

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N dan Muhammad SS. 2009. Karakteristik Pati dari Batang Pohon Aren Pada Berbagai Fase Pertumbuhan. *Jurnal Agroland*: 16(3): 199-205.
- Ambarita MDY., Eva SB dan Hot S. 2015. Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroteknologi* 4(1): 1911-19924.
- Anggeraini, Arvita. 2013. Pengaruh Jumlah Wortel Dan Lama Pengukusan Terhadap Mutu Nugget. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan
- Anggraini, T., Yossie, KD dan Kesuma S. 2017. Karakteristik Sponge Cake Berbahan Dasar Tepung Beras Merah, Hitam Dan Putih Dari Beberapa Daerah Di Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Industri* 7(2): 123-136.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan: 12-27.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Tepung Pisang. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Diakses dari <http://lib.kemenerin.go.id/neo/detail.php?id=226301> (Diakses pada 31 November 2019)
- Bratzler, LJ. 1971. *The Science of Meat and Meat Products* 2nd Edition. W.H Freeman and Co., San Fransisco. Hal: 328-345.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Fadhallah, Esa Ghanim. 2016. *Kajian Proses Perendaman dan Pengukusan Untuk Meningkatkan Mutu Beras Pratanak Pada Beberapa Varietas Gabah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Fakhrunnisa, D. (2016) *Etnik Bugis Mandar Di Dusun Mandar Sari, Desa Sumberkima, Gerokgak, Buleleng, Bali (Sejarah, Pemertahanan Identitas Etnik Dan Kontribusinya Bagi Pembelajaran Sejarah)*. Skripsi. Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja: Bali.
- Falestina, Sonia Syahnash. 2016. *Pemanfaatan Tepung Pisang Dalam Pembuatan Produk Banana Éclair Dan Kue Satu Pisang*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Gustiawati, Nurul. 2016. *Peningkatan Kualitas Garam Rakyat Dengan Metode Rekrystalisasi*. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember : Surabaya.
- Hakiki, Novi Nur. 2019. *Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix*. e-journal Tata Boga 8 (1): 99-109.
- Handayani, Christine. 2017. *Optimasi Fortifikasi Tepung Pisang (Musa paradisiaca Lin)*

- Var.Uter Dan Subtitusi Terigu dalam Mocaf Terasetilasi. Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana : Salatiga.
- Harzau dan Estiasih. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Patu Jagung san Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 138-147.
- Julfan, Noviar H dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Linn) Dalam Pembuatan Dodol. *Jom Faperta* 3(2): 1-12.
- Kasrina dan Anis ZQ. 2013. Pisang Buah (*Musa Spp*): Keragaman Dan Etnobotaninya Pada Masyarakat Di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung* :33-40.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi*. Jakarta.
- Kumolontang, Nova. 2015. Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “Cookies Santang”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 7(2): 69-79.
- Koswara, Sutrisno. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. Institu Pertanian Bogor: Bogor.
- Lolodatu, Elina Suryani. 2015. *Kualitas Non Flaky Crackers Coklat Dengan Variasi Substitusi Tepung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca forma typica*)*. Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta: Yogyakarta.
- Mahalingam., S. Velupillai dan S. Ekanayake. 2014. Study On Preparation Of Rice-Wheat Bread Using Premix. *The Journal of Agricultural Sciences* 9(1): 31-36.
- Muhartono. 2011. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal.
- Murtiningsih, W dan Muhadjir. 1990. Ilmu Cara Peringatan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang. *Buletin Penelitian Hortikultura* 5(2): 92 – 98.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nurdinayanti, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar B-Karoten Dan Daya Terima Apem. Diploma thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Palguna, IGPA., Sugiyono dan Bambang H. 2013. Optimasi Rasio Pari Terhadap Air dan Suhu Gelatinisasi untuk Pembentukan Pati Resisten Tipe III pada Pati Sagu (*metroxylon sagu*). *Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT)*: 253-261.
- Prabawati, S., Suryanti and Setyabudi, D. A. (2008) *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Artikel. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

- Prasetyo, Rhais. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Hotong (*Setaria italica*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Purba, Cherlyana Octavia. 2010. Pengaruh KCN Terhadap Kandungan Gula-Gula Pereduksi Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Selama Proses Pematangan. Skripsi. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Pursudarsono, F. Djalal R dan Aris SW. 2015. Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam Dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 10(1): 35-45.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Petanian. 2016. Pertanian Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura. Outlook. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Putra, Adi Pratama Herawan. 2017. Rancang Bangun Pengaduk Santan Menghasilkan Minyak Vco (Pengujian). Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya: Palembang.
- Radiena, Mozes S.Y. 2016. Umur Optimum Panen Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L) Terhadap Mutu Tepung Pisang. Majalah BIAM 12 (2): 27-33
- Rahayu, Andi Anna. 2016. Makassar Cooking Club. Ebook. Cv. Social Politik Genius: Makassar.
- Rachma, YA., Dina YA., Lita LS., Siti S dan Yoga P. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Malt Gabah Beras Merah dan Malt Beras Merah dengan Perlakuan Malting pada Lama Germinasi yang Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 7 (3): 104-110
- Rahayu, WP., Rindit P., Umar S., Giyatmi dan Ardiansyah. 2016. Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. PT Penerbit IPB Press.
- Sadat, Anwar. 2015. Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit (CaC_2) Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Buah Pisang (*Musa Pradasiaca* L). Skripsi. Universitas Lampung: Bandar Lampung
- Setyadi, didit anindita. 2016. Pengaruh Jenis Tepung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dan Waktu Pemanggangan Terhadap Karakteristik Banana Flakes. Skripsi. Universitas Pasundan: Bandung.
- Setyaji, H., Viny, S dan Rahimsyah. 2012. Sifat Kimia Dan Fisika Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains 14(1): 17-22.
- Shiddiqah, Aisyah. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Jumlah Mikrobia Pada Mi Basah Dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tapioka. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.

