

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Official Analytical Chemistry. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington: New York.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2021. *Berita Resmi Statistik*.
- Abdullah, A. R., Wahyuni, F., & Nurcahyani, I. D. 2022. Pengaruh Pemberian Cookies dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Usia 2-5 Tahun dengan Status Gizi Kurang Berdasarkan BB/TB di Wilayah Kerja Puskesmas Bontoa Tahun 2021. *JGK*. 14(1): 128-137.
- Adawiyah, R., & Abduh, M. S. 2019. Uji Coba Pemanfaatan Sari Daun Katuk (*Sauropus Adrogynus*) Substitusi Air Kelapa (*Cocos Nucifera*) Dalam Pembuatan *Nata de Coco*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*. 24(3): 219-232.
- Adnan, M. H. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Tempe Kacang Hijau (*Vignaradiata* L). *Skripsi*. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Al Hamid, F., Leiwakabessy, J., & Bandjar, A. 2019. Analisis Komposisi Asam Lemak Pada Minyak Kelapa Fermentasi dan Minyak Kelapa Tradisional. *MJoCE*. 9(2): 99-108.
- Amaliyah, F., Wisaniyasa, N. W., & Yusasrini, N. L. A. 2017. Pemanfaatan Bekatul Jagung dan Ragi Cap Jago untuk Pembuatan Ragi Tempe dan Karakteristik Tempe yang Dihasilkan. *Agrotechno*. 2(2): 231-237.
- Amelia, N., Annisa, N., Kumaira, P. V., & Mauliah, F. U. 2022. Protein Untuk Nutrisi Masyarakat. *Jurnal Kesehatan USIMAR*. Vol.1: 14-22.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. 2021. Review Artikel: Enkapitulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Prosiding Seminar Nasional*. Vol. 4:1869-1882.
- Andarwulan, N., Batari, R., Sandrasari, D. A., Bolling, B., & Wijaya, H. 2010. Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Vegetables From Indonesia. *Food Chemistry*. 121(4): 1231–1235.
- Andarwulan, N., Nuraida, L., Adawiyah, D. R., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratwi, D. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu. *Jurnal Mutu Pangan*. 5(2): 66-72.
- Angelia, I. O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Bubuk Ampas Kelapa. *JTech*. 4(1): 19-23.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S., 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*. 15(1): 1-15.
- Anjarsari, B., Hasnelly., & Kencana, E. D. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Skripsi*. Universitas Pasundan: Bandung.

- Annisa, D. D., & Dewi, R. K. 2021. Peran Protein: ASI dalam Meningkatkan Kecerdasan Anak Untuk Menyongsong Generasi Indonesia Emas 2045 dan Relevansi Dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*. 1(3): 427-435.
- Annur, H. R. 2015. Pengujian Kadar Zat Besi Keju Nabati Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* (L) Walp) untuk Mengembangkan Potensi Lokal. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Walisongo: Semarang.
- Antikawati. 2017. Efektivitas Suplementasi Ekstrak Daun Kelor dan Daun Katuk Terhadap Peningkatan Hemoglobin Pada Ibu Hamil dengan Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan*.
- Ari, R., Hastian., & Priambudi, A. Y. 2020. Analisis Kualitas Tempe di Pasar Baruga Kendari. *Sultra Journal of Agriculturas Research*. pp. 54-60.
- Arnanda, Q. P., & Nuwarda, R. F. 2019. Review Article: Penggunaan Radiofarmaka Teknesium-99M dari Senyawa Glutation dan Senyawa Flavonoid Sebagai Deteksi Dini Radikal Bebas Pemicu Kanker. *Jurnal Farmaka*. 17(2): 236-243.
- Artana, I. G. S., I.B.G., Darmaya sa, & Meitini, W.P., 2016, Daya Hambat Ekstrak Kasar Daun Kaliandra (*Calliandra calothyrsus* Meissn.) Terhadap Jamur Kontaminan Pada Pakan Konsentrat Ayam Ras Pedaging. *Symbiosis*. 4 (2): 31-38.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah. 2021. Tempe sebagai sumber antioksidan: Sebuah Telaah Pustaka. *AGRILAND*. 9(3): 183-192.
- Astawan M, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, Ichسانی N. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *Pangan*. 22(3):241-252.
- Atasasih, H., Paramita, I. S., & Fitriani. 2023. Uji Daya Terima Aneka Frozen Food Berbahan Dasar Tempe Sebagai Alternative PMT Balita. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 9(1): 40-46.
- Awaludin, I. F. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelor dan Serbuk Kelor (*Moringa oleifera*) Dalam Es Krim. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Mutu Tempe Kedelai SNI 3144-2009. Jakarta.
- Barus, T., Maya, F., & Hartanti, A. T. 2019. Peran Beberapa Galur *Rhizopus microsporus* yang Berasal dari "laru tradisional" dalam Menentukan Kualitas Tempe. *Jurnal Apikasi Teknologi Pangan*. 8(1): 17-22.
- Cikita, I., Hasibuan, I. K., & Hasibuan, R. 2016. Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Kelapa. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 5(1): 45-51.

- Dahlan, D. N. A. 2020. Analisis Kandungan Serat Kasar Dalam Selai Cempedak yang Diperam Secara Tradisional Dengan Diperam Menggunakan Karbid. *Jurnal Tarbiyah & Ilmu Keguruan (JTIK) Borneo*. 1(2): 63-71.
- Data Komposisi Pangan Indonesia (2019). *Komposisi gizi pangan daun kelor dihitung per 100g, Dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 65%*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. (Diakses pada tanggal 17 Desember 2022)
- Data Komposisi Pangan Indonesia (2019). *Komposisi gizi pangan daun katuk dihitung per 100g, Dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 40%*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. (Diakses pada tanggal 17 Desember 2022)
- Data Komposisi Pangan Indonesia (2018). *Komposisi gizi pangan tempe dihitung per 100g, Dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100%*. <https://www.panganku.org/id-ID/view>. (Diakses pada tanggal 17 Desember 2022).
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, dan Kadar Fe. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 1(2): 104-112.
- Dewi, D. P., & Astriana, K. 2019. Substitusi Bubuk Daun Katuk (*Sauropus androgynus Merr.*) pada Pembuatan Nugget Lele (*Clarias batracus*) Untuk Ibu Hamil Anemia. *Seminar Nasional UNRIYO*. hal. 87-93.
- Dharmadewi, A. A. I. M. 2020. Analisis Kandungan Klorofil pada Beberapa Jenis Sayuran Hijau sebagai Alternatif Bahan Dasar Food Supplement. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*. 9(2): 171-176.
- Diniyah, N., Windrati, W. S., Maryanto, Purnomo, B. H., & Wardani, W. 2014. Karakterisasi Tempe Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) yang Dibuat dengan Variasi Persentase Ragi dan Jenis Pengemas. *Journal of Agro-based Industry*. 31(1): 1-10.
- Fadhilah., Dhafir, F., & Masrianih. 2018. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Olahan Tempe Biji Kamonji (*Artocarpus camansi*) dan Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran. *Journal of Biology Science and Education*. 6(2): 370-374.
- Fadilah, T. & Adriani, D. 2023. Peran Kadar Hemoglobin pada Kebugaran Jasmani Remaja. *Jurnal Penelitian dan Karya Ilmiah Trisakti*. 8(2): 199-214.
- Fajri., Rahmatu, R., & Alam, N. 2018. Kadar Klorofil dan Vitamin C Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dari Berbagai Ketinggian Tempat Tumbuh. *e-J. Agrotekbis*. 6(2): 152-158.
- Fauziah, D. R., Satria, A. W., & Yuniarti, R. 2022. Studi Kinetika Ekstraksi Minyak Gaharu dengan Kombinasi Fermentasi. *Jurnal Integrasi Proses*. 11(2): 34-39.
- Figuroa, L. A. L. B., Navarro, M. P., & Petricevich V. L. 2014. *Antioxidant Activity , Total Phenolic and Flavonoid Contents, and Cytotoxicity*

- Evaluation of Bougainvillea Xbuttian. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences.* 6: 497-502.
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. 2020. Analisis Senyawa Kimia Pada Karbohidrat. *SAINTEKS.* 17(1): 45-52.
- Guiliana, F. E., Ardana, M., & Rusli, R. 2015. Pengaruh pH Terhadap Aktifitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (*Coleus atropurpureus* L. Benth). *Prosiding Seminar Nasional.* hal. 242-251.
- Gulcin I, Mshvildadze V, Gepdiremen A, Alias R. 2004. Antioxidant activity of saponins isolated from ivy: á-hederin, hederasaponin- c, hederacolchiside-e and hederacolchiside- f. *Planta Med* 70: 561-563.
- Haerani, A., Chaerunisa, A. Y., & Subarnas, A. 2018. Artikel Tinjauan: Antioksidan untuk Kulit. *Farmaka.* 16(2): 135-151.
- Hamid, H. W., Limonu, M., & Maspeke, P. N. 2021. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Kualitas dan Organoleptik Tahu. *Jambora Journal of Food Technology.* 3(2): 62-74.
- Hamzah, H. & Yusuf, N.R. 2019. Analisis Kandungan Zat besi (Fe) Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam.) Yang Tumbuh dengan Ketinggian Berbeda di Daerah Kota Baubau. *Indonesian Journal of Chemical Research.* 6(2): 88-93.
- Handajani, H. 2011. Optimalisasi Substitusi Bubuk Azolla Terfermentasi Pada Pakan Ikan Untuk Meningkatkan Produktivitas Ikan Nila GIFT. *Jurnal Teknik Industri.* 12(2): 177-181.
- Hanifah, S., & Ngadiarti, I. 2014. Perbedaan Daya Terima dan Komposisi Zat Gizi Pada Kue Brownies yang Terbuat dari Campuran Bubuk Terigu dan Bubuk Ubi Ungu dengan Perbandingan yang Bervariasi. *Nutrire Diaita.* 6(2): 54-80.
- Hani, R. C., & Milanda, T. 2016. Review: Manfaat Antioksidan Pada Tanaman Buah di Indonesia. *Farmaka.* 14(1): 184-190.
- Hapsari, K. A. P., Sugitha, I. M., & Suparhana, I. P. 2022. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.* 11(1): 123-133.
- Hardianti., & Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA.* 1(3): 103-107.
- Hasanah, S. U., Prayugo, D., & Sari, N. N. 2019. Kadar Total Flavonoid Pada Berbagai Varietas Biji Kedelai (*Glycine max*) Indonesia. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari.* 10(2): 132-138.
- Helmiati, S., Rustadi., Isnansetyo, A., & Zuprizal. 2020. Evaluasi Kandungan Nutrien dan Antinutrien Bubuk Daun Kelor Terfermentasi sebagai Bahan Baku Pakan Ikan. *Jurnal Perikanan.* 22(2): 149-158.

