

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *Animal Agricultur Journal*, 1(2), 65-76
- Adi, M. R. B. H., Puspawati, G. A. K. D., & Arihantana, N. M. I. H. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*) terhadap Kadar Protein, Kapasitas Antioksidan dan Sensoris Kukis Bebas Gluten. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(1), 218–229.
- Afgatiani, P. M., Husni, A., Budhiyanti, S. A., Perikanan, D., Pertanian, F., Mada, U. G., Flora, J., & Gedung, A. (2020). Aktivitas Antioksidan Bubuk *Sargassum hystrix* Selama Penyimpanan pada Suhu Berbeda. *Jurnal Agritech*, 40(3), 175–181.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(1), 79.
- Anjani, R., Zakaria, A., & Widowaty, W. (2021). The Effect Of Moringa Leaf (*Moringa Oleifera L.*) Powder Substitution In Physicochemical And Organoleptic Characteristics Of Ice Cream. *Journal of Applied Food and Nutrition*, 2(1), 16–24.
- Annishia, F. B., & Dhanarinda, S. (2017). Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur dengan Gelatin. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 3(2), 294–374.
- Antra, P. D., Yhulia, P., & Miftahul, C. (2020). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01).
- Arlen, S., Andi, I., & Aulia, W. A. (2018). Pemberian Rebusan Daun Kelor Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Pasien Penderita Diabetes Mellitus (DM). *Jurnal Media Laboran*, 8(2).
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). Es Krim. SNI 3713-2018. Jakarta
- Cahyadi, W., Widiantara, T., & Rahmawati, P. S. (2018). Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam. *Pasundan Food Technology Journal*, 4(3), 218.
- Ermawati, W. O., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2016). Kajian pemanfaatan limbah kulit pisang raja dalam pembuatan es krim. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 67–72.
- Fitriani, Widayat, H. P., & Moulana, R. (2024). Uji Organoleptik Hedonik Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 9(1), 401–408.
- Haq, T. U. (2022). Pengembangan Nutrasetikal Es Krim Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Development of Nutraceutical Ice Creams Using Moringa Leaf (*Moringa oleifera L.*). *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 12(2), 163–169.
- Hardina Rahmawati, S., Wijayanti, A., & Fahrulsyah. (2023). Analisis karakteristik

- kimiawi pada kerupuk ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan penambahan tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Agrokompleks*, 23(2), 149–157.
- Ilona, A. D., & Ismawati, D. R. (2015). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Waktu Inkubasi Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt. *Journal Boga*, 04(3), 151–159.
- Ismawati, N. (2016). Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.181>
- Isnain, W., & Nurhaedah. (2017). Ragam Manfaat Tanaman Kelor (*Moringa oleifera Lamk*) Bagi Masyarakat. *Info Teknis EBONI*, 14(1), 63–75.
- Kantja, I. N., Uti Nopriani, & Marten Pangli. (2022). Uji Kandungan Nutrisi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) sebagai Pakan Ternak. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.55606/jurrih.v1i1.145>
- Leo, R., & Daulay, A. S. (2022). Penentuan Kadar Vitamin C Pada Minuman Bervitamin Yang Disimpan Pada Berbagai Waktu Dengan Metode Spektrofotometri UV. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2), 105–115. <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49.
- Natasya, N. (2019). Kajian Sifat Organoleptik Dan Daya Terima Es Krim Jalor (Jambu Biji Dan Sari Daun Kelor). *Jurnal Gizi Prima*, 4(1), 47. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i1.128>
- Ngginak, J., Rupidara, A., & Daud, Y. (2019). Analisis Kandungan Vitamin C dari Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica L*) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida L*). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 2(2), 54–59. <https://doi.org/10.24246/juses.v2i2p54-59>
- Nofrida, R., Sulastri, Y., Widyasari, R., Zaini, M. A., & Nasrullah, A. (2018). Pengaruh Penambahan Stabilizer Alami Berbasis Umbi Lokal untuk Peningkatan Sifat Fisik dan Kimia Es Krim Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus Sp.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 3(1), 296.
- Nugraheni, B., & Sulistyowati, E. (2018). Analisis Kimia, Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus konjac K. Koch.*) Setelah Dihilangkan Kalsium Okslatnya Menggunakan NaCl 10%. *Repository*, 92–101.
- Nugroho, Y. A., & Kusnadi, J. (2015). Aplikasi Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*) Sebagai Sumber Antioksidan Pada Es Krim. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1263–1271.
- Pasaribu, G. T., Hastuti, N., Efiyanti, L., Waluyo, T. K., & Pari, G. (2019). Optimasi Teknik Pemurnian Glukomanan Pada Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) (The Glucomannan Purification Techniques Optimization of Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Flour *Amorphophallus*). *Jurnal*

Penelitian Hasil Hutan, 37(7), 197–203.

