogyakarta. ISBN : 979-21-0068-7. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=394210>
- Wibowo, Djoni. 2012. Tepung kulit telur. Jakarta. Universitas Bina Nusantara. Jurnal Perhotelan. 4(1) :183.
- Winarno, 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. <https://onesearch.id/Record/IOS3504.libra-116412316000705>
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1997. Pengantar Teknologi Pangan. edisi Ke-3. Gramedia. Jakarta. <https://onesearch.id/Author/F.+G.+Winarno%3B+Srikandi+Fardiaz%3B+Dedi+Fardiaz>
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. <https://onesearch.id/Record/IOS3504.libra-116412316000705>
- Wrigley, C. W., Békés, F. and Bushuk, W. 2006. Gluten: A balance of *gliadin* and *glutenin*, in *Gliadin* and *glutenin*. The unique balance of wheat quality, C. W. Wrigley, F. Békés, and W. Bushuk, Eds., St. Paul, MN, USA: AACC. Inc: 1–32.
- Yeni, D. S. P. 2012. Tepung Mocaf Alternatif Pengganti Terigu. Balai pendidikan dan pelatihan daerah provinsi jawa barat. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/99636/MOCAP-TEPUNG-OLAHAN-SINGKONG-ALTERNATIF-PENGGANTI-TERIGU/>
- Yuwono, S. S., dan Zulfiah, A. A. H. 2015. Formulasi beras analog berbasis tepung mocaf dan maizena dengan penambahan cmc dan tepung ampas tahu [In Press September 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan warna *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Warna

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	4.4900	.10000	3
75% Terigu : 25% mocaf	4.4800	.25710	3
50% Terigu : 50% mocaf	4.6333	.08963	3
25% Terigu : 75% mocaf	5.0000	.04583	3
100% mocaf	5.0567	.08622	3
Total	4.7320	.28214	15

Analisis Variansi Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.927 ^a	4	.232	12.372	.001
Intercept	335.877	1	335.877	17929.396	.000
kode_sampel	.927	4	.232	12.372	.001
Error	.187	10	.019		
Total	336.992	15			
Corrected Total	1.114	14			

a. R Squared = .832 (Adjusted R Squared = .765)

Uji Lanjut Duncan

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
100% Terigu	3	4.4900	
75% Terigu : 25% mocaf	3	4.4800	
50% Terigu : 50% mocaf	3	4.6333	
25% Terigu : 75% mocaf	3		5.0000
100% mocaf	3		5.0567
Sig.		.219	.623

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,019.

Lampiran 2. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan kerenyahan *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Kerenyahan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	2.8500	.17321	3
75% Terigu : 25% mocaf	2.9833	.02887	3
50% Terigu : 50% mocaf	3.0167	.02887	3
25% Terigu : 75% mocaf	3.7333	.23629	3
100% mocaf	4.0667	.20207	3
Total	3.3300	.51541	15

Analisis Variansi Kerenyahan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.462 ^a	4	.866	33.724	.000
Intercept	166.334	1	166.334	6480.526	.000
kode_sampel	3.462	4	.866	33.724	.000
Error	.257	10	.026		
Total	170.053	15			
Corrected Total	3.719	14			

a. R Squared = .931 (Adjusted R Squared = .903)

Uji Lanjut Duncan Kerenyahan

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100% Terigu	3	2.8500		
75% Terigu : 25% mocaf	3	2.9833		
50% Terigu : 50% mocaf	3	3.0167		
25% Terigu : 75% mocaf	3		3.7333	
100% mocaf	3			4.0667
Sig.		.252	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,026.

