

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, RM., Erny JNN., dan Thelma, DJT. 2017. Kualitas Fisikokimia dan Sensoris Biskuit Spekulaas Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Journal Cocos: Universitas Sam Ratulangi Manado*. 9(4): 1-14.
- Andragogi, V., Bintaro, VP., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 163-167.
- AOAC. 2005. *Office Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Aprilia, NPRD., Yusa, NM., dan Pratiwi, IDPK. 2019. Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) terhadap karakteristik *Sponge Cake*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8(2): 171-180.
- Badan Standarisasi Nasional. Tepung Gula. SNI 01-3821-1995. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. Tepung Kacang Hijau. SNI 01-3728-1995. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Basic, A., Kundas, S., Morzak, G., Belskaya, H., Mardetko, N., Santek, MI., Komes, D., Novak, S., and Santek, B. 2018. Recent Trends in Biodiesel and Biogas Production. *Journal Food Technology and Biotechnology*. 56(2): 152-173.
- Capillas, CR., and Herrero, AM. 2021. Sensory Analysis and Consumer Research in New Product Development. *Journal Food*.10(1): 582.
- Catorze, C., Tavares, AP., Cardao, P., Castro, A., Silva, ME., Ferreira, DW., Lopes, S., and Bras, I. 2022. Study of A Solar Energy Drying System-Energy Savings and Effect in Dried Food Quality. *Journal of Energy Reports*. 8: 392-398.
- Chauhan, V., and Kaur, S. 2018. Functional Foods-Urgent Need for Healthy Mind and Body. *International Journal of Food Science and Nutrition*. 3(1):180-183.
- Erni, N., Kadirman., dan Fadilah, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 4(1): 95-105.
- Esriasih, T., dan Ahmadi. 2014. *Teknologi Pengolahan Pangan* (Ed.1, Cet. 3). Jakarta: Bumi Aksara.
- Fajri, R., Basito., Muhammad, DRA. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Food Bars* Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Penambahan Tepung Kedelai dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2):103-110.

- Ferdiana, FG. 2016. Kualitas Biskuit dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) dan Tepung Tempe. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Helen, CDT., Sandriana, JN., dan Mardila R. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2): 46-52.
- Hunaefi, D., dan Ulfah, F. 2019. Pendugaan Umur Simpan Produk *Pastry* dengan *Quantitative Descriptive Anaylisis* (QDA) dan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*. 6(2): 72-78.
- Irmayanti, WO., Hermanto., dan Asyik, N. 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahan Dasar Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(2): 413-424.
- Ismiyati., Fatmasari., Nugrahani, RA., dan Ramadhan, AI. 2018. Effects of Drying Time on Yield and Moisture Content of “Sumahe” Powdered Drink Using Spray Dryer. *Aceh Internasional Journal of Science and Technology*. 7(3): 144-149.
- Istiqomah, D. 2018. Pengaruh Teknologi Fermentasi Limbah Tauge dengan Starter *Trichoderma harzianum* terhadap Konsumsi, Pertambahan Bobot Badan dan Konversi Ramsum Itik Tegal. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Jumanah, J., Maryanto, M., dan Windrati, WS. 2017. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radita*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 128-138.
- Kartikasari, D., Ismawati, R., Sulandjari, S., dan Astuti, N. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oliefera*) dan Jumlah Gula Terhadap Sifat Organoleptik Kue Satu. *Jurnal Tata Boga*. 1(1): 157-165.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: PT Alex.
- Kusnandar, F. 2020. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara: Jakarta.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Journal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lestari, E., Mariatul. K., Dan Apifah. 2017. Karakterisasi Tepung Kacang Hijau dan Optimasi Penambahan Tepung Kacang Hijau sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Kue Bingka. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 4 (1):3-6.
- Leviana, W., dan Paramita, V. 2017. Pengaruh Suhu terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Jurnal Metana*. 13(2): 37-44.
- Liu, Y., Xu., M., Wu., H., Jing, L., Gong, B., Gou, M., Zhao, K., and Li, W. 2018. The Compositional, Physicochemical and Functional Properties of Germinated Mung Bean Flour and its Addition on Quality of Wheat Flour Noodle. *Journal Food Science Technology*. 55(12): 5142-5152.

