

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, D.N., Lili N.I.S., Dwi. R.S., Enny P., Hartanti S.W., dan Gemala A. 2020. Analisis Kandungan Zat Gizi, Pati Resisten, Indeks Glikemik, Beban Glikemik, dan Daya Terima *Cookies* Tepung Pisang Kepok Hijau (*Vigna radiate*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 9(3):101-107.
- Andarwulan N, Kusnandar F, dan Herawati D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta : Penerbit Dian Rakyat.
- Andriani, W.O.R.A, Ansharullah, dan Nur A. 2018. Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi *Snack Bar* Berbasis Tepung Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) sebagai Makanan Selingan Tinggi Serat. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(6):1-14
- Anindito, R.B.K., Siswanti, W. Nurhartadi, dan R. Hapsari. 2016. Formulasi Pangan Darurat Berbentuk Food Bars Berbasis Tepung Millet Putih (*Panicum milliaceum* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *AGRITECH* 36(1): 23-29.
- Anwar, H., Septiani., dan Nurhayati. 2021. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Biskuit. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan* 4(2) : 315 – 320.
- Asriasih, D.N., Purbowati, dan Riva M.A. 2020. Nilai Gizi *Snack Bar* Tepung Campuran (Tepung Mocaf & Tepung Kacang Merah) dan *Snack Bar* Komersial. *Jurnal Gizi dan Kesehatan* 12(27):21-28.
- Augustyn, G.H., Gilian T., dan Ida R.A. 2019. Analisis Fisikokimia Beberapa Jenis Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Asal Pulau Moa Kabupaten Maluku Barat Daya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2):58-63.
- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *Jurnal Chemica* 13(2):33-38.
- Azka, H.L. 2016. Karakterisasi *Snack Bar* Berbasis Tepung Komposit Hanjeli (*Coix lacryma-Jobi* L.) dan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L. Walp.). *Skripsi*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Pedoman Implementasi Peraturan di Bidang Pangan Olahan Tertentu*. Direktorat Standarisasi Pangan Olahan. Jakarta Pusat.
- Bakhtra, D.D.A., Rusdi., dan A. Mardiah. 2016. Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea* 8(2):143-150.
- Brooks J.R., Griffin V.K., dan Kattan M.W. 1986. A modified method for total carbohydrate analysis of glucose syrups, maltodextrins, and other starch hydrolysis products. *Cereal Chemistry* 63(5): 465-466.
- Chairunisa, N.R. 2018. Sifat Fisikokimia dan Amilografi Empat Tepung Pisan *Plantain* yang umum di Indonesia. *Skripsi*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor
- Cho, S.S., L. Prosky., dan M. Dreher. 1999. *Complex Charbohydrates in Foods*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Desilian, Noviar H. Dan Shanti F. 2019. Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok dan Buah Nangka Kering dalam Pembuatan *Snack Bar*. *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1):1-11.

- Fek, D.A.W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Formatypica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate L.*) terhadap Sifat Organoleptik *Cake*. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang. Kupang.
- Fitria, A. H. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Tepung Pisang Masak Varietas Kepok dan Agung dengan Variasi Metode Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Hartawan, R., dan Yulistiati Nengsih. 2012. Kadar Air dan Karbohidrat Berperan Penting dalam Mempertahankan Kualitas Benih Karet. *AGROVIGOR* 5(2):103-112
- Hutapea, G., Noviar H., dan Shanti F. 2021. Pembuatan *Snack Bar* dari Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dan Pure Pisang Ambon Hijau (*Musa paradisiaca sapientum*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 13(1): 31- 36.
- Indarti, E. 2007. Efek Pemanasan terhadap Rendemen Lemak pada Proses Pengepresan Biji Kakao. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan* 6(2): 50-54.
- Indriawati, R., dan Faerus S. 2009. Hubungan Konsumsi Makanan Cepat Saji dan Tingkat Aktivitas Fisik terhadap Obesitas pada Kelompok Usia 11-13 Tahun. *Mutiara Medika* 9(2) : 121-128.
- Kasih, D. R. R. 2019. Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Merah terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi *Brownies* Kukus. *Jurnal Tata Boga* 8(2) : 371-379
- Khumaira, N. 2019. Pengaruh Perbandingan Pati Kentang dengan Pati Pisang Kepok Kuning dan Penambahan Karagenan terhadap Mutu Cendol. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Lestari, F. 2021. Perubahan Sifat Fisik dan Kadar Sukrosa selama Proses Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Var. Formantipyca*) dan Buah Pepaya (*Carica papaya Var. California*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Lombu, W.K., Ni Wayan W., dan A.A.I. Sri Wadnyani. 2018. Perbedaan Karakteristik Kimia dan Daya Cerna Pati Tepung Jagung dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal ITEPA* 7(1):43-51.
- Musita, N. 2009. Kajian Kandungan dan Karakteristik Pati Resisten dari Berbagai Varietas Pisang. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1): 68-79.
- Novita, N., Nurhaeni, Prismawiryanti, dan A.R. Razak. 2020. Analisis Kadar Serat dan Protein Total Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapadan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Riset Kimia* 6(1): 23-33.
- Nurhayati, Betty S. L. J., Sri W., dan Harsi D.K. 2014. Komposisi Kimia dan Kristalinitas Tepung Pisang Termodifikasi secara Fermentasi Spontan dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *Jurnal AGRITECH* 34(2):146-150.
- Nurmayanti. 2019. Modifikasi Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3 Menggunakan Siklus Metode Pemanasan Gelombang Mikro dan Pendinginan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pontang, G. S. Dan Dyah K.W. 2021. Formulasi *Snack Bar* Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* dan Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet. *Journal of Nutrition College* 10(3):218-226.

