

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A.T., M.A. Zaini dan D. Handito. 2020. Pengaruh Metode dan Suhu Blanching terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares. *Pro Food* 6(1): 609-622.
- Angelica, I.O. 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Technopreneur* 4(1): 19-23.
- Anova, I.T., W. Hermianti dan S. Silfia. 2014. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kentang (*Solanum Sp*) pada Pembuatan Cookies Kentang. *Jurnal Litbang Industri* 4(2): 123-131.
- Arianto, R., S.N. Nurbaeti., F. Nugraha., I. Fajriaty., H. Kurniawan dan A. Pramudio. 2022. Pengaruh Isolasi Cangkang Telur Ayam Ras Petelur terhadap Kadar Abu. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research* 4(2): 247-252.
- Asih, L.D dan M. Widyastiti. 2016. Meminimumkan Jumlah Kalori di Dalam Tubuh dengan Memperhitungkan Asupan Makanan dan Aktivitas menggunakan *Linear Programming*. *Ekologia* 16(1): 38-44.
- Atmaja, M.I.P., H. Maulana., Shabri., G.P. Riski., A. Fauziah dan S. Harianto. 2021. Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standarisasi* 23(1): 43-52.
- Augustyn, G.H., H.C.D. Tuhumury dan M. Dahoklory. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimia Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(2): 52-58.
- Azis, A., M. Izzati dan S. Haryanti. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Nilai Gizi dari Beberapa Jenis Beras dan Millet sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biologi* 4(1): 45-61.
- Budi, F.S., P. Hariyadi., S. Budijanto dan D. Syah. 2017. Kristalinitas dan Kekerasan Beras Analog yang Dihasilkan dari Proses Ekstruksi Panas Tepung Jagung. *Journal of Food Technology & Industry* 28(1).
- Cucikodana, Y., A. Supriyadi dan B. Purwanto. 2012. Pengaruh Perbedaan Suhu Perebusan dan Konsentrasi NaOH terhadap Kualitas Bubuk Tulang Ikan Gabus (*Channa striata*). *Fishtech* 1(1): 91-101.
- Daud, A., Suriati dan Nuzulyanti. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*. 24(2): 11-16.
- Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science* 2(1): 10-15.

- Ferdiansyah, H.K. 2018. Menentukan Kebutuhan Kalori bagi Penderita Diabetes Mellitus di Rumah Sakit Ibnu Sina Gresik dengan Metode Fuzzy Tsukamoto Berbasis Web. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Fitri, A.S dan Y.A.N. Fitriana. 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *SAINTEKS* 17(1): 45-52.
- Gabriela, A.S.E. 2021. Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada *Cookies* Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil Kurang Energi Kronis dan Anemia Gizi Besi. *Skripsi*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta.
- Giaveri, S., A.M. Schmitt., L.R. Julia *et al.* 2021. Nature-Inspired Circular-Economy Recycling for Proteins: Proof of Concept. *Advanced Materials* 33(2104581): 1-8.
- Hamzah, H dan N.R. Yusuf. 2019. Analisis Kandungan Zat Besi (Fe) pada Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam) yang Tumbuh dengan Ketinggian Berbeda di Daerah Kota Baubau. *Indo. J. Chem. Res* 6(2): 88-93.
- Hanani, N.S. 2015. Eksperimen Pembuatan *Muffin* Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Hustiany, R. 2016. *Reaksi Maillard: Pembentuk Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Krisnadi, A.D. 2015. Kelor Super Nutrisi. *Biora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia*.
- Kristiandi, K., Rozana., Juniardi., dan A. Maryam. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *mocrocarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 9(2): 165-171.
- Kurniawati, I., M. Fitriyya dan Wijayanti. 2018. Karakteristik Tepung Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari. *Prosiding Seminar Nasional Unismuh* 1: 238-243.
- Medho, M.S dan E.V. Muhamad. 2019. Pengaruh Blanching terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Partner* 24(2): 1010-1019.
- Nurismanto, R., U. Sarofa dan A.T. Setyowatik. 2017. Aktivitas Antioksidan Komponen Fungsional Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Jurnal Teknologi Pangan* 6(2): 1-9.
- Picauly, P., J. Talahatu dan M. Mailoa. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1): 8-13.
- Primashanti, D.A.D dan I.G.L. Sidiartha. 2018. Perbandingan Asupan Energi, Karbohidrat, Protein dan Lemak dengan Angka Kecukupan Gizi pada Anak Obesitas. *Medicina* 49(2):