- Herawati, Y., & Desriyeni. 2017. Kemas Ulang Informai Manfaat Daun Katuk Untuk Produksi Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*. 6(1): 78-85.
- Hikmawati, N. P. E., Arifin, S. F. Z., & Vindianita. 2021. Pengaruh Variasi Metode Ekstraksi Terhadap Perolehan Senyawa Antioksidan pada Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Jurnal Farmasi Udayana*. 10(1): 1-12.
- Ikrawan, Y., Hervelly., & Pirmansyah, W. 2019. Korelasi Konsentrasi Black Tea Powder (*Camelia sinensis*) Terhadap Mutu Sensori Produk Dark Chocolate. *Pasundan Food Technology Journal*. 6(2): 105-115.
- Ilona, A. D., & Ismawati, D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *e-Journal Boga*. 4(3): 151-159.
- Iriyani, D., & Nugrahani, P. 2017. Komparasi Nilai Gizi Sayuran Organik dan Non Organik Pada Budidaya Pertanian Perkotaan di Surabaya. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi*. 18(1): 36-43.
- Irmayanti., Sunartaty, R., & Anwar, C. 2019. Formulasi Biskuit Kaya Serat dengan Fortifikasi Bubuk Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Dan Variasi Lama Pemanggangan. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. 1(2): 66-73.
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Bubuk Jagung dan Bubuk Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*. 10(2): 83-93.
- Kasolo, J.N., Bimenya G.S., Ojok, L., Ochieng, J. and Jasper W.O. 2010. Phytochemicals and Uses of *Moringa oleifera* Leaves in Uganda Rural Communities. *J Med Plant Res*. 4(9): 753-757.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Kandungan Gizi Daun Katuk. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2019. Kandungan Gizi Daun Kelor. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Kementerian Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Jakarta.
- Krisnadi, A. D. 2015. “Kelor Super Nutrisi”, Gerakan Swadaya Masyarakat Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Kelor Dalam Rangka Mendukung Gerakan Nasional Sadar Gizi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Kumalasari, I., Ningtyas, F. W., & Sulistyani. 2023. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Kelor Terhadap Kadar Zat Besi, Kalsium, dan Daya Terima Pada Dawet. *IKESMA: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 19(1): 10-18.
- Kurniati, D., Arifin, H. R., Ciptaningtyas, D., & Windaningsih, F. 2019. Kajian Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) sebagai Alternatif Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 20-25.

- Kurnia, P., & Zulfiyani, K. S. 2022. Kekerasan, Kerapuhan dan Daya Terima Kukis yang Dibuat Dari Substitusi Bubuk Biji Mangga (*Mangifera indica* L.) *SAGU Journal*. 21(1): 19-28.
- Kurniawati, I., Fitriyya, M., & Wijayanti. 2018. Karakteristik Bubuk Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. Vol.1: 238-243.
- Kusumaningtyas, R. D., Sunyoto., Putri, D. A., Sutrisno, A., & Anugrahani, V. W. 2019. Pembuatan Telur Asin Omega-3 Tinggi dengan Ekstrak Daun Kelor Menggunakan ESEM. *REKAYASA*. 17(1): 12-15.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Lestari, I. P., Lipoeto, N. I., & Amurdi. 2017. Hubungan Konsumsi Zat Besi dengan Kejadian Anemia pada Murid SMP Negeri 27 Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 6(3): 507-511.
- Lestari, F. A., Hajrin, W., & Hanifa, N. I. 2020. Optimasi Formula Krim Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Variasi Konsentrasi Asam Stearat, Trietanolamin, dan Gliserin. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 10(2): 110-119.
- Letiora, J. A. S., Sineke, J., & Purba, R. B. 2020. Bubuk Daun Kelor Sebagai Formula Makanan Balita Stunting. *GIZIDO*. 12(2): 105-112.
- Mahadi, I., Darmawati., & Apriyani. 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk Sebagai Pengembangan LKM (Lembar Kerja Mahasiswa) Materi Bioteknologi Pangan. *Jurnal Biogenesis*. 13(1): 1-10.
- Maharani, A. I., Riskiendi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. 2021. Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Seminar Nasional BIO*. hal. 390-399.
- Mahfudh, I., Sentosa, G. W., & Pramesti, R. 2021. Stabilitas Ekstrak Klorofil *Caulerpa racemose* (Forsskal) J. Agardh 1873 pada Suhu dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Journal of Marina Research*. 10(2): 184-189.
- Makmun, A., & Rusli, F. I. P. 2020. Pengaruh Vitamin C Terhadap Sistem Imun Tubuh Untuk Mencegah dan Terapi Covid-19. *Jurnal Molucca Media*. 12(2): 60-64.
- Mardiyah, T. N. 2021. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Tingkat Konsumsi Tablet Tambah Darah Pada Remaja Putri di MTs Negeri 2 Kota Tasikmalaya. *Sarjana Thesis*. Universitas Siliwangi: Siliwangi.
- Marhaeni, L. S. 2021. Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*. 13(2): 40-53.
- Martina, S., Erminawati., & Naufalin, R. 2022. Pengaruh Konsentrasi Ragi Tempe dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Fungsional Bubuk Kacang Tanah Fermentasi. *Indonesian Journal of Food Technology*. 1(2): 15-30.

- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Bubuk Ubi Jalar Putih Penambahan Bubuk Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(1).
- Masita, H. I., & Sukei. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Kekerasan Nugget Ikan. *Jurnal Sains dan Seni ITS*. 4(1): 29-31.
- Midiyanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Mulyana, R., Wahyuni, S., & Asnani. 2021. Minuman Fungsional Berbasis Rumput Laut: Studi Kepustakaan. *JSTP: Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 6(5): 4377-4383.
- Mursyid, S. L. R., & Wulansari, D. 2018. Formulasi Tempe Berbumbu serta Pengujian Kandungan Gizi. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 7(1): 57-65.
- Musfiroh, D.A., Ansharullah, Asyik, N. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Sari Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L.Merr) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Gula Cair Pati Sagu (*Metroxylon sp.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*. 2(6): 966– 976.
- Mustofa, A., & Suhartatik, N. 2020. Meningkatkan Imunitas Tubuh Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 di Karangtaruna Kedunggupit, Sidoharjo, Wonogiri, Jawa Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 4(1): 324-332.
- Nando R. P., Suparmi., Dewita. 2015. Studi Pembuatan Biskuit Dengan Penambahan Konsentrat Protein Ikan Gabus (*Channa striata*). *JOM*. 1-10.
- Nurchahyo, E., B.S. Amanto & E. Nurhartadi. 2014. Kajian Penggunaan Bubuk Sukun (*Artocarpus communis*) Sebagai Substitusi Bubuk Terigu pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(2):57-65.
- Nurhidayah, B., Soekendarsi, E., & Erviani, A. E. 2019. Kandungan Kolagen Sisik Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) dan Sisik Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Biologi Makassar*. 4(1): 39-47.
- Nurlinda, M. S., Hasnelly, D. S., & Suliasih, N. 2016. Pengaruh Konsentrasi Serbuk Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tingkat Kehalusan Bahan Terhadap Karakteristik Minuman Instan Serbuk Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.). *Skripsi Thesis*. Universitas Pasundan: Bandung.
- Nurwin, A. F., Dewi, E. N., & Romadhon. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Karagenan pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2): 39-46.
- Okayana, I. W. A. A., Marsiti, C. I. R., & Suriani, N. M. 2022. Optimalisasi Penggunaan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Kualitas Pie Susu. *Jurnal Kuliner*. 2(1): 9-20.

- Padah, P. D. U., & Dewi, L. 2022. Peningkatan Aktifitas Antioksidan pada Tempe Kedelai dengan Penambahan Serbuk Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Biologi Indonesia*. 18(2): 169-176.
- Palupi, M., & Wibowo, D. A. 2017. Hubungan Antara Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi (Protein dan Fe) Terhadap Status Anemia Mahasiswi Akademi Gizi Karya Husada Kediri. *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. hal. 1240-1248.
- Pangaribuan, A. 2013. Substitusi Bubuk Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). *Jurnal Program Studi Biologi*. 1-16.
- Panjaitan, R. S., Sutriningsih., Purwati., & Sagala, Z. 2021. Edukasi Kandungan Karbohidrat dan Metode Uji Identifikasinya Pada Buah-buahan di SDN 09 Sunter Agung, Jakarta Utara. *Jurnal BERDIKARI*. 4(1): 1-9.
- Pemilia, A., Handito, D., & Sulastri, Y. 2019. Pengaruh Konsentrasi Bubuk Tempe Terhadap Nutrisi Dan Mutu Sensori Opak Singkong Dari Lombok Utara: The Effect of Tempeh Powder Concentration on Nutrition and Sensory Quality of Cassava Opak From North Lombok. *Pro Food*. 5(2): 459-468.
- Perwita, E. S., Suhartiningsih., Pangesthi, L. T., & Anna, C. 2021. Proporsi Bubuk Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Sifat Organoleptik *Snack Bar* Labu Kuning. *Jurnal Tata Boga*. 10(2): 303-313
- Pramesti, R. P. 2020. Hubungan Antara Kontribusi Energi, Protein, Fe, Vitamin C, dan Asam Folat Makan Siang dengan Kadar Hemoglobin Pada Tenaga Kerja Wanita di Hotel Tjampuhan Ubud. *Diploma Thesis*. Poltekkes Denpasar: Denpasar.
- Pramesty, N. R., Hidanah, S., Lamid, M., Soepranianondo, K., Lokaiprnasari, W. P., Al-Arif, M .A, & Soeharsono. 2021. Penambahan Fermentasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Konsumsi Pakan, Berat Telur dan *Feed Conversion Ratio* (FCR) Itik Petelur. *Jurnal Medik Veteriner*. 4(1): 78-83.
- Pratiwi, E. 2014. Ekstraksi Klorofil dan Uji Stabilitas Warna Rendemen dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Diploma Thesis*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Palembang.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea* Blume.) Dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN*. 3(1): 24-32.
- Putri, A. A., Endang, B. K., & Putri, A. S. 2018. Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Ganyong. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Pproducts*. Vol. 1: 1-12.
- Putri, D. M. 2019. Konservasi Tumbuhan Obat di Kebun Raya Bali. *Bulletin Udayana Mengabdi*. 18(3): 139-146.