- Prasetyani, W., Fadhilla, R., & Angkasa, D. (2020). Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang sebagai Makanan Selingan untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(02), 1–23.
- Pratita, A. T. K., Meri, M., & Fathurohman, M. (2021). Analisis Kadar Serat Pati Termodifikasi Lentil Merah Dan Lentil Hitam. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 21(2), 1.
- Putri, V. N., Susilo, B., & Hendrawan, Y. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Kualitas Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 188–197.
- Rahman, F. T. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v17i2.4736>
- Rahmayani, U., Pringgenies, D., & Djunaedi, A. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasar Keong Bakau (*Telescopium telescopium*) dengan Pelarut yang Berbeda terhadap Metode DPPH (Diphenyl Picril Hidrazil). *Journal Of Marine Research*, 2, 36–45. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jmr>
- Rakhmawati, M. D., Nurcahya, D. E., & Ayu, K. R. (2017). Karakteristik Es Krim dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 1–14.
- Rohmawati, N., Moelyaningrum, A. D., & Witcahyo, E. (2019). Es Krim Kelor : Produk Inovasi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). *Randang Tana Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 10–20. <http://jurnal.unikastpaulus.ac.id/index.php/jrt/article/view/276>
- Sari, R., & Suhartati. (2015). Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Jurnal Teknis EBONI*, 12(2), 97–110.
- Selvie, M., Evi, F., & Christian, F. (2022). Pengaruh Formulasi Santan dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Es Krim. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 4(2017), 1–5.
- Sembiring, C. I., & Legowo, A. M. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) sebagai Penstabil terhadap Sifat Fisika dan Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 241–246.
- Septiani, T. (2014). Effect of Substitution of Job's Tears (*Coix Lacryma-Jobi*) and Addition of Moringa Oleifera to Physicochemical and Sensory Characteristics of Vegetarian Ice Cream. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 85(1), 2071–2079.
- Siswati, O. D., Nurwantoro, & Priyo, B. V. (2019). Karakteristik es krim ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) dengan penambahan tepung umbi gembili sebagai bahan penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 121–126.
- Susanty, S., & Bachmid, F. (2016). Comparison Of Maceration And Reflux

- Extraction Methods To Phenolic Levels Of Corn Cob Extract (*Zea mays L.*). *Jurnal Konversi*, 5(2), 87.
- Susilawati, Nurainy, F., & Nugraha, A. W. (2014). Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Ungu terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Susu Kambing Peranakan Etawa. *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(11–2), 9603.
- Sutji, M. L. (2021). Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Jurnal AGRISIA*, 13(2), 40–53.
- Wardani, R. K., & Handrianto, P. (2019). Analisis Kadar Kalsium Oksalat Pada Tepung Porang Setelah Perlakuan Perendaman Dalam Larutan Asam (Analisis Dengan Metode Titrasi Permanganometri). *Journal of Research and Technology*, 5(2), 148–149.
- Widjanarko, S. B., Widyastuti, E., & Rozaq, F. I. (2015). The Effect of Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Milling Time Using Ball Mill (Cyclone Separator) Method Toward Physical and Chemical Properties of Porang Flour. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 867–877.
- Wijayanti, S. S., & Ismawati, R. (2016). Pengaruh Jumlah Susu Skim Dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Kecepatan Meleleh Es Krim. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 101–109.
- Yasin, I., Padusung, Mahrup, Kusnara, I., Sukartono, & Fahrudin. (2021). Menggali Potensi Tanaman Porang Sebagai Tanaman Budidaya Pada Sistem Hutan Kemasyarakatan (HkM) Kabupaten Lombok Utara. *Journal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3), 316–327.
- Yuliani, Adhyatama, & Agustin, S. (2020). Overrun, Kecepatan Leleh, Kadar Vitamin C dan Karakteristik Sensoris Es krim Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) Dengan Variasi Jenis Penstabil Overrun. *Journal of Tropical AgriFood*, 2(1), 26–33.
- Yuwanda, A., Rahmawati, D., & Anjani, F. S. (2023). Formulasi Dan Evaluasi Aktivitas Antioksidan Pada Sediaan Krim Wajah dari Ekstrak Etanol Daun Pegagan (*Centella asiatica L.*). *Journal of Pharmacy and Halal Studies (JPHS)*, 1(1), 9–16.
- Zainuri, Sulastri, Y., & Gautama, I. K. Y. (2019). Karakterisasi Mutu Es Krim Ubi Jalar Ungu dengan Penstabil Tepung Porang. *Indonesian Journal of Applied Science and Technology*, 1(4), 134–142.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna
Gambar Lampiran 1a. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Warna