- Puspaningtyas, D.E., P.M. Sari., N.H. Kusuma dan D. Helsius. 2019. Analisis Potensi Prebiotik Growol: Kajian Berdasarkan Perubahan Karbohidrat. *Gizi Indon* 42(2): 83-90.
- Rivai, A.T.O. 2020. Identifikasi Senyawa yang Terkandung pada Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Indonesian Journal of Fundamental Sciences* 6(2): 63-70.
- Rosida, D.F., N.A. Putrid an M. Oktafiani. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 14(1): 45-56.
- Santya, T., C.E. Suharyanto., P. Simanjuntak dan A. Alfandianto. 2019. Sistem Pakar Menentukan Maksimal Kalori Harian Berbasis Mobile. *Innovation in Research of Informatics* 1(2): 70-77.
- Sari, A.R., Y. Martono dan F.S. Rondonuwu. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa* L.) berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Jurnal Ilmiah Multi Sciences* 12(1): 24-30.
- Sari, S.R., S. Agustini., A. Wijaya dan R. Pambayun. 2017. Profil Mutu Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap yang Diberi Perlakuan Gambir (*Uncaria gambir* Roxb). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 28(2): 101-111.
- Suhendra, A.D., R.D. Asworowati dan T. Ismawati. 2020. Pengaruh Substitusi Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) melalui Inovasi *Self Raising* pada Formula *Premix* terhadap Daya Terima Kue Kapas Inov (Universitas Negeri Jakarta). *In Akrab Juara* 5:1.
- Sundari, E dan Nuryanto. 2016. Hubungan Asupan Protein, Seng, Zat Besi dan Riwayat Penyakit Infeksi dengan *Z-Score* TB/U pada Balita. *Journal of Nutrition College* 5(4): 520-529.
- Suryani, Y., I. Hernaman dan Ningsih. 2017. Pengaruh Penambahan Urea dan Sulfur pada Limbah Padat Bioetanol yang Difermentasi EM-4 terhadap Kandungan Protein dan Serat Kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 5(1): 13-17.
- Ulfa, A.M., A. Retnaningsih dan R. Aufa. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Kelapa, Minyak Kelapa Sawit dan Minyak Zaitun Kemasan Secara Alkalimetri. *Jurnal Analis Farmasi* 2(4): 242-250.
- Viani, T.O. 2022. Formulasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Sensori, Fisik dan Kimia *Cupcake*. *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Whika, F.D., R. Leni dan R. Ismi. 2017. Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria* sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 17(3): 197-202.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Warna

