

DAFTAR PUSAKA

- Almagfirah, N., Hakim, & Laenggeng, A. (2022). Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Pada Pembuatan Mie Basah Terhadap Kandungan Karbohidrat Dan Protein Serta Pemanfaatannya Sebagai Media Pembelajaran. *Journal Of Biology Science and Education*, 5(1), 10–15. <http://Jurnal.Fkip.Untad.Ac.Id>
- Alza, Y., Novita, L., & Zahtamal. (2023). Identifikasi Nilai Gizi Makro Dan Mikro Tepung Labu Kuning Khas Riau. *Jurna Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 9(1), 249–259. <https://Doi.Org/10.35326/Pencerah.V8i4.2822>
- Amelia Safira, S., Gumilar, M., Dewi, M., Mulyo, G. P., Gizi, J., & Kesehatan Kemenkes Bandung, P. (2022). Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3). <https://Doi.Org/10.34011/Jks.V2i3.868>
- Avelia, A., Tamtomo, D. G., & Sari, Y. (2023). Pengembangan Soygurt Labu Kuning Sebagai Terapi Komplementer Diabetes Melitus. *Gizi Indonesia*, 46(1), 67–76. <https://Doi.Org/10.36457/Gizindo.V46i1.807>
- Baharuddin, A. T. F. Dan. (2016). *Potensi Pemanfaatan Agroindustri Waluh Kuning Sebagai Peluang Usaha Dan Makanan Kesehatan*. 16, 407–419.
- Baraja, H. F. F., Fitriani, Rahayuni, A., Nur Subandriani, D., & Estuasih. (2023). Biscuit Formation with Soybean Flour and Tomato Flour Substitution High Potassium and Fiber as Alternative Food for Hypertension Patients. *Jurnal Riset Gizi*, 11(1), 2023.
- Bawole, M., Bait, Y., Kasim, R., Program, M., Pangan, S. T., Gorontalo, U. N., & Program, D. (2023). Karakteristik Sifat Fisikokimia Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Komposit Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Dan Tempe. *Jambura Journal of Food Technology (Jjft)*, 5(2), 217–229.
- Binalopa, T., Amir, B., & Julyaningsih, D. A. H. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 11(1).
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering Dengan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *Journal Agri Tech*, 42(1), 39. <https://Doi.Org/10.22146/Agritech.53807>
- Cengristitama, Sari, M. W., & Khasanah, S. R. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Labu Kuning. *Jurnal Tedc*, 16(1), 25–29.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Biscuit From Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea Batatas L.*) And Fermented Corn Flour (*Zea Mays*): A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595.

- Fajri, R., & Rahadian, D. A. M. (2013). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Food Bars Labu Kuning (*Cucurbita Máxima*) Dengan Penambahan Tepung Kedelai Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VI (2).
- Fida, R. (2022). Analisa Kandungan Kimia Pada Tepung Pisang Dengan Metode Annealing dan Retrogradasi pada Pembuatan Biskuit. *Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 8(2), 1–7.
- Hakimah, D., & Dahlia, M. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jewawut (*Pennisetum Glaucum*) Pada Butter Cake Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jolastic*, 2(1).
- Herawati, H. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Cookies Labu Kuning. *Journal Of Education, Economics, And Engineering*, 5(1), 72–77.
- Hermayanti, M. E., Rahmah, L., & Wijana, S. (2016). Formulasi Biskuit Sebagai Produk Alternatif Pangan Darurat Biscuits Formulation as Alternative Product for Emergency Food. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 107–113.
- Jagat, A. (2017). Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.190>
- Kesek, P., Rawung, D., & Kandou, J. (2022). Penerapan Tinggi Genangan Air, Pengembangan Cookies Dari Bahan Campuran Tepung Sagu Dan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 362–370.
- Khairunnisa, Harun, N., & Rahmayuni. (2018). Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes. *Jurnal Sagu*, 17(1), 19–28.
- Khalisa, D., & Khazanah, W. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Dan Puree Labu Kuning Terhadap Daya Terima Serta Kandungan Karbohidrat Dan Vitamin C Pada Kue Bingkang. *Jurnal Riset Gizi*, 10(1), 1–5.
- Khofifah, N. A., Nafilah, N., & Siska, S. (2023). The Effect of Substitution of Soy Tempe Flour and Mung Bean Flour on Biscuits PMT for Stunting in Aged 6 – 59 Months. *Nutriture Journal*, 2(2), 124. <https://doi.org/10.31290/Nj.V2i2.3872>
- Kinanthi, M. S., Swasti, Y. R., & Sinung Pranata, F. (N.D.). *Kualitas Kulit Macaron Dengan Kombinasi Tepung Kedelai (*Glycine Max L.*) Dan Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris*)*.
- Kurniawan, L. K., Ishartani, D., & Siswanti. (2020). Karakteristik kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan panelis Pada Snack Bartepung Edamame (*Glycine Max (L.) Merr.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) Dengan Penambahan Flakes Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 21–28.