- Soekarto, ST. 2012. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Liberty, Yogyakarta.
- Suprayogi, Ivana. 2017. *Optimasi Penurunan Kadar Air Selama Proses Staling Di Produksi Breadcrumbs Pt. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Salatiga*. Laporan Kerja Praktek. Universitas Katolik Soegijapranata: Semarang.
- Tunjungsari, Maulina. 2015. *Analisis Permintaan, Kepuasan, Dan Loyalitas Konsumen Ibu Rumah Tangga Dalam Mengonsumsi Santan Sun Kara Di Kota Bandar Lampung*. Skripsi. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Utomo, Aditya Wahyu. 2016. *Pengembangan Ensiklopedi Makanan Tradisional Daerah Istimewah Yogyakarta*. Universitas Sanata Dharma : Yogyakarta.
- Wahyuni. 2017. *Studi Pembuatan Tepung Premix Dari Formulasi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L), Tepung Terigu, Dan Anggur Laut (Caulerpa Racemosa) Untuk Pengolahan Bakso Fungsional*. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Winarti, S., Sudaryati HP dan Erick E. 2016. *Sifat Fisiko-Kimia Flake Pisang Kepok dengan Substitusi Tepung Cassava*. *Jurnal Rekapangan* 11(2): 1-10.
- Wiramukti, A. 2012. *Pemanfaatan Pigmen Antosianin Ekstrak Murbei (Morus alba) Sebagai Agen Biosensor dalam Pembuatan Pengemas Edible Film Pendeteksi Kerusakan Sosis Melalui Indikator pH*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Wiranata, Yayan Sukma. 2013. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Impor Gula Pasir Di Indonesia Tahun 1980-2010*. *Economics Development Analysis Journal* 2 (1): 1-5.
- Wulandari, E., Fantun, SPH., Een S dan Marleen S. 2019. *Karakterisasi Sifat Fungsional Isolat Protein Biji Sorgum Merah (Sorghumbicolor (L.) Moench) Varietas Lokal Bandung*. *Chimica et Natura Acta*: 7(1): 14-19.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Kadar Air Tepung Premix Barongko

Lampiran 1a. Hasil Pengujian Kadar Air Pada Tepung Premix barongko

Perlakuan	ulangan			Rata rata (%)
	Ulangan I (%)	Ulangan II (%)	Ulangan III (%)	
15 % Tepung pisang kepok	4%	4%	4%	4.0%
20 % Tepung pisang kepok	4%	6%	4%	4.7%
25 % Tepung pisang kepok	5%	5%	5%	5.0%

Lampiran 1b. Hasil Rata-rata Kadar Air Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Kadar Air (%)
15 % Tepung pisang kepok	4%
20 % Tepung pisang kepok	4.7%
25 % Tepung pisang kepok	5%

Lampiran 1c. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Tepung Premix Barongko

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.556 ^a	2	.778	1.750	.252
Intercept	186.778	1	186.778	420.250	.000
PERLAKUAN	1.556	2	.778	1.750	.252
Error	2.667	6	.444		
Total	191.000	9			
Corrected Total	4.222	8			

a. R Squared = .368 (Adjusted R Squared = .158)

Lampiran 2. Hasil Pengujian Densitas Kamba Tepung Premix Barongko

Lampiran 2a. Hasil Pengujian Densitas Kamba pada Tepung Premix barongko

Perlakuan	Ulangan			Rata rata (g/ml)
	Ulangan I (g/ml)	Ulangan II (g/ml)	Ulangan III (g/ml)	
15 % Tepung pisang kepok	0.54	0.57	0.54	0.55
20 % Tepung pisang kepok	0.61	0.64	0.63	0.63
25 % Tepung pisang kepok	0.70	0.73	0.71	0.71

Lampiran 2b. Hasil Rata-rata Densitas Kamba Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Densitas Kamba (g/ml)
15 % Tepung pisang kepok	0.55
20 % Tepung pisang kepok	0.63
25 % Tepung pisang kepok	0.71

Lampiran 2c. Hasil Analisis Sidik Ragam Densitas Kamba Tepung Premix Barongko

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.042 ^a	2	.021	104.222	.000
Intercept	3.560	1	3.560	1.780E4	.000
PERLAKUAN	.042	2	.021	104.222	.000
Error	.001	6	.000		
Total	3.602	9			
Corrected Total	.043	8			

a. R Squared = .972 (Adjusted R Squared = .963)

Lampiran 2d. Hasil Uji Lanjut Densitas Kamba Tepung Premix Barongko

HASIL

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
A1	3	.5467		
A2	3		.6267	
A3	3			.7133
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) = .000.

