

DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, R. B. K., Siswanti, S., Nurhartadi, E., dan Hapsari, R. 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.
- Anni, Faridah. 2008:302. *Bahan Dasar Cake and Kukis*. Yudistira. Yogyakarta.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemyst. 2005. *Official Method of Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemyst: Arlington, Virginia.
- Apriani, Rd Rina Nur. Arpah, M dan Setyadjit. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang. *Jurnal Ilmiah dan Penelitian*, 12 (2).
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Denpasar.
- Boz H. 2019. Effect of Flour and Sugar Particle Size on the Properties of Cookie Dough and Cookie. *Czech J. Food Sci.* 37: 120–127.
- Badan Standar Nasional Indonesia.. SNI01-2979-2011. *Syarat Mutu Kukis*. Badan Standar NNasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1992. *Biskuit*. SNI 01-2973-1992.
- Brock K, G Gridley, BC Chiu, AG Ershow, CF Lynch and KP Cantor. 2010. Increased Intake of Fruits and Vegetables High in Vitamin C and Fibre is Associated with De-creased Risk of Renal Cell Carcinoma in the US. *Europe-an Journal of Cancer*, 46(14): 2563-2580.
- Cahyono. B. 2007. *Kedelai*. CV. Aneka Ilmu. Semarang.
- Cahyono M A, Setyo S. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 109-1106.
- Caesy, C. P., Sitania, C. K., Gunawan, S., dan Aparamarta, H. W. 2018. Pengolahan Tepung Sagu dengan Fermentasi Aerobik menggunakan *Rhizopus* sp. *Jurnal Teknik ITS*, 7(1): F132-F134.
- Dharmadewi, A. I. M. 2020. Analisis kandungan klorofil pada beberapa jenis sayuran hijau sebagai alternatif bahan dasar food suplement. *Emasains: Jurnal Edukasi Matematika dan Sains*, 9(2), 171-176.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*: Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fardiaz, D. 2014. Air. In: Fardiaz, D., Hariyadi P., Apriyantono A., dan Nadia, L. 2014. *Kimia Pangan*. Universitas Terbuka. Tangerang Selatan.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2): 17–29.
- Fanzurna, C. O., dan Taufik, M. (2020). Formulasi foodbars berbahan dasar tepung kulit pisang kepok dan tepung kedelai. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 2(2), 439-452.

- Gita, R.S.D dan S. Danuji. 2018. Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Pendidikan Biologi dan Sains*, 1(2):155-162.
- Handayani, S. dan A. Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*: Jakarta. PT. Kawan Pustaka.
- Harti, Agnes Sri. 2012. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Handa, C., Goomer, S., Siddhu, A. 2012. Physicochemical properties and sensory evaluation of fructoligosaccharide enriched kukis. *J Food Sci Technol*. 49(2): 192 –199.
- Huwae, B., & Papilaya, P. 2014. Analisis Kadar Karbohidrat Tepung Beberapa Jenis Sagu Yang Dikonsumsi Masyarakat Maluku. *Biopendix: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*. 1(1): 61-66.
- Johnson, L.A., P.J. White and R. Galloway (Eds). 2008. *Soybeans. Chemistry, Production, Processing and Utilization*. AOCS Press, Urbana, Illionis.
- Kanchana, 2016 . Glycine Max (L.) Merr. (Soybean). *Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Science* 5(1): 356-371.
- Kaleka, Nobertus. 2012. *Budi Daya Sayuran Hijau*. Arcita. Surakarta.
- Kusumastuty, I., Laily F.N., dan A.R. Julia. 2015. Formulasi *Food Bar* Tepung Bekatul dan Tepung Jagung sebagai Pangan Darurat. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 2(2): 1–8.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, dan Maryam A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2): 165-171
- Luthfi, M., Lubis, Y. M., & Aisyah, Y. 2017. Kajian Pembuatan Kukis dengan Penambahan Bubur Bayam Merah (*Amaranthus gangeticus*) sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(4): 446-453.
- Massey LK, Liebman and SA Kynast. 2005. Ascorbate Increases Human Oxaluria and Kidney Stone Risk. *The Journal of Nutrition*, 135 (7): 1673–1677.
- Manthey, F. A. (2015). Starch: Sources and Processing. In *Encyclopedia of Food and Health* (1st ed.). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00658-9>
- Mukti, K. S. A., Rohmawati, N. & Sulistiyani, S. 2018. Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima Pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, dan Nasi Biasa. *Jurnal Agroteknologi*. 12(01): 90-99.
- Mozin. F., Nurhaeni., dan Ahmad. R. 2019. Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Tempe. *Jurnal KOVALEN*, 5 (3): 240-251.
- Marbun, O.Z. 2018. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Putih dan Ubi Jalar Oranye Terhadap Nilai Gizi Kukis dan Daya Terimanya. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Univeristas Sumatera Utara. Medan.
- Makmur, S. A. 2018. Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Mandei, J. H., dan Riset, B. 2016. Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi Dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi untuk Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(1), 57-72.