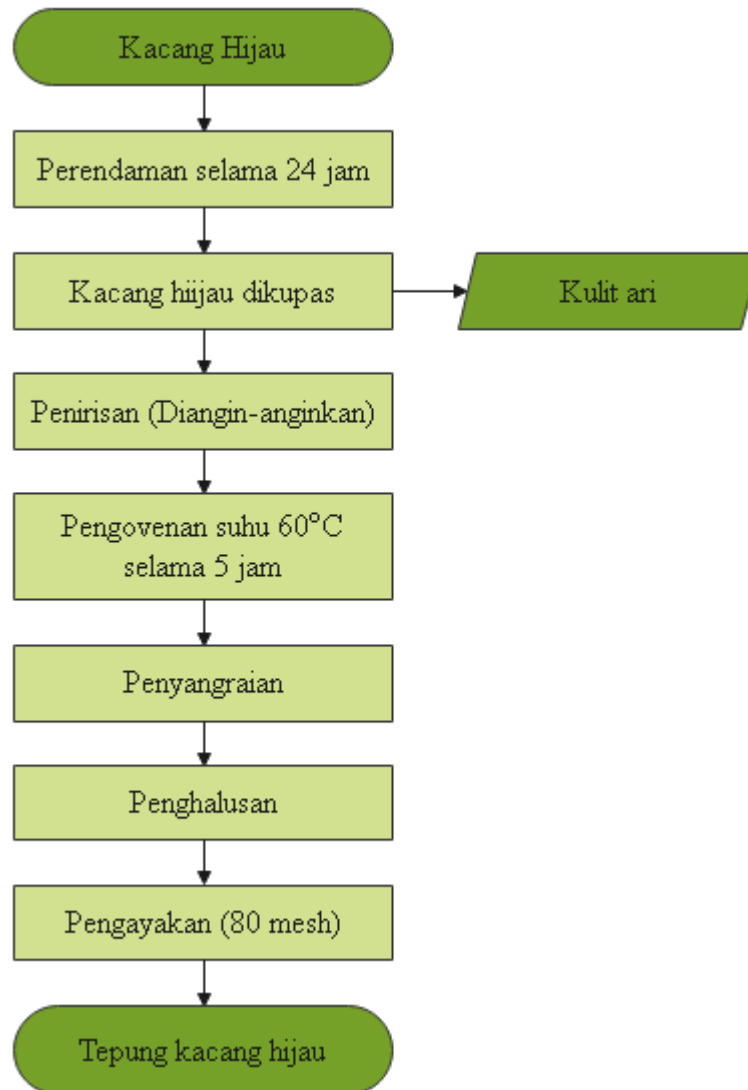
- Manganti, MH., Mandey, LC., dan Oessoee YYYE. 2021. Pemanfaatan Tepung Sagu (Metroxylon sp.) dan Kacang Hijau (*Glycine max* Merr.) dalam Pembuatan Produk Food Bars. *Journal of Food Research*. 1(1): 44-54.
- Masduqi, AF., Izzati, M., dan Prihastansi, E. 2014. Efek Metode Pengeringan terhadap Kandungan Bahan kimia dalam Rumpun Laut *Sargassump lycystum*. *Buletin anatomi dan Fisiologi*. 22(1): 1-9.
- Midayanto, DN., dan Yuwono, SS. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Napitupulu, DS. 2012. Pembuatan Kue bolu dari Tepung Pisang sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Nirmaan, AMC., Prasantha, BDR., and Peiris, BL. 2020. Comparison of Microwave Drying and Oven-Drying Techniques for Moisture Determination of Three Paddy (*Oryza sativa* L.) Varieties. *Journal Chemical and Biological Technologies in Agriculture*. 7(1): 1-7.
- Pallawa, NBA. 2022. Pengaruh Waktu Penyangraian terhadap Profil Senyawa Aroma Volatil, Kandungan Asam Amino dan Gula Pereduksi pada Biji Kakao Hasil Fermentasi. *Tesis*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pertiwi, RP., Larasati, A., dan Hidayati, L. 2018. Pengaruh Teknik Sangrai dan Panggang dalam Pembuatan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates* L) terhadap Mutu Katetong. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*. 41(1): 89-100.
- Ratnasari, D., Yuniarti, D., Hanari, F., dan Dewi, N. 2021. Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*. 1(2): 90-96.
- Ratnawati, L., Desnilasari, D., Surahman, DN., and Kumalasari, R. 2018. Evaluation Of Physicochemical, Functional and Pasting Properties of Soybean, Mung Bean and Red Kidney Bean Flour as Ingredient In Biscuit. *Earth Environ Science*. 251 (1):1-10.
- Rohyami, Y. 2021. Analisis Pangan. UII Press: Yogyakarta.
- Sari, AM., Melani, V., Novianti, A., dan Purwara, L. 2020. Formulasi Dodol Tinggi Energi untuk Ibu Menyusui dari *Pure* Kacang hijau (*Vigna radiata* L), *Pure* Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(2): 49-60.
- Sayuti, K., Dan Rina. Y. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press. Padang Timur.
- Shams, R., Singh, J., Dash, KK., and Dar, AH. 2022. Comparative Study of Freeze Drying and Cabinet Drying of Button Mushroom. *Journal Applied Food Research*. 2: 1-6.
- Sharma, C., Singh, B., Hussain, S. Z., and Sharma, S. 2017. Investigation of Process and Product Parameters for Physicochemical Properties of Rice and Mung Bean (*Vigna*

