

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds, World.
- Afkar, M., K. Nisah, H. Sa'diah. 2020. Analisis Kadar Protein pada Tepung Jagung, Tepung Ubi Kayu, dan Tepung Labu Kuning dengan Metode Kjeldhal. *Amina 1(3): 108-113*.
- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*, Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Aini, N., G. Wijonarko, B. Sustriawan. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *J. Agritech 36 (2):160-169*.
- Akadongan, H, 1999. High Moisture Food Extrusion. *Int, J. Food Sci Tech 34: 195-207*.
- Almatsier, S. 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andriani, D. 2006. *Pengolahan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) menjadi Tepung ATC (Alkali Treated Carregeenan) dengan Jenis dan Konsentrasi Larutan Alkali yang Berbeda*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Anjarsari, D.N., 2012. *Beras Analog Berbasis Tepung Jagung Terfermentasi dengan Suplementasi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) untuk Meningkatkan Produksi ASI yang Diuji secara In Vivo*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Apriyantono, A. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Assagaf, M., C. Sugihono, dan Y. Saleh. 2013. *Pengembangan Pangan Lokal Berbahan Baku Sagu di Maluku Utara*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku Utara.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland, USA.
- Astawan, M., Wresdiyati, Koswara, S. 2004. *Pemanfaatan Iodium dan Serat Pangan dari Rumput Laut untuk Peningkatan Kecerdasan dan Pencegahan Penyakit Degeneratif*. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat. IPB, Bogor.
- Astawan, M., 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta: Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atmaka, W., B. Sigit A. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). *J. Teknoloi Hasil Pertanian 3(1):13-20*.

- Augustyn, G.H., G. Tetelepta, I.R. Abraham. 2019. Analisis Fitokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 58-63.
- Aziz, A.M., F.A., Syahriyah, A.I., Ulumuddin., dan Q. A'yuni. 2019. Isolasi Fitosterol dari Bawang Merah (*Allium cepa L.*). *Journal of Research and Technology*, 5(1): 57-65.
- Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. 2014. *Pemanfaatan Tanaman Kelor (Moringa oleifera) untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu*. Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, 2(3).
- Becker K. 2003. *Moringa oleifera: An Underutilised with Amazing Versality*, Department of Aquaculture Systems and Animal Nutritions. Germany: University of Hohenheim.
- Bidiarti, R., Fitmawati. 2020. *Pemanfaatan Tumbuhan Sagu (Metroxylon sago Robb.) Skripsi*. Universitas Riau. Riau.
- Binawati, D., K., Amilah, S. 2013. Effect of Cherry Leaf (*Muntingia calabura L.*) Bioinsecticides Extract Towards Mortality of Worm Soil (*Agrotis tenebrionella*) and Armyworm (*Spodoptera exigu*) on Plant Leek (*Allium fistulosum*). *Wahana* 61(2): 51-57.
- Bintoro, M. H. 2008. *Bercocok Tanam Sagu*. Bogor: IPB Press.
- Boukouvalas, C. J., Krokida, M.K., Maroulis, Z.B., Marinou-Louris, D. 2006. Density and Porosity: Literature Data Compilation for Foodstuffs. *International Journal of Food Properties*. 9:715-746.
- Budi F.S., P. Hariyadi, S. Budijanto dan D. Syah. 2013. Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog. *PANGAN*, 22(3): 263-274.
- Budijanto S dan Yulianti. 2012. Studi Persiapan Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(3):177-186.
- Buntuchai, G, et al. 2017. Traditional Galactagogue Food and Their Connection to Human Milk Volume in Thai Breastfeeding Mothers. *Journal of Human Lactation*, 33(3): 552-559.
- Campanella, O.H., Li.P.X., Ross, K.A., Okoks, M.R. 2002. *The Role of Rheology in Extrusion*, Di dalam Chen, J.W., Barbosa, V. dan Aguilera, J.M. *Engineering and Food for the 21st Century*, Crc press, New York.
- Clement A., Olatunde M., Patrick O, Joyce O, Effect of Drying Temperature on Nutritional Content of Moringa Oleifera Leave. *World J. Food Sci Technol*, 2017;1(311):93-6.

- D. Damat, A. Tain, S. Winarsih, D.D. Siskawardani, A. Rastikasari. 2020. *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional. Seri Buku Teknologi Tepat Guna.* Universitas Muhammdiyah, Malang.
- DeMan, H. M. 1997. *Kimia Makanan.* ITB Press.
- Departemen Kesehatan RI. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Pertanian Republik Indonesia (DEPTAN). 2011. *Pedoman Umum Gerakan Penganekaragaman Konsumsi Pangan 2011.* Jakarta: Badan Ketahanan Pangan Deptan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Djafar, Titik F., dkk. 2000. *Teknologi Pengolahan Sagu.* Yogyakarta: Kanisius.
- Ernawati, E., Lakare, H., Diansari, P. 2018. Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, 14(1):31-40.*
- Fatmawati, A., N.P., Aji. 2019. *Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol Daun Kleor (Moringa oleifera Lam.) dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis Densitometri.* Universitas Alma Ata. Bengkulu.
- Finirsa, M.A., Warsidah, M.S.J. Sofiana, Risiko. 2022. Karakteristik Fisikokimia Beras Analog Kombinasi Rumput Laut *Eucheuma cottonii*, Mocaf dan Sagu. *Oseanologia 1(2): 69-76.*
- Fitriani, A.A.N dan N. Astuti. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Mocaf terhadap Kualitas “Jamof Rice” Instan ditinjau dari Sifat Organoleptik. *Jurnal Boga dan Gizi 2(3):34-43.*
- Gehring J., Gaudichon C., Even P.C. 2020. Food Intake Control and Body Weight Regulation by Dietary Protein. *Cahiers de Nutrition et de Di t tique 55:e1-e8.*
- Gopalakrishnan L., Doriya K., Kumar DS. 2016. Moringa Oleifera: A Review On Nutritive Importance Ant Its Medicinal Application. Food Sci Hum Wellness. *Beijing Academy of Food Sciences, 5(2):49-56.*
- Gupta S., Jain R., Kachhwaha S., Kothari S.L. 2018. Nutritional and Medicinal Applications of Moringa oleifera Lam. Review of Current Status and Future Possibilities. *J. Herb Med 11:1-11.*