- Putri, SN, Suci, DM, Hermana W. 2022. *Fatty Acid Profile and Cholesterol of Quail Eggs with Kayambang Powder (Salvinia molesta DS Mitchell) in Ration Based Lemuru Fish Oil and Palm Oil Combination. Jurnal Sain Peternakan Indonesia.* 17(1): 22-28.
- Radiati, A. 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi Pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.* 5 (1).
- Raharjo, D. S., Paulus, B., dan Djeffry, A. 2019. The Effect Of Fermentatation On Protein Content and Fat Of Tempeh Gude (*Cajanus cajan*). *Jurnal Biotropikal Sains.* 16 (3) : 55-63.
- Rahim, V. S., Liputo, S. A., Maspeke, P. N. S. 2021. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Mie Basah Dengab Substitusi Bubuk Ketan Hitam Termodifikasi *Heat Moisture Treatment* (HMT). *JJBM.* pp. 43-56.
- Rahmah, N. 2021. Alternatif Pangan Fermentasi dalam Pemenuhan Pangan di Masa Pandemi Covid-19. *Seminar Nasional Hasil Penelitian.* 1747-1753.
- Rahmi, H. 2017. Review: Aktifitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek.* 2(1): 34-38.
- Rahmi, Y., Wani, Y. A., Kusuma, T. S., Yuliani, S. C., Rafidah, G., & Azizah, T. A. 2019. Profil Mutu Gizi, Fisik, dan Organoleptik Mie Basah dengan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Human Nutrition.* 10-21.
- Rahmi, N., Khairiah, N., Rufida., Hidayati, S., & Muis, A. 2020. Pengaruh Fermentasi Terhadap Total Fenolik Aktivitas Penghambatan Radikal dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bubuk Biji Teratai (*Nymphaea pubescens* Willd.). *BIOPROPAL Industri.* 11(1): 9-18.
- Rakhmawati, N., Amanto, B. S., & Praseptiangga, D. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Bubuk Tapioka, Bubuk Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Bubuk *Konjac* (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan.* 3(1): 63-73.
- Ramadhini, A. F., Yuliantini, E., & Haya, M. 2019. Konsumsi Protein, Lemak Jenuh dan Lemak Tak Jenuh Terhadap Kejadian Hipertensi Pada Wanita Menopause di Wilayah Kerja Puskesmas Sukamerindu Kota Bengkulu. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang.* 14(2): 70-75.
- Riansyah, H., Maharani, D. M., & Nugroho, A. 2021. Intensitas dan Stabilitas Warna Esktrak Daun Pandan, Suji, Katuk, dan Kelor Sebagai Sumber Pewarna Hijau Alami. *Jurnal Riset Teknologi Industri.* 15(1): 103-112.
- Rohman, A. N., Surono., & Subrata, A. 2012. Pemanfaatan Tanin Ampas Teh Dalam Proteksi Protein Bungkil Biji Jarak Terhadap Konsentrasi Amonia, *Undegraded Dietary Protein* dan Protein Total Secara *In Vitro.* *Animal Agricultural Journal.* 1(1): 257-264.

- Rosdianah & Irmawati. 2021. Pemberian Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kelancaran ASI Pada Ibu Menyusui. *Jurnal Kebidanan Masyarakat*. 7(2): 265-271.
- Rosmaiti & Marnita, Y. 2021. Umur Panen Berpengaruh Terhadap Kualitas Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Selama Penyimpanan. *Gontor Agritech Science Journal*. 7(1): 19-43.
- Rosyidah, A. Z. 2016. Studi Tentang Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Penganeekaragaman Lauk Pauk dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-Journal Boga*. 5(1): 17-22.
- Rustiah, W. O. 2016. Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) Pada Buah Kelor (*Moringa oleifera*) Asal Kabupaten Pangkep. *Jurnal Medika*. 1(2): 62-67.
- Sabir, N. C., Lahming., & Sukainah, A. 2020. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Bubuk Terigu Dengan Bubuk Ampas Tahu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6(1): 51-64.
- Santoso, C., Surti, T., & Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 106-114.
- Sappu, E. E. B., Handayani, D., & Rahmi, Y. 2014. Pengaruh Substitusi Bubuk Terigu dengan Bubuk Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 1(2): 114-127.
- Sa'adah, Z., Alauhdin, M., & Susilaningsih, E. 2014. Perbandingan Metode Dekstruksi Kering dan Basah Untuk Analisis Zn dalam Susu Bubuk. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 3(3): 188-192.
- Sari, A. N. 2016. Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Journal of Islamic Science and Technology*. 2(2): 203-212.
- Sari, K. P., Jamaluddin, P., & Sukainah, A. 2016. Fortifikasi Tempe Berbahan Dasar Kedelai dan Biji Nangka. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 2: 16-26.
- Sariani., Karimuna, L., & Ansharullah. 2019. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit Berbasis Sagu (*Metroxylon sagu*). *JSTP: Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(5): 2425-2437.
- Sarni., Hamzah, H., Malik, A., Ifdaliah, I., & Khadijah. 2020. Analisis Kandungan Vitamin C Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Pada Ketinggian Berbeda di Kota BauBau. *Techno: Jurnal Penelitian*. 9(1): 337-343.
- Sartika, D., Marjanah., & Mawardi. 2019. Pengaruh Pemberian Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Pertumbuhan Itik Domestik (*Anas platyrhynchos*). *Jurnal Jeumpa*. 6(1): 172-176.
- Sasaka, R. A. R., Salam, A., Widiada, I. G. N., & Darawati, M. 2018. Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Bisjaka Dengan Penambahan Sari Bubuk Daun Katuk. *Jurnal Gizi Prima*. 3(2): 134-141.

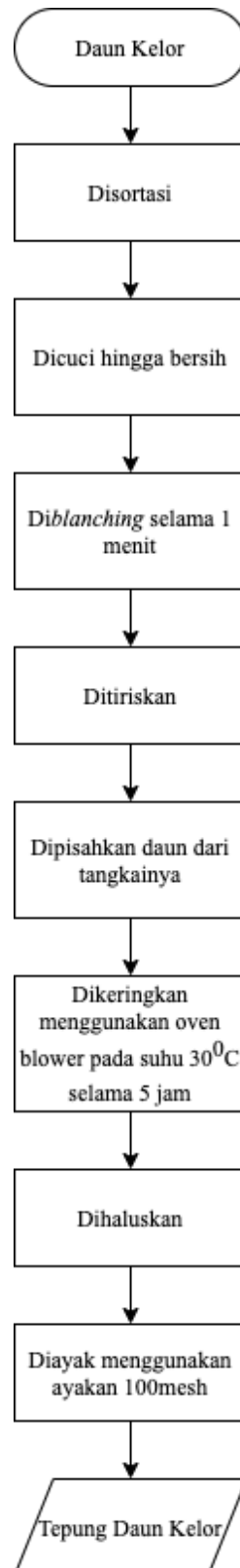
- Sawitri, K. N., Sumaryada, T., & Ambarsari, L. 2014. Analisa Pasangan Jembatan Garam Residu GLU15-LYS4 Pada Kestabilan Termal Protein 1GB1. *Jurnal Biofisika*. 10(1): 68-74.
- Sayekti, E. D. 2016. Aktivitas Antioksidan Teh Kombinasi Daun Katuk dan Daun Kelor dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Selviagustin, R. 2016. Perbedaan Kadar Vitamin C pada Daun Katuk Berdasarkan Lamanya Waktu Perebusan. *Karya Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Palembang. Palembang.
- Senas, P. 2023. Efektivitas Penambahan Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Terhadap Otak-Otak Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *JPHPI*. 26(1): 164-176.
- Sharmila S, Rebecca LJ, Saduzzaman M. 2012. Immobilization of Plant Protease Using Calcium Alginate Beads. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*. 4(10):4484-4488.
- Sianturi, R. E., Permana, I. D. G. M., & Ina, P. T. 2022. Pengaru Perbandingan Tempe dan *Puree* Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Nugget. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(2): 216-225.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. S., Anastasia, V., & Susanto, Y. 2016. Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*. 1(2): 181-198.
- Sinaga, E. F., Langi, T. M., & Koapaha, T. 2022. *Effect of Additional Powder of Moringa Oleifera on Organoleptic and Chemical Properties of Tempe Nugget*. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*. 3(2): 205-212.
- Siregar, N. S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*. 13(2): 38-44.
- Siti, N. W. dan I. G. N. G. Bidura. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Air Daun Kelor (*Moringa oleifera*) melalui Air Minum untuk Meningkatkan Produksi dan Menurunkan Kolesterol Telur Ayam. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Universitas Udayana, Bali.
- Soraya, N. 2018. Studi Pembuatan *Snack Bar* Formula Bubuk (Oat-Mocaf) Dengan Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang: Malang.
- Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. 2020. Proses Pembuatan Tempe *Home Industry* Berbahan Dasar Kedelai (*Gycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*. 3(1): 59-76.
- Sumarmi, S. 2020. Kerja Harmoni Zat Gizi dalam Meningkatkan Imunitas Tubuh Terhadap Covid-19: Mini Review. *Literature Review*. 250-256.
- Surbakti, E. S. P., A. S . Duniaji, & K. A. Nocianitri. 2022. Pengaruh jenis substrat terhadap pertumbuhan *Rhizopus oligosporus* DP02 Bali dalam pembuatan ragi tempe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11 (1): 92-99.