- Putra, R.P. 2010. Pati Resisten dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (*Musa paradisiaca Formatypica*) yang Dimodifikasi melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Pemanasan Otoklaf. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Putra, R.P. 2020. Potensi Prebiotik Tepung Pisang yang Dimodifikasi Menggunakan Pemanasan Autoklaf Dilanjutkan dengan Retrogradasi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 6(2) : 349-360.
- Qalsum, U., A.W.M. Dyah., dan Supriadi. 2015. Analisis Kadar Karbohidrat, Lemak dan Protein dari Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L) Jenis Gadung. *Jurnal Akademika Kimia* 4(4):168-174.
- Sarifuddin, A., R. Ekafitr, D.N. Surahman, S.K.D.F.A. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Telur pada Kandungan Proksimat, Karakteristik Aktivitas Air Bebas (aw) dan Tekstural Snack Barberbasis Pisang (*Musa paradisiaca*). *AGRITECH* 35(1):1-8
- Saragih, M.R.B. 2016. Komposisi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Tapioka dengan Penambahan Daging Ikan Patin (*Pangasius. sp*) terhadap Karakteristik Mi Jagung. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Setiarto, R.H.B.S., B.S.L. Jenie, D.N. Faridah. I. Saskiawan. 2015. Kajian Peningkatan Pati Resisten yang Terkandung dalam Bahan Pangan sebagai Sumber Prebiotik. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 20(3): 191-200.
- Setiarto, R.H.B. dan Nunuk W. 2017. Pengaruh Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan terhadap Kadar Pati Resisten Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Termodifikasi. *Journal of Agro-based Industri* 34(1):26-35.
- Setiarto, R.H.B.S., Lia A., Yusdianti F., Tiana F., dan Nunuk W. 2019. Pengaruh Siklus Pemanasan Bertekanan-Pendinginan terhadap Komposisi Kimia dan Kualitas Biologi Tepung Campolay (*Pouteria campheciana*). *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13 (1) : 54-69.
- Setiarto, R.H.B.S., N. Widhyastuti., dan A. Sumariyadi. 2018. Peningkatan Kadar Pati Resisten Tipe III Tepung Singkong Termodifikasi Melalui Fermentasi dan Pemanasan Bertekanan-Pendinginan. *BIOPROPAL INDUSTRI* 9(1): 9-23.
- Sirajuddin, Surmita, T. Astuti. 2018. *Bahan Ajar Gizi: Survey Konsumsi Pangan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Susi, S., Lya A., dan Udiantoro. 2019. Formulasi Produk Flake Sereal menggunakan Tepung Kacang Nagara Termodifikasi *Lactobacillus Plantarum*, Tepung Beras Hitam dan Tepung Pisang : Variasi Proporsi Tepung Komposit dan Lama Steaming. *Jurnal Teknologi Industri* 29(2) : 193-204.
- Susilawati, B. S., H. Syam., R. Fadhilah. 2018. Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian p-ISSN : 2476-8995*.
- Sutowijoyo, D. dan W.D. Widodo. 2013. Kriteria Kematangan Pascapanen Pisang Raja Bulu dan Pisang Kepok. *Prosiding Seminar Ilmiah PERHORTI* ISBN:978-979-25-1267-0
- Taula'bi, M.S.D., Yoakhim Y.E.O., dan Maria F.S. 2021. Kajian Komposisi Kimia *Snack Bars* dari Berbagai Bahan Baku Lokal *Systematic Review*. *Jurnal Transdisiplin Pertanian* 17(1):15-20.