- Nuryanti, N. 2018. Studi Kelayakan Kadar Air, Abu, Protein dan Tembaga (Cu) pada Sayuran di Pasar Sunter Jakarta Utara sebagai Bahan Suplemen Makanan. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 3(2), 150-161.
- Pareyt, B., E. Wilderjans, H. Goesart, K. Brijs, dan J.A. Delcour. 2008. The Role of Gluten in a Sugar-Snap Cookie System: A Model Approach Based On Gluten–Starch Blends. *Journal of Cereal Science*. 48(3): 863-869.
- Rahmawati, R., Firmansyah, F., Syarif, A., & Arwati, S. 2020. Penyuluhan dan Pelatihan Olahan Sagu Menjadi Produk *Brownies* dan *Cookies* Pada Tim Penggerak Pkk Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kabupaten Luwu Timur. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1): 23-30.
- Ruddle, K., D. Johnson, P. K. Townsend dan J. D. Rees. 1978. *Palm Sago A Tropical Starch from Marginal Lands*. An East-West Center Book. Honolulu.
- Rahmat, M., Priawantiputri, W., & Pusparini, P. 2020. Kukis Bayam dan Tepung Sorgum Kaya Akan Zat Besi sebagai Makanan Tambahan untuk Ibu Hamil Dengan Anemia. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 12(2), 245-254.
- Rahman, N. & Naiu, A.S. 2021. Karakteristik Kukis Bagea Tepung Sagu (*Metroxylon sp.*) yang Disubstitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus indicus*). *Jambura Fish Processing Journal*. 3(1): 16-26
- Saparinto, C. 2013. *Grow your own vegetables-panduan praktis menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Penebar Swadaya. Yogyakarta:
- Setyowati W.T., Nisa F.C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 224-231.
- Sahertyan, A. 2017. Pengaruh Proporsi Butter dan Margarine terhadap Karakteristik *Creamcheese Cake* setelah Penyimpanan Beku Selama Satu Minggu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Salamah, I. R. 2017. Diversifikasi Kukis dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) terhadap Kadar Antosianin dan Daya Terima. *Disertasi*. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Sumarmono Juni 2012. *Pengukuran Keempukan Daging Dengan Penetrometer di Laboratorium Hasil Ternak*. Fakultas peternakan UNSOED Purwokerto.
- Silaban, E. T. 2020. Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Kukis dengan Metode *Luff Schroorl. Tugas Akhir*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Warisno dan Dahana, K. 2014. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Wahyuni, E. 2018. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor L.*). *Skripsi*. Universitas Lampung.
- Widiantara, T., Arief, D. Z., dan Yusniar, E. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Kukis Koro. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 146-153.