- Radiata) Flour Based Extruded Snack. *Journal of Food Science and Technology*. 54(6): 1711-1720.
- Shen, Q., He, Z., Ding, Y., and Sun, L. 2023. Effect of Different Drying Methods on the Quality and Nonvolatile Flavor Components of *Oudemansiella raphanipes*. *Journal MDPI: Foods*. 12: 1-15.
- Shen, Zhu yi., Shuai, Sun., and FirzGerald, Richard. 2018. Mung Bean Proteins and Peptides: Nutritional, Functional, and Bioactive Properties. *Journal Food & Nutrition Research*. 62: 1-11.
- Slavin, J. 2013. Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefits. *Journal Nutrients*. 5(4): 1417-1435.
- Smit, Y., Nel, D. G., Kassier, S., and Koen, N. 2017. The Barriers That Women Face When Choosing Food for Their Primary School Children: A Case Study in The Western Cape Province, South Africa. *Journal of Child Health*. 11 (3):129-134.
- Somjai, C., Siriwoharn, T., Kulprachakarn, K., Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., and Wiriyaacharee, P. 2021. Utilization of Maillard Reaction in Moist-Dry-Heating System to Enhance Physicochemical and Antioxidative Properties of Dried Whole Longan Fruit. *Journal Heliyon*. 7(5):1-9.
- Sonkamble, M. Pandhure, N. 2017. Effect of Drying Methodes on Ash Contents and Moisture Content of Leafy Vegetables. *Journl Science and Research*. 6(8): 936-973.
- Subroto, E., Lembong, E., Filianty, F., Indiarso, R., Primalia, G., Putri, MSKZ., Theodora, HC., and Janur, S. 2020. The Analysis Techniques of Amino Acid and Protein in Food and Agricultural Products. *Internasional Journal of Scientific and Technology Research*. 9(10): 29-36.
- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., Dan Damiati. 2019. Uji Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L.*). *Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*.10(2): 126-135.
- Ulfiatin, Iluk. 2022. Kajian Konsentrasi Cuka Kayu (Wood vinegar) terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kacang Hijau (*Vigna radiata (L.) R. Wilczek*) Varietas VIMA 1. *Skripsi*. Fakultas Pertanian-Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Webb, TL., Chang, BPI., Dan Benn, Y. 2013. The Ostrich Problem: Motivated Avoidance or Rejection of Information About Goal Progress. *Journal Social and Personallly Psychology Compass*. 7(11): 749-807.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yuniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 146-153.
- Wijiasih. 2020. Karakteristik Cookies yang Diperkaya Protein Tepung Ampang Tahu dan Antioksidan Bubur Kulit Buah Naga Merah. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.