- Gusman. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Pengujian Organoleptik)*. Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Handayani, 2015. *Analisis Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi dengan Penambahan Sari Buah Sirsak*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hapsari, K.A.P., I.M. Sugitha, I.P. Suparthana. 2022. Pengaruh Penambahan Puree Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1): 123-133.
- Harbone, J.B. 1987. *Metode Fitokimia, Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Diterjemahkan oleh Dr. Kosasih Padmawinata dan Dr. I wang Soediro. Penerbit ITB Bandung.
- Hardiyanti, Kadirman, dan M. Rais. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dalam Pembuatan Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2:123-128.
- Hariana A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 2*. Depok: Penebar Swadaya.
- Hariyani, E. 2016. *Formulasi dan Penentuan Kondisi Proses Precooking pada Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Onggok Singkong (Manihot esculenta Crantz.) yang Dicetak dengan Mesin Twin Roll*. Tesis. Universitas Brawijaya.
- Harmening D. 2009. *Iron Metabolism and Hypochromic Anemias, Clinical Hermatology and Fundamental of Hemostasis*. USA: Philadelphia 124-5.
- Haryadi, N.K. 2011. *Kelor Herbal Multikhasiat*. Penerbit Delta Media: Solo.
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta, 239 hlm.
- Hardinsyah, Supariasa. 2014. *Buku Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.
- Herawati, H., F. Kusnandar, D.R. Adawiyah, S. Budijanto. 2014. Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 33(3): 87-130, ISSN 0216-4418.
- Herawati, H., S. Widowati. 2016. Karakteristik Beras Mutiara dari Ubi Jalar (*Ipoema batatas*). *J. Buletin Teknologi Pasca Panen* 5(1): 37-44.
- Hidayat, B., S. Akmal dan Surfiana. 2015. *Kajian Potensi Beras Siger (Tiwul Instan) Fortifikasi sebagai Pangan Fungsional*. Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan. Politeknik Negeri Lampung, 467-473.
- Husain, H., T.R. Muchtadi, Sugiyono, dan B. Haryanto. 2006. Pengaruh Metode Pembekuan dan Pengeringan terhadap Karakteristik Grits Jagung Instan. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 17(3):189-196.

- Iskandar D. 2006. Pengaruh Dosis PUPUK N, P dan K terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Mnais di Lahan Kering. *Jurnal Saint dan Teknologi, Balai Penelitian Pertanian dan Teknologi*, 1-2.
- Jading A., Tethoo El, Payung P., Gultom S. Karakteristik Pati Sagu Hasil Pengeringan secara Fluidasi Menggunakan Slatpengering Cross Flow Fluilized Bed Bertenaga Surya dan Biomassa. *Reaktor 13(3): 115-1*.
- Jannah, H., Sudarma, I.M. 2013. Analisis Senyawa Fitosterol dalam Ekstrak Buah Buncis (*Phaseolus vulgaris L.*) *Chem. Prog 6(2): 70-75*.
- Jannah, M., Tamrin, C. Sugianti dan Warji. 2015. Pembuatan dan Uji Karakteristik Fisik Beras Analog Berbahan Baku Tepung Singkong yang Diperkaya dengan Protein Udang. *J. Teknik Pertanian Lampung 4(1): 51-56*.
- Kanimozhi, D. dan V. Ratha Bai. 2012. Evaluation of Phytochemical Antioxidant Antimicrobial Activity Determination of Bioactive Components of Ethanolic Extract of Aerial and Underground Parts of *Cynodon dactylon L.* *International Journal of Scientific Research and Reviews 1 (2): 33-48*.
- Karouw, S., F.J. Polnaja, R. Barlina. 2015. Formulasi Beras Analog Berbahan Pati Sagu. *B. Palma 16(2): 211-217*.
- Kattalin A. 2011. Optimal Management of Iron Deficiense Anemia Do To Poor Dietary. *International Journal of General Medicine: 741-50*.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2018. *Buku Saku Pemantauan Status Gizi Tahun 2017*. Jakarta.
- Kharisma, T., N.D. Yuliana, S. Budijanto. 2014. *The Effect of Coconut Pulp (Cocos nutrifera L.) Addition to Cassava Based Analogue Rice Characteristics*. The 16Th Food Innovation Asia Conference 2014; 2014 Juni 12-13; Bangkok, Thailand.
- Kiay, Nancy. 2017. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Instan Sagu (Metroxylon SP) sebagai Makanan Berkalori Tinggi. *J Galung Tropika 6(3): 162-173*.
- Krismaputri, M.E., A. Hintono, dan Y.B. Pramono. Kadar Vitamin A, Zat Besi (Fe), dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Hati Ayam Broiler. *Animal Agriculture Journal, 2(1): 288-294*.
- Krisnadi, A Dudi. 2015. *Kelor Super Nutrisi*, Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.
- Kristina, N.N., S.F. Syahid. 2014. *Pemanfaatan Tanaman Kkelor (Moringa oleifera) untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri 20: 26-29*.