Tepung daun kelor (%)	Tepung umbi porang (%)								
	B1 : 0,2			B2 : 0,3			B3 : 0,4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
A1 : 3	3.77	3.89	3.83	3.77	3.80	3.83	3.54	3.77	3.83
A2 : 6	3.74	3.74	3.80	3.71	3.77	3.71	3.54	3.74	3.77
A3 : 9	3.57	3.46	3.43	3.63	3.69	3.66	3.63	3.63	3.66

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma

Tabel Lampiran 2a. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Aroma

Tepung daun kelor (%)	Tepung umbi porang (%)								
	B1 : 0,2			B2 : 0,3			B3 : 0,4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
A1 : 3	3.66	3.54	3.57	3.71	3.54	3.63	3.77	3.57	3.51
A2 : 6	3.57	3.57	3.29	3.43	3.46	3.29	3.46	3.74	3.69
A3 : 9	2.97	3.43	3.14	3.31	3.46	3.31	2.97	3.14	3.06

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa

Tabel Lampiran 3a. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Rasa

Tepung daun kelor (%)	Tepung umbi porang (%)								
	B1 : 0,2			B2 : 0,3			B3 : 0,4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
A1 : 3	4.00	3.91	3.97	3.97	3.83	4.00	3.77	3.77	3.91
A2 : 6	3.29	3.37	3.57	3.57	3.31	3.66	3.26	3.40	2.89
A3 : 9	2.80	2.77	2.60	3.00	3.09	2.91	2.54	2.74	2.43

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur

Tabel Lampiran 4a. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Tekstur

Tepung daun kelor (%)	Tepung umbi porang (%)								
	B1 : 0,2			B2 : 0,3			B3 : 0,4		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
A1 : 3	3.49	3.46	3.49	4.00	3.37	3.74	3.74	3.74	4.06
A2 : 6	3.54	3.37	3.71	3.20	3.31	3.37	3.20	3.23	3.26
A3 : 9	2.74	3.06	2.69	3.29	3.20	2.69	2.89	3.09	2.71

Lampiran 5. Perlakuan Terbaik Hasil Organoleptik

Perlakuan (Tepung daun kelor : Tepung umbi porang)	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Rata-rata
A1B2 (3% : 0,3%)	3.80	3.63	3.70	3.93	3.77
A1B3 (3% : 0,4%)	3.71	3.62	3.85	3.82	3.75
A2B1 (6% : 0,2%)	3.76	3.48	3.54	3.41	3.55
A2B2 (6% : 0,3%)	3.73	3.39	3.30	3.51	3.48
A2B3 (6% : 0,4%)	3.69	3.63	3.23	3.18	3.43
A3B1 (9% : 0,2%)	3.49	3.18	2.83	2.72	3.05
A3B2 (9% : 0,3%)	3.66	3.36	3.06	3.00	3.27
A3B3 (9% : 0,4%)	3.64	3.06	2.90	2.57	3.04

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Overrun

Tabel lampiran 6a. Hasil Pengujian Overrun

Perlakuan	Berat adonan	Berat es krim			Overrun			Rata-rata	St. deviasi
		U1	U2	U3	U1	U2	U3		
Kontrol	100	134	133	134	34	33	34	34	0.57735
A1B1 (3% : 0.2%)	100	133	134	134	33	34	34	34	0.57735
A1B2 (3% : 0.3%)	100	135	136	136	35	36	36	36	0.57735
A1B3 (3% : 0.4%)	100	136	137	137	36	37	37	37	0.57735

Gambar Lampiran 6b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Overrun

Overrun					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20.250	3	6.750	20.250	0.000
Within Groups	2.667	8	0.333		
Total	22.917	11			

Gambar Lampiran 6c. Hasil Uji Lanjut metode Duncan Pengujian Overrun

Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1B2	3	133.67	
A1B3	3	133.67	
A1B1	3		135.67
Kontrol	3		136.67
Sig.		1.000	0.067