- Kusumastuti, M. R., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2023). Karakteristik Es Krim Kefir Green Tea Sebagai Pangan Fungsional Antiobesitas. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/Jp2.2023.Vol1.1.01>
- Lestari, E., Kiptiah, M., & Apifah, A. (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), 20–34. <https://doi.org/10.34128/Jtai.V4i1.45>
- Lismawati, Tufik, & Nofita. (2021). Kandungan B-Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata). *Jurnal Mandala Pharmacoon Indonesia*, 7(2), 263–273. <https://doi.org/10.35311/Jmpi>
- Maryami Hartanti, M., Endang Susilowati, P., & Sri Kosnayani, A. (2023). Croissant Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kedelai Tinggi Energi Dan Protein Sebagai Alternatif Snack Untuk Remaja Akhir: Analisis Daya Terima, Kandungan Energi Dan Protein. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 97–106.
- Meutia Sari, P., Muhardina, V., Hakim, L., Rahman, T., Mia Rahmiati, T., Fitriyana, L., Safitri, I., & Safiah. (2023). Pengaruh Penambahan Pasta Biji Kluwih (Artocarpus Communis) Dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Biskuit. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(2), 40–47.
- Nafilah, N., & Pangestika, W. (2024). Formulasi Cookies Balai (Tepung Bayam Dan Kecambah Kedelai) Sebagai Kudapan Sehat Penderita Anemia Pada Remaja. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 7(2), 121–136.
- Paskalia Manurung, M., Seveline, & Taufik, M. (2021). Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (Musa Paradisiaca). *Jurnal Agroindustri*, 7(2), 156–164.
- Primsa Ginting, M., Putu Suparthana, I., & Hatiningsih, S. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun (Artocarpus Altilis) Dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Karakteristik Brownies Kukus. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(1), 2023–2066.
- Puspitadini, M., & Budiono, I. (2023). Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera L.) Dan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate L.) Pada Cookies Sebagai Alternatif Makanan Tambahan Ibu Menyusui. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(1), 50–58. <https://doi.org/10.15294/ijphn.V3i1.55362>
- Putu, N. R. D. A., Made, N. Y., & Desak, I. P. K. P. (2019). Perbandingan Modified Cassava Flour (Mocaf) Dengan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiate. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8(2), 171–180.

- Rahman, Ayu, D. F., & Fitriani, S. (2024). Karakteristik Kimia Dan Sensori Brownies Ubi Jalar Putih Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 24–30. <https://Doi.Org/10.30598/Jagritekno.2024.13.1.24>
- Rahmaningsih, F., & Syainah, E. (2022). Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max L.Merr) Dan Tepung Beras (Oryza Sativa) Terhadap Nilai Kalori, Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Biskuit. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 2(12), 79–86.
- Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. (2019). Karakterisasi Tepung Komposit Berbasis Mocaf Dan Kacang-Kacangan Sebagai Bahan Baku Biskuit Mp-Asi. *Journal Biopropal Industri*, 10(2), 65–81.
- Romdhani, A. M., Maulida Farid, U., Uyun, Q., & Rahma, Z. (2024). Peningkatan Protein Dan Serat Serta Uji Organoleptik Keripik Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (Glycine Max (L)Merill). *Journal Biology Education Science and Technology*, 7(1), 506–512.
- Rosiana, N. M., Suryana, A. L., & Olivia, Z. (2023). Pengaruh Proses Pengeringan Terhadap Sifat Fungsional Tepung Kedelai. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 2888. <https://Doi.Org/10.35891/TP.V14i1.2888>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (Xanthosoma Sagittifolium) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56. <https://Doi.Org/10.21107/Agrointek.V14i1.6309>
- Safitri, D., Azkia, K., Adha, M. N., Adhisa Putra, M. R., & Pratama Mandala, R. (2024). Kandungan Folat Tepung Kacang Hijau Yang Diproses Dengan Berbagai Perlakuan Panas. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 191–196. <https://Doi.Org/10.58344/Jig.V2i1.52>
- Salsabila, N., Prayitno, S. A., & Novri, D. (2022). Penentuan Mutu Produk Tortila Substitusi Tepung Kacang Hijau Menggunakan Uji Kruskal Wallis. 3(4), 546.
- Sarifah, S., Riwayati, I., & Maharani, F. (2021). Modifikasi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Menggunakan Metode Heat Moisture Treatment (Hmt) Dengan Variasi Suhu Dan Lama Pengeringan. *Journal Inovasi Teknik Kimia*, 6(1), 42–45.
- Subaktilah, Y., & Wahyono, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata L) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21.

- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata L*) Terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), 18–21. <https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629>
- Syaiful, F., Indriyani Syafutri, M., Lidiasari, E., Indah Astari, E., Raya Palembang-Prabumulih, J. K., & Selatan, S. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *Pasundan Food Technology Journal (Pftj)*, 9(2).
- Ulyarti, Surhaini, & Farwati, A. (2021). Pengaruh Tepung Buah Nipah Terhadap Karakteristik Biskuit Tinggi Serat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 101–112.
- Violalita, F., Yanti, H. Fitri, Syuryani, S., & Fahmy, K. (2019). Substitusi Tepung Bengkuang Pada Pembuatan Brownies Yam. *Agroteknika*, 2(1), 41–50.
- Wardani, D. H. K. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Bolu Kukus [Universitas Muhammadiyah Surakarta]. In *Skripsi*.
- Yanti, S., Wahyuni, N., & Hastuti, H. P. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Bolu Kukus Berbahan Dasar Tepung Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Jurnal Science And Technology*, 3(3). <http://jurnal.uts.ac.id>

LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Pengujian Organoleptik Aroma

RESPONDEN	AROMA																	
	A0 (KONTROL)			A1			A2			A3			A4			A5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	6	6	6	4	6	3	6	7	4	6	5	4	6	5	4	6	6	5
R2	3	2	3	4	3	5	5	3	2	4	3	2	4	4	3	5	5	5
R3	6	2	6	4	5	4	6	5	3	5	4	3	5	3	6	3	5	5
R4	4	4	6	3	6	4	5	7	5	7	6	5	6	4	4	5	4	5
R5	2	2	3	5	6	5	5	6	3	4	4	6	4	3	7	5	4	4
R6	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	7	5	5	5	5	5
R7	3	2	3	7	5	6	5	5	7	6	6	6	7	6	6	4	5	6
R8	3	5	5	6	4	7	6	3	6	6	7	5	6	6	6	3	4	4
R9	6	2	3	6	6	6	6	6	6	6	6	7	6	5	6	6	6	6
R10	1	2	2	4	5	3	3	4	2	4	5	3	5	4	4	4	6	6
R11	2	2	2	6	6	5	5	5	6	6	5	6	6	5	6	4	6	5
R12	6	4	5	4	5	4	5	6	6	3	6	6	6	4	6	6	3	6
R13	6	4	5	5	6	5	5	4	4	4	5	5	4	5	4	3	4	4
R14	3	5	6	5	6	5	4	4	5	4	5	5	6	4	4	4	6	6
R15	3	2	3	5	5	5	4	5	5	6	6	6	4	5	4	4	4	5
R16	3	3	3	4	4	4	5	6	6	5	6	4	4	5	6	5	5	6
R17	3	3	3	4	4	4	6	5	5	6	5	4	7	6	5	5	4	6
R18	3	2	3	3	4	5	2	5	5	6	6	6	3	4	6	3	5	5
R19	5	5	2	4	7	5	3	6	6	5	7	4	6	6	5	6	5	6
R20	4	4	2	3	6	4	4	5	6	5	7	5	6	4	6	6	5	6
R21	4	5	2	5	4	4	6	5	5	6	6	5	5	5	4	4	5	5
R22	5	5	3	6	6	7	6	6	4	7	7	7	7	6	6	4	4	5
R23	2	2	1	6	6	4	6	6	5	5	5	6	4	4	5	5	5	6
R24	2	1	3	1	1	2	3	3	2	7	2	5	4	2	6	5	3	5
R25	3	4	2	4	6	4	4	5	3	6	3	5	3	6	7	5	6	6
JUMLAH	92	83	87	113	127	114	120	127	116	134	132	125	131	116	131	115	120	133
RATA-RATA	3,68	3,32	3,48	4,52	5,08	4,56	4,80	5,08	4,64	5,36	5,28	5,00	5,24	4,64	5,24	4,60	4,80	5,32
TOTAL	3,49			4,72			4,84			5,21			5,04			4,91		

Lampiran 2 Hasil Analisa Sidik Ragam Aroma

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.694	5	1.139	14.426	.000
Within Groups	.947	12	.079		
Total	6.641	17			

Lampiran 3 Hasil Uji Lanjut Duncan Aroma

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	3.4933	
A1	3		4.7200
A2	3		4.8400
A5	3		4.9067
A4	3		5.0400
A3	3		5.2133
Sig.		1.000	.073

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 4 Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur

RESPONDEN	TEKSTUR																	
	A0 (KONTROL)			A1			A2			A3			A4			A5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	1	3	2	2	2	3	3	1	5	3	2	3	6	6	3	5	4
R2	3	3	3	2	3	2	3	4	3	2	2	3	2	5	4	3	5	6
R3	4	3	2	3	6	3	7	4	5	5	5	5	7	7	6	6	5	4
R4	6	5	3	2	2	4	2	6	2	6	5	6	3	6	5	5	5	5
R5	4	7	5	5	6	6	5	5	1	3	5	5	7	4	5	5	4	4
R6	5	2	2	4	4	5	3	3	2	3	6	5	3	2	6	6	6	4
R7	3	3	2	6	6	5	5	3	2	5	4	2	6	3	3	6	5	4
R8	4	3	2	2	2	5	6	3	6	7	4	6	6	4	7	5	4	6
R9	6	2	3	5	6	5	5	6	6	5	6	6	5	6	5	6	6	6
R10	2	2	2	3	4	3	2	5	2	6	5	6	7	5	6	6	4	6
R11	5	5	5	5	6	4	3	3	5	6	7	5	3	3	6	6	5	4
R12	6	4	3	4	4	2	3	4	2	4	5	4	5	5	5	6	6	6
R13	5	4	4	6	5	5	5	5	5	6	5	4	6	6	5	5	4	4
R14	4	5	5	6	5	4	4	4	5	6	6	5	6	5	4	6	6	5
R15	2	2	2	2	5	3	2	4	5	6	6	6	5	6	5	5	5	6
R16	5	3	3	3	5	3	4	4	3	5	6	5	6	6	5	6	6	4
R17	3	3	3	4	3	4	4	6	5	7	5	6	6	5	6	6	4	4
R18	2	2	3	3	4	5	3	5	5	5	6	5	7	6	5	4	5	6
R19	6	7	2	1	6	2	5	4	3	5	6	6	5	7	6	5	4	6
R20	4	6	3	1	3	4	4	3	5	6	3	6	6	4	4	4	6	4
R21	2	5	3	4	5	5	6	6	4	7	6	6	5	6	5	4	3	5
R22	5	3	2	4	6	2	3	5	5	6	6	6	5	6	7	4	5	6
R23	3	3	2	3	3	3	3	3	2	5	5	5	5	7	6	6	6	4
R24	2	2	4	1	2	2	3	4	3	6	7	6	5	4	6	5	6	5
R25	3	3	2	3	3	3	4	4	5	7	5	7	6	6	4	6	6	5
JUMLAH	98	88	73	84	106	91	97	106	92	133	130	129	128	130	133	129	127	123
RATA-RATA	3,92	3,52	2,92	3,36	4,24	3,64	3,88	4,24	3,68	5,32	5,20	5,16	5,12	5,20	5,32	5,16	5,08	4,92
TOTAL	3,45			3,75			3,93			5,23			5,21			5,05		

Lampiran 5 Hasil Analisa Sidik Ragam Tekstur

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.912	5	1.982	20.941	.000
Within Groups	1.136	12	.095		
Total	11.048	17			

Lampiran 6 Hasil Uji Lanjut Duncan Tekstur

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	3.4533	
A1	3	3.7467	
A2	3	3.9333	
A5	3		5.0533
A4	3		5.2133
A3	3		5.2267
Sig.		.093	.524

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 7 Hasil Pengujian Organoleptik Rasa

RESPONDEN	RASA																	
	A0 (KONTROL)			A1			A2			A3			A4			A5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	2	2	4	3	3	4	5	6	4	5	6	5	5	7	6	6	6	4
R2	1	2	3	5	4	5	5	3	2	5	6	7	5	5	6	4	6	6
R3	2	2	4	4	4	5	5	6	2	6	6	7	5	7	5	6	5	4
R4	6	6	2	4	2	5	4	6	4	6	7	5	5	7	6	6	5	4
R5	1	3	1	5	4	4	4	4	4	6	5	6	5	5	6	6	5	3
R6	2	3	3	3	3	3	3	5	4	5	5	6	6	5	5	5	5	5
R7	5	1	2	5	4	4	4	5	5	6	6	6	6	5	7	6	6	5
R8	5	5	5	6	6	6	6	6	6	6	6	7	6	6	7	6	6	6
R9	5	2	6	5	4	7	6	6	7	7	7	7	7	6	7	6	7	5
R10	2	1	2	3	5	4	2	2	3	5	6	4	5	5	5	6	2	6
R11	3	2	2	5	6	5	3	5	6	6	6	6	6	5	5	5	7	6
R12	6	2	4	2	3	3	5	4	6	6	6	5	6	4	6	6	6	6
R13	6	4	5	7	5	6	6	4	5	6	5	4	4	6	5	5	5	4
R14	2	4	2	5	3	3	5	5	4	6	6	6	6	6	6	5	5	5
R15	2	2	2	4	4	4	2	5	3	6	7	7	5	6	5	4	5	4
R16	5	3	3	4	5	4	5	5	4	6	6	5	7	6	7	6	5	5
R17	3	3	3	4	4	4	5	6	4	5	5	6	6	7	7	7	7	5
R18	3	2	2	3	4	5	2	5	4	6	6	6	5	6	5	2	5	5
R19	1	2	1	2	5	5	3	4	3	5	6	6	7	7	5	7	7	6
R20	5	1	2	4	3	5	5	6	4	5	6	6	6	6	7	4	6	5
R21	2	5	1	5	5	3	5	5	4	6	7	6	5	6	6	2	4	6
R22	3	3	2	4	6	4	3	5	2	6	6	6	6	6	7	5	4	5
R23	2	2	2	3	3	3	3	4	5	6	6	6	5	5	4	6	6	5
R24	5	3	4	4	3	4	4	5	3	7	6	5	6	5	5	7	6	5
R25	3	4	4	5	5	3	4	5	5	6	5	6	6	6	4	6	5	4
JUMLAH	82	69	71	104	103	108	104	122	103	145	149	146	141	145	144	134	136	124
RATA-RATA	3,28	2,76	2,84	4,16	4,12	4,32	4,16	4,88	4,12	5,80	5,96	5,84	5,64	5,80	5,76	5,36	5,44	4,96
TOTAL	2,96			4,20			4,39			5,87			5,73			5,25		