Lampiran 3. Hasil Pengujian Daya Serap Air Tepung Premix Barongko

Lampiran 3a. Pengujian Daya Serap Air pada Tepung Premix barongko

Perlakuan	Ulangan			Rata rata (%)
	Ulangan I (%)	Ulangan II (%)	Ulangan III (%)	
15 % Tepung pisang kepok	29%	30%	16%	25%
20 % Tepung pisang kepok	52%	46%	51%	50%
25 % Tepung pisang kepok	57%	68%	63%	63%

Lampiran 3b. Hasil Rata-rata Daya Serap Air Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Daya Serap Air (%)
15 % Tepung pisang kepok	25%
20 % Tepung pisang kepok	50%
25 % Tepung pisang kepok	63%

Lampiran 3c. Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Serap Air Tepung Premix Barongko

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2196.222 ^a	2	1098.111	32.403	.001
Intercept	18860.444	1	18860.444	556.538	.000
PERLAKUAN	2196.222	2	1098.111	32.403	.001
Error	203.333	6	33.889		
Total	21260.000	9			
Corrected Total	2399.556	8			

a. R Squared = .915 (Adjusted R Squared = .887)

Lampiran 3d. Hasil Uji Lanjut Daya Serap Air Tepung Premix Barongko

HASIL

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
A1	3	25.0000		
A2	3		49.6667	
A3	3			62.6667
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) = 33.889.

Lampiran 4. Hasil Pengujian Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Lampiran 4a. Hasil Pengujian Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Perlakuan	ulangan			Rata rata (g/ml)
	Ulangan I (%)	Ulangan II (%)	Ulangan III (%)	
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	62%	62%	62%	62%
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	58%	58%	58%	58%
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	54%	54%	54%	54%
Barongko Konvensional	67%	68%	67%	67%

Lampiran 4b. Hasil Rata-rata Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Kadar Air (%)
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	62%
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	58%
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	54%
Barongko Konvensional	67%

Lampiran 4c. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.220 ^a	2	.110	32.403	.001
Intercept	1.886	1	1.886	556.538	.000
PERLAKUAN	.220	2	.110	32.403	.001
Error	.020	6	.003		
Total	2.126	9			
Corrected Total	.240	8			

a. R Squared = .915 (Adjusted R Squared = .887)

Lampiran 4d. Hasil Uji Lanjut Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

HASIL

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
A1	3	.2500		
A2	3		.4967	
A3	3			.6267
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

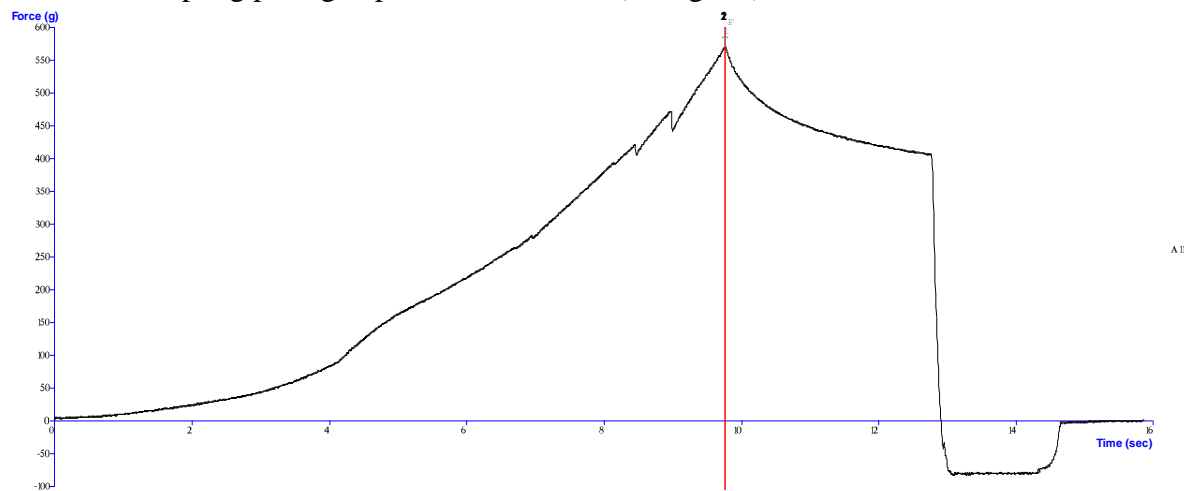
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .003.

Lampiran 5. Hasil Pengujian Tekstur Produk Tepung Premix Barongko

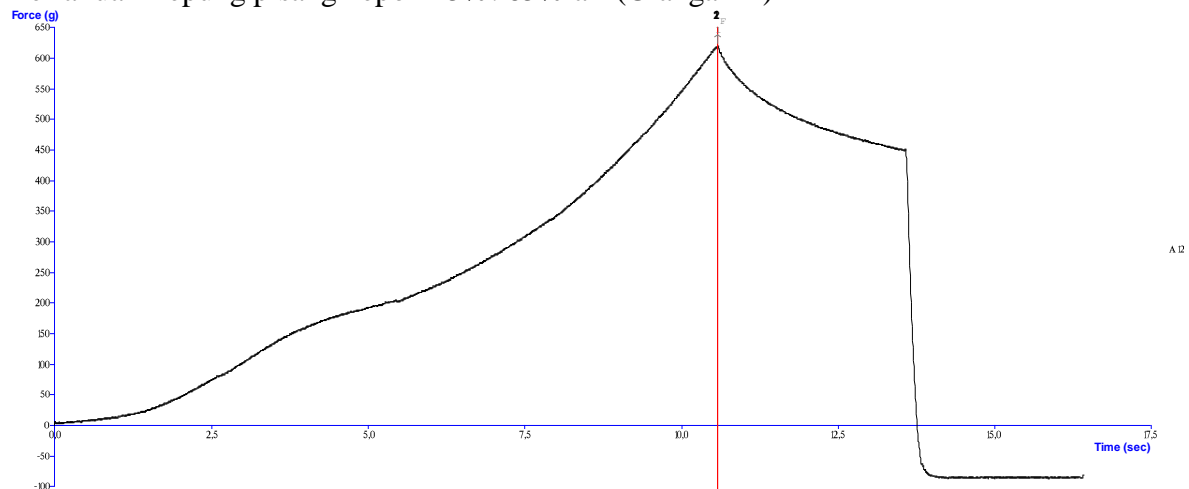
Lampiran 5a. Grafik Pengujian Tekstur Produk Tepung Premix Barongko

a. Perlakuan Tepung pisang kepok 15%: 65% air (Ulangan I)