Lampiran 3. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan kerapuhan *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Kerapuhan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	2.8667	.50580	3
75% Terigu : 25% mocaf	3.1167	.02887	3
50% Terigu : 50% mocaf	3.0500	.05000	3
25% Terigu : 75% mocaf	3.8667	.16073	3
100% mocaf	4.5667	.14434	3
Total	3.4933	.69072	15

Analisis Variansi Kerapuhan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6.068 ^a	4	1.517	24.800	.000
Intercept	183.051	1	183.051	2992.654	.000
kode_sampel	6.068	4	1.517	24.800	.000
Error	.612	10	.061		
Total	189.730	15			
Corrected Total	6.679	14			

a. R Squared = .908 (Adjusted R Squared = .872)

Uji Lanjut Duncan Kerapuhan

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100% Terigu	3	2.8667		
75% Terigu : 25% mocaf	3	3.1167		
50% Terigu : 50% mocaf	3	3.0500		
25% Terigu : 75% mocaf	3		3.8667	
100% mocaf	3			4.5667
Sig.		.265	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,061.

Lampiran 4. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan tekstur *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Tekstur

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	3.9067	.09018	3
75% Terigu : 25% mocaf	4.1000	.05000	3
50% Terigu : 50% mocaf	4.2500	.05000	3
25% Terigu : 75% mocaf	4.3600	.03606	3
100% mocaf	4.3500	.05000	3
Total	4.1933	.18383	15

Analisis Variansi Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.439 ^a	4	.110	32.426	.000
Intercept	263.761	1	263.761	77882.087	.000
kode_sampel	.439	4	.110	32.426	.000
Error	.034	10	.003		
Total	264.234	15			
Corrected Total	.473	14			

a. R Squared = .928 (Adjusted R Squared = .900)

Uji Lanjut Duncan Tekstur

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100% Terigu	3	3.9067		
75% Terigu : 25% mocaf	3		4.1000	
50% Terigu : 50% mocaf	3			4.2500
25% Terigu : 75% mocaf	3			4.3600
100% mocaf	3			4.3500
Sig.		1.000	1.000	.051

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,003.

Lampiran 5. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan kadar air *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Kadar Air

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	9.2933	1.05401	3
75% Terigu : 25% mocaf	7.5833	.23798	3
50% Terigu : 50% mocaf	6.2133	.78360	3
25% Terigu : 75% mocaf	6.9967	.71059	3
100% mocaf	6.4167	1.31439	3
Total	7.3007	1.37188	15

Analisis Variansi Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	18.320 ^a	4	4.580	5.705	.012
Intercept	799.496	1	799.496	995.843	.000
kode_sampel	18.320	4	4.580	5.705	.012
Error	8.028	10	.803		
Total	825.845	15			
Corrected Total	26.349	14			

a. R Squared = .695 (Adjusted R Squared = .573)

Uji Lanjut Duncan Kadar Air

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
100% Terigu	3		9.2933
75% Terigu : 25% mocaf	3	7.5833	
50% Terigu : 50% mocaf	3	6.2133	
25% Terigu : 75% mocaf	3	6.9967	
100% mocaf	3	6.4167	
Sig.		.111	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,803.

Lampiran 6. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan aroma *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Aroma

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	3.2333	.07572	3
75% Terigu : 25% mocaf	3.0767	.21595	3
50% Terigu : 50% mocaf	2.9833	.09074	3
25% Terigu : 75% mocaf	3.7933	.38280	3
100% mocaf	3.4067	.16503	3
Total	3.2987	.34814	15

Analisis Variansi Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.228 ^a	4	.307	6.550	.007
Intercept	163.218	1	163.218	3482.108	.000
kode_sampel	1.228	4	.307	6.550	.007
Error	.469	10	.047		
Total	164.915	15			
Corrected Total	1.697	14			

a. R Squared = .724 (Adjusted R Squared = .613)

Uji Lanjut Duncan Aroma

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100% Terigu	3	3.2333	3.2333	
75% Terigu : 25% mocaf	3	3.0767	3.0767	
50% Terigu : 50% mocaf	3	2.9833		
25% Terigu : 75% mocaf	3			3.7933
100% mocaf	3		3.4067	3.4067
Sig.		.207	.105	.054

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,047.