Lampiran 8 Hasil Analisa Sidik Ragam Rasa

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18.313	5	3.663	62.335	.000
Within Groups	.705	12	.059		
Total	19.018	17			

Lampiran 9 Hasil Uji Lanjut Duncan Rasa

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A0	3	2.9600			
A1	3		4.2000		
A2	3		4.3867		
A5	3			5.2533	
A4	3				5.7333
A3	3				5.8667
Sig.		1.000	.364	1.000	.513

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 10 Hasil Pengujian Organoleptik Warna

RESPONDEN	WARNA																	
	A0 (KONTROL)			A1			A2			A3			A4			A5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	3	2	2	4	2	3	5	5	3	4	5	6	6	5	4	4	6	3
R2	3	2	3	4	2	5	6	5	5	5	6	6	6	6	5	6	5	5
R3	6	1	3	4	2	7	5	4	4	6	4	6	4	5	5	7	3	3
R4	2	1	3	4	2	6	5	5	5	7	6	4	6	4	5	6	6	6
R5	1	1	3	4	2	2	5	5	4	5	4	5	4	3	2	2	2	4
R6	2	3	2	3	4	3	5	5	5	5	4	6	6	3	5	4	5	4
R7	3	2	4	6	6	6	6	5	3	7	6	7	6	6	6	6	6	6
R8	2	3	3	5	5	6	6	4	6	6	5	5	6	3	6	3	3	5
R9	2	2	2	6	6	5	7	3	7	6	6	6	3	2	6	3	5	2
R10	1	1	2	3	4	3	5	6	4	7	5	5	4	2	5	3	5	6
R11	2	2	2	5	5	3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	3	6	5
R12	3	4	5	6	6	6	5	3	4	6	4	5	5	6	7	2	3	2
R13	5	3	4	6	5	6	5	4	4	5	4	5	3	6	5	3	6	4
R14	3	3	3	5	5	3	4	3	5	5	6	4	4	6	4	2	5	5
R15	3	3	4	5	5	5	5	4	5	6	6	6	4	5	3	4	5	4
R16	3	3	3	6	4	4	6	6	4	6	5	5	5	5	6	4	4	4
R17	3	3	3	4	5	4	5	5	3	7	6	6	6	5	3	5	4	6
R18	4	3	3	3	5	4	6	6	6	6	6	6	5	5	3	4	6	6
R19	7	7	3	2	5	2	6	2	2	5	6	7	5	3	3	4	4	6
R20	1	2	1	4	2	4	6	6	5	6	5	6	5	5	5	4	4	5
R21	2	6	2	3	7	5	4	3	3	6	6	6	5	3	3	3	5	4
R22	3	4	3	5	7	2	6	4	4	7	5	7	7	5	5	7	4	3
R23	2	2	2	4	4	6	5	5	6	7	7	7	5	5	5	6	6	6
R24	4	3	2	2	4	3	5	6	4	7	5	5	5	5	7	7	4	5
R25	4	3	3	2	4	3	5	4	3	2	6	5	6	5	7	6	5	6
JUMLAH	74	69	70	105	108	106	134	114	110	145	134	142	127	114	121	108	117	115
RATA-RATA	2,96	2,76	2,80	4,20	4,32	4,24	5,36	4,56	4,40	5,80	5,36	5,68	5,08	4,56	4,84	4,32	4,68	4,60
TOTAL	1,91			4,25			4,77			5,61			4,83			4,53		