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Kecepatan Leleh

Tabel lampiran 7a. Hasil Pengujian Kecepatan Leleh

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata	Standar Deviasi
	1	2	3		
Kontrol	15.45	15.3	16.01	15.59	0.37421028
A1B1	16.45	16.22	16.02	16.23	0.215174348
A1B2	17.20	17.50	16.58	17.09	0.469183688
A1B3	17.55	18.25	18.22	18.01	0.395769293

Gambar Lampiran 7b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Kecepatan Leleh

Kecepatan Leleh					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.957	3	3.319	23.577	0.000
Within Groups	1.126	8	0.141		
Total	11.083	11			

Gambar Lampiran 7c. Hasil Uji Lanjut metode Duncan Pengujian Kecepatan Leleh

Duncan ^a					
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			Sig.
		1	2	3	
Kontrol	3	15.5867			
A1B1	3	16.2300			
A1B2	3		17.0933		
A1B3	3			18.0067	
Sig.		0.069	1.000	1.000	

Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Total Padatan Terlarut

Tabel Lampiran 8a. Hasil Pengujian Total Padatan Terlarut

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata	St. Deviasi
	1	2	3		
Kontrol	20	20.1	19.7	19.93	0.20817
A1B1	22.7	22.0	22.9	22.53	0.47258
A1B2	24.5	24.3	24.7	24.50	0.2
A1B3	25.0	25.0	25.8	25.27	0.46188

Gambar Lampiran 8b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Total Padatan Terlarut

Total Padatan terlarut					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	50.989	3	16.996	130.741	0.000
Within Groups	1.040	8	0.130		
Total	52.029	11			

Gambar Lampiran 8c. Hasil Uji Lanjut metode Duncan Pengujian Total Padatan Terlarut

Duncan ^a					
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Kontrol	3	19.9333			
A1B1	3		22.5333		
A1B2	3			24.5000	
A1B3	3				25.2667
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Vitamin C

Tabel Lampiran 9a. Hasil Pengujian Vitamin C

Perlakuan	Iod (ml)			Vitamin C (%)			Rata rata	Std.Deviasi
	U1	U2	U3	U1	U2	U3		
A1B1	3.75	3.90	4.15	0.165	0.172	0.183	0.173	0.00889119
A1B2	3.95	4.20	4.15	0.174	0.185	0.183	0.180	0.00582065
A1B3	4.30	3.50	4.75	0.189	0.154	0.209	0.184	0.02785702

Gambar Lampiran 9b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Vitamin C

Vitamin C					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0.000	2	0.000	0.301	0.751
Within Groups	0.002	6	0.000		
Total	0.002	8			

Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Lemak

Tabel Lampiran 10a. Hasil Pengujian Lemak

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata	Standar Deviasi
	U1	U2	U3		
Kontrol	2.95	2.37	2.84	2.72	0.311553361
A1B1	2.80	3.02	2.88	2.90	0.111355287
A1B2	2.98	3.05	3.07	3.04	0.046360535
A1B3	2.85	2.89	2.86	2.87	0.017610634

Gambar Lampiran 10b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Lemak

Lemak					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	0.149	3	0.050	1.807	0.224
Within Groups	0.220	8	0.027		
Total	0.369	11			

Lampiran 11. Data Hasil Pengujian Serat Kasar

Tabel Lampiran 11a. Hasil Pengujian Serat Kasar

Perlakuan	Ulangan			Rata-Rata	Standar Deviasi
	U1	U2	U3		
A1B1	5.09	4.93	5.12	5.04	0.10214
A1B2	5.80	5.17	5.44	5.47	0.31607
A1B3	6.40	5.56	5.72	5.89	0.44506

Gambar Lampiran 11b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Serat Kasar

Serat					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.075	2	0.538	5.215	0.049
Within Groups	0.619	6	0.103		
Total	1.694	8			

Lampiran 12. Data Hasil Pengujian Antioksidan

Tabel Lampiran 12a. Hasil Pengujian Antioksidan

Perlakuan	%Inhibisi		Rata-rata	St deviasi
	U1	U2		
3% : 0.2%	699.0471	760.792	729.919	43.6599
3% : 0.3%	732.4778	645.517	688.997	61.4908
3% : 0.4%	644.1146	673.503	658.809	20.781

Gambar Lampiran 12b. Hasil Analisis (ANOVA) Pengujian Antioksidan

Antioksidan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5095.093	2	2547.547	1.249	0.403
Within Groups	6119.158	3	2039.719		
Total	11214.252	5			

Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