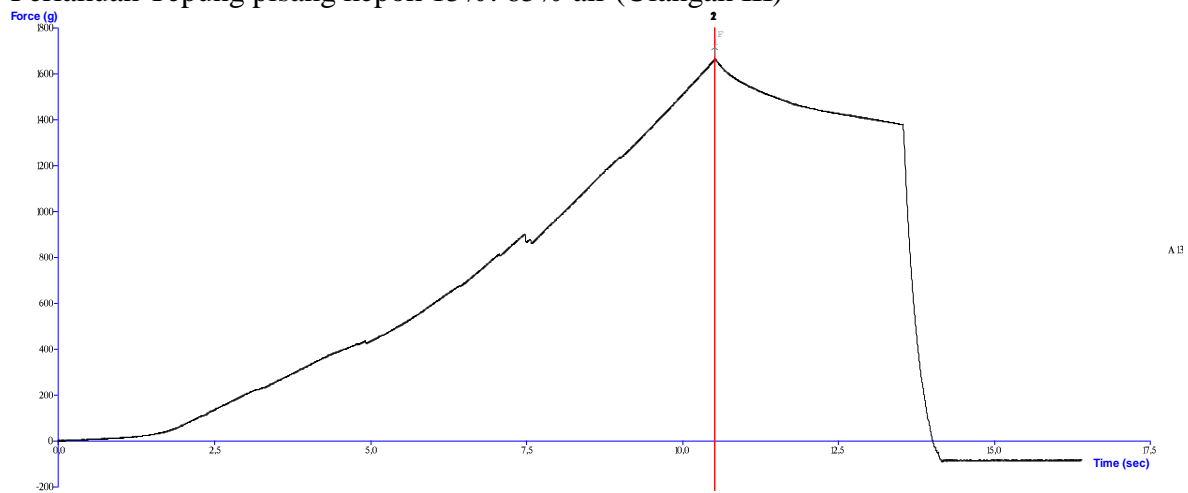
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A11	Unknown		571.42
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	571.42
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0

b. Perlakuan Tepung pisang kepok 15%: 65% air (Ulangan II)



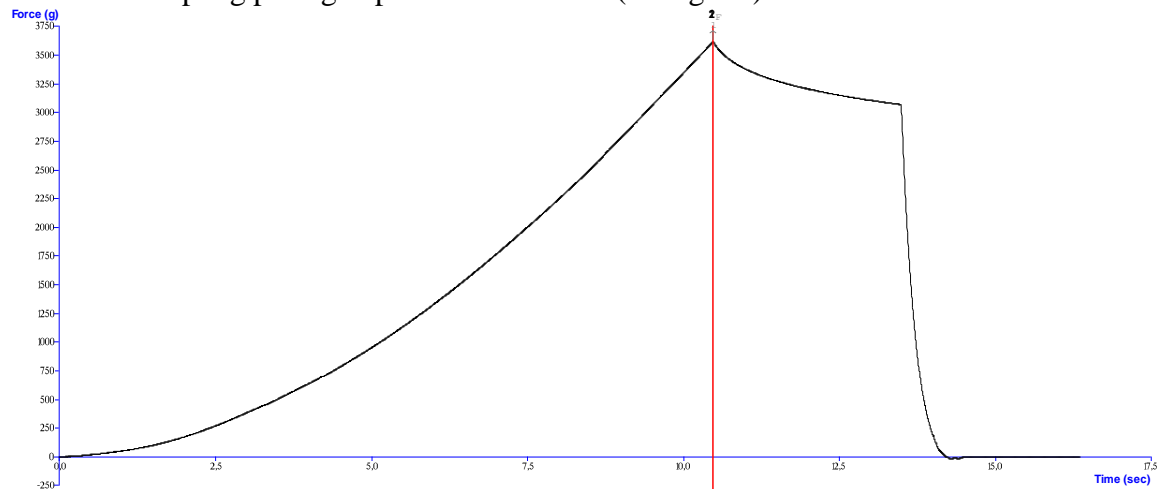
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A12	Unknown		620.162
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	620.162
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

c. Perlakuan Tepung pisang kepok 15% : 65% air (Ulangan III)