Lampiran 11 Hasil Analisa Sidik Ragam Warna

ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.703	5	2.541	35.069	.000
Within Groups	.869	12	.072		
Total	13.572	17			

Lampiran 12 Hasil Uji Lanjut Duncan Warna

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A0	3	2.8400			
A1	3		4.2533		
A5	3		4.5333	4.5333	
A2	3			4.7733	
A4	3			4.8267	
A3	3				5.6133
Sig.		1.000	.227	.228	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 13 Hasil Pengujian Kadar Air Biskuit

Perlakuan	Ulangan	Kadar Air	Rata - Rata
A0	1	7,88	7,5133
	2	7,37	
	3	7,29	
A3	1	6,70	6,6409
	2	6,51	
	3	6,70	
A4	1	5,99	5,8891
	2	5,85	
	3	5,83	

Lampiran 14 Hasil Analisa Sidik Ragan Kadar Air Biskuit

ANOVA

Kadar_Air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.961	2	1.981	48.677	.000
Within Groups	.244	6	.041		
Total	4.205	8			

Lampiran 15 Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Air Biskuit

Kadar_Air

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A4	3	5.8900		
A3	3		6.6367	
A0	3			7.5133
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 16 Hasil Pengujian Kadar Abu Biskuit

Perlakuan	Ulangan	kadar abu Biskuit	Rata - Rata
A0	1	2,69	2,66
	2	2,84	
	3	2,44	
A3	1	2,42	2,34
	2	2,31	
	3	2,27	
A4	1	2,43	2,70
	2	3,01	
	3	2,68	

Lampiran 17 Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu Biskuit

ANOVA

Kadar_Abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.246	2	.123	2.811	.138
Within Groups	.263	6	.044		
Total	.509	8			

Lampiran 18 Hasil Pengujian Kadar Lemak Biskuit

Perlakuan	Ulangan	Kadar lemak	Rata - Rata
A0	1	10,44	10,40
	2	10,69	
	3	10,07	
A3	1	12,43	12,27
	2	12,39	
	3	12,00	
A4	1	11,31	11,39
	2	11,58	
	3	11,28	

Lampiran 19 Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak Biskuit

ANOVA

Kadar_Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.270	2	2.635	43.664	.000
Within Groups	.362	6	.060		
Total	5.632	8			

Lampiran 20 Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Lemak Biskuit

Kadar_Lemak

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	10.4000		
A4	3		11.3900	
A3	3			12.2733
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 21 Hasil Pengujian Kadar Serat Biskuit

Perlakuan	Ulangan	Kadar Serat	Rata - Rata
A0	1	28,83	29,03
	2	28,47	
	3	29,80	
A3	1	38,22	38,86
	2	39,23	
	3	39,13	
A4	1	35,34	34,96
	2	34,24	
	3	35,31	

Lampiran 22 Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Biskui

ANOVA

Kadar_Serat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	146.912	2	73.456	187.457	.000
Within Groups	2.351	6	.392		
Total	149.263	8			

Lampiran 23 Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Biskuit

Kadar_Serat

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	29.0333		
A4	3		34.9633	
A3	3			38.8600
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 24 Hasil Pengujian Kadar Protein Biskuit

Perlakuan	Ulangan	Kadar Protein	Rata-rata
A0	1	5,86	5,75
	2	5,84	
	3	5,55	
A2	1	12,49	12,17
	2	11,58	
	3	12,45	
A3	1	10,65	11,20
	2	11,32	
	3	11,62	

Lampiran 25 Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein Biskuit

ANOVA

Kadar_Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	71.879	2	35.940	199.234	.000
Within Groups	1.082	6	.180		
Total	72.962	8			

Lampiran 26 Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein Biskuit

Kadar_Protein

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	5.7500		
A4	3		11.1967	
A3	3			12.1733
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 27 Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat Biskuit

perlakuan	ulangan	kadar karbohidrat	rata-rata
A0	1	73,12	73,67
	2	73,25	
	3	74,65	
A2	1	65,95	66,58
	2	67,20	
	3	66,58	
A3	1	69,63	68,82
	2	68,25	
	3	68,59	

Lampiran 28 Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat Biskuit

ANOVA

Kadar_Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	78.933	2	39.466	72.762	.000
Within Groups	3.254	6	.542		
Total	82.187	8			

Lampiran 29 Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Karbohidrat Biskuit

Kadar_Karbohidrat

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3	3	66.5767		
A4	3		68.8233	
A0	3			73.6733
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 30 Hasil Pengujian Total Kalori Biskuit

perlakuan	ulangan	Total Kalori	rata-rata
A0	1	406,470	409,15
	2	414,033	
	3	406,935	
A2	1	437,228	437,02
	2	438,260	
	3	435,586	
A3	1	434,311	433,98
	2	433,892	
	3	433,739	