No	F0.1	F0.2	F0.3	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	5	5	5	4	2	4	2	2	3	2	3	3
2	1	1	1	4	3	3	4	5	4	2	2	3
3	4	4	4	3	3	3	2	2	3	3	2	3
4	4	4	4	3	3	1	3	3	4	2	2	4
5	2	3	2	1	5	3	4	5	3	2	1	3
6	4	5	4	3	3	2	4	3	4	2	2	3
7	5	5	5	2	3	3	3	3	3	4	1	2
8	5	5	5	4	4	4	5	3	4	4	2	2
9	5	5	5	4	4	4	3	3	4	2	2	3
10	4	3	3	4	4	4	3	4	4	5	2	3
11	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4
12	4	5	5	3	3	3	4	3	4	3	3	4
13	3	3	3	5	5	5	4	4	3	1	2	3
14	5	4	4	2	3	4	4	3	3	3	3	3
15	2	3	3	5	3	4	4	4	4	3	3	3
16	3	5	3	5	3	3	3	2	4	4	3	3
17	5	5	5	3	2	5	4	3	4	3	2	3
18	4	5	4	3	4	2	3	4	3	3	2	3
19	4	4	4	4	4	5	3	3	3	3	4	3
20	5	3	5	4	4	5	2	3	3	4	4	3
21	3	4	3	4	3	3	3	2	4	4	4	2
22	3	3	3	4	3	2	4	3	4	3	2	3
23	3	4	4	3	4	4	3	2	3	3	3	3
24	4	3	3	5	4	4	3	3	4	4	4	3
25	5	5	5	2	4	4	3	4	4	4	3	3
26	4	5	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4
27	5	5	5	3	3	3	3	2	2	3	4	3
28	5	5	5	5	3	3	3	2	3	3	3	3
29	4	5	4	3	4	5	4	3	3	3	4	4
30	4	5	4	3	3	3	4	2	2	3	4	2
31	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	3	4
32	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4
33	5	4	5	3	4	3	2	1	2	2	3	3
34	3	5	3	4	4	3	2	3	3	3	2	3
35	3	2	3	4	3	3	3	2	2	4	3	4
36	3	3	3	3	3	4	3	4	3	2	3	3
37	4	3	3	3	4	4	2	3	2	3	4	3
38	4	4	4	3	4	4	2	2	4	3	3	3
39	3	4	4	5	3	3	3	4	4	3	3	4
40	4	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3
41	3	4	4	5	4	4	2	2	3	3	2	3
42	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3
Total	160	168	161	148	146	146	132	126	138	127	121	131
Rata-rata	3.81	4	3.83	3.52	3.48	3.48	3.14	3	3.29	3.02	2.88	3.12

Lampiran 2. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Aroma

No	F0.1	F0.2	F0.3	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	5	4	5	3	4	4	2	3	3	5	3	3
2	3	4	5	3	4	3	4	5	4	4	3	3
3	3	4	3	5	3	4	3	2	3	3	2	2
4	3	3	5	4	2	4	4	3	3	3	2	2
5	4	4	5	4	4	4	4	2	2	3	3	3
6	5	3	4	3	4	5	3	3	3	2	2	3
7	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	1	2
8	5	3	3	4	4	3	4	2	3	5	3	3
9	3	3	3	4	3	3	4	4	4	2	4	3
10	4	5	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3
11	3	4	4	4	4	5	4	4	3	4	3	3
12	4	3	4	3	5	4	4	4	3	4	4	3
13	3	4	3	5	3	3	4	3	4	2	3	3
14	5	4	3	3	4	2	4	4	4	2	2	3
15	5	4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	4
16	5	3	4	4	3	4	3	3	4	4	2	3
17	5	4	3	3	4	3	2	3	4	3	3	2
18	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	2
19	3	3	3	3	4	4	4	3	3	4	2	3
20	4	5	3	4	3	3	2	3	4	4	3	2
21	3	4	4	2	4	5	4	3	4	4	3	1
22	5	3	5	3	4	3	4	3	3	3	3	3
23	4	3	4	5	4	3	4	3	4	3	3	4
24	5	4	4	4	3	4	3	4	4	2	3	3
25	3	4	3	3	4	3	2	3	4	3	4	3
26	5	3	3	5	4	5	3	3	3	4	3	4
27	4	3	4	5	4	4	3	3	3	2	3	4
28	4	3	3	4	4	4	3	4	2	2	3	2
29	5	5	5	4	4	3	4	4	3	2	2	2
30	3	3	4	3	3	4	3	3	5	3	3	4
31	3	3	3	2	5	4	3	5	2	3	5	4
32	5	4	5	4	3	4	3	2	4	2	3	3
33	5	3	3	4	4	4	4	3	4	3	4	4
34	5	5	3	3	4	4	4	2	4	3	4	4
35	4	4	4	4	4	3	3	3	2	3	4	4
36	3	3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	4
37	3	4	5	4	3	4	4	2	3	3	3	3
38	5	5	3	3	4	4	4	4	3	3	4	2
39	4	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3
40	4	5	4	4	3	4	4	4	3	2	4	5
41	5	4	5	4	4	3	4	3	3	3	3	2
42	3	4	4	3	3	3	4	3	3	5	3	4
Total	169	157	160	155	152	151	143	137	138	133	126	127
Rata-rata	4.02	3.74	3.81	3.69	3.62	3.60	3.40	3.26	3.29	3.17	3	3.02