- United States Departement of Agriculture. 2022. *The Plant Database*. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=MUBA>. [Diakses pada 15 Juli 2022]
- Wahyuni, P.T. 2015. Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typical*) terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa pada Tikus *Sparague dawley* Pra Sindrom Metabolik. *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wiadnyani, A.A.I.S., I.D.G. Mayun P., dan I.W. Rai W. 2017. Modifikasi Pati Keladi dengan Metode *Autoclaving-cooling* sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan* 4(2):94-102.
- Widiantini, W., & Tafal, Z. (2014). Aktivitas Fisik, Stres, dan Obesitas pada Pegawai Negeri Sipil. *National Public Health Journal*, 8(7), 330–336.
- Wiranata, I.G.A.G., D.H.D. Puspaningrum, dan I.G.A.W. Kusumawati. 2017. Formulasi dan karakteristik nutrimat barberbasis tepung kacang kedelai (*glycine max. L*) dan tepung kacang merah (*phaseolus vulgaris.L*) sebagai makanan pasien kemoterapi. *Jurnal Gizi Indonesia* 5(2): 133-139.
- Wulandari, N. dan Chriswahyudi. 2018. Metode Perbandingan Eksponensial (MPE) untuk Menentukan Supplier dan Activity Based Costing (ABC) untuk Menentukan Produk yang Menguntungkan serta Uji Hedonik untuk Mengetahui Pengaruh Bahan Baku dari Supplier yang Berbeda Terhadap Organoleptik Produk Di PT. XYZ. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi* ISSN:2407 – 1846.
- Yudasri, D., Ahkyar A., dan Dewi F.A. 2017. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan Penambahan Pisang Ambon Sale dalam Pembuatan *Snack Bars*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau* 4(2):1-15.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Tahap 1 Data Hasil Pengujian Amilosa Tepung Pisang Kepok

Lampiran 1a. Data Hasil Perhitungan Kadar Amilosa Tepung Pisang Kepok

Sampel	Amilosa (%)			Jumlah	Rata-rata Kadar Amilosa (%)
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
Original	15,12	15,85	14,31	45,28	15,10
Microwave	23,24	23,56	23,08	69,88	23,29
Autoclave	31,51	31,35	31,19	94,05	31,35

Lampiran 1b. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Amilosa Tepung Pisang Kepok

Tests of Between-Subjects Effects

Kadar Amilosa

Source	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	396,429 ^a	2	198,215	876,065	,000
Intercept	4863,203	1	4863,203	21494,291	,000
Amilosa	396,429	2	198,215	876,065	,000
Error	1,358	6	,226		
Total	5260,989	9			
Corrected Total	397,787	8			

a. R Squared = ,997 (Adjusted R Squared = ,995)

Lampiran 1c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Kadar Amilosa Tepung Pisang Kepok

Amilosa

Duncan^{a,b}

Amilosa	N	Subset		
		1	2	3
Original	3	15,0933		
Microwave	3		23,2933	
Autoclave	3			31,3500
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) = ,226.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 2. Tahap 1 Data Hasil Pengujian Pati Resisten Tepung Pisang Kepok
Lampiran 2a. Data Hasil Perhitungan Kadar Pati Resisten Tepung Pisang Kepok

Sampel	Pati Resisten (%)			Jumlah	Rata-rata Pati Resisten (%)
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
Original	60,2	67,62	75,18	203	67,67
Microwave	49,54	46,12	37,04	132,7	44,23
Autoclave	24,88	26,04	25,58	76,5	25,50

Lampiran 2b. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Pati Resisten Tepung Pisang Kepok
Tests of Between-Subjects Effects

Pati Resisten

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2678,087 ^a	2	1339,043	40,918	,000
Intercept	18878,760	1	18878,760	576,891	,000
PatiResisten	2678,087	2	1339,043	40,918	,000
Error	196,350	6	32,725		
Total	21753,197	9			
Corrected Total	2874,437	8			

a. R Squared = ,932 (Adjusted R Squared = ,909)

Lampiran 2c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Kadar Pati Resisten Tepung Pisang Kepok
Pati Resisten