- Suryadinata, P. Y. A., Suega, K., & Dharmayuda, I. W. T. G. 2022. Faktor Risiko yang Mempengaruhi Kejadian Anemia Defisiensi Besi: *A Systematic Review*. *Jurnal Medika Udayana*. 11(2): 6-12.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. 2018. Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Setibu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*. 5(2): 95-106.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Theresia, D. 2014. Ekstraksi Klorofil Daun Katuk, Bayam, dan Kangkung Serta Uji Stabilitas Warna Menggunakan Spektrofotometri Vis. *Thesis*. Politeknik Negeri Sriwijaya: Palembang.
- Tjong, A., Assa, Y. A., & Purwanto, D. S. 2021. Kandungan Antioksidan Pada Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Potensi Sebagai Penurun Kadar Kolesterol Darah. *Jurnal eBiomedik*. 9(2): 248-254.
- Triananinsi, H., & Marlina. 2019. Pengaruh Konsumsi Kapsul Daun Kelor Terhadap Kadar Hb Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Biru Kab. Bone Tahun 2018. *Jurnal Antara Kebidanan*. 2(3): 104-115.
- Wibowo, E. N. 2016. Kualitas Biskuit Dengan Kombinasi Bubuk Sorgum (*Sorghum bicolor*) dan Bubuk Tempe. *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Yogyakarta.
- Widoyo, S., Sri, H., & Nandariyah. 2015. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Kasar dan Aktivitas Antioksidan Tempe Beberapa Varietas Kedelai. *Biofarmasi*. 13(2): 59-65.
- Winarti, S., & Susilowati, T. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor Untuk Peningkatan Gizi Snack dan Kue Kering. *Jurnal Abdimas dan Ilmu Rekayasa*. 1(2): 32-37.
- Windoro, D. P. J., Kasiyati., Djaelani, M. A., & Sunarno. 2020. Pengaruh Imbuhan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Pakan terhadap Bobot Beberapa Organ Dalam dan Lemak Abdominal Itik Pengging (*Anas platyrhycos*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 5(2): 109-118.
- Yamin, M., Ayu, D. F., & Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata* L.). *Jom FAPERTA*. 4(2): 1-15.
- Yusuf, A. I., Nazaruddin., & Amaro, M. 2021. Analisis Mutu Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Tempe Kedelai dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) pada Proses Perendaman Kedelai. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 7(2): 41-52.
- Zainuddin, N. M., & Hajriani, S. 2021. Pembuatan Bubuk Kering dari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dengan Perbedaan Suhu dan Lama Pengeringan Untuk Tambahan Makanan Fungsional. *Jurnal Agritechno*. 14(2): 116-121.

Zardhari, M. 2021. Tingkat Kesukaan dan Nilai Gizi *Egg Roll* dengan Penambahan Bubuk Tempe dan Bubuk Daun Kelor. *Jurnal Gizi UNESA*. 1(1): 65-71.

LAMPIRAN

Lampiran 01. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Daun Kelor



Lampiran 02. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Daun Katuk



Lampiran 03. Diagram Alir Pembuatan Tempe



Lampiran 05. Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Aroma Tempe Daun

Responden	Aroma																					
	Perlakuan Kontrol			A1B1			A1B2			A1B3			A2B1			A2B2			A2B3			
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	
R1	1	1	3	3	4	5	1	4	5	3	4	4	4	4	1	4	2	3	4	3	1	3
R2	4	1	3	3	4	4	3	4	4	2	4	4	4	4	1	4	1	3	4	2	1	2
R3	3	4	3	4	4	5	2	5	4	4	3	5	4	4	3	4	2	5	4	2	3	4
R4	1	1	1	2	3	4	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	1	2
R5	2	1	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5
R6	1	1	1	4	4	4	2	4	3	2	2	2	2	1	1	3	2	2	1	2	2	2
R7	5	5	4	3	4	3	2	4	4	3	3	2	2	3	2	4	1	3	3	3	1	2
R8	1	4	1	2	4	4	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	2	3
R9	1	1	1	3	3	2	4	2	2	2	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
R10	1	2	1	3	4	3	2	4	2	2	4	2	4	2	3	4	2	1	4	1	1	2
R11	2	4	1	4	4	4	2	4	3	3	2	3	2	4	2	4	2	4	2	3	3	3
R12	2	3	5	1	4	4	1	3	3	4	3	4	3	4	3	1	3	3	1	2	1	2
R13	1	5	2	4	5	4	3	3	4	3	2	2	2	1	4	5	2	2	3	4	2	4
R14	2	2	2	4	4	3	3	4	3	5	4	3	4	3	2	4	3	3	3	3	3	3
R15	3	2	5	2	3	2	2	4	4	3	3	2	3	3	1	3	3	3	4	3	1	3
R16	1	1	5	3	4	2	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2	3
R17	2	1	2	2	4	3	2	5	4	3	4	3	4	3	3	3	2	4	2	3	3	2
R18	1	1	1	3	5	5	4	5	5	4	3	5	4	3	4	5	4	5	4	4	4	4
R19	2	1	3	5	4	2	4	4	3	5	3	4	3	4	1	3	4	3	4	2	5	3
R20	1	5	5	4	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	1	2
R21	2	2	5	3	4	2	2	4	5	3	4	4	4	4	4	3	3	1	4	3	1	2
R22	5	4	5	4	4	5	2	3	4	5	2	3	4	4	2	4	4	1	4	3	4	1
R23	1	2	3	2	3	4	3	4	3	2	4	3	3	1	3	4	2	1	3	2	3	2
R24	3	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	2	1	3	3	1	2
R25	4	4	3	1	3	4	3	4	4	4	1	4	4	4	2	4	4	3	2	3	1	3
Jumlah	52	62	73	77	97	87	65	95	92	81	75	81	74	64	91	74	59	87	67	55	67	67
Rata-rata	2,03	2,42	3	3,2	3,9	3,5	2,7	3,8	3,7	3,3	3,1	3,3	3	2,6	3,7	3	2,3	3,5	2,7	2,2	2,8	2,8

Lampiran 06. Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Rasa Tempe Daun

Responden	Rasa																																																														
	Perlakuan Kontrol									Perlakuan A1B1									Perlakuan A1B2									Perlakuan A1B3									Perlakuan A2B1									Perlakuan A2B2									Perlakuan A2B3								
	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	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42																					
R1	1	1	4	3	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	0	3	2	0	4	3	0	4	2	0	4	1	0	3																					
R2	3	1	4	3	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	3	0	3	3	0	3	3	0	4	3	0	4	3	0	4	1	0	3																					
R3	3	4	4	3	4	5	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	0	3	3	0	3	3	0	4	3	0	4	3	0	4	4	0	4																					
R4	2	3	2	4	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2	0	3	2	0	3	2	0	4	2	0	4	2	0	4	2	0	4																					
R5	1	1	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	0	5	3	0	5	3	0	5	3	0	5	3	0	5	5	0	4																					
R6	1	1	1	2	3	4	1	4	3	4	3	4	1	4	3	4	3	4	1	4	3	4	3	4	2	0	3	2	0	3	2	0	4	2	0	4	2	0	4	1	0	1																					
R7	4	5	4	3	4	3	0	3	4	3	4	3	0	3	4	3	4	3	0	3	4	3	4	3	2	1	4	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	1	2																					
R8	1	2	1	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	0	2																					
R9	2	2	2	1	4	5	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	1	0	2																					
R10	1	2	1	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	0	3	4	0	3	4	0	3	4	0	3	3	0	2	3	0	2																					
R11	2	3	0	2	4	3	2	3	4	3	2	4	3	2	4	3	2	4	3	2	4	3	2	4	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2																					
R12	2	2	2	4	2	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2																					
R13	2	5	3	4	4	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	2	2	2																					
R14	1	1	1	2	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	5	0	2	5	0	2	5	0	2	5	0	2	5	0	2	4	0	3																					
R15	2	2	5	4	4	3	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	3	0	2																					
R16	2	2	5	2	5	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	4	5	2																					
R17	1	2	3	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	0	0	4	1	0	2																					
R18	2	2	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	3	0	5																					
R19	3	4	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	5	0	2																					
R20	1	2	3	4	2	1	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	4	1	3																					
R21	2	5	5	2	4	3	4	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2	1	1	2																					
R22	5	5	5	5	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	0	4	5	0	4	5	0	4	5	0	4	5	0	4	3	0	3																					
R23	2	5	5	2	4	4	0	4	3	4	3	3	0	3	3	0	3	3	0	3	3	0	3	3	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	3	0	0																					
R24	2	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	4	0	4	2	0	1																								
R25	2	5	5	0	3	4	0	2	3	3	3	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	0	2	3	2	0	4	2	0	4	2	0	4	2	0	4	3	0	1																								
Jumlah	50	71	79	76	96	93	69	95	98	98	89	8	80	72	8	78	68	16	82	66	10	57	66	10	82	66	10	82	66	10	82	66	10	82	66	10	82	66	10	82	66	10																					
Rata-rata	2	2,76	3,11	3	3,88	3,76	2,8	3,8	3,96	3,61	0,3	3,23	2,96	0,3	3,11	2,8	0,61	3,3	2,73	0,38	2,38	2,73	0,38	2,38	2,8	0,61	3,3	2,73	0,38	2,38	2,73	0,38	2,38	2,73	0,38	2,38	2,73	0,38	2,38	2,73	0,38	2,38																					

Lampiran 07. Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Tekstur Tempe Daun