Lampiran 3. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Tekstur

No	F0.1	F0.2	F0.3	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	4	2	4	3	2	3	2	5	4	3	5	4
2	3	2	3	1	2	3	5	4	4	4	2	3
3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3
4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	2	3
5	4	3	3	2	4	3	3	2	3	2	1	3
6	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
7	5	5	5	2	3	3	4	4	4	2	2	2
8	5	5	5	5	5	5	4	3	4	3	2	2
9	5	5	5	5	3	5	4	5	4	3	3	3
10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
11	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	4
12	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4
13	3	3	3	5	5	5	4	3	4	4	3	3
14	3	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4
15	3	4	4	4	5	5	4	3	3	4	3	3
16	3	4	3	3	4	2	3	3	3	4	3	3
17	4	4	4	4	2	4	5	4	4	2	2	4
18	5	5	5	3	3	4	4	3	3	3	3	4
19	5	5	5	3	2	4	3	3	3	2	2	4
20	5	5	5	3	5	3	3	4	4	2	3	4
21	4	4	4	5	5	3	3	4	4	3	3	4
22	3	3	3	5	4	5	4	4	4	2	4	4
23	3	3	3	4	4	3	3	4	4	2	4	5
24	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	1
25	3	4	4	3	5	4	4	3	3	3	4	3
26	4	5	4	5	4	3	3	4	4	3	3	2
27	3	5	3	3	4	5	3	4	3	3	4	4
28	3	5	3	5	4	2	3	4	5	3	4	3
29	4	4	3	5	3	3	4	4	4	2	3	3
30	5	3	3	4	3	2	4	4	3	2	4	2
31	5	3	3	4	5	5	4	3	3	3	3	3
32	4	3	3	3	3	5	4	4	3	3	3	2
33	5	4	4	5	4	4	3	4	4	3	4	3
34	5	4	5	5	4	4	3	5	3	4	4	3
35	5	5	5	5	3	3	4	4	3	4	4	4
36	4	4	4	2	5	5	4	3	4	4	4	4
37	3	3	4	4	5	4	3	5	3	3	4	4
38	3	3	4	4	5	4	3	4	4	3	4	4
39	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	2
40	4	4	4	4	2	4	3	4	3	3	3	3
41	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	2	2
42	4	4	4	4	3	3	3	4	3	3	2	3
Total	163	160	160	159	157	156	149	155	148	128	133	134
Rata-rata	3.88	3.81	3.81	3.79	3.74	3.71	3.55	3.69	3.52	3.05	3.17	3.19