Duncan^{a,b}

PatiResisten	N	Subset		
		1	2	3
Autoclave	3	25,5000		
Microwave	3		44,2333	
Original	3			67,6667
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) = 32,725.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 3. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Organoleptik Metode Hedonik terhadap *Snack Bar*
Lampiran 3a. Data Hasil Uji Organoleptik Metode Hedonik terhadap Aroma *Snack Bar*

Sampel	Aroma			Jumlah	Rata-rata
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	3,9	3,8	3,45	11,15	3,72
POF2	3,75	3,7	3,5	10,95	3,65
POF3	3,7	3,75	4,05	11,5	3,83

Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik terhadap Aroma *Snack Bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,052 ^a	2	,026	,710	,529
Intercept	125,440	1	125,440	3447,206	,000
Perlakuan	,052	2	,026	,710	,529
Error	,218	6	,036		
Total	125,710	9			
Corrected Total	,270	8			

a. R Squared = ,191 (Adjusted R Squared = -,078)

Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Aroma *Snack bar*

Hasil

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
F2	3	3,6500
F1	3	3,7167
F3	3	3,8333
Sig.		,298

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= ,036.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 3b. Data Hasil Uji Organoleptik Metode Hedonik terhadap Rasa *Snack Bar*

Sampel	Rasa			Jumlah	Rata-rata
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
P0F1	3	2,8	3,25	9,05	3,02
P0F2	3,15	3,35	3,1	9,6	3,20
P0F3	3,5	3,1	3,1	9,7	3,23

Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik terhadap Rasa *Snack bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,082 ^a	2	,041	1,007	,420

Intercept	89,302	1	89,302	2201,979	,000
Perlakuan	,082	2	,041	1,007	,420
Error	,243	6	,041		
Total	89,628	9			
Corrected Total	,325	8			

a. R Squared = ,251 (Adjusted R Squared = ,002)

Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Rasa *Snack Bar*

Hasil

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
F1	3	3,0167
F2	3	3,2000
F3	3	3,2333
Sig.		,250

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= ,041.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 3c. Data Hasil Uji Organoleptik Metode Hedonik terhadap Warna *Snack Bar*

Sampel	Warna			Jumlah	Rata-rata
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	3,4	3,1	3,45	9,95	3,32
POF2	2,85	3,35	3,1	9,3	3,10
POF3	3,4	3,35	3	9,75	3,25

Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik terhadap Warna *Snack bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,074 ^a	2	,037	,760	,508
Intercept	93,444	1	93,444	1922,286	,000
Perlakuan	,074	2	,037	,760	,508
Error	,292	6	,049		
Total	93,810	9			
Corrected Total	,366	8			

a. R Squared = ,202 (Adjusted R Squared = -,064)

Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Warna *Snack Bar*

Hasil

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
F2	3	3,1000
F3	3	3,2500
F1	3	3,3167
Sig.		,288

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= ,049.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 3d. Data Hasil Uji Organoleptik Metode Hedonik terhadap Tekstur *Snack Bar*

Sampel	Tekstur			Jumlah	Rata-rata
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	2,6	2,9	3,1	8,6	2,87
POF2	3,4	3,15	2,95	9,5	3,17
POF3	3,1	3,1	3,05	9,25	3,08

Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik terhadap Tekstur *Snack bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,144 ^a	2	,072	1,877	,233
Intercept	83,114	1	83,114	2168,181	,000
Perlakuan	,144	2	,072	1,877	,233
Error	,230	6	,038		
Total	83,488	9			
Corrected Total	,374	8			

a. R Squared = ,385 (Adjusted R Squared = ,180)

Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Tekstur *Snack Bar*

Hasil

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1

F1	3	2,8667
F3	3	3,0833
F2	3	3,1667
Sig.		,120

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)

= ,038.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size

= 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 3e. Data Hasil Uji Organoleptik Metode Hedonik

Sampel	Organoleptik				Jumlah	Rata-rata
	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur		
POF1	3,72	3,32	3,02	2,87	12,92	3,23
POF2	3,65	3,10	3,20	3,17	13,12	3,28
POF3	3,83	3,25	3,23	3,08	13,40	3,35

Lampiran 4. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Tekstur Menggunakan *Texture analyzer* pada *Snack bar*

Lampiran 4a. Data Hasil Pengujian Tekstur (Kekerasan) pada *Snack Bar*

Sampel	Uji Tekstur (Kekerasan) (<i>g/force</i>)			Jumlah	Rata-rata
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	5,80	8,73	8,24	22,77	7,59
POF2	6,98	5,17	6,01	18,16	6,05
POF3	8,94	9,15	7,61	25,70	8,57