Responden	Tekstur																																						
	Perlakuan Kontrol									Perlakuan A1B1									Perlakuan A1B2									Perlakuan A1B3											
	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									
R1	1	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5										
R2	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5									
R3	3	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5									
R4	1	4	3	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5									
R5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5								
R6	1	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5								
R7	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4							
R8	3	5	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4							
R9	3	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4						
R10	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4					
R11	4	3	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4				
R12	4	3	3	3	3	2	4	4	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			
R13	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			
R14	3	2	4	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4		
R15	3	5	5	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
R16	2	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	
R17	2	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
R18	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
R19	2	5	2	5	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
R20	2	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
R21	2	5	5	5	4	1	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
R22	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
R23	3	5	3	4	4	3	4	4	1	3	4	4	3	4	4	1	3	4	4	1	3	4	4	3	4	4	1	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
R24	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
R25	4	4	4	4	1	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jumlah	74	107	106	106	106	109	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Rata-rata	3	4,3	4,26	4,26	4,26	4,38	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03	4,03

Lampiran 08. Data Hasil Pengujian Kekerasan Tekstur Tempe Daun

Perlakuan	Kekerasan Tekstur	Rata-rata
Kontrol	2,21	2,14
Kontrol	2,03	
Kontrol	2,17	
A1B1	1,90	2,16
A1B1	1,53	
A1B1	3,04	
A1B2	2,17	2,05
A1B2	1,58	
A1B2	2,40	
A1B3	0,94	1,03
A1B3	0,81	
A1B3	1,33	
A2B1	1,46	1,67
A2B1	1,89	
A2B1	1,65	
A2B2	1,39	1,50
A2B2	1,47	
A2B2	1,65	
A2B3	2,82	2,86
A2B3	2,78	
A2B3	2,97	

Lampiran 09. Hasil Analisis Sidik Ragam Kekerasan Tekstur Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kekerasan_Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	83.014 ^a	7	11.859	86.953	.000
Konsentrasi_Tepung	.093	2	.046	.340	.718
Jenis_Tepung	.315	1	.315	2.307	.151
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	5.517	2	2.759	20.226	.000
Error	1.909	14	.136		
Total	84.924	21			

a. R Squared = .978 (Adjusted R Squared = .966)

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kekerasan_Tekstur

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	2.137 ^a	.213	1.679	2.594
2%	1.912 ^a	.151	1.588	2.235
4%	1.777 ^a	.151	1.453	2.100
6%	1.942 ^a	.151	1.618	2.265

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kekerasan_Tekstur

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	2.137 ^a	.213	1.679	2.594
Kelor	1.744 ^a	.123	1.480	2.008
Katuk	2.009 ^a	.123	1.745	2.273

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kekerasan_Tekstur

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	2.137	.213	1.679	2.594
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	2.157	.213	1.699	2.614
	4%	2.050	.213	1.593	2.507
	6%	1.027	.213	.569	1.484
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	1.667	.213	1.209	2.124
	4%	1.503	.213	1.046	1.961
	6%	2.857	.213	2.399	3.314

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kekerasan_Tekstur

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset 1
4%	6	1.7767
2%	6	1.9117
6%	6	1.9417
0%	3	2.1367
Sig.		.185

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .136.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kekerasan_Tekstur

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset 1
Kelor	9	1.7444
Katuk	9	2.0089
Kontrol	3	2.1367
Sig.		.119

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square (Error) = .136.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

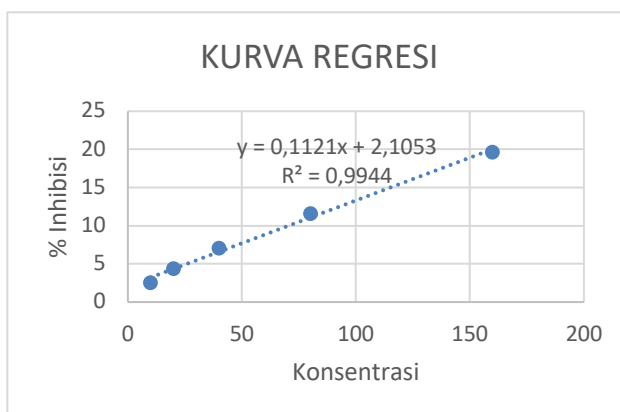
Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Aktifitas Antioksidan Tempe Daun

Perlakuan	IC ₅₀	Rata-rata
Kontrol	427,25	428,70
Kontrol	429,12	
Kontrol	429,74	
A1B1	359,73	360,13
A1B1	360,02	
A1B1	360,65	
A1B2	358,49	358,83
A1B2	359,13	
A1B2	358,87	
A1B3	344,36	345,89
A1B3	346,20	
A1B3	347,11	
A2B1	201,42	201,61
A2B1	201,76	
A2B1	201,65	
A2B2	182,17	181,12
A2B2	181,09	
A2B2	180,10	
A2B3	138,63	138,61
A2B3	138,12	
A2B3	139,07	

Lampiran 11. Kurva Regresi Aktifitas Antioksidan Tempe Daun

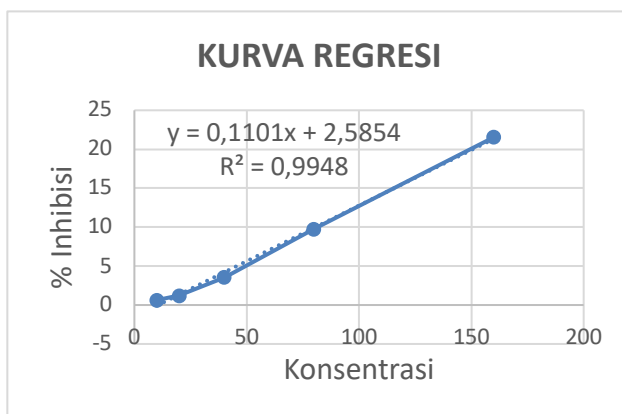
Kontrol (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	2,56	
20	4,36	
40	7,07	427,25
80	11,58	
160	19,70	



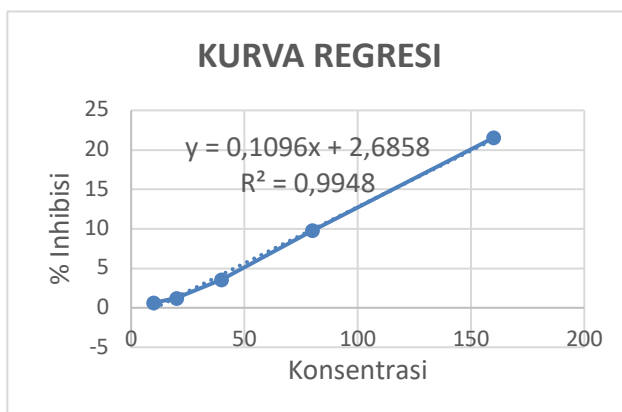
Kontrol (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	3,12	
20	4,67	
40	7,52	429,12
80	11,86	
160	19,88	



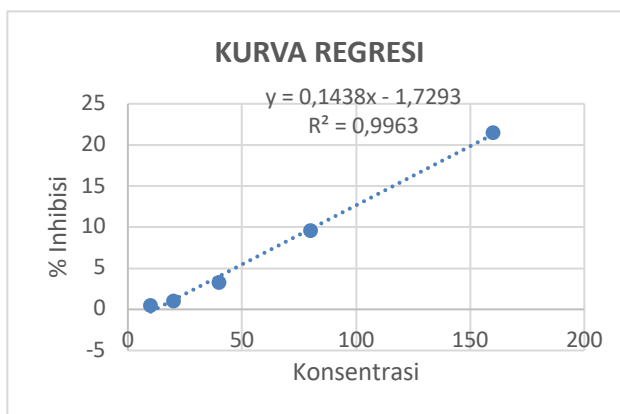
Kontrol (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	3,22	
20	4,75	
40	7,63	429,74
80	11,90	
160	19,92	



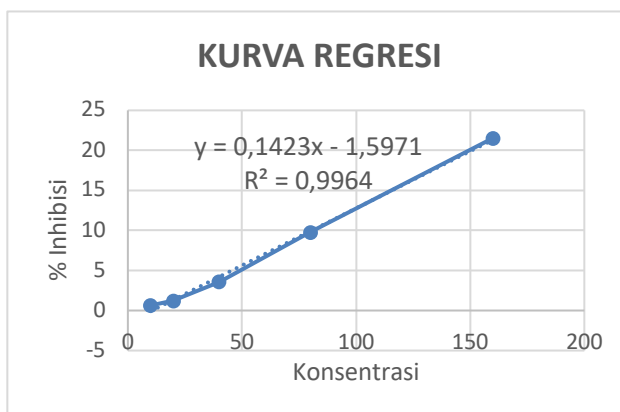
A1B1 (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	0,45	
20	1,05	
40	3,31	359,73
80	9,62	
160	21,50	



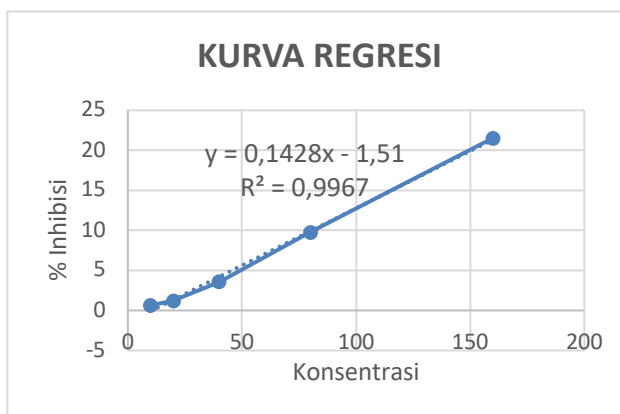
A1B1 (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	0,57	
20	1,13	
40	3,46	360,02
80	9,56	
160	21,42	



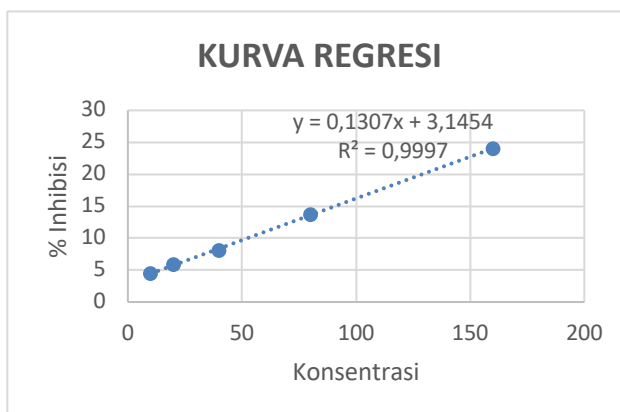
A1B1 (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	0,63	
20	1,21	
40	3,57	360,65
80	9,76	
160	21,54	