- Kurniasari, I., Kusnandar, F., Budijanto, S. 2019. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan K-Karagenan dan Konjak. *Agri Tech* 40(1): 64-73.
- Kurniati, I. 2020. *Anemia Defisiensi Zat Besi (Fe)*. JK Unila 4(1): 18-33.
- Kurniawati, M. 2013. *Stabilisasi Bekatul dan Penerapannya pada Beras Analog*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnadi, Tivani, I., Amananti, W. 2016. Analisa Kadar Vitamin dan Mineral Buah Karika Dieng (*Carica Pubescens Lenne*) dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-VIS dan AAS. *J. Ilmiah Farmasi*, 5(2): 81-87.
- Kusriani, H., L. Marliani, E. Apriliani. 2017. Aktivitas Antioksidan dan Tabir Surya dari Tongkol dan Rambut Jagung (*Zea mays L.*). *IJPST* 4(1): 10-17.
- Lalujan, L.E., G.S.S. Djarkasi, T.J.N. Tuju, D. Rawung, dan M.F. Sumual. 2017. Komposisi Kimia dan Gizi Jagung Lokal Varietas Manado Kuning sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1): 47-54.
- Lapui, A.R., U. Nopriani, H. Mongi. 2021. Analisis Kandungan Nutrisi Tepung Jagung (*Zea mays Lam.*) dari Desa Uedele Kecamatan Tojo Kabupaten Tojo Una-una untuk Pakan Ternak. *J. Agropet* 18(2): 43-46.
- Lisa, M., M. Lutfi, B. Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaerotus ostreatus*). *J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 270-279.
- Loebis, E.H., L. Junaidi, I. Susanti. 2017. Karakteristik Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog. *J. Bioproporal Industri* 8(1): 33-46.
- Lumba, R., C.F. Mamuaja, G.S.S. Djarkasi, M.F. Sumual. 2013. Kajian Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Umbi Daluga (*Cyrtosperma merkusii (Hassk) Schoot*). *J. Cocos* 2(1).
- Marmiom, D.M. 1991. *Handbook of US Colorants: Food, Drugs, Cosmetic, and Medical Devices*. Amerika (USA): John Willey and Son Inc.
- Mazaidah, Y.F.L., I. Kusumaningrum, D.E. Safitri. 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. *Agripa* 3(2): 67-79.
- McDonald, P., R.A. Edward, J.F.D. Greenhalgh. 1994. *Animal Nutrition*. Fourth Edition. Lonman Scientific and Technical. London, 543 p.
- Mishra, A., H. N. Mishra and P. S. Rao. 2012. Preparation of Rice Analogues using Extrusion Technology. *Int. J. of Food Science and Technology*.

- Mutiara, Titi. 2011. *Uji Efek Pelancar ASI Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera Lamk.) pada Tikus Putih Galur Wistar. Disertasi.* Univeristas Brawijaya.
- Nazhifah M. 2018. *Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Beras Analog Berbahan Baku Tepung Kompositdari Jagung, Sagu, Sorgum, dan Ubi Kayu. Skripsi.* Universitas Sumatera Utara.
- Negara, J.K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *J. Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 4(2): 286-290.*
- Nomseo, H. 2018. *Standarisasi Ekstrak Etanol Daun Kelor (Moringa oleifera) dari Tiga Daerah Berbeda. Skripsi.* Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Noviasari S., F. Kusnandar, S, Budijanto. 2013. Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *J. Tek dan Industri Pangan 24(2): 194-200.*
- Noviasari S., S. Santika W., S. Budijanto. Analogue Rice as The Vehicle of Public Nutrition Diversity. *J. Kesehatan Masyarakat 13(1): 19-27.*
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono, S. Budijanto. 2013. Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 24(2):195-201.*
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono, S. Budijanto. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *PANGAN 26(1):1-12.*
- Noviasari, S., F. Kusnandar, A. Setiyono, S. Budijanto. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras.* Artikel Ilmiah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayati, Jenie, B.S.L. Widowati, S., Kusumaningrum, H.D. 2014. Komposisi Kimia dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi secara Fermentasi Spontan dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Agritech 34(2): 146-150.*
- Nurhidayati, S. 2006. Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Soya. *J. Matematika, Saint, dan Teknologi 7(3): 40-47.*
- Nurmalasari, M.D. 2008. *Isolasi Kandungan Senyawa Daun Sauropus androgynous L, Merr (Isolat Fraksi N-Heksana: Etil Asetat = 80:20).* Undergraduate These of Airlangga University.
- Nurulita, N.A., Sundhani, E., Amalia, I., Rahmawati, F., Nurhayati, N., Utami, D. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan dan Anti-aging Body Butter dengan Bahan Aktif Ekstrak

- Daun Kelor (Antioxidant and Anti-aging activity of Moringa Leaves Extract Body Butter). *J. Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 17(1): 1-8.
- Oktarina, Y. Fauzia. 2019. Perilaku Pemenuhan Gizi pada Ibu Menyusui di Beberapa Etnik di Indonesia. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 22(4): 236-244.
- Pangestuti, E.K., P. Darmawan. 2021. Analisis Kadar Abu dalam Tepung Terigu Metode Gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1): 16-21.
- Prawirohardjo, S. 2008. *Ilmu Kebidanan*, Jakarta: Yayasan Bina Pustaka Sarwono Prawirohardjo.
- Proverawati, A dan Rahmawati, E. 2010. *Kapita Selekta ASI dan Menyusui*, Yogyakarta: Nuha Medika.
- Pudjihastuti, I. E. Supriyo, H.R. Devara. 2021. Pengaruh Rasio Bahan Baku Tepung Komposit (Ubi Kayu, Jagung, dan Kedelai Hitam) pada Kualitas Pembuatan Beras Analog. *Gema Teknologi* 21(2): 61-66.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., Mirlina, N. 2011. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kandungan Mineral Keong Matah Merah (*Cerithidea obtuse*). *Pertemuan Ilmiah dan Seminar Nasional MPHPI*, 89-102.
- Putra, I.N.K., I.P. Suoarthana, A.A.I.S. Wiadnyani. Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mi Instan yang dibaut dari Komposit Terigu–Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 8(4): 161-167.
- Radharisnawati, N.K. R Kundre, dan L. Pondaag. 2017. Hubungan Pemenuhan Kebutuhan Gizi Ibu dengan Kelancaran Air Susu Ibu (ASI) pada Ibu Menyusui di Puskesmas Bahu Kota Manado. *E-Journal Keperawatan* 5(1): 1-7.
- Rajanandh, M.G., Kavitha J. 2010. Quantitative Estimation of B-Sitosterol, Total Phenolic and Flavonoid Compounds in The Leaves of Moringa oleifera. Department of Pharmacology and Department of Pharmaceutical Analysis, *J.S.S. College of Pharmacy, Tamilnadu, India*, 2(2): 1409-1414.
- Rajanandh M.G., Satishkumar M.N., Elango K., Suresh B. 2012. Moringa oleifera Lam. A Herbal Medicine for Hyperlipidemia: A pre-clinical Report. *Asian Pac J Trop Dis* 2:790-795.
- Rani, K.C., N.I. Ekajayani, N.K. Darmasetiawan, A.D.R. Dewi. 2019. *Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor*. Universitas Surabaya.
- Ratnadhita, A. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Beras Analog “Gatot Kaca” dari Gatot dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Variasi