Lampiran 31 Hasil Analisis Sidik Ragam Total Kalori Biskuit

ANOVA

Total_Kalori

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1343.762	2	671.881	74.178	.000
Within Groups	54.346	6	9.058		
Total	1398.109	8			

Lampiran 32 Hasil Uji Lanjut Duncan Total Kalori Biskuit

Total_Kalori

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	409.1433	
A4	3		433.9800
A3	3		436.0267
Sig.		1.000	.437

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

Lampiran 33 Hasil Pengujian Vitamin C Biskuit

perlakuan	ulangan	Vitamin C	rata-rata
A0	1	0,084	0,084
	2	0,081	
	3	0,086	
A3	1	0,055	0,055
	2	0,056	
	3	0,053	
A4	1	0,051	0,051
	2	0,053	
	3	0,049	

Lampiran 34 Hasil Analisis Sidik Ragam Vitamin C Biskuit

ANOVA

Vitamin_C

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.346	2	.173	7.371	.024
Within Groups	.141	6	.023		
Total	.487	8			

Lampiran 35 Hasil Uji Lanjut Duncan Vitamin C Biskuit

Vitamin_C

Duncan^a

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	.0837	
A4	3	.2040	
A3	3		.5467
Sig.		.373	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 36 Hasil Pengujian β -kartoten Biskuit

perlakuan	ulangan	Beta Karoten	rata-rata
A0	1	114,639	114,74
	2	114,972	
	3	114,619	
A3	1	114,743	112,51
	2	109,291	
	3	113,508	
A3	1	105,977	107,45
	2	109,513	
	3	106,872	

Lampiran 37 Hasil Analisis Sidik Ragam β -kartoten Biskuit

ANOVA

BetaCaroten

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	83.721	2	41.860	10.845	.010
Within Groups	23.159	6	3.860		
Total	106.880	8			

Lampiran 38 Hasil Uji Lanjut Duncan β -kartoten Biskuit

BetaCaroten

Duncan^a

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A4	3	107.4533	
A3	3		112.5133
A0	3		114.7433
Sig.		1.000	.214

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 39 Hasil Pengujian Uji Warna Biskuit

perlakuan	L	rata-rata	perlakuan	b	rata-rata	perlakuan	a	rata-rata
A0	49,64	51,58	A0	20,52	21,61	A0	4,38	5,11
	53,77			23,34			7,03	
	51,33			20,97			3,91	
A3	61,14	64,13	A3	28,65	29,38	A3	2,21	2,43
	68,57			32,26			2,75	
	62,67			27,22			2,34	
A4	65,22	58,06	A4	31,56	26,17	A4	1,69	1,90
	53,17			23,74			2,44	
	55,80			23,22			1,58	

Lampiran 40 Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Warna Biskuit

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
L	Between Groups	236.216	2	118.108	5.921	.038
	Within Groups	119.693	6	19.949		
	Total	355.909	8			
a	Between Groups	17.689	2	8.844	8.482	.018
	Within Groups	6.256	6	1.043		
	Total	23.945	8			
b	Between Groups	91.406	2	45.703	4.441	.066
	Within Groups	61.743	6	10.290		
	Total	153.149	8			

Lampiran 41 Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Warna Biskuit

L			
Duncan ^a			
Subset for alpha = 0.05			
Perlakuan	N	1	2
A0	3	51.5800	
A4	3	58.0633	58.0633
A3	3		64.1267
Sig.		.126	.147

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

a

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A4	3	1.9033	
A3	3	2.4333	
A0	3		5.1067
Sig.		.548	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	21.6100	
A4	3	26.1733	26.1733
A3	3		29.3767
Sig.		.132	.267

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 42 Hasil Pengujian Uji Tekstur Biskuit

Perlakuan	Hardness	Rata-rata
A0	383,0	376,2
	363,5	
	382,0	
A3	312,0	313,7
	319,0	
	310,0	
A4	327,5	324,7
	314,0	
	332,5	

Lampiran 43 Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Tekstur Biskuit

ANOVA

Uji_Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6154.056	2	3077.028	40.399	.000
Within Groups	457.000	6	76.167		
Total	6611.056	8			