- Wali, AJ., Jarzebska, Raubenheimer D., Simpson, SJ., Rodionov, RN., dan O'Sullivan, JF. 2020. Cardio-Metabolic Effects of High-Fat Diets and Their Underlying Mechanisms- A Narrative Review. *Nutrients*. 12(5): 1505.
- Wong, K.H., Aziz, S.A. dan Mohamed, S. 2015. "Sensory aroma from Maillard reaction of individual and combinations of amino acids with glucose in acidic conditions". *International Journal of Food Science and Technology* 43:1512-1519.
- Yulifianti, R., Muzaiyanah, S., dan Utomo, J. S. 2018. Kedelai sebagai bahan pangan kaya isoflavon. *Buletin Palawija*, 16(2): 84-93.
- Yudhistira, B., Sari, TR, & Affandi, DR 2019. Sifat fisik, kimia dan organoleptik cookies bayam hijau (*Amaranthus tricolor*) dengan penambahan tomat (*Solanum lycopersicum*) sebagai upaya pemenuhan kekurangan zat besi pada anak. *Jurnal Industri Hasil Pertanian* , 36 (2), 83-95.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik

Sampel	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Jumlah	Rata-rata
A01	4.24	4.24	3.84	4.16	16.48	4.15
A02	4.28	4.28	3.76	4.24	16.56	
A03	4.28	4.4	3.88	4.28	16.84	
A11	3.68	3.68	3.24	3.6	14.2	3.59
A12	3.72	3.72	3.36	3.68	14.48	
A13	3.76	3.64	3.36	3.64	14.4	
A21	3.64	3.48	2.8	3.28	13.2	3.30
A22	3.6	3.6	2.88	3.28	13.36	
A23	3.52	3.48	2.84	3.24	13.08	
A31	2.88	3.44	2.68	3.24	12.24	3.01
A32	2.88	3.4	2.76	3.08	12.12	
A33	2.92	3.16	2.72	3	11.8	
A41	2.8	3.16	2.4	2.72	11.08	2.72
A42	2.84	3.08	2.36	2.72	11	
A43	2.68	3.04	2.24	2.68	10.64	

Lampiran 2. Hasil Analisa Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan

1. Organoleptik

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Warna A0	3	4.2667	.02309	.01333	4.2093	4.3240	4.24	4.28
A1	3	3.7200	.04000	.02309	3.6206	3.8194	3.68	3.76
A2	3	3.5867	.06110	.03528	3.4349	3.7384	3.52	3.64
A3	3	2.8933	.02309	.01333	2.8360	2.9507	2.88	2.92
A4	3	2.7733	.08327	.04807	2.5665	2.9802	2.68	2.84
Total	15	3.4480	.57355	.14809	3.1304	3.7656	2.68	4.28
Aroma A0	3	4.3067	.08327	.04807	4.0998	4.5135	4.24	4.40
A1	3	3.6800	.04000	.02309	3.5806	3.7794	3.64	3.72
A2	3	3.5200	.06928	.04000	3.3479	3.6921	3.48	3.60
A3	3	3.3333	.15144	.08743	2.9571	3.7095	3.16	3.44
A4	3	3.0933	.06110	.03528	2.9416	3.2451	3.04	3.16
Total	15	3.5867	.43072	.11121	3.3481	3.8252	3.04	4.40
Tekstur A0	3	3.8267	.06110	.03528	3.6749	3.9784	3.76	3.88
A1	3	3.3200	.06928	.04000	3.1479	3.4921	3.24	3.36
A2	3	2.8400	.04000	.02309	2.7406	2.9394	2.80	2.88
A3	3	2.7200	.04000	.02309	2.6206	2.8194	2.68	2.76
A4	3	2.3400	.08718	.05033	2.1234	2.5566	2.24	2.40
Total	15	3.0093	.53542	.13825	2.7128	3.3058	2.24	3.88

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Rasa A0	3	4.2267	.06110	.03528	4.0749	4.3784	4.16	4.28
A1	3	3.6400	.04000	.02309	3.5406	3.7394	3.60	3.68
A2	3	3.2667	.02309	.01333	3.2093	3.3240	3.24	3.28
A3	3	3.1067	.12220	.07055	2.8031	3.4102	3.00	3.24
A4	3	2.7067	.02309	.01333	2.6493	2.7640	2.68	2.72
Total	15	3.3893	.53569	.13831	3.0927	3.6860	2.68	4.28