- Konsentrasi CMC (Carboxymethyl Cellulose). Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. CV. Andi Offset. Yogyakarta.
- Rauf, R. dan D. Sarbini. 2015. Daya Serap Air sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Jurnal Agritech* 35(1): 324-330.
- Riaz, M.N. 2000. Ekstruders in Food Applications. Boca Raton (US): CRC Pr Inc.
- Richana, N. 2012. Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Nuansa Cendekia. Bandung.
- Rijke, E. 2005. *Trace-Level Determination of Flavonoid and Their Conjugates Application Plants of The Leguminosae Family. Disertasi.* Universitas Amsterdam. Amsterdam.
- Rifkia, V., I. Prabowo. Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu terhadap Rendemen dan Kadar Total Flavonoid pada Ekstraksi Daun Moringa oleifera Lam. Dengan Metode Ultrasonik. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(2): 387-395.
- Rizkayanti R., Diah A.W.M., Jura M.R. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air dan Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera Lam.*). *J. Akademika Kim* 6:125-131.
- Rosida, D.F. 2019. *Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu.* CV. Mitra Sumber Rejeki. Surabaya.
- Rumambi, R.A. 2011. Pembuatan Beras Analog dari Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) dengan Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) sebagai Pangan Alternatif. Skripsi. Unsrat. Manado.
- Safitri I. 2016. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kelancaran Produksi ASI pada Ibu Menyusui di Desa Benden Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali.
- Samad, Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (*Artificial Rice*) dengan Bahan Baku Ubi Kayu dan Sagu. *Jurnal Sains dan Teknologi* 2(1): 36-40.
- Saputra, A., F. Arfi, M. Yulian. 2020. Literature Review: Analisis Fitokimia dan Manfaat Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *AMINA*, 2(3):114-119.
- Sari, R.K. 2014. *Analisis Impor Beras di Indonesia, Economic Development Analysis Journal* 3 (2).
- Sasmitaloka, K.S., Widowati, S., Sukasih, E. 2020. Karakteristik Sifat Fisikokimia, Sensori, dan Fungsional Nasi Instan dari Beras Amilosa Rendah. *J. Penelit. Pascapanen Pertan* 17(1):1-14.

- Sede, V.J., C.F. Mamuaja., G.S.S. Djarkasi. 2015. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan Penambahan Tepung Komposit. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan* 3(2):24-35.
- Shafwati, R.A. 2012. Pengaruh Lama Pengukusan dan Cara Penanakan Beras Pratanak terhadap Mutu Nasi Pratanak. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Sihotang, A. N. 2020. *Karakteristik Fisik, Kimia, Fungsional dan Sensori Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Komposit (Tepung Ubi Jalar, Tepung Umbi Talas, Tepung Jagung, dan Pati Ubi Kayu)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Simbolan J.M. M Simbolan, N Kathrina. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Kanisius.
- Spiraliga, R.R., Y.S. Darmanto dan U. Amalia. 2017. Karakteristik Nasi Analog Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Gracilaria verrucosa* dan Tiga Jenis Kolagen Tulang Ikan. *J. Peng. dan Biotek* 6(1): 1-10.
- Srihari, E., F.S. Lingganingrum, I. Alvina, Anastasia S. 2016. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1): 14-19.
- Suarni. 2001. Tepung Komposit Sorgum, Jagung, dan Beras untuk Pembuatan Kue Basah. *Risalah Penelitian Jagung dan Serelia Lain* 6:55-60.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, E. Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sumaryono. 2006. Sagu, Potensial Perkaya Keragaman Pangan, Badan Pengkajian dan Penetapan Teknologi. Jakarta.
- Sundari, D., Almasyhuri, A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4): 235-242.
- Supriyadi, A., Sugiyono, S.T. Soekarto dan P. Hariyadi. 2004. Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 15(2):119-128.
- Sutanto T.D., Adfa M., Tarigan N. Buah Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) Tanaman Ajaib yang Dapat digunakan untuk Mengurangi Kadar Ion Logam dalam Air. *Jurnal Gradien*, 1:(3).
- Syarief, R., A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*, Mediyatama Sarana Prakasa. Jakarta.
- Tarigan, E.P., L.I. Momuat, E. Suryanto. 2015. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Tepung Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*). *J. MIPA Unsrat Online* 4(2): 125-130.