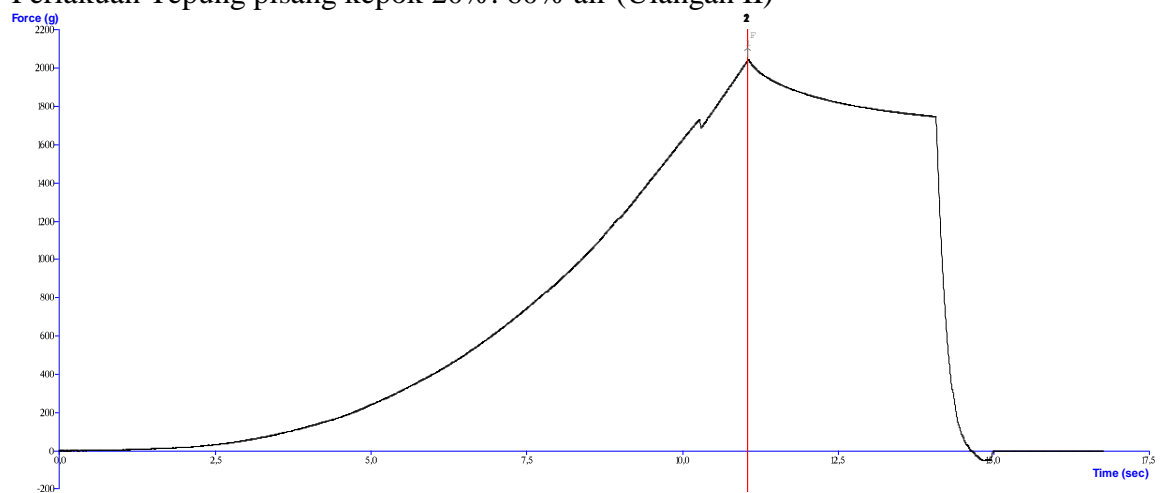
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A13	Unknown		1665.519
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	1665.519
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

d. Perlakuan Tepung pisang kepek 20% : 60% air (Ulangan I)



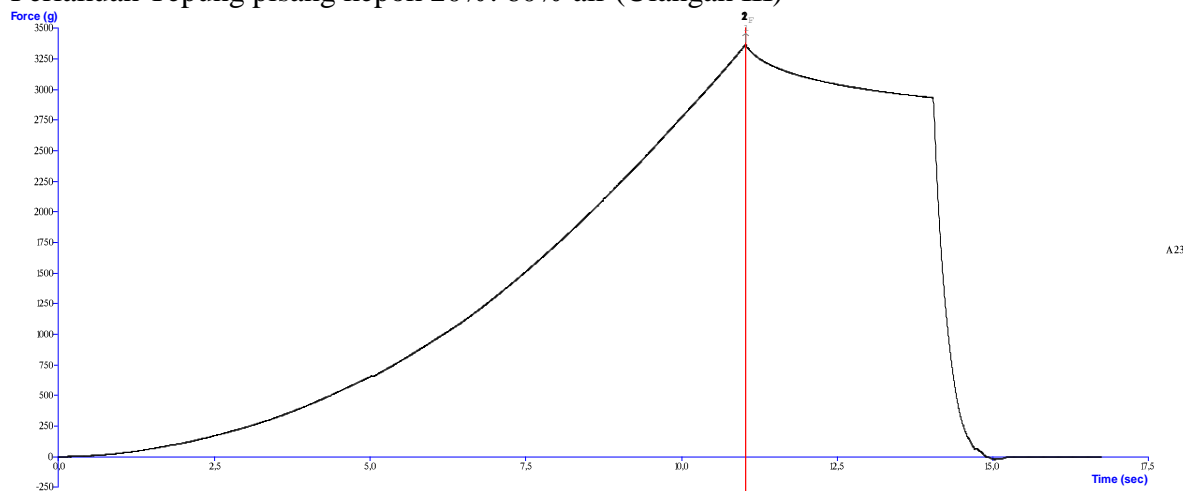
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A21	Unknown		3620.414
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	3620.414
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

e. Perlakuan Tepung pisang kepek 20% : 60% air (Ulangan II)



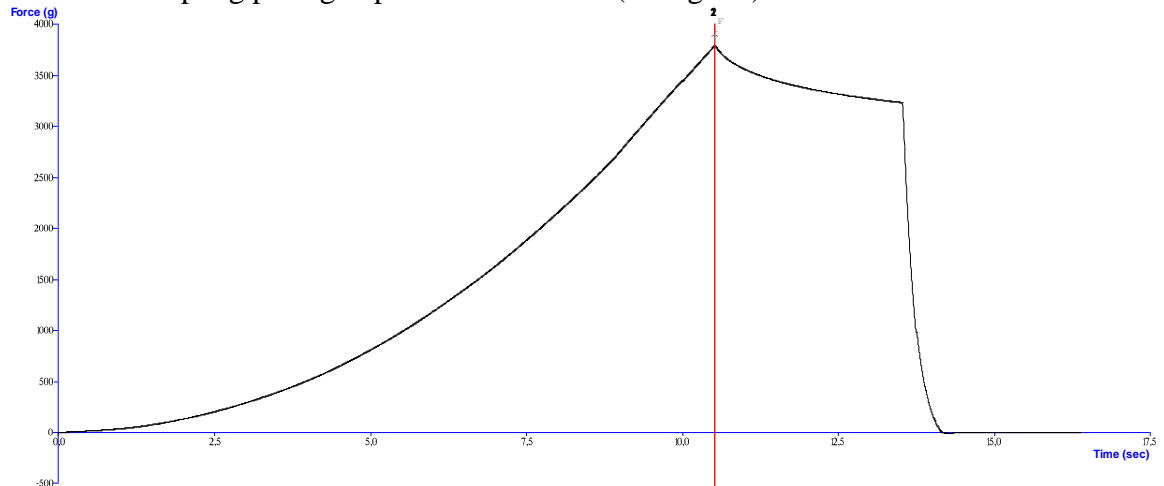
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A22	Unknown		2049.096
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	2049.096
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

f. Perlakuan Tepung pisang kepok 20% : 60% air (Ulangan III)