Lampiran 4b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Tekstur *Snack Bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	9,632 ^a	2	4,816	3,629	,093
Intercept	493,284	1	493,284	371,732	,000
Tekstur	9,632	2	4,816	3,629	,093
Error	7,962	6	1,327		
Total	510,878	9			
Corrected Total	17,594	8			

a. R Squared = ,547 (Adjusted R Squared = ,397)

Lampiran 4c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Tekstur pada *Snack Bar***Tekstur**Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
F2	3	6,0533	
F1	3	7,5900	7,5900
F3	3		8,5667
Sig.		,153	,339

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,327.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 5. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Protein pada *Snack bar*Lampiran 5a. Data Hasil Perhitungan Protein pada *Snack Bar*

Sampel	Protein %			Jumlah	Rata-rata %
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
P0F1	4,74	1,72	8,06	14,52	4,84
P0F2	4,52	3,8	8,22	16,54	5,51
P0F3	1,11	6,2	10,22	17,53	5,84

Lampiran 5b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Protein *Snack Bar***Tests of Between-Subjects Effects**

Protein

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1,569 ^a	2	,784	,064	,938
Intercept	262,332	1	262,332	21,547	,004
Protein	1,569	2	,784	,064	,938
Error	73,048	6	12,175		
Total	336,949	9			
Corrected Total	74,617	8			

a. R Squared = ,021 (Adjusted R Squared = -,305)

Lampiran 5c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Protein pada *Snack Bar***Hasil**Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
F1	3	4,8400
F2	3	5,5133
F3	3	5,8433
Sig.		,744

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean

Square(Error) = 12,175.

a. Uses Harmonic Mean

Sample Size = 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 6. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Lemak pada *Snack bar*Lampiran 6a. Data Hasil Perhitungan Lemak pada *Snack Bar*

Sampel	Lemak %			Jumlah	Rata-rata %
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	10,77	10,77	11,22	32,76	10,92
POF2	10,81	12,84	13,05	36,7	12,23
POF3	8,93	13,79	13,64	36,36	12,12

Lampiran 6b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Lemak *Snack Bar***Tests of Between-Subjects Effects**

Lemak

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3,178 ^a	2	1,589	,516	,621
Intercept	1244,208	1	1244,208	404,155	,000
Lemak	3,178	2	1,589	,516	,621
Error	18,471	6	3,079		
Total	1265,857	9			
Corrected Total	21,649	8			

a. R Squared = ,147 (Adjusted R Squared = -,138)

Lampiran 6c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Lemak pada *Snack Bar*

Lemak

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
F1	3	10,9200
F3	3	12,1200
F2	3	12,2333
Sig.		,409

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean

Square(Error) = 3,079.

a. Uses Harmonic Mean

Sample Size = 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 7. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Karbohidrat pada *Snack bar*

Lampiran 7a. Data Hasil Perhitungan Karbohidrat pada *Snack Bar*

Sampel	Karbohidrat %			Jumlah	Rata-rata %
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
P0F1	54,77	48,34	53,5	156,61	52,20
P0F2	44,69	46,36	44,45	135,5	45,17
P0F3	43,5	42,55	41,6	127,65	42,55

Lampiran 7b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Karbohidrat *Snack Bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Karbohidrat

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	149,548 ^a	2	74,774	16,516	,004
Intercept	19577,606	1	19577,606	4324,260	,000
Karbohidrat	149,548	2	74,774	16,516	,004
Error	27,164	6	4,527		
Total	19754,319	9			
Corrected Total	176,713	8			

a. R Squared = ,846 (Adjusted R Squared = ,795)

Lampiran 7c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Karbohidrat pada *Snack Bar*

Karbohidrat

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
F3	3	42,5500	
F2	3	45,1667	
F1	3		52,2033
Sig.		,183	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4,527.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 8. Tahap 2 Data Hasil Perhitungan Kalori pada *Snack bar*

Lampiran 8a. Data Hasil Perhitungan Kalori pada *Snack Bar*

Sampel	Kalori (Kkal/g)			Jumlah	Rata-rata
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	224,56	198,19	219,35	642,10	214,03
POF2	183,23	190,08	182,25	555,55	185,18
POF3	178,35	174,46	170,56	523,37	174,46

Lampiran 8b. Hasil Analisa Sidik Ragam Perhitungan Kalori *Snack Bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Kalori