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	4.579	4	1.145	429.260	.000
	Within Groups	.027	10	.003		
	Total	4.605	14			
Aroma	Between Groups	2.517	4	.629	78.667	.000
	Within Groups	.080	10	.008		
	Total	2.597	14			
Tekstur	Between Groups	3.975	4	.994	256.993	.000
	Within Groups	.039	10	.004		
	Total	4.013	14			
Rasa	Between Groups	3.975	4	.994	232.900	.000
	Within Groups	.043	10	.004		
	Total	4.017	14			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A4	3	2.7733				
A3	3		2.8933			
A2	3			3.5867		
A1	3				3.7200	
A0	3					4.2667
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A4	3	3.0933			
A3	3		3.3333		
A2	3			3.5200	
A1	3			3.6800	
A0	3				4.3067
Sig.		1.000	1.000	.053	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A4	3	2.3400				
A3	3		2.7200			
A2	3			2.8400		
A1	3				3.3200	
A0	3					3.8267
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A4	3	2.7067				
A3	3		3.1067			
A2	3			3.2667		
A1	3				3.6400	
A0	3					4.2267
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Kesimpulan

Perlakuan	Warna
A0	4.26 ± 0.023 ^a
A1	3.72 ± 0.040 ^b
A2	3.58 ± 0.061 ^c
A3	2.89 ± 0.023 ^d
A4	2.77 ± 0.083 ^e
Perlakuan	Aroma
A0	4.30 ± 0.083 ^a
A1	3.68 ± 0.040 ^b
A2	3.52 ± 0.069 ^b
A3	3.33 ± 0.151 ^c
A4	3.09 ± 0.061 ^d
Perlakuan	Tekstur
A0	3.82 ± 0.061 ^a
A1	3.32 ± 0.069 ^b
A2	2.84 ± 0.040 ^c
A3	2.72 ± 0.040 ^d
A4	2.34 ± 0.087 ^e
Perlakuan	Rasa
A0	4.22 ± 0.061 ^a
A1	3.64 ± 0.040 ^b
A2	3.26 ± 0.023 ^c
A3	3.10 ± 0.122 ^d
A4	2.70 ± 0.023 ^e

Keterangan: ^{a,b,c} notasi huruf yang berbeda berarti terjadi perubahan yang signifikan (P<0.05)

^{a..a..a} notasi huruf yang sama berarti tidak terjadi perubahan yang signifikan (P>0.05)

2. Fisikokimia

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Uji Kekerasan	A0	3	2.8800	.78924	.45567	.9194	4.8406	2.21	3.75
	A1	3	3.0200	.39128	.22591	2.0480	3.9920	2.57	3.28
	A2	3	3.4100	.53019	.30610	2.0929	4.7271	3.06	4.02
	Total	9	3.1033	.56644	.18881	2.6679	3.5387	2.21	4.02
Kadar Air	A0	3	2.3333	.57735	.33333	.8991	3.7676	2.00	3.00
	A1	3	4.1767	.53892	.31114	2.8379	5.5154	3.57	4.60
	A2	3	6.8233	.16623	.09597	6.4104	7.2363	6.67	7.00
	Total	9	4.4444	1.99580	.66527	2.9103	5.9785	2.00	7.00
Kadar Abu	A0	3	1.3333	.28868	.16667	.6162	2.0504	1.00	1.50
	A1	3	2.5000	.00000	.00000	2.5000	2.5000	2.50	2.50
	A2	3	2.6667	.28868	.16667	1.9496	3.3838	2.50	3.00
	Total	9	2.1667	.66144	.22048	1.6582	2.6751	1.00	3.00
Kadar Lemak	A0	3	26.2767	.52253	.30168	24.9786	27.5747	25.97	26.88
	A1	3	26.5367	.38371	.22154	25.5835	27.4899	26.24	26.97
	A2	3	27.2933	1.02295	.59060	24.7522	29.8345	26.55	28.46
	Total	9	26.7022	.75888	.25296	26.1189	27.2855	25.97	28.46
Kadar Protein	A0	3	11.0100	.24249	.14000	10.4076	11.6124	10.87	11.29
	A1	3	11.9167	.05686	.03283	11.7754	12.0579	11.87	11.98
	A2	3	12.7367	.15631	.09025	12.3484	13.1250	12.57	12.88
	Total	9	11.8878	.76230	.25410	11.3018	12.4737	10.87	12.88
Kadar Karbohidrat	A0	3	59.0467	1.21541	.70172	56.0274	62.0659	57.75	60.16
	A1	3	54.8700	.82541	.47655	52.8196	56.9204	54.06	55.71
	A2	3	50.4800	1.47347	.85071	46.8197	54.1403	48.78	51.39
	Total	9	54.7989	3.85298	1.28433	51.8372	57.7606	48.78	60.16
Total Kalori	A0	3	516.7167	1.01283	.58476	514.2006	519.2327	515.90	517.85
	A1	3	505.9767	1.24917	.72121	502.8735	509.0798	504.56	506.92
	A2	3	498.5067	3.45190	1.99296	489.9317	507.0817	495.55	502.30
	Total	9	507.0667	8.15289	2.71763	500.7998	513.3335	495.55	517.85