- Thanh, T.T., Vergnes, M.F., Kaloustian, J., El-Moselhy, T.F., Arniot-Carlin, M.J., Portugal, H. 2006. Effect of Storage and Heating on Phytosterol Concentrations in Vegetable Oils Determined by GC/MS. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86: 220-225.
- Vatai, T., Skerget, M., Knez, Z. 2009. Extraction of Phenolic Compounds from Elder Berry and Different grape Marc Varieties Using Organic Solvents and/or Supercritical Carbon Dioxide. *J. Food Eng*, 90(2): 246-254.
- Vera, L. 2008. Pengembangan Beras Artificial dari ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crant.) dan Ubi Jalar (*Ipoema batatas*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Wardana, R.K., N. Widyastuti, A. Pramono. 2018. Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dan Status Gizi Ibu Menyusui dengan Kandungan Zat Gizi Makro pada Air Susu Ibu (ASI) di Kelurahan Bandarharjo Semarang. *Journal of Nutrition College*, 7(3): 107-113.
- Widara, S, S. dan Budijanto, S. 2012. *Study of Rice Analogue Production from Various Carbohydrate Sources Using Hot Extrusion Technology*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institusi Pertanian Bogor.
- Widara, S.S. 2012. *Studi Pembuatan Beras Analog dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Ekstrusion*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Widiatmoko, R.B. dan T. Estiasih. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Mie Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *J. Pangan dan Agroindustri* 3:1386-1392.
- Widowati, S., Nurjanah R., Amrinola, W. 2010. *Proses Pembuatan dan Karakterisasi Nasi Sorgum Instan*. Prosiding Pekan Serelia Nasional.
- Winarno, F.G. 1992. Penanganan Singkong dan Ubi Jalar, Kumpulan Pikiran dan Gagasan Tertulis. Bogor: Pusbangtepa, IPB.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.
- Winata, A.Y. 2001. *Karakteristik Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Pramasak Hasil Pengeringan Drum serta Aplikasinya untuk Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Yudanti Y, S. Waluyo, dan Tamrin. 2014. Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2) : 117-126.
- Yudanti Y., S. Waluyo, dan Tamrin. 2015. Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). *J. Teknik Pertanian Lampung* 4(2): 117-126.

- Yuliasih, I., Irawadi, T.T., Sailah, I., Pranamuda, H., Setyowati K, dan Sunarti, T.C. 2007. Pengaruh Proses Fraksinasi Pati Sagu terhadap Karakteristik Fraksi Amilosanya. *J. Teknologi Industri Pertanian* 17(1): 29-36.
- Zubaydah, W.O.S., W. Fia, S. Adawia, Novitasari, Rahmasari, D.D, Hasanuddin. 2018. Formulasi Minuman Effervescent Mix Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pharmauho*, 4(2): 63-65.
- Zulfyani, P.S. 2020. *Pengembangan Beras Analog Menggunakan Bahan Baku Lokal Kaya Komponen Bioaktif*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Pengujian Sampel Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS HASANUDDIN
FAKULTAS PERTANIAN
DEPARTEMEN TEKNOLOGI PERTANIAN
PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
KAMPUS UNHAS TAMALANREA, JL.P. KEMERDEKAAN KM.10
TELP.(0411) 588-243, FAX : (0411) 431-081

Nomor : 4125/UN4.10.8/PT.01.04/2022
Lamp : -
Hal : Izin Pengujian Sampel Penelitian

Yth. Kepala Puskesmas Durikumba
Desa Karossa
di-
Sulawesi Barat

Dengan hormat kami sampaikan bahwa mahasiswi Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Unhas yang tersebut namanya di bawah ini :

1. Nama : Trie Ela Rombe
NIM : G031171009
2. Nama : Esra Assa
NIM : G031171019

Bermaksud melakukan pengujian sampel penelitian pengujian organoleptik dalam rangka penutup Strata (S1), adapun pelaksanaan penelitian tersebut dimulai pada **bulan Mei 2022**.

Untuk itu kami mohon kesedian Bapak/Ibu agar mahasiswa tersebut dapat diberikan izin untuk pengujian sampel penelitian selama tidak mengganggu aktivitas yang ada. Demikian penyampaian kami, atas bantuan dan kerjasama yang baik disampaikan terima kasih.

Makassar, 12 Mei 2022



Ketua Prodi

Februadi Bastian
Dr. Februadi Bastian, STP, M.Si
NIP. 19820205 200604 1 002

Lampiran 2 Kuesioner Uji Hedonik Analisis Sensori

UJI HEDONIK

Nama :

Usia :

Tanggal :

TTD :

Produk yang disajikan adalah **Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor**. Beras analog merupakan beras tiruan yang memiliki bentuk dan fungsi menyerupai beras namun tidak diproses secara alami. Berdasarkan hal tersebut, anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap atribut warna, tekstur, aroma, dan rasa produk beras analog. Berikanlah penilaian dengan kriteria berikut :

1 = Tidak suka

2 = Biasa saja

3 = Suka

No,	Kode Sampel	Parameter Pengamatan			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
1,	...				
2,					
3,					
4,					
5,					
6,					
7,					
8,					
9,					

TERIMA KASIH ☺

Lampiran 3 Data Hasil Analisis Sensori (Uji Organoleptik) Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Lampiran 3.1 Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
ORGANOLEPTIK					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,429	2	,214	33,375	,000
Within Groups	,058	9	,006		
Total	,487	11			

Lampiran 3.2 Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ORGANOLEPTIK			
Duncan ^a			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0,05	
		1	2
C	4	2,0675	
B	4		2,4225
A	4		2,5025
Sig,		1,000	,192
Means for groups in homogeneous subsets are displayed,			
a, Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000,			

Lampiran 3.3 Data Hasil Penilaian Uji Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor pada Parameter Warna

No,	Nama	A			B			C		
		132	224	42	780	130	688	544	14	127
1	Mastati	3	3	3	1	1	1	3	3	3
2	Kartini	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Alfrida	3	1	3	3	2	1	2	1	2
4	Bahara	3	3	3	3	3	3	2	2	2
5	Anizar	3	3	3	3	3	3	2	2	2
6	Nilna Winah	1	2	2	3	3	3	2	2	2
7	Hairunnisa Almasya	2	2	2	2	2	2	1	1	1
8	Nurlina	2	2	2	2	3	1	3	1	3
9	Riska	3	3	3	2	2	2	2	2	2
10	Nurhayati	3	3	3	3	3	3	3	3	3