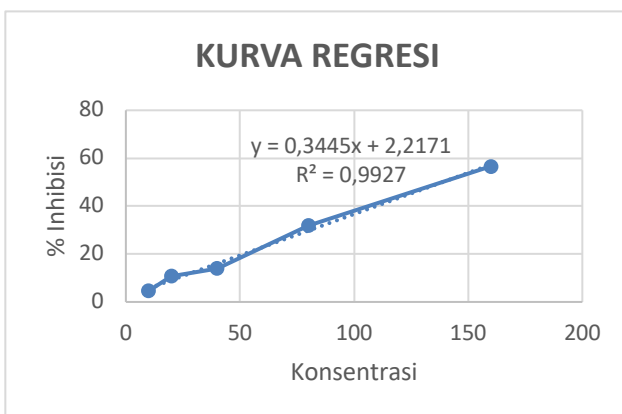
A1B2 (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,51	
20	5,86	
40	8,12	358,49
80	13,68	
160	24,06	



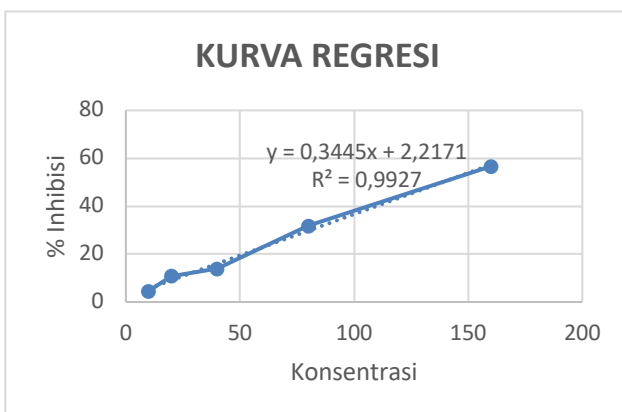
A1B2 (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,56	
20	5,92	
40	8,17	359,13
80	13,72	
160	24,10	



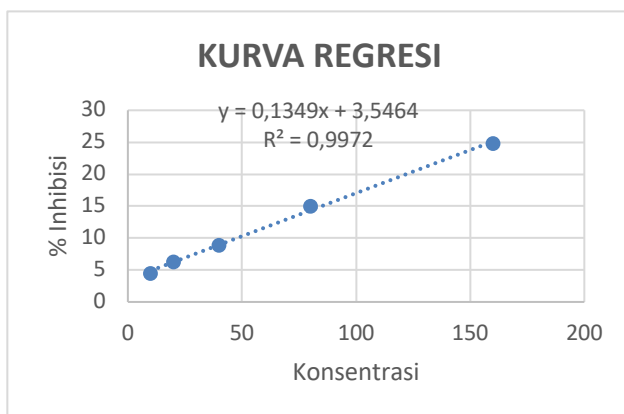
A1B2 (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,52	
20	5,88	
40	8,15	358,87
80	13,70	
160	24,09	



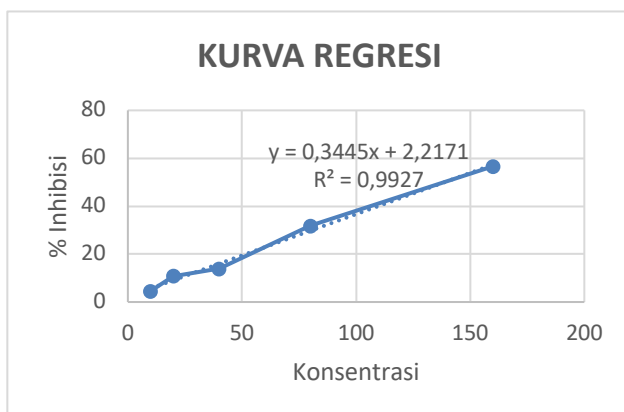
A1B3 (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,51	
20	6,32	
40	8,87	344,36
80	15,04	
160	24,81	



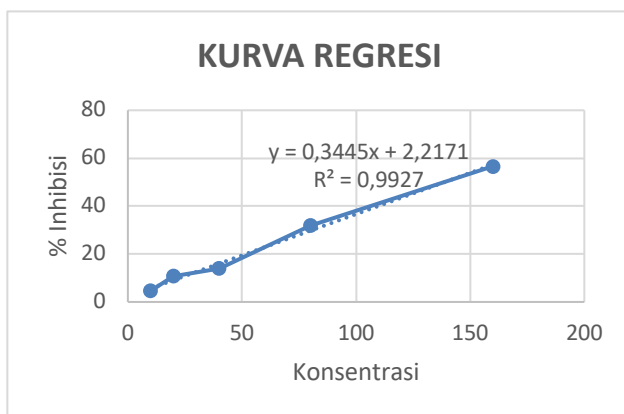
A1B3 (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,56	
20	6,35	
40	8,89	346,20
80	15,07	
160	24,90	



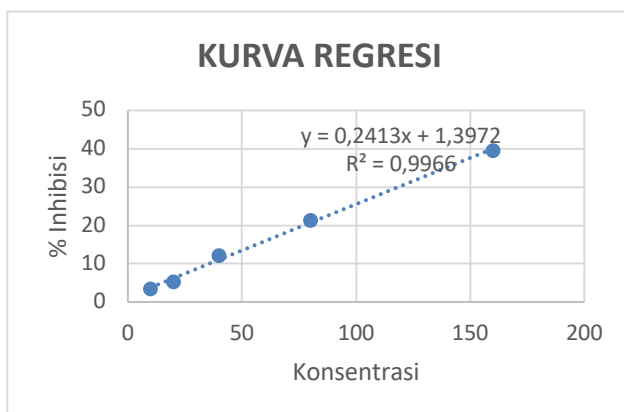
A1B3 (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,58	
20	6,38	
40	8,92	347,11
80	15,11	
160	24,92	



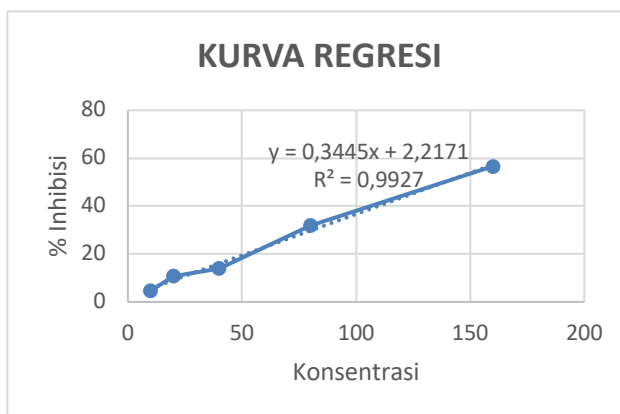
A2B1 (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	3,46	
20	5,26	
40	12,18	201,42
80	21,35	
160	39,55	



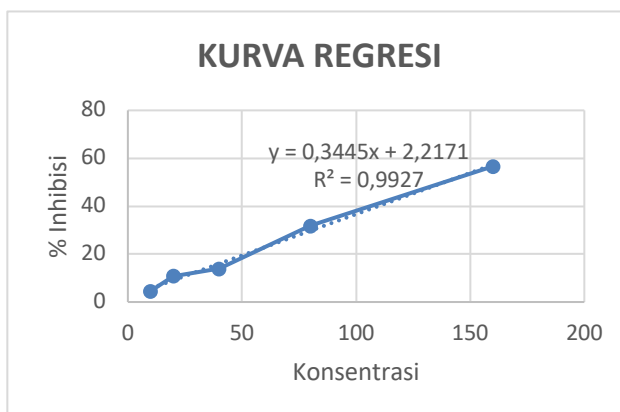
A2B1 (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	3,50	
20	5,31	
40	12,22	201,76
80	21,37	
160	39,57	



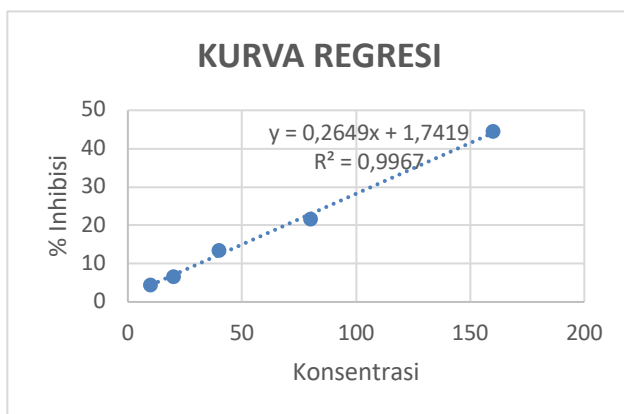
A2B1 (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	3,47	
20	5,29	
40	12,19	201,65
80	21,33	
160	39,50	



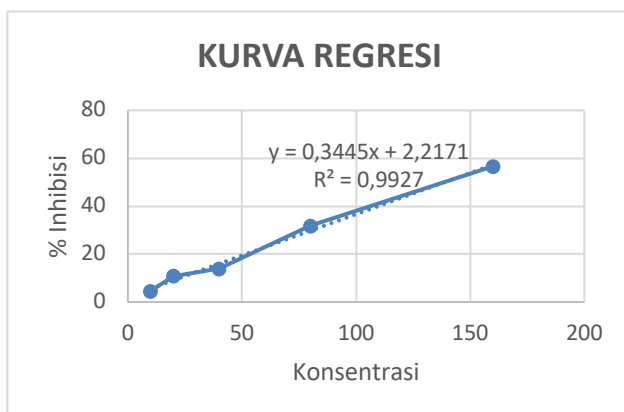
A2B2 (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,51	
20	6,62	
40	13,53	182,17
80	21,65	
160	44,51	