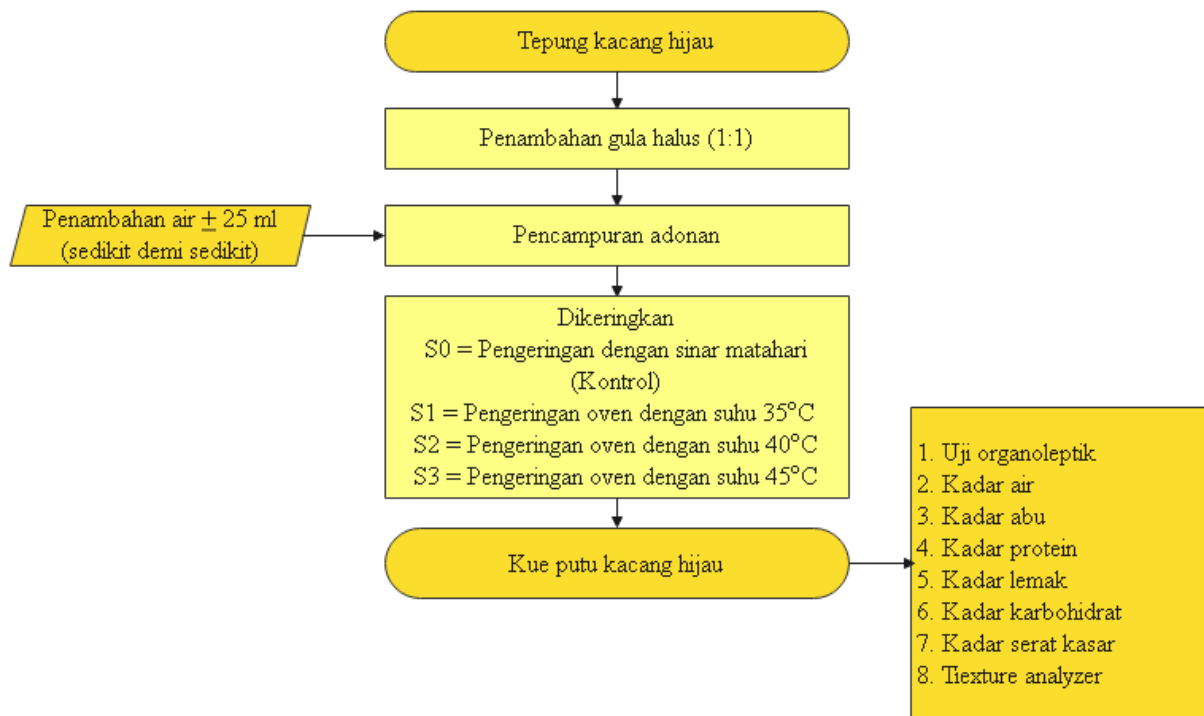
- Yanti, S. Wahyuni, N., Dan Hastuti, HP. 2019. Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta*). *Jurnal Tambora*. 3 (3):1-10.
- Yenrina, R., Murtius, WS., and Putri, NN. 2013. Mocaf Bread Enriched with Mung Bean (*Vigna Radiata L.*) As A Source of Protein. *Asian Pacific Journal of Sustainable Agriculture Food and Energy*. 1: 10-13.
- Yunita, M., dan Rahmawati. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (*Carica candramarcensis*). *Jurnal Konversi*. 4(2): 17-28.
- Zafar, Schrish Huma., Umair, Muhammad., and Akhtar, Muhammad. 2023. Nutritional Evaluation, Proximate and Chemical Composition of Mungbean Varieties/ Cultivars Pertaining to Food Quality Characterization. *Journal of Food Chemistry Advances*. 2: 1-9.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kacang Hijau



Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Kue Putu Kacang Hijau



Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik Putu Kacang Hijau

Metode Pengeringan	Organoleptik				Rata- Rata
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
Pengeringan Matahari (S0)	3,75 ^a	3,56 ^a	3,52 ^{ab}	3,52 ^a	3,59
Pengeringan Oven Suhu 35°C (S1)	3,73 ^a	3,40 ^a	3,39 ^{ab}	3,48 ^a	3,50
Pengeringan Oven Suhu 40°C (S2)	3,68 ^a	3,55 ^a	3,56 ^b	3,73 ^a	3,59
Pengeringan Oven Suhu 45°C (S3)	3,68 ^a	3,51 ^a	3,29 ^a	3,29 ^a	3,44

Lampiran 4. Hasil Analisis Sifat Fisik dan Kimia Putu Kacang Hijau

Metode Pengeringan	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Karbohidrat (%)	Serat Kasar (%)	Kekerasan (Kg/J)	Waktu Pengeringan (Jam)
Pengeringan Matahari (S0)	6,19	0,62	0,61	15,93	76,65	2,89	3,21	10,50
Pengeringan Oven Suhu 35°C (S1)	6,21	0,55	0,48	15,44	77,32	2,65	3,24	3,50
Pengeringan Oven Suhu 40°C (S2)	6,36	0,61	0,57	15,09	77,37	2,88	3,03	2,00
Pengeringan Oven Suhu 45°C (S3)	6,44	0,70	0,65	14,50	77,72	2,95	2,75	0,50

Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik Warna pada Produk Putu Kacang Hijau

No.	S0			S1			S2			S3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	5	5	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4
5	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
6	2	2	5	3	5	4	3	4	3	3	3	4
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
9	4	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	4	4	4	3	4	4	4	3	2	4	4	4
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	4	3	4	3	4	4	4	2	3	3	4	4
15	2	2	3	1	2	4	3	4	4	3	2	4
16	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	4	4
17	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4
18	1	4	4	5	4	3	4	4	2	3	4	4
19	3	4	3	3	2	4	3	3	4	3	3	3
20	4	5	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3
21	4	4	4	4	2	3	4	4	3	3	2	3
22	3	4	3	4	4	4	3	4	5	5	3	4
23	3	3	4	4	3	2	4	3	3	4	2	3
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Total	90	95	96	91	94	95	89	95	92	95	87	94
Rata-Rata	3,60	3,80	3,84	3,64	3,76	3,80	3,56	3,80	3,68	3,80	3,48	3,76

Keterangan:

S0 = Pengeringan dengan sinar matahari (Kontrol)

S1 = Pengeringan oven dengan suhu 35°C

S2 = Pengeringan oven dengan suhu 40°C

S3 = Pengeringan oven dengan suhu 45°C

U = Ulangan

Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam Warna pada Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.011	3	.004	.216	.882
Within Groups	.137	8	.017		
Total	.148	11			

Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Aroma pada Produk Putu Kacang Hijau

No.	S0			S1			S2			S3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	5	5	4	5	5	4	3	4	5	4	2
5	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4
6	3	3	3	2	4	3	4	4	3	4	5	4
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4
9	3	3	3	3	3	2	3	4	2	4	3	3
10	3	4	4	4	4	4	4	5	4	2	4	4
11	3	2	3	3	2	3	3	3	2	3	4	4
12	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	2	3	4	2	3	2	3	3	4	4	2	3
15	3	3	4	2	2	3	3	3	4	4	2	3
16	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4
18	4	3	4	2	2	3	3	3	3	4	2	3
19	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3
21	3	3	3	3	2	2	4	3	3	1	3	1
22	4	3	4	5	5	5	4	5	4	5	4	3
23	4	4	4	4	2	2	3	3	3	4	3	2
24	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4
25	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4
Total	89	88	90	86	83	86	88	91	87	91	88	84
Rata-Rata	3,56	3,52	3,6	3,44	3,32	3,44	3,52	3,64	3,48	3,64	3,52	3,36