11	Ester	2	3	3	2	3	3	1	1	1
12	Irma	3	3	3	2	2	2	1	1	1
13	Hasanah	2	2	2	3	3	3	2	2	2
14	Salwa	2	2	2	2	3	2	2	2	2
15	Sari Dewi	3	3	3	3	3	3	2	2	2
16	Marleni	3	3	3	2	2	2	1	1	1
17	Yusri	3	3	3	3	3	3	2	2	2
18	Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	Ratna Dewi	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	Arsrit Liani	2	2	2	3	3	2	3	2	3
21	Devi Riskianti	3	2	2	3	3	3	2	2	2
22	Darmawati	2	2	2	2	2	2	3	3	3
23	Irmawati	2	3	3	3	3	3	1	1	1
24	Nurhasna	2	2	2	2	2	2	3	3	3
25	Rosyani	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Jumlah		62	62	64	62	64	59	53	49	53
Rata-Rata		2,48	2,48	2,56	2,48	2,56	2,36	2,12	1,96	2,12

Lampiran 3.4 Data Hasil Penilaian Uji Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor pada Parameter Aroma

No,	Nama	A			B			C		
		132	224	42	780	130	688	544	14	127
1	Mastati	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Kartini	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Alfrida	2	1	2	1	3	2	3	3	1
4	Bahara	2	2	2	3	3	3	1	1	1
5	Anizar	3	3	2	3	3	3	2	2	2
6	Nilna Winah	1	2	2	3	3	3	2	2	2
7	Hairunnisa Almasya	2	2	2	2	2	2	2	3	3
8	Nurlina	2	1	2	3	3	1	2	2	2
9	Riska	3	3	3	2	2	2	2	2	2
10	Nurhayati	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	Ester	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	Irma	3	3	3	3	2	2	2	1	1
13	Hasanah	2	2	1	1	2	2	1	1	1
14	Salwa	3	3	3	3	2	3	3	3	3
15	Sari Dewi	3	3	3	3	3	3	1	1	1
16	Marleni	3	3	3	2	2	2	2	2	2
17	Yusri	3	3	3	3	3	3	2	2	2

18	Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	Ratna Dewi	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	Arsrit Liani	2	2	3	2	2	2	2	2	2
21	Devi Riskianti	2	3	3	2	2	2	2	2	2
22	Darmawati	3	3	3	2	2	2	1	1	1
23	Irmawati	3	3	3	2	2	1	2	2	1
24	Nurhasna	2	2	2	2	2	2	3	3	3
25	Rosyani	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jumlah		63	63	64	61	62	59	54	54	51
Rata-Rata		2,52	2,52	2,56	2,44	2,48	2,36	2,16	2,16	2,04

Lampiran 3.5 Data Hasil Penilaian Uji Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor pada Parameter Tekstur

No,	Nama	A			B			C		
		132	224	42	780	130	688	544	14	127
1	Mastati	3	3	3	2	2	2	2	2	2
2	Kartini	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Alfrida	1	2	2	2	3	1	2	3	1
4	Bahara	3	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Anizar	2	2	2	3	3	3	2	2	2
6	Nilna Winah	1	2	2	3	3	3	2	2	2
7	Hairunnisa Almasya	3	3	3	3	3	3	2	2	2
8	Nurlina	1	2	2	2	3	2	3	1	2
9	Riska	3	3	3	2	2	2	2	2	2
10	Nurhayati	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	Ester	2	3	3	3	3	3	2	2	2
12	Irma	2	2	3	2	2	2	1	1	1
13	Hasanah	3	3	2	2	2	2	2	2	2
14	Salwa	3	3	3	3	2	2	3	3	3
15	Sari Dewi	3	3	3	3	3	3	2	2	2
16	Marleni	3	3	3	2	2	2	2	2	2
17	Yusri	3	3	3	3	3	3	2	2	2
18	Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	Ratna Dewi	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	Arsrit Liani	2	2	2	2	2	2	2	2	2
21	Devi Riskianti	3	2	2	3	3	3	2	2	2
22	Darmawati	1	1	1	2	2	2	3	3	3
23	Irmawati	3	3	3	1	2	1	1	2	1

24	Nurhasna	2	2	2	3	3	3	2	2	2
25	Rosyani	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Jumlah		60	63	63	62	64	60	55	55	53
Rata-Rata		2,4	2,52	2,52	2,48	2,56	2,4	2,2	2,2	2,12

Lampiran 3.6 Data Hasil Penilaian Uji Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor pada Parameter Rasa

No,	Nama	A			B			C		
		132	224	42	780	130	688	544	14	127
1	Mastati	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2	Kartini	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	Alfrida	3	1	2	2	2	3	3	1	3
4	Bahara	3	3	3	3	3	3	1	1	1
5	Anizar	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	Nilna Winah	1	2	2	3	3	3	2	2	2
7	Hairunnisa Almasya	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	Nurlina	3	2	1	3	1	2	1	2	2
9	Riska	3	3	3	2	2	2	2	2	2
10	Nurhayati	3	3	3	3	3	3	3	3	3
11	Ester	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	Irma	2	3	3	2	2	2	2	1	1
13	Hasanah	3	3	1	1	3	3	1	1	1
14	Salwa	3	2	3	2	3	2	2	2	2
15	Sari Dewi	3	3	3	3	3	3	1	1	1
16	Marleni	3	3	3	1	1	1	1	1	1
17	Yusri	3	3	3	3	3	3	2	2	2
18	Yuniarti	3	3	3	3	3	3	3	3	3
19	Ratna Dewi	3	3	3	3	3	3	3	3	3
20	Arsrit Liani	1	1	1	2	2	1	2	1	1
21	Devi Riskianti	3	3	3	2	2	2	2	2	2
22	Darmawati	2	2	2	1	3	3	3	1	1
23	Irmawati	3	3	3	2	2	1	1	2	1
24	Nurhasna	3	3	3	2	2	2	2	2	2
25	Rosyani	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Jumlah		64	62	61	56	59	58	50	46	47
Rata-Rata		2,56	2,48	2,44	2,24	2,36	2,32	2	1,84	1,88

Lampiran 4 Data Hasil Analisis Sifat Fisik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Rendemen

Lampiran 4.1 Data Hasil Analisis Rendemen Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Rendemen (%)			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (%)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	48,5	69,25	71,25	63,00
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	70,5	70	41	60,50
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	67	51,75	64,5	61,08

Lampiran 4.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Rendemen Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
RENDEMEN					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	10,264	2	5,132	,030	,970
Within Groups	1021,667	6	170,278		
Total	1031,931	8			

Lampiran 4.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Rendemen Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

RENDEMEN		
Duncan ^a		
PERLAK UAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
B	3	60.5000

C	3	61.0833
A	3	63.0000
Sig.		.828
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.		