Lampiran 7. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan cita rasa *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Cita Rasa

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	4.2733	.18771	3
75% Terigu : 25% mocaf	3.8667	.09385	3
50% Terigu : 50% mocaf	3.6033	.29939	3
25% Terigu : 75% mocaf	4.4467	.11590	3
100% mocaf	4.3450	.11906	3
Total	4.1070	.36410	15

Analisis Variansi Cita Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.533 ^a	4	.383	11.884	.001
Intercept	253.012	1	253.012	7843.704	.000
kode_sampel	1.533	4	.383	11.884	.001
Error	.323	10	.032		
Total	254.868	15			
Corrected Total	1.856	14			

a. R Squared = .826 (Adjusted R Squared = .757)

Uji Lanjut Duncan Cita Rasa

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
100% Terigu	3		4.2733
75% Terigu : 25% mocaf	3	3.8667	
50% Terigu : 50% mocaf	3	3.6033	
25% Terigu : 75% mocaf	3		4.4467
100% mocaf	3		4.3450
Sig.		.103	.285

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,032.

Lampiran 8. Tabel Anova dan Uji Lanjut Duncan kesukaan *Cookies* Tepung Telur dengan Substitusi Tepung Terigu dan Tepung mocaf

Perlakuan dan Unit Sampel Kesukaan

Perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
100% Terigu	4.1433	.07095	3
75% Terigu : 25% mocaf	4.1267	.03055	3
50% Terigu : 50% mocaf	4.2400	.03606	3
25% Terigu : 75% mocaf	4.3867	.03215	3
100% mocaf	4.3000	.00000	3
Total	4.2393	.10640	15

Analisis Variansi Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.142 ^a	4	.035	21.369	.000
Intercept	269.579	1	269.579	162397.112	.000
kode_sampel	.142	4	.035	21.369	.000
Error	.017	10	.002		
Total	269.738	15			
Corrected Total	.158	14			

a. R Squared = .895 (Adjusted R Squared = .853)

Uji Lanjut Duncan Kesukaan

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
100% Terigu	3	4.1433		
75% Terigu : 25% mocaf	3	4.1267		
50% Terigu : 50% mocaf	3		4.2400	
25% Terigu : 75% mocaf	3		4.3000	
100% mocaf	3			4.3867
Sig.		.627	.101	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square (Error) = ,002.

Lampiran 9. Form pengujian organoleptik

Nama Panelis :
Kode sampel :

Tanggal :

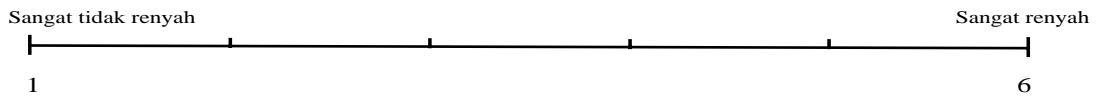
Berilah tanda silang (X) pada garis berikut menurut penilaian Anda setelah membaca petunjuk.

- Warna : Silahkan mencocokkan warna pada sample dengan warna standar sepanjang garis yang tersedia
Kerenyahan : Silahkan mengambil cookies kemudian memberikan tekanan dengan menggunakan mulut pada waktu digigit
Kerapuhan : Silahkan mengambil cookies kemudian memberikan tekanan dengan menggunakan jari untuk mengetahui tingkat kerapuhannya
Tekstur : Gunakan ujung jari tangan dan indra penglihatan untuk merasakan tingkat kekasaran/kehalusan permukaan *cookies*
Aroma : Identifikasi kekuatan aroma sampel menggunakan indra penciuman *cookies*
Cita Rasa : Identifikasi cita rasa *cookies* menggunakan lidah atau indra pengecap
Kesukaan : Memberikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaan terhadap *cookies*