Keterangan:

S0 = Pengeringan dengan sinar matahari (Kontrol)

S1 = Pengeringan oven dengan suhu 35°C

S2 = Pengeringan oven dengan suhu 40°C

S3 = Pengeringan oven dengan suhu 45°C

U = Ulangan

Lampiran 8. Hasil Analisis Sidik Ragam Aroma pada Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.047	3	.016	1.909	.207
Within Groups	.066	8	.008		
Total	.113	11			

Lampiran 9. Hasil Uji Organoleptik Tekstur pada Produk Putu Kacang Hijau

No.	S0			S1			S2			S3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4
2	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3
3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4
4	2	5	4	4	5	5	5	4	4	3	2	4
5	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3
6	2	2	3	4	2	3	4	4	4	3	2	2
7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3
9	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4
10	4	4	2	4	5	4	4	2	4	2	2	2
11	2	2	4	2	3	4	3	3	2	4	4	3
12	4	4	5	4	5	4	5	3	4	4	4	2
13	4	5	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4
14	2	4	2	3	1	4	2	3	4	3	5	3
15	2	5	4	1	2	3	4	4	4	2	2	4
16	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
17	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4
18	2	2	5	2	3	2	4	2	4	3	2	3
19	2	4	3	3	1	3	3	3	3	4	4	3
20	4	3	2	4	5	4	2	4	3	3	5	4
21	5	3	3	3	1	1	3	3	2	1	2	1
22	3	2	3	3	3	4	2	5	2	5	5	3
23	4	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	2
24	4	4	4	5	4	4	2	4	5	5	3	2
25	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4
Total	84	91	89	86	81	87	87	91	89	85	83	79
Rata-Rata	3,36	3,64	3,56	3,44	3,24	3,48	3,48	3,64	3,56	3,4	3,32	3,16

Keterangan:

S0 = Pengeringan dengan sinar matahari (Kontrol)

S1 = Pengeringan oven dengan suhu 35°C

S2 = Pengeringan oven dengan suhu 40°C

S3 = Pengeringan oven dengan suhu 45°C

U = Ulangan

Lampiran 10. Hasil Analisis Sidik Ragam Tekstur pada Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.135	3	.045	3.079	.090
Within Groups	.117	8	.015		
Total	.253	11			

Lampiran 11. Hasil Uji Lanjut Duncan Tekstur pada Produk Putu Kacang Hijau

TeksturDuncan^a

Metode Pengeringan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Oven Suhu 45 Derajat Celcius	3	3.2933	
Oven Suhu 35 Derajat Celcius	3	3.3867	3.3867
Sinar Matahari	3	3.5200	3.5200
Oven Suhu 40 Derajat Celcius	3		3.5600
Sig.		.059	.131

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 12. Hasil Uji Organoleptik Rasa pada Produk Putu Kacang Hijau

No.	S0			S1			S2			S3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3
4	4	5	4	5	4	5	5	4	4	5	4	4
5	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3
6	5	1	2	3	3	4	4	4	3	4	1	2
7	4	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	3
8	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3
9	2	4	4	3	3	4	3	4	3	4	2	4
10	2	4	4	3	4	3	4	4	4	4	2	2
11	2	3	4	2	3	2	4	2	4	2	4	4
12	4	3	5	4	4	4	5	2	4	4	2	2
13	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3
14	4	3	2	4	3	3	5	4	4	5	4	5
15	2	2	2	4	2	4	2	4	3	4	2	3
16	3	2	2	2	2	2	3	4	2	4	2	2
17	4	3	3	3	3	4	3	3	4	2	3	3
18	2	2	5	3	3	4	5	3	3	2	2	3
19	3	4	4	3	3	4	4	3	3	5	3	4

No.	S0			S1			S2			S3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
20	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	2	3
21	5	4	4	2	3	3	5	5	2	1	4	2
22	4	2	4	3	3	4	5	5	4	5	3	3
23	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	4
24	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4
25	2	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4
Total	86	85	93	85	84	92	98	94	88	92	74	81
Rata-Rata	3,44	3,4	3,72	3,4	3,36	3,68	3,92	3,76	3,52	3,68	2,96	3,24