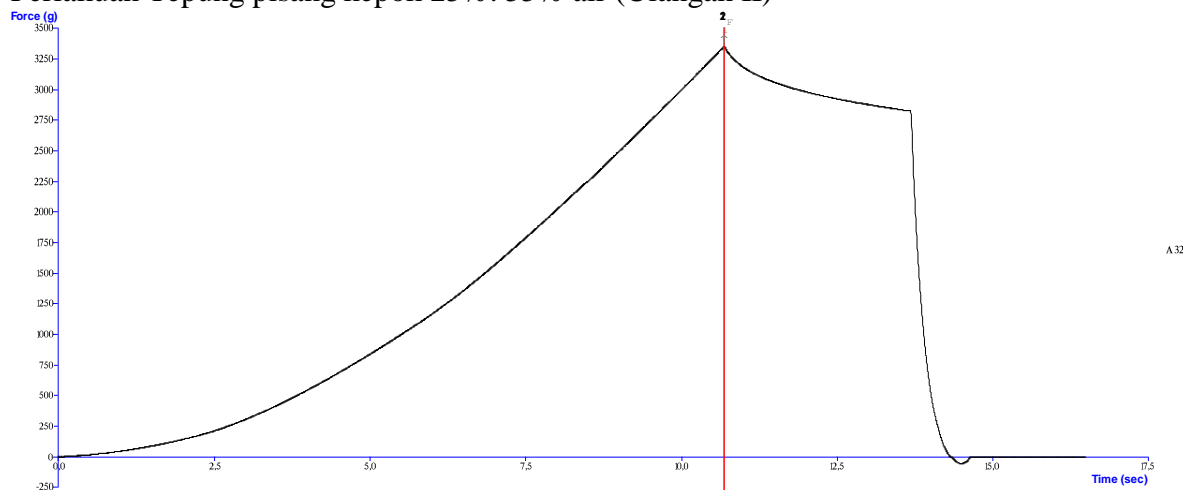
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A23	Unknown		3369.235
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	3369.235
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

g. Perlakuan Tepung pisang kepok 25% : 55% air (Ulangan I)



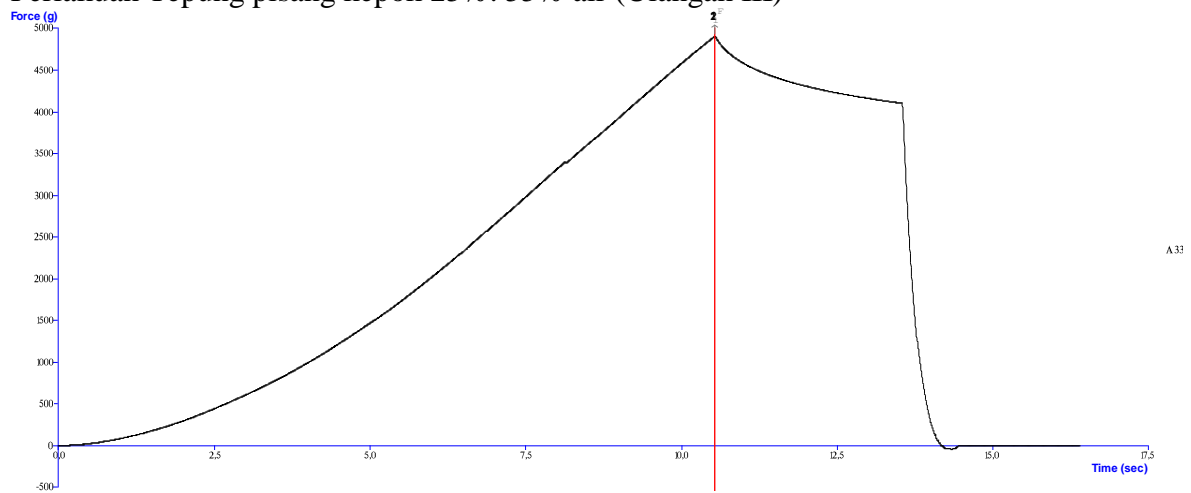
Test ID	Batch		Firmness G Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A31	Unknown		3798.202
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	3798.202
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

h. Perlakuan Tepung pisang kepok 25% : 55% air (Ulangan II)



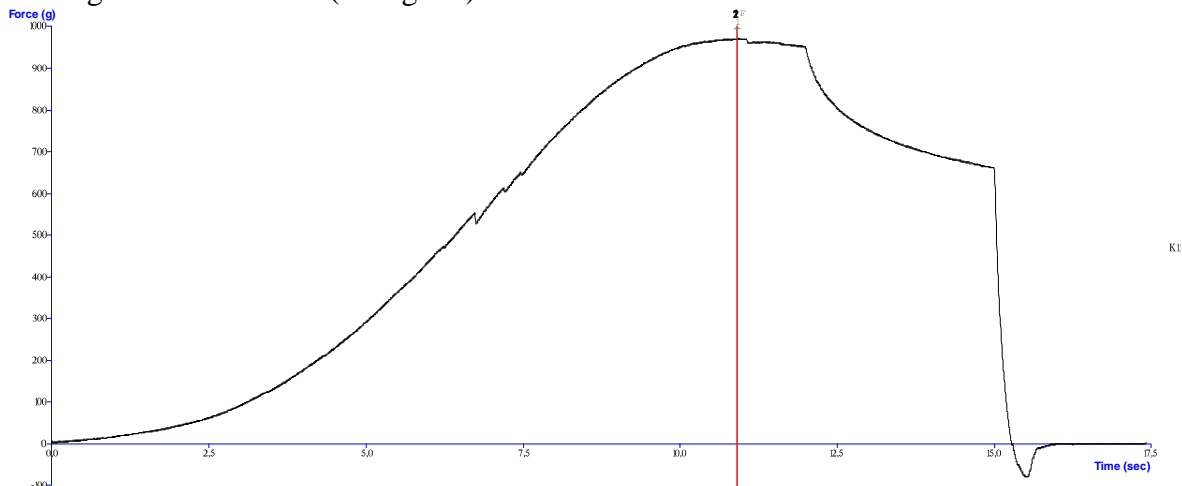
Test ID	Batch		Firmness g Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A32	Unknown		3359.25
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	3359.25
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