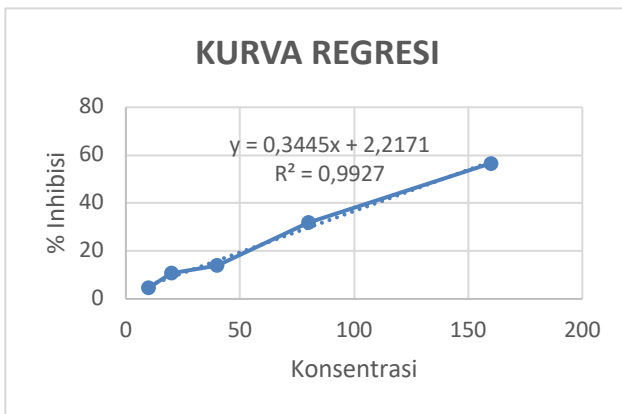
A2B2 (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,47	
20	6,58	
40	13,47	181,09
80	21,62	
160	44,47	



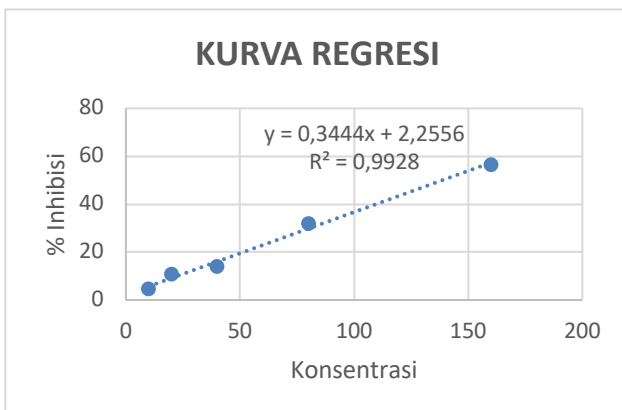
A2B2 (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,45	
20	6,53	
40	13,40	180,10
80	21,59	
160	44,42	



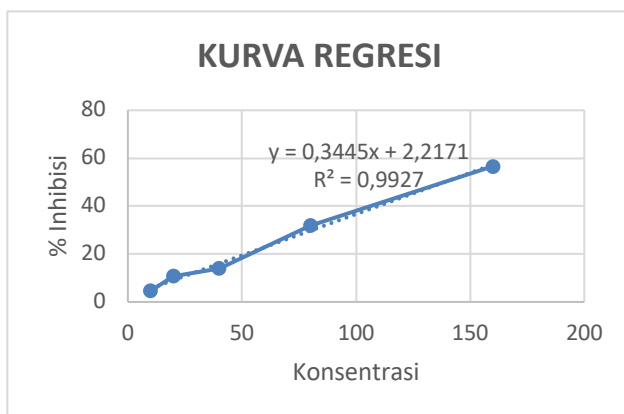
A2B3 (U1)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,66	
20	10,83	
40	13,98	138,63
80	31,88	
160	56,69	



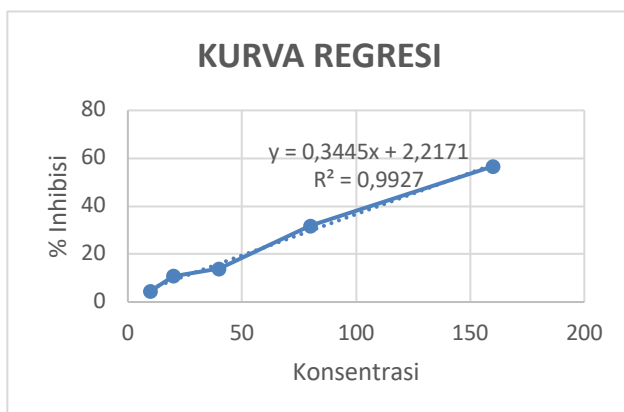
A2B3 (U2)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,55	
20	10,76	
40	13,88	138,12
80	31,80	
160	56,63	



A2B3 (U3)

Konsentrasi	Persen Inhibisi (%)	IC ₅₀
10	4,60	
20	10,82	
40	13,94	139,07
80	31,85	
160	56,66	



Lampiran 12. Hasil Analisis Sidik Ragam Aktifitas Antioksidan Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	1963632.8 ^a	7	280518.978	370790.597	.000
Konsentrasi_Tepung	4758.535	2	2379.267	3144.921	.000
Jenis_Tepung	147705.183	1	147705.183	195237.034	.000
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	1810.124	2	905.062	1196.313	.000
Error	10.592	14	.757		
Total	1963643.44	21			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kadar_Antioksidan

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	428.703 ^a	.502	427.626	429.780
2%	280.872 ^a	.355	280.110	281.633
4%	269.975 ^a	.355	269.213	270.737
6%	242.248 ^a	.355	241.487	243.010

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Antioksidan

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	428.703 ^a	.502	427.626	429.780
Kelor	354.951 ^a	.290	354.329	355.573
Katuk	173.779 ^a	.290	173.157	174.401

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Antioksidan

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	428.703	.502	427.626	429.780
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	360.133	.502	359.056	361.210
	4%	358.830	.502	357.753	359.907
	6%	345.890	.502	344.813	346.967
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	201.610	.502	200.533	202.687
	4%	181.120	.502	180.043	182.197
	6%	138.607	.502	137.530	139.684

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Antioksidan

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset			
		1	2	3	4
6%	6	242.2483			
4%	6		269.9750		
2%	6			280.8717	
0%	3				428.7033
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) = .757.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Antioksidan

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
Katuk	9	173.7789		
Kelor	9		354.9511	
Kontrol	3			428.7033
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) = .757.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Lampiran 13. Data Hasil Pengujian Kadar Zat Besi Tempe Daun

Perlakuan	Kadar Zat Besi (%)	Rata-rata
Kontrol	14,74	15,17
Kontrol	15,02	
Kontrol	15,75	
A1B1	17,92	18,28
A1B1	18,15	
A1B1	18,76	
A1B2	18,20	19,01
A1B2	19,04	
A1B2	19,80	
A1B3	21,36	21,73
A1B3	21,78	
A1B3	22,05	
A2B1	24,52	25,18
A2B1	25,02	
A2B1	25,99	
A2B2	26,57	27,19
A2B2	27,10	
A2B2	27,89	
A2B3	29,21	29,72
A2B3	29,87	
A2B3	30,08	

Lampiran 14. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Zat Besi Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Zat_Besi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	10962.369 ^a	7	1566.053	4515.475	.000
Konsentrasi_Tepung	49.527	2	24.763	71.401	.000
Jenis_Tepung	265.959	1	265.959	766.851	.000
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	1.422	2	.711	2.049	.166
Error	4.855	14	.347		
Total	10967.224	21			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = .999)

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kadar_Zat_Besi

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	15.170 ^a	.340	14.441	15.899
2%	21.727 ^a	.240	21.211	22.242
4%	23.100 ^a	.240	22.584	23.616
6%	25.725 ^a	.240	25.209	26.241

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Zat_Besi

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	15.170 ^a	.340	14.441	15.899
Kelor	19.673 ^a	.196	19.252	20.094
Katuk	27.361 ^a	.196	26.940	27.782

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Zat_Besi

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	15.170	.340	14.441	15.899
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	18.277	.340	17.547	19.006
	4%	19.013	.340	18.284	19.743
	6%	21.730	.340	21.001	22.459
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	25.177	.340	24.447	25.906
	4%	27.187	.340	26.457	27.916
	6%	29.720	.340	28.991	30.449

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Zat_Besi

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset			
		1	2	3	4
0%	3	15.1700			
2%	6		21.7267		
4%	6			23.1000	
6%	6				25.7250
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) = .347.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Zat_Besi

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	3	15.1700		
Kelor	9		19.6733	
Katuk	9			27.3611
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) = .347.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Lampiran 15. Data Hasil Pengujian Kadar Air Tempe Daun

Perlakuan	Kadar Air (%)	Rata-rata
Kontrol	63,74	59,05
Kontrol	60,60	
Kontrol	52,80	
A1B1	62,22	57,51
A1B1	56,70	
A1B1	53,60	
A1B2	61,49	56,30
A1B2	54,80	
A1B2	52,60	
A1B3	61,15	57,45
A1B3	54,90	
A1B3	56,30	
A2B1	62,38	57,43
A2B1	54,50	
A2B1	55,40	
A2B2	61,66	57,43
A2B2	53,20	
A2B2	49,90	
A2B3	60,30	58,17
A2B3	55,40	
A2B3	58,80	

Lampiran 16. Data Hasil Pengujian Kadar Abu Tempe Daun

Perlakuan	Kadar Abu (%)	Rata-rata
Kontrol	2,39	2,27
Kontrol	2,01	
Kontrol	2,40	
A1B1	2,65	2,36
A1B1	1,99	
A1B1	2,43	
A1B2	3,09	2,64
A1B2	2,00	
A1B2	2,82	
A1B3	3,42	2,80
A1B3	2,00	
A1B3	2,97	
A2B1	2,77	2,47
A2B1	2,19	
A2B1	2,44	
A2B2	2,89	2,60
A2B2	2,26	
A2B2	2,66	
A2B3	3,09	2,95
A2B3	2,59	
A2B3	3,16	

Lampiran 17. Data Hasil Pengujian Kadar Lemak Tempe Daun

Perlakuan	Kadar Lemak (%)	Rata-rata
Kontrol	31,74	31,79
Kontrol	31,80	
Kontrol	31,82	
A1B1	32,18	32,06
A1B1	32,22	
A1B1	31,78	
A1B2	32,24	32,40
A1B2	32,50	
A1B2	32,45	
A1B3	32,85	32,93
A1B3	32,95	
A1B3	32,98	
A2B1	32,78	32,79
A2B1	32,89	
A2B1	32,70	
A2B2	31,85	31,88
A2B2	31,92	
A2B2	31,88	
A2B3	31,73	31,79
A2B3	31,76	
A2B3	31,89	

Lampiran 18. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Lemak

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	21823.477 ^a	7	3117.640	213606.624	.000
Konsentrasi_Tepung	.268	2	.134	9.171	.003
Jenis_Tepung	.420	1	.420	28.786	.000
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	2.701	2	1.351	92.535	.000
Error	.204	14	.015		
Total	21823.681	21			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kadar_Lemak