Keterangan:

S0 = Pengeringan dengan sinar matahari (Kontrol)

S1 = Pengeringan oven dengan suhu 35°C

S2 = Pengeringan oven dengan suhu 40°C

S3 = Pengeringan oven dengan suhu 45°C

U = Ulangan

Lampiran 13 Hasil Analisis Sidik Ragam Rasa pada Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.293	3	.098	1.678	.248
Within Groups	.466	8	.058		
Total	.759	11			

Lampiran 14. Rerata Hasil Uji Kadar Air Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
1.	Kontrol (Matahari)	6,19	6,03	6,35	18,57	6,19
2.	Oven Suhu 35	6,09	6,24	6,31	18,64	6,21
3.	Oven Suhu 40	6,42	6,22	6,43	19,07	6,36
4.	Oven Suhu 45	6,27	6,54	6,49	19,31	6,44

Lampiran 15. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Kadar Air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.124	3	.041	2.287	.156
Within Groups	.144	8	.018		
Total	.268	11			

Lampiran 16. Rerata Hasil Uji Kadar Abu Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Kadar Abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.032	3	.011	8.023	.009
Within Groups	.011	8	.001		
Total	.043	11			

Lampiran 17. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Abu pada Produk Putu Kacang Hijau

Kadar AbuDuncan^a

Metode Pengeringan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Oven Suhu 35 Derajat Celcius	3	.5500	
Oven Suhu 40 Derajat Celcius	3	.6133	
Sinar Matahari	3	.6167	
Oven Suhu 45 Derajat Celcius	3		.6967
Sig.		.066	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 18. Rerata Hasil Uji Kadar Lemak Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Rata-Rata
		1	2	3	
1.	Kontrol (Matahari)	0,72	0,63	0,47	0,61
2.	Oven Suhu 35	0,53	0,47	0,45	0,48
3.	Oven Suhu 40	0,83	0,51	0,37	0,57
4.	Oven Suhu 45	0,87	0,61	0,46	0,65

Lampiran 19. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Kadar Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.044	3	.015	.500	.693
Within Groups	.233	8	.029		
Total	.276	11			

Lampiran 20. Rerata Hasil Uji Kadar Protein Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
1.	Kontrol (Matahari)	16,20	15,93	15,67	47,80	15,93
2.	Oven Suhu 35	15,41	15,58	15,32	46,31	15,44
3.	Oven Suhu 40	15,32	14,88	15,06	45,26	15,09
4.	Oven Suhu 45	14,71	14,43	14,36	43,50	14,50

Lampiran 21. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Kadar Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.271	3	1.090	25.524	.000
Within Groups	.342	8	.043		
Total	3.613	11			

Lampiran 22. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein Produk Putu Kacang Hijau

Kadar ProteinDuncan^a

Metode Pengeringan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Oven Suhu 45 Derajat Celcius	3	14.5000		
Oven Suhu 40 Derajat Celcius	3		15.0867	
Oven Suhu 35 Derajat Celcius	3		15.4367	
Sinar Matahari	3			15.9333
Sig.		1.000	.072	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 23. Rerata Hasil Uji Kadar Karbohidrat Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Total	Rata-Rata
		U1	U2	U3		
1.	Kontrol (Matahari)	76,31	76,75	76,89	229,9	76,65
2.	Oven Suhu 35	77,38	77,17	77,41	232,0	77,32
3.	Oven Suhu 40	76,82	77,72	77,57	232,1	77,37
4.	Oven Suhu 45	77,48	77,71	77,97	233,2	77,72

Lampiran 24. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Kadar Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.798	3	.599	5.974	.019
Within Groups	.803	8	.100		
Total	2.601	11			

Lampiran 25. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Karbohidrat Produk Putu Kacang Hijau

Kadar KarbohidratDuncan^a

Metode Pengeringan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Sinar Matahari	3	76.6500	
Oven Suhu 35 Derajat Celcius	3		77.3200
Oven Suhu 40 Derajat Celcius	3		77.3700
Oven Suhu 45 Derajat Celcius	3		77.7200
Sig.		1.000	.176