Lampiran 5 Data Hasil Analisis Sifat Fisik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Densitas Kamba

Lampiran 5.1 Data Hasil Analisis Densitas Kamba Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Densitas Kamba (g/ml)			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	0,61	0,59	0,61	0,60
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	0,62	0,61	0,61	0,61
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	0,62	0,64	0,62	0,63

Lampiran 5.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Densitas Kamba Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
DENSITAS KAMBA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,001	2	,000	4,111	,075
Within Groups	,001	6	,000		
Total	,001	8			

Lampiran 5.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Densitas Kamba Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

DENSITAS KAMBA			
Duncan			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	3	.6033	
B	3	.6133	.6133
C	3		.6267
Sig.		.267	.154
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.			

Lampiran 6 Data Hasil Analisis Sifat Fisik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Serap Air

Lampiran 6.1 Data Hasil Analisis Daya Serap Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Daya Serap Air			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	75	75,06	73,33	74,46
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	73,82	76,68	74,75	75,08
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	74,55	73,26	71,83	73,21

Lampiran 6.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Serap Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
DAYA SERAP AIR					
	Sum of	df	Mean Square	F	Sig,

	Squares				
Between Groups	1,708	2	,854	,608	,580
Within Groups	7,017	5	1,403		
Total	8,725	7			

Lampiran 6.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Daya Serap Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

DAYA SERAP AIR		
Duncan		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
C	2	73.9050
A	3	74.4633
B	3	75.0833
Sig.		.322
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 7 Data Hasil Analisis Sifat Fisik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Daya Pengembangan

Lampiran 7.1 Data Hasil Analisis Daya Pengembangan Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Daya Pengembangan			Rata-Rata (g/ml)
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	24,81	28,12	22,11	25,01
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	24,07	24,86	38,36	29,10
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	25,69	29	26,41	27,03

Lampiran 7.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Daya Pengembangan Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
DAYA PENGEMBANGAN					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	25,011	2	12,506	,490	,635
Within Groups	153,209	6	25,535		
Total	178,220	8			

Lampiran 7.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Daya Pengembangan Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

DAYA PENGEMBANGAN		
Duncan		
		Subset for alpha = 0.05
Perlakuan	N	1
A	3	25.0133
C	3	27.0333
B	3	29.0967
Sig.		.375
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 8 Data Hasil Analisis Sifat Fisik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Waktu Pemasakan

Lampiran 8.1 Data Hasil Analisis Waktu Pemasakan Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Waktu Pemasakan			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	14	13,5	14,05	13,85
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung	14,07	14,37	14,35	14,26

Daun Kelor 5%)				
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	14	14,05	14,13	14,06

Lampiran 8.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Waktu Pemasakan Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
WAKTU PEMASAKAN					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,258	2	,129	2,657	,164
Within Groups	,243	5	,049		
Total	,500	7			

Lampiran 8.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Waktu Pemasakan Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

WaktuPemasakan		
Duncan		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
A	3	1
C	2	13.8500
B	3	14.0250
Sig.		14.2633
Sig. .094		
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 9 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Air

Lampiran 9.1 Data Hasil Analisis Kadar Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Kadar Air			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning	5,52	6	7,13	6,22

40% : Tepung Daun Kelor 3%)				
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	6,73	7,26	6,41	6,80
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	7,41	6,73	7,03	7,06

Lampiran 9.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
KADAR AIR					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	1,112	2	,556	1,695	,261
Within Groups	1,967	6	,328		
Total	3,079	8			

Lampiran 9.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Air Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

KADAR AIR		
Duncan		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A	3	6.2167
B	3	6.8000
C	3	7.0567
Sig.		.133
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 10 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Abu

Lampiran 10.1 Data Hasil Analisis Kadar Abu Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Kadar Abu			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	1,11	0,98	1,03	1,04
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	0,7	0,68	0,71	0,70
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	0,59	0,56	0,36	0,50

Lampiran 10.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Abu Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
KADAR ABU					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,443	2	,222	32,970	,001
Within Groups	,040	6	,007		
Total	,484	8			

Lampiran 10.3 Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Abu Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

KADAR ABU				
Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0,05		
		1	2	3
C	3	,5033		
B	3		,6967	
A	3			1,0400
Sig,		1,000	1,000	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed,				

Lampiran 11 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Protein

Lampiran 11.1 Data Hasil Analisis Kadar Protein Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Protein			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	4,27	4,01	3,96	4,08
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	3,44	3,87	3,27	3,53
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	3,86	3,66	3,63	3,72

Lampiran 11.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Protein Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
PROTEIN					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,474	2	,237	5,119	,050
Within Groups	,278	6	,046		
Total	,752	8			

Lampiran 11.3 Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

PROTEIN			
Duncan			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0,05	
		1	2
B	3	3,5267	
C	3	3,7167	3,7167

A	3		4,0800
Sig,		,321	,084
Means for groups in homogeneous subsets are displayed,			

Lampiran 12 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Lemak

Lampiran 12.1 Data Hasil Analisis Kadar Lemak Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Lemak			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	0,5	0,52	0,35	0,46
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	0,27	0,29	0,25	0,27
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	0,62	0,6	0,63	0,62

Lampiran 12.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Lemak Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
LEMAK					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,181	2	,090	29,237	,001
Within Groups	,019	6	,003		
Total	,199	8			

Lampiran 12.3 Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Lemak Anlog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

LEMAK				
Duncan				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0,05		
		1	2	3
B	3	,2700		
A	3		,4567	
C	3			,6167
Sig.		1,000	1,000	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed,				