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	31.787 ^a	.070	31.637	31.936
2%	32.425 ^a	.049	32.319	32.531
4%	32.140 ^a	.049	32.034	32.246
6%	32.360 ^a	.049	32.254	32.466

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Lemak

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	31.787 ^a	.070	31.637	31.936
Kelor	32.461 ^a	.040	32.375	32.547
Katuk	32.156 ^a	.040	32.069	32.242

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Lemak

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	31.787	.070	31.637	31.936
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	32.060	.070	31.910	32.210
	4%	32.397	.070	32.247	32.546
	6%	32.927	.070	32.777	33.076
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	32.790	.070	32.640	32.940
	4%	31.883	.070	31.734	32.033
	6%	31.793	.070	31.644	31.943

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Lemak

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
0%	3	31.7867		
4%	6		32.1400	
6%	6			32.3600
2%	6			32.4250
Sig.		1.000	1.000	.419

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .015.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Lemak

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	3	31.7867		
Katuk	9		32.1556	
Kelor	9			32.4611
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) = .015.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Lampiran 19. Data Hasil Pengujian Kadar Protein Tempe Daun

Perlakuan	Protein (%)	Rata-rata
Kontrol	50,84	50,90
Kontrol	50,87	
Kontrol	50,98	
A1B1	52,11	52,07
A1B1	52,20	
A1B1	51,89	
A1B2	51,59	51,63
A1B2	51,62	
A1B2	51,68	
A1B3	49,66	49,69
A1B3	49,70	
A1B3	49,72	
A2B1	50,72	50,69
A2B1	50,75	
A2B1	50,60	
A2B2	49,84	49,88
A2B2	49,87	
A2B2	49,92	
A2B3	48,53	48,57
A2B3	48,57	
A2B3	48,60	

Lampiran 20. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Protein

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	53557.115 ^a	7	7651.016	1243586.27	.000
Konsentrasi_Tepung	16.162	2	8.081	1313.449	.000
Jenis_Tepung	9.060	1	9.060	1472.537	.000
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	.299	2	.149	24.263	.000
Error	.086	14	.006		
Total	53557.202	21			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kadar_Protein

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	50.897 ^a	.045	50.800	50.994
2%	51.378 ^a	.032	51.310	51.447
4%	50.753 ^a	.032	50.685	50.822
6%	49.130 ^a	.032	49.061	49.199

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Protein

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	50.897 ^a	.045	50.800	50.994
Kelor	51.130 ^a	.026	51.074	51.186
Katuk	49.711 ^a	.026	49.655	49.767

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Protein

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	50.897	.045	50.800	50.994
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	52.067	.045	51.970	52.164
	4%	51.630	.045	51.533	51.727
	6%	49.693	.045	49.596	49.790
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	50.690	.045	50.593	50.787
	4%	49.877	.045	49.780	49.974
	6%	48.567	.045	48.470	48.664

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Protein

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset			
		1	2	3	4
6%	6	49.1300			
4%	6		50.7533		
0%	3			50.8967	
2%	6				51.3783
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) = .006.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

c. Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Protein

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
Katuk	9	49.7111		
Kontrol	3		50.8967	
Kelor	9			51.1300
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) = .006.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

c. Alpha = .05.

Lampiran 21. Data Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat Tempe Daun

Perlakuan	Karbohidrat (%)	Rata-rata
Kontrol	1,62	1,31
Kontrol	1,54	
Kontrol	0,78	
A1B1	0,77	0,45
A1B1	0,54	
A1B1	0,03	
A1B2	6,94	6,52
A1B2	6,76	
A1B2	5,85	
A1B3	3,30	3,36
A1B3	4,22	
A1B3	2,57	
A2B1	0,02	0,04
A2B1	0,08	
A2B1	0,01	
A2B2	3,69	3,25
A2B2	3,51	
A2B2	2,56	
A2B3	4,53	4,02
A2B3	4,21	
A2B3	3,31	

Lampiran 22. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Karbohidrat

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	252.861 ^a	7	36.123	65.569	.000
Konsentrasi_Tepung	54.718	2	27.359	49.660	.000
Jenis_Tepung	8.040	1	8.040	14.594	.002
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	11.514	2	5.757	10.450	.002
Error	7.713	14	.551		
Total	260.574	21			

a. R Squared = .970 (Adjusted R Squared = .956)

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kadar_Karbohidrat

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	1.313 ^a	.429	.394	2.232
2%	.737 ^a	.303	.087	1.387
4%	4.885 ^a	.303	4.235	5.535
6%	3.690 ^a	.303	3.040	4.340

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Karbohidrat

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	1.313 ^a	.429	.394	2.232
Kelor	3.772 ^a	.247	3.242	4.303
Katuk	2.436 ^a	.247	1.905	2.966

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Karbohidrat

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	1.313	.429	.394	2.232
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	1.437	.429	.518	2.356
	4%	6.517	.429	5.598	7.436
	6%	3.363	.429	2.444	4.282
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	.037	.429	-.882	.956
	4%	3.253	.429	2.334	4.172
	6%	4.017	.429	3.098	4.936

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Karbohidrat

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
2%	6	.7367		
0%	3	1.3133		
6%	6		3.6900	
4%	6			4.8850
Sig.		.249	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .551.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Karbohidrat

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
Kontrol	3	1.3133		
Katuk	9		2.4356	
Kelor	9			3.7722
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) = .551.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Lampiran 23. Data Hasil Pengujian Kadar Serat Kasar Tempe Daun

Perlakuan	Serat Kasar (%)	Rata-rata
Kontrol	13,41	13,74
Kontrol	13,78	
Kontrol	14,02	
A1B1	12,29	13,07
A1B1	13,05	
A1B1	13,87	
A1B2	6,14	6,82
A1B2	7,12	
A1B2	7,20	
A1B3	10,77	11,22
A1B3	11,13	
A1B3	11,76	
A2B1	13,71	14,02
A2B1	14,09	
A2B1	14,25	
A2B2	11,73	12,38
A2B2	12,44	
A2B2	12,98	
A2B3	12,12	12,68
A2B3	12,87	
A2B3	13,04	

Lampiran 24. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar Tempe Daun

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar_Serat_Kasar

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	3127.300 ^a	7	446.757	1542.112	.000
Konsentrasi_Tepung	47.175	2	23.588	81.419	.000
Jenis_Tepung	31.734	1	31.734	109.539	.000
Konsentrasi_Tepung * Jenis_Tepung	19.219	2	9.610	33.170	.000
Error	4.056	14	.290		
Total	3131.356	21			

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

Estimated Marginal Means**1. Konsentrasi_Tepung**

Dependent Variable: Kadar_Serat_Kasar

Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
0%	13.737 ^a	.311	13.070	14.403
2%	13.543 ^a	.220	13.072	14.015
4%	9.602 ^a	.220	9.130	10.073
6%	11.948 ^a	.220	11.477	12.420

a. Based on modified population marginal mean.

2. Jenis_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Serat_Kasar

Jenis_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	13.737 ^a	.311	13.070	14.403
Kelor	10.370 ^a	.179	9.985	10.755
Katuk	13.026 ^a	.179	12.641	13.410

a. Based on modified population marginal mean.

3. Jenis_Tepung * Konsentrasi_Tepung

Dependent Variable: Kadar_Serat_Kasar

Jenis_Tepung	Konsentrasi_Tepung	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
				Lower Bound	Upper Bound
Kontrol	0%	13.737	.311	13.070	14.403
	2%	. ^a	.	.	.
	4%	. ^a	.	.	.
	6%	. ^a	.	.	.
Kelor	0%	. ^a	.	.	.
	2%	13.070	.311	12.403	13.737
	4%	6.820	.311	6.153	7.487
	6%	11.220	.311	10.553	11.887
Katuk	0%	. ^a	.	.	.
	2%	14.017	.311	13.350	14.683
	4%	12.383	.311	11.717	13.050
	6%	12.677	.311	12.010	13.343

a. This level combination of factors is not observed, thus the corresponding population marginal mean is not estimable.

Post Hoc Tests

Konsentrasi_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Serat_Kasar

Duncan^{a,b,c}

Konsentrasi_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
4%	6	9.6017		
6%	6		11.9483	
2%	6			13.5433
0%	3			13.7367
Sig.		1.000	1.000	.587

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .290.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 4.800.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Jenis_Tepung

Homogeneous Subsets

Kadar_Serat_Kasar

Duncan^{a,b,c}

Jenis_Tepung	N	Subset		
		1	2	3
Kelor	9	10.3700		
Katuk	9		13.0256	
Kontrol	3			13.7367
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) = .290.

- Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.400.
- The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- Alpha = .05.

Lampiran 25. Dokumentasi Kegiatan

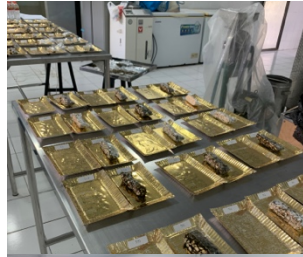
- Pembuatan Bubuk Daun Kelor dan Daun Katuk



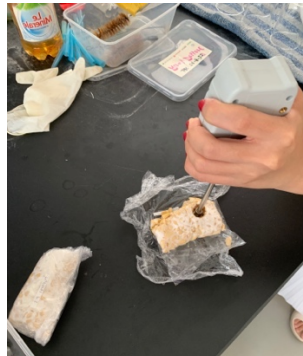
- Pembuatan Tempe Daun Kelor dan Katuk



- Pengujian Organoleptik



- Pengujian Kekerasan Tekstur



- Pengujian Kadar Air dan Kadar Abu



- Pengujian Kadar Zat Besi



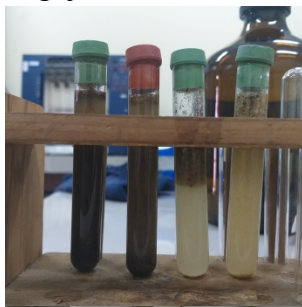
- Pengujian Aktifitas Antioksidan IC_{50}



- Pengujian Kadar Protein



- Pengujian Kadar Lemak



- Pengujian Kadar Serat Kasar