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	2513,576 ^a	2	1256,788	16,507	,004
Intercept	329104,918	1	329104,918	4322,477	,000
Kalori	2513,576	2	1256,788	16,507	,004
Error	456,828	6	76,138		
Total	332075,322	9			
Corrected Total	2970,404	8			

a. R Squared = ,846 (Adjusted R Squared = ,795)

Lampiran 8c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Kalori pada *Snack Bar*

Kalori

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
F3	3	174,4567	
F2	3	185,1867	
F1	3		214,0333
Sig.		,183	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 76,138.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 9. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Serat pada *Snack bar*

Lampiran 9a. Data Hasil Pengujian Serat pada *Snack Bar*

Sampel	Serat %			Jumlah	Rata-rata %
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
POF1	30,47	21,95	17,7	70,12	23,37
POF2	37	29,76	32,04	98,8	32,93
POF3	26,49	33,62	34,16	94,27	31,42

Lampiran 9b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Serat *Snack Bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Serat

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	158,476 ^a	2	79,238	3,199	,113
Intercept	7696,553	1	7696,553	310,692	,000
Serat	158,476	2	79,238	3,199	,113
Error	148,634	6	24,772		
Total	8003,663	9			
Corrected Total	307,110	8			

a. R Squared = ,516 (Adjusted R Squared = ,355)

Lampiran 9c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Serat pada *Snack Bar*

Serat

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
F1	3	23,3733
F3	3	31,4233
F2	3	32,9333
Sig.		,064

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 24,772.

a. Uses Harmonic Mean

Sample Size = 3,000.

b. Alpha = ,05.

Lampiran 10. Tahap 2 Data Hasil Pengujian Kadar Air pada *Snack bar*

Lampiran 10a. Data Hasil Perhitungan Pengujian Kadar Air pada *Snack Bar*

Sampel	Kadar Air %			Jumlah	Rata-rata %
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3		
P0F1	35,34	37,75	30,89	103,98	34,66
P0F2	1,72	44,83	60,71	107,25	35,75
P0F3	42,62	35,43	32,17	110,22	36,74

Lampiran 10b. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Air *Snack Bar*

Tests of Between-Subjects Effects

Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	385,532 ^a	2	192,766	4,237	,071
Intercept	14608,751	1	14608,751	321,121	,000
Kadar Air	385,532	2	192,766	4,237	,071
Error	272,958	6	45,493		
Total	15267,241	9			
Corrected Total	658,490	8			

a. R Squared = ,585 (Adjusted R Squared = ,447)

Lampiran 10c. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Kadar Air pada *Snack Bar*

Kadar Air

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
F1	3	34,6600	
F3	3	36,7400	36,7400
F2	3		49,4667
Sig.		,719	,060

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 45,493.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian



Pisang Kepok yang digunakan



Pengupasan Pisang Kepok



Preparasi Pisang Kepok



Pisang Kepok dimasukkan kedalam autoklaf



Pisang Kepok didinginkan suhu ruang



Pisang Kepok dimasukkan kedalam Microwave



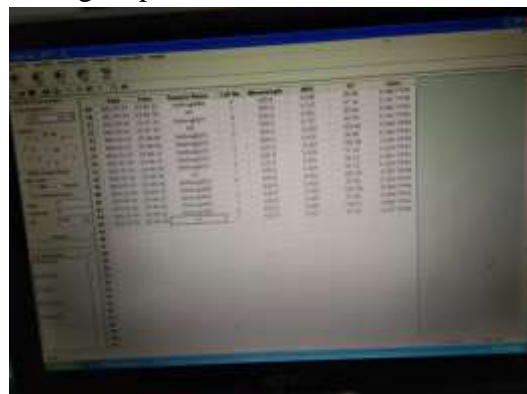
Pisang Kepok dikeringkan dengan Dehydrator



Pisang Kepok dihaluskan



Pengujian kadar Amilosa



Pembacaan Spektrofotometer



Pengujian Pati Resisten



Hasil Pengeringan rendemen pati resisten



Pengenceran larutan untuk pengujian



Pemipetan larutan dalam ruang asam



Penimbangan sampel untuk pengujian



Pembuatan adonan *snack bar*



Pencampuran bahan *snack bar*



Adonan *snack bar*



Pencetakan adonan *snack bar*



Snack bar dioven



Snack bar dipotong-potong



Snack bar



Uji organoleptik metode hedonik



Kuisisioner uji organoleptik



Uji Tekstur dengan alat *texture analyzer*



Pengujian Protein



Pengujian Lemak



Pengujian Karbohidrat



Pengujian Serat



Pengujian Kadar Air