Lampiran 13 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Karbohidrat

Lampiran 13.1 Data Hasil Analisis Kadar Karbohidrat Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Karbohidrat			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	88,6	88,49	87,53	88,21
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	88,86	87,9	89,36	88,71
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	87,52	88,45	88,35	88,11

Lampiran 13.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Karbohidrat Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
KARBOHIDRAT					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,620	2	,310	,803	,491
Within Groups	2,315	6	,386		
Total	2,935	8			

Lampiran 13.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Karbohidrat Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

KARBOHIDRAT		
Duncan		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
C	3	88.1067
A	3	88.2067
B	3	88.7067
Sig.		.296
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 14 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Serat Kasar

Lampiran 14.1 Data Hasil Analisis Kadar Serat Kasar Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Serat Kasar			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	1,65	4,37	4,25	3,42
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	3,29	3,1	2,73	3,04
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	2,71	1,82	2,7	2,41

Lampiran 14.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Serat Kasar Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
SERAT KASAR					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,622	2	,811	,768	,512
Within Groups	5,283	5	1,057		
Total	6,905	7			

Lampiran 14.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Kasar Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

SERAT KASAR		
Duncan		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
C	2	2.2650
B	3	3.0400
A	3	3.4233
Sig.		.268
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 15 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Total Kalori

Lampiran 15.1 Data Hasil Analisis Total Kalori Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Kalori			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	385,42	384,09	378,36	382,62
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	380,94	378,95	382,11	380,67
Formulasi C (Tepung Sagu	380,42	383,23	382,98	382,21

80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)				
---	--	--	--	--

Lampiran 15.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Total Kalori Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
TOTAL KALORI					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5,791	2	2,896	,389	,696
Within Groups	37,201	5	7,440		
Total	42,993	7			

Lampiran 15.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Total Kalori Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

TOTAL KALORI		
Duncan		
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
B	3	380.6667
C	2	381.8250
A	3	382.6233
Sig.		.463
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		

Lampiran 16 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Zat Besi (Fe)

Lampiran 16.1 Data Hasil Analisis Kadar Zat Besi (Fe) Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Zat Besi (Fe)			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	32,22	170,55	32,57	78,45
Formulasi B	39,19	41,9	36,65	39,25

(Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)				
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	34,18	2,66	36,36	24,40

Lampiran 16.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Zat Besi (Fe) Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
ZAT BESI					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	4678,106	2	2339,053	1,043	,408
Within Groups	13449,701	6	2241,617		
Total	18127,807	8			

Lampiran 16.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Zat Besi (Fe) Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ZAT BESI		
Duncan ^a		
PERLAK UAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
C	3	24.4000
B	3	39.2467
A	3	78.4467
Sig.		.225
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.		

Lampiran 17 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Sitosterol

Lampiran 17.1 Data Hasil Analisis Kadar Sitosterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Sitosterol			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	1,15	1,05	1,07	1,09
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	1,11	1,25	1,24	1,20
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	1,08	1,03	1,07	1,06

Lampiran 17.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Sitosterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
SITOSTEROL					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,033	2	,016	5,094	,051
Within Groups	,019	6	,003		
Total	,052	8			

Lampiran 17.3 Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Sitosterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

SITOSTEROL			
Duncan			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0,05	
		1	2
C	3	1,0600	
A	3	1,0900	1,0900

B	3		1,2000
Sig,		,540	,055
Means for groups in homogeneous subsets are displayed,			

Lampiran 18 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Stigmasterol

Lampiran 18.1 Data Hasil Analisis Kadar Stigmasterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Stigmasterol			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40%: Tepung Daun Kelor 3%)	1,19	1,13	1,17	1,16
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30%: Tepung Daun Kelor 5%)	1,26	1,36	1,44	1,35
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20%: Tepung Daun Kelor 10%)	1,3	1,43	1,53	1,42

Lampiran 18.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Stigmasterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

ANOVA					
STIGMASTEROL	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	,071	2	,036	6,697	,039
Within Groups	,027	5	,005		
Total	,098	7			

Lampiran 18.3 Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Stigmasterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

STIGMASTEROL			
Duncan			
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0,05	
		1	2
A	3	1,1633	
B	3		1,3533
C	2		1,3650
Sig.		1,000	,863
Means for groups in homogeneous subsets are displayed,			

Lampiran 19 Data Hasil Analisis Sifat Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor terhadap Kadar Flavonoid

Lampiran 19.1 Data Hasil Analisis Kadar Stigmasterol Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Perlakuan	Flavonoid			
	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata (g/ml)
Formulasi A (Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)	0,14	0,27	0,15	0,19
Formulasi B (Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)	0,21	0,24	0,18	0,21
Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)	0,35	0,29	0,16	0,27

Lampiran 19.2 Data Hasil Analisis Sidik Ragam Kadar Flavonoid Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor





ANOVA					
FLAVONOID					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,010	2	,005	,979	,429

Within Groups	,031	6	,005		
Total	,041	8			

Lampiran 19.3 Data Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Flavonoid Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

FLAVONOID		
Duncan ^a		
PERLAK UAN	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A	3	.1867
B	3	.2100
C	3	.2667
Sig.		.236
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.		

Lampiran 20 Hasil Formulasi Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor

Formulasi	Beras Analog	Nasi Analog
<p>Formulasi A</p> <p>(Tepung Sagu 60% : Tepung Jagung Kuning 40% : Tepung Daun Kelor 3%)</p>		
<p>Formulasi B</p> <p>(Tepung Sagu 70% : Tepung Jagung Kuning 30% : Tepung Daun Kelor 5%)</p>		

<p>Formulasi C (Tepung Sagu 80% : Tepung Jagung Kuning 20% : Tepung Daun Kelor 10%)</p>		

Lampiran 21 Dokumentasi Kegiatan Pembuatan Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor



Lampiran 22 Dokumentasi Kegiatan Pengujian Karakteristik Fisik dan Kimia Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor



Lampiran 23 Dokumentasi Kegiatan Pengujian Organoleptik Beras Analog dari Tepung Sagu, Tepung Jagung Kuning, dan Tepung Daun Kelor