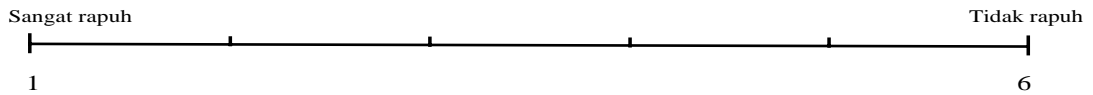
1. Warna



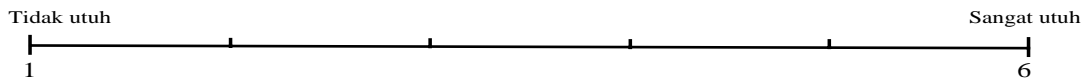
2. Kerenyahan



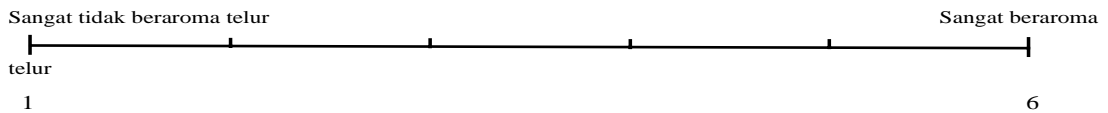
3. Kerapuhan



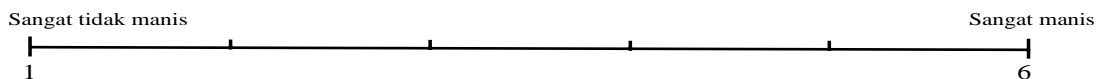
4. Tekstur



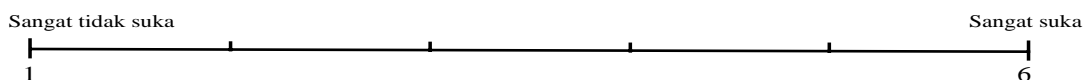
5. Aroma



6. Cita Rasa



7. Kesukaan



Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian Evaluasi sifat fisik dan sensorik dari substitusi bahan pengisi tepung *mocaf* (*modified cassava flour*) pada pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung kuning telur



Gambar 1. Proses Menimbang bahan



Gambar 4. Proses Memanggang adonan



Gambar 2. Proses Mencampur bahan



Gambar 5. Cookies tepung kuning telur



Gambar .3: Membentuk adonan



Gambar 6. Uji organoleptik

BIODATA PENELITI



Amiruddin yang biasa dipanggil Amir lahir pada tanggal 25 September 2000 di desa Lalousu, kecamatan wonggeduku, kabupaten konawe. Penulis merupakan anak pertama dari dua bersaudara, lahir dari pasangan ayah yang bernama Monding dan ibu bernama Hasnah. Penulis memulai pendidikannya pada tahun 2006 di TK.Taruna Mandiri , pada tahun 2007 penulis telah bersekolah di SDN Tetemotaha dan lulus pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan pendidikannya pada tahun 2013-2016 di SMPN 3 Wawotobi. Penulis aktif berorganisasi pada kegiatan OSIS. Pada tahun 2016-2019 penulis menempuh pendidikan selanjutnya di sekolah menengah atas di SMAN 1 Wawotobi. Penulis melanjutkan Pendidikan strata-1 (S1) Universitas Hasanuddin, Fakultas Peternakan, Makassar dengan jalur SBMPTN. Penulis memiliki beberapa riwayat organisasi yang pernah diikutinya selama menjadi mahasiswa di kampus diantaranya HIMATEHATE_UH, LDK MPM UNHAS, LD AN-NAHL FAPET UH, dan FOSIL FAPET. Pada tahun 2020-2022 penulis lolos pendanaan di kegiatan PMW, bersama tim *Brownies* Dangke dan *Souvenir* Peternakan di Fakultas Peternakan. Besar harapan penulis dapat berkontribusi dalam dunia peternakan Indonesia Khususnya di Sulawesi Tenggara.