Lampiran 44 Hasil Uji Lanjut Duncan Uji Tekstur Biskuit

Uji_Tekstur

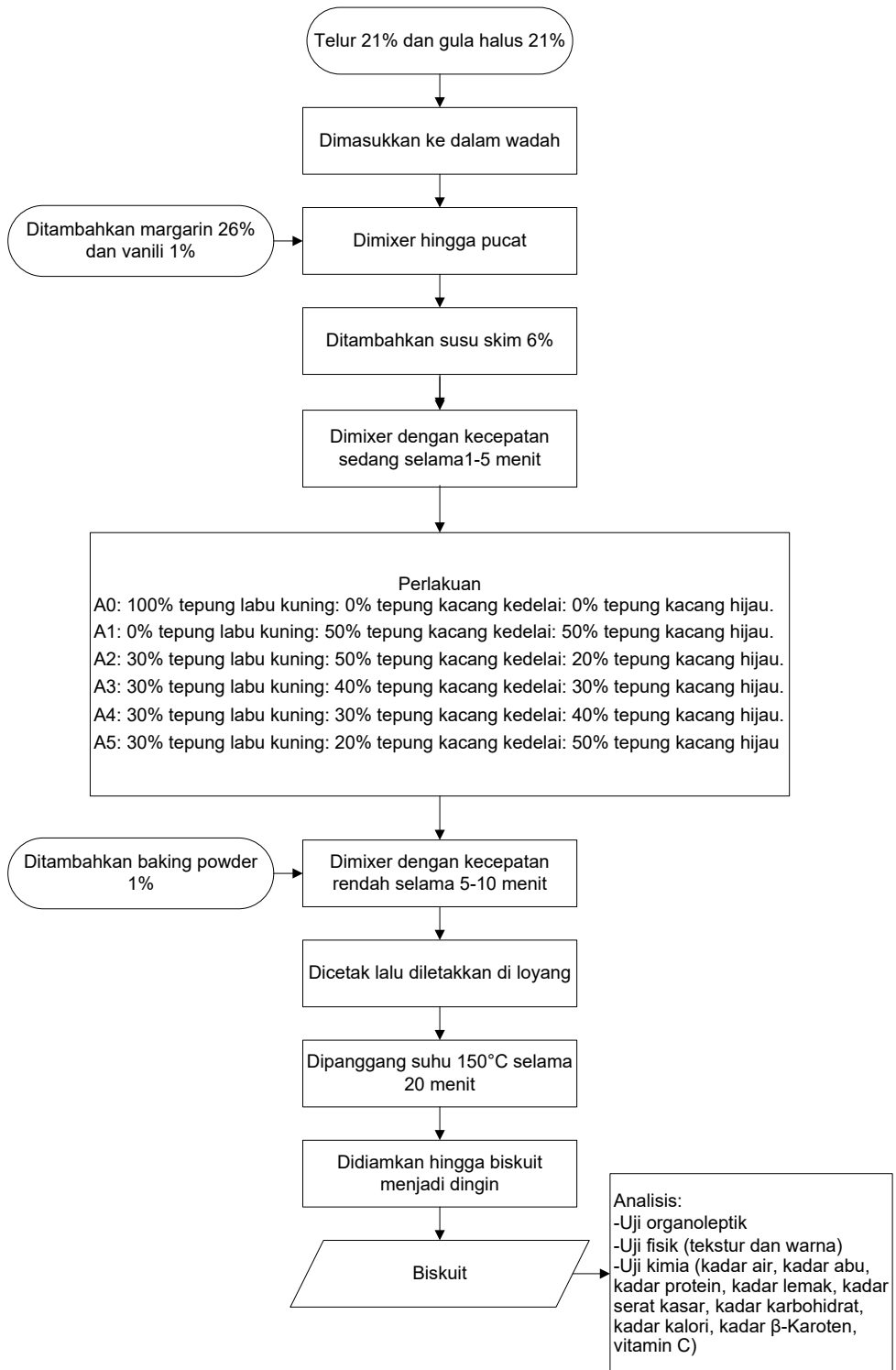
Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A3	3	319.333	
A4	3	322.167	
A0	3		376.167
Sig.		.705	1.000






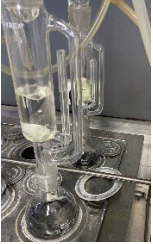




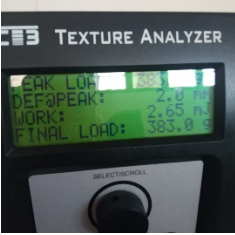
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 45 Diagram Alir Pembuatan Biskuit



Lampiran 46 Dokumentasi Penelitian

		
<p>Pembuatan Biskuit</p>		
 <p data-bbox="456 942 653 977" style="text-align: center;">Uji Organoleptik</p>	 <p data-bbox="991 952 1101 987" style="text-align: center;">Kadar air</p>	
 <p data-bbox="296 1309 447 1344" style="text-align: center;">Kadar lemak</p>	 <p data-bbox="666 1319 797 1354" style="text-align: center;">Kadar abu</p>	 <p data-bbox="1002 1329 1092 1363" style="text-align: center;">Protein</p>
 <p data-bbox="262 1647 481 1682" style="text-align: center;">Kadar Serat kasar</p>	 <p data-bbox="659 1638 803 1673" style="text-align: center;">Betakaroten</p>	 <p data-bbox="982 1628 1112 1663" style="text-align: center;">Uji Tekstur</p>