Lampiran 4. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Rasa

No	F0.1	F0.2	F0.3	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	5	2	3	3	1	2	4	3	4	5	5	5
2	1	1	1	2	3	3	5	4	4	4	2	4
3	4	4	4	3	3	3	2	2	2	2	2	3
4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	2	3
5	5	3	4	4	4	4	3	1	2	2	2	2
6	3	4	3	2	2	2	3	3	3	2	2	2
7	5	5	5	2	3	3	3	4	4	2	2	2
8	5	5	5	4	5	5	3	2	3	3	2	3
9	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4
10	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
11	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	3
12	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4
13	3	3	3	5	5	5	4	4	4	2	2	2
14	4	4	4	5	4	5	3	3	3	4	4	4
15	3	3	3	4	5	5	4	4	4	3	2	3
16	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3
17	4	4	4	3	3	3	4	4	3	2	3	2
18	4	4	4	3	4	4	3	3	2	2	2	2
19	3	3	5	3	4	4	3	3	3	2	2	2
20	4	5	3	4	2	2	4	3	4	2	2	3
21	5	5	5	2	2	2	3	3	2	4	3	3
22	5	5	5	3	4	4	4	4	4	3	4	4
23	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	3
24	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	3
25	3	4	4	4	3	2	4	2	4	2	4	2
26	4	3	4	3	5	2	4	4	4	4	2	4
27	3	4	3	4	4	4	4	3	3	2	4	3
28	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	2
29	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	2	2
30	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	2
31	3	5	3	5	5	4	3	4	4	2	3	2
32	5	5	4	5	5	5	4	4	3	3	4	4
33	5	5	5	5	5	5	2	4	3	3	3	3
34	5	4	5	2	2	4	4	4	4	2	3	3
35	4	4	4	3	2	2	3	4	3	2	2	4
36	4	4	4	4	3	2	3	3	4	2	4	2
37	4	3	3	4	4	4	3	4	2	3	3	4
38	3	4	4	2	4	4	4	4	4	2	2	2
39	4	3	3	2	2	4	3	3	3	2	2	3
40	3	3	4	4	2	3	3	2	2	2	2	3
41	1	1	2	4	3	4	4	2	3	3	3	3
42	4	3	2	3	4	4	3	3	3	2	2	3
Total	159	155	157	149	147	150	146	138	140	115	118	124
Rata-rata	3.79	3.69	3.74	3.55	3.50	3.57	3.48	3.29	3.33	2.74	2.81	2.95

Lampiran 5. Perlakuan Terbaik

Perlakuan	Parameter				Rata-rata
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
F0	3.88	3.86	3.83	3.74	3.83
F1	3.49	3.63	3.75	3.54	3.60
F2	3.14	3.32	3.59	3.37	3.36
F3	3.01	3.06	3.13	2.83	3.01

Lampiran 6. Hasil Analisa Kadar Air**Paired Samples Test**

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung Premix - Muffin	-1.11667E1	.15275	.08819	-11.54612	-10.78721	-126.618	2	.000

Lampiran 7. Hasil Analisa Kadar Abu**Paired Samples Test**

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung Premix - Muffin	.91333	.14572	.08413	.55135	1.27531	10.856	2	.008

Lampiran 8. Hasil Analisa Kadar Protein**Paired Samples Test**

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung Premix - Muffin	9.55667	.27135	.15667	8.88258	10.23075	61.000	2	.000

Lampiran 9. Hasil Analisa Kadar Lemak

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung <i>Premix - Muffin</i>	-2.123E1	1.12855	.65157	-24.03682	-18.42985	-32.588	2	.001

Lampiran 10. Hasil Analisa Kadar Karbohidrat

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung <i>Premix - Muffin</i>	2.1930E1	.88357	.51013	19.73508	24.12492	42.989	2	.001

Lampiran 11. Hasil Analisa Kadar Serat Kasar

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung <i>Premix - Muffin</i>	-2.61333	.05686	.03283	-2.75459	-2.47208	-79.603	2	.000





Lampiran 12. Hasil Analisa Kadar Fe Tepung Premix dan *Muffin*





Paired Samples Test





		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	Tepung <i>Premix - Muffin</i>	-.65000	.76811	.31358	-1.45609	.15609	-2.073	5	.093

Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian





			
Daun Kelor Dipisahkan dari Tangkai	Dicuci	Ditiriskan	Dikering anginkan

			
Dikeringkan	Digiling	Diayak	Tepung Daun Kelor

			
Pencampuran Bahan			Tepung <i>Premix</i>

			
Pencampuran Bahan	Dikocok	Ditetak dan Dipanggang	<i>Muffin</i>

			
Pengujian Organoleptik	Pengujian Kadar Air	Pengujian Kadar Abu	Pengujian Kadar Protein

			
Pengujian Kadar Lemak	Pengujian Kadar Serat Kasar	Pengujian Kadar Fe	Pengujian Tekstur