i. Perlakuan Tepung pisang kepok 25%: 55% air (Ulangan III)



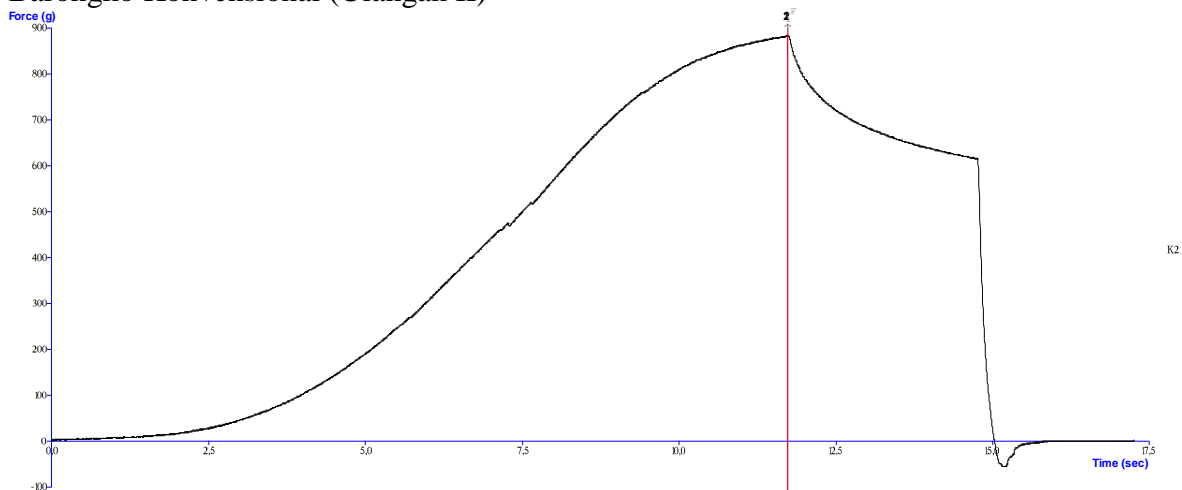
Test ID	Batch		Firmness g Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
A33	Unknown		4912.691
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	4912.691
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

j. Barongko Konvensional (Ulangan I)



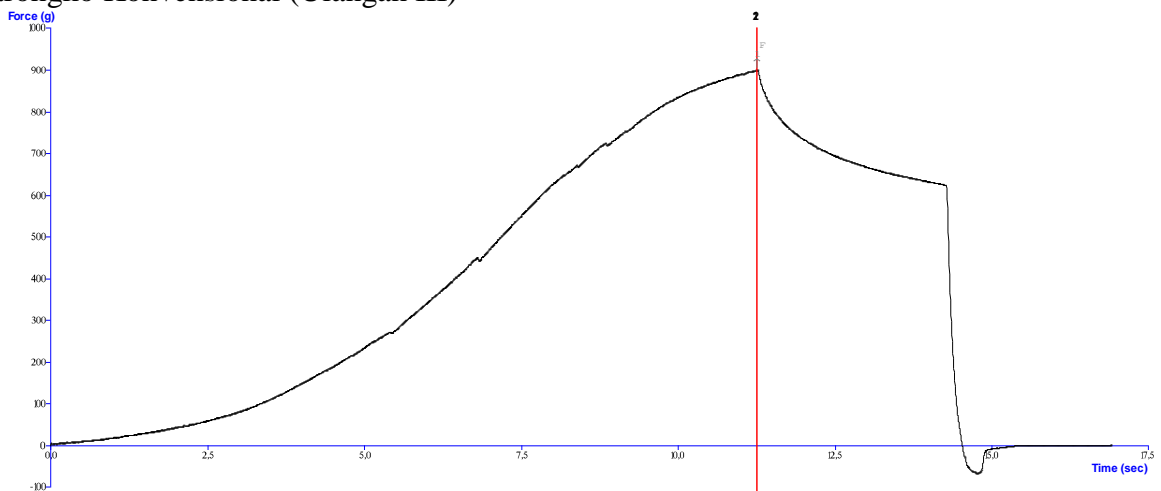
Test ID	Batch		Firmness g Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
K11	Unknown		972.315
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	972.315
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

k. Barongko Konvensional (Ulangan II)



Test ID	Batch		Firmness g Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
K21	Unknown		883.77
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	883.77
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

i. Barongko Konvensional (Ulangan III)



Test ID	Batch		Firmness g Force 1
Start Batch Unknown	Unknown		
K31	Unknown		900.879
End Batch Unknown	Unknown		
Average	Unknown (F)	AVERAGE("BATCH")	900.879
S.D.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")	0
C.V.	Unknown (F)	STDEVP("BATCH")/AVERAGE("BATCH")*100	0
End of Test Data			