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 26. Rerata Hasil Uji Kadar Serat Kasar Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
1.	Kontrol (Matahari)	3,8031	1,9476	2,9185	8,6692	2,89
2.	Oven Suhu 35	2,6120	2,3241	3,0043	7,9404	2,65
3.	Oven Suhu 40	2,0340	3,2289	3,3881	8,6510	2,88
4.	Oven Suhu 45	2,6001	2,3759	3,8834	8,8594	2,95

Lampiran 27. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Kadar Serat Kasar

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.163	3	.054	.100	.958
Within Groups	4.375	8	.547		
Total	4.538	11			

Lampiran 28. Rerata Hasil Uji Tingkat Kekerasan Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
1.	Kontrol (Matahari)	3,10	2,92	3,61	9,63	3,21
2.	Oven Suhu 35	3,42	3,20	3,10	9,72	3,24
3.	Oven Suhu 40	3,25	2,84	2,99	9,08	3,03
4.	Oven Suhu 45	2,83	3,00	2,42	8,25	2,75

Lampiran 29. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Tingkat Kekerasan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.456	3	.152	2.121	.176
Within Groups	.574	8	.072		
Total	1.030	11			

Lampiran 30. Rerata Hasil Uji Kadar Serat Kasar Produk Putu Kacang Hijau

No.	Metode Pengeringan	Ulangan			Total	Rata-Rata
		1	2	3		
1.	Kontrol (Matahari)	10,00	12,00	9,50	31,50	10,50
2.	Oven Suhu 35	3,50	3,50	3,50	10,50	3,50
3.	Oven Suhu 40	2,00	2,00	2,00	6,00	2,00
4.	Oven Suhu 45	0,50	0,50	0,50	1,50	0,50

Lampiran 31. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar Produk Putu Kacang Hijau

ANOVA

Waktu Pengeringan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	176.063	3	58.688	134.143	.000
Within Groups	3.500	8	.438		
Total	179.563	11			

Lampiran 32. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Kasar Produk Putu Kacang Hijau

Waktu PengeringanDuncan^a

Metode Pengeringan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Oven Suhu 45 Derajat Celcius	3	.5000			
Oven Suhu 40 Derajat Celcius	3		2.0000		
Oven Suhu 35 Derajat Celcius	3			3.5000	
Sinar Matahari	3				10.5000
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 33. Dokumentasi Penelitian



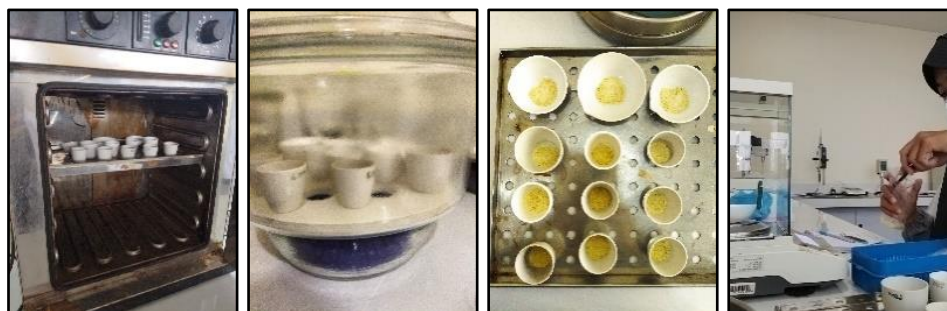
Dokumentasi Pembuatan Tepung Kacang Hijau



Pembuatan Kue Putu Kacang Hijau



Uji Organoleptik Metode Hedonik



Analisa Kadar Air Metode Oven



Analisa Kadar Abu Metode Tanur



Analisa Kadar Lemak Metode Soxhlet



Analisa Kadar Protein Metode Khjeldal



Analisa Kadar Serat Kasar



Analisa *Texture Analyzer* (Kekerasan)