Lampiran 5b. Hasil Pengujian Tekstur Produk Tepung Premix Barongko

Perlakuan	ulangan			Rata rata (g force)
	Ulangan I (g force)	Ulangan II (g force)	Ulangan III (g force)	
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	571.42	620.162	1665.519	952.367
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	3620.414	2049.096	3369.235	3012.915
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	3798.202	3369.235	4912.691	4026.709
Barongko Konvensional	972.315	883.77	900.879	918.988

Lampiran 5c. Hasil Rata-rata Tekstur Produk Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Tekstur (g force)
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	952.367
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	3012.92
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	4026.71
Barongko Konvensional	918.988

Lampiran 5d. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2.158E7 ^a	3	7192198.529	16.615	.001
Intercept	5.955E7	1	5.955E7	137.582	.000
PERLAKUAN	2.158E7	3	7192198.529	16.615	.001
Error	3462896.222	8	432862.028		
Total	8.459E7	12			
Corrected Total	2.504E7	11			

a. R Squared = .862 (Adjusted R Squared = .810)

Lampiran 5e. Hasil Uji Lanjut Tekstur Produk Tepung Premix Barongko

HASIL

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset	
		1	2
K	3	9.1899E2	
A1	3	9.5237E2	
A2	3		3.0129E3
A3	3		4.0267E3
Sig.		.952	.096

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 432862.028.

Lampiran 6. Hasil Pengujian Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Lampiran 6a. Hasil Pengujian Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Ulangan			Rata rata
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	5.35	5.85	5.75	5.65
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	6.1	6.5	5.55	6.05
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	6.3	6.55	5.9	6.25

Lampiran 6b. Hasil Rata-rata Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Perlakuan	Organoleptik
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	5.65
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	6.05
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	6.25

Lampiran 6c. Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Produk Tepung Premix Barongko

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:HASIL

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.560 ^a	2	.280	2.074	.207
Intercept	322.202	1	322.202	2.387E3	.000
PERLAKUAN	.560	2	.280	2.074	.207
Error	.810	6	.135		
Total	323.572	9			
Corrected Total	1.370	8			

a. R Squared = .409 (Adjusted R Squared = .212)

Lampiran 7. Hasil Pengujian Organoleptik

Lampiran 7a. Kuisioner Organoleptik Metode Perbandingan Jamak

ORGANOLEPTIK

NAMA :
TANGGAL :
USIA :

Instruksi

Anda telah menerima sampel baku yang diberi tanda R, yang akan dibandingkan dengan tiap-tiap sampel. Ujilah tiap sampel berdasarkan **TEKSTUR, AROMA DAN RASA** ; tunjukkan apakah lebih baik dari, sama dengan atau lebih buruk daripada sampel baku. Kemudian berilah tanda tingkat perbedaan yang ada

<u>Kode sampel</u>	1909	1701	4444
Amat sangat lebih baik dari R	_____	_____	_____
Sangat lebih baik dari R	_____	_____	_____
Lebih baik dari R	_____	_____	_____
Agak lebih baik dari R	_____	_____	_____
Sama baiknya dengan R	_____	_____	_____
Agak lebih buruk dari R	_____	_____	_____
Lebih buruk dari R	_____	_____	_____
Sangat lebih buruk dari R	_____	_____	_____
Amat sangat lebih buruk dari R	_____	_____	_____
<u>Besarnya tingkat perbedaan yang ada</u>	1909	1701	4444
Tidak ada	_____	_____	_____
Sedikit	_____	_____	_____
Sedang	_____	_____	_____
Banyak	_____	_____	_____
Sangat banyak	_____	_____	_____

Komentar:

Lampiran 7b. Hasil Penilaian Panelis Terhadap Organoleptik

Panelis	Perlakuan			Total
	A1	A2	A3	
P1	3	4	4	12
P2	5	5	5	14
P3	6	6	6	17
P4	6	7	7	20
P5	6	6	6	19
P6	7	6	6	19
P7	6	6	6	18
P8	5	6	5	17
P9	6	6	6	19
P10	6	6	7	18
P11	6	6	7	19
P12	6	7	8	21
P13	6	7	7	20
P14	7	6	7	20
P15	5	5	5	15
P16	6	7	7	20
P17	6	8	7	21
P18	4	6	6	16
P19	4	5	7	16
P20	5	5	7	17
Total	113	121	125	359
Rata-rata	5.65	6.03	6.25	18

Lampiran 7b. Hasil Rata-rata Organoleptik

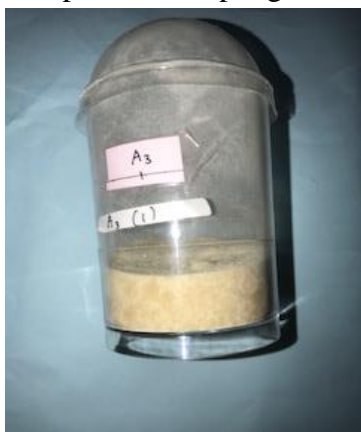
Perlakuan	Ulangan			Rata rata
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	
Tepung pisang kepok 15% : 65% Air	5.35	5.85	5.75	5.65
Tepung pisang kepok 20% : 60% Air	6.1	6.5	5.5	6.03
Tepung pisang kepok 25% : 55% Air	6.3	6.55	5.9	6.25

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian

Lampiran 8a. Pembuatan Tepung pisang kepok



Lampiran 8b. Tepung Premix Barongko



Lampiran 8c. Barongko