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
UjiKekerasan	Between Groups	.453	2	.226	.642	.559
	Within Groups	2.114	6	.352		
	Total	2.567	8			
KadarAir	Between Groups	30.563	2	15.281	70.378	.000
	Within Groups	1.303	6	.217		
	Total	31.866	8			
KadarAbu	Between Groups	3.167	2	1.583	28.500	.001
	Within Groups	.333	6	.056		
	Total	3.500	8			
KadarLemak	Between Groups	1.674	2	.837	1.712	.258
	Within Groups	2.933	6	.489		
	Total	4.607	8			
KadarProtein	Between Groups	4.476	2	2.238	77.645	.000
	Within Groups	.173	6	.029		
	Total	4.649	8			
KadarKarboh idrat	Between Groups	110.104	2	55.052	38.146	.000
	Within Groups	8.659	6	1.443		
	Total	118.764	8			
TotalKalori	Between Groups	502.753	2	251.376	52.002	.000
	Within Groups	29.004	6	4.834		
	Total	531.756	8			

Post Hoc Tests Homogeneous Subsets

Uji Kekerasan

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A0	3	2.8800
A1	3	3.0200
A2	3	3.4100
Sig.		.331

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Kadar Air

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	2.3333		
A1	3		4.1767	
A2	3			6.8233
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Kadar Abu

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A0	3	1.3333	
A1	3		2.5000
A2	3		2.6667
Sig.		1.000	.420

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sampel Size = 3.000.

Kadar Lemak

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A0	3	26.2767
A1	3	26.5367
A2	3	27.2933
Sig.		.136

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Uses Harmonic Mean Sampel Size = 3.000.

Kadar Protein

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0	3	11.0100		
A1	3		11.9167	
A2	3			12.7367
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Kadar Karbohidrat

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	50.4800		
A1	3		54.8700	
A0	3			59.0467
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Total Kalori

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A2	3	498.5067		
A1	3		505.9767	
A0	3			516.7167
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Used Harmonic Mean Sample Size = 3.000.




Kesimpulan




Perlakuan	Kekerasan
A0	2.88 ± 0.789 ^a
A1	3.02 ± 0.391 ^a
A2	3.41 ± 0.530 ^a
Perlakuan	Kadar air
A0	2.33. ± 0.577 ^a
A1	4.17 ± 0.538 ^b
A2	6.82 ± 0.166 ^c
Perlakuan	Kadar Abu
A0	1.33 ± 0.28 ^a
A1	2.50 ± 0.00 ^b
A2	2.66 ± 0.28 ^b
Perlakuan	Kadar Lemak
A0	26.27 ± 0.522 ^a
A1	26.53 ± 0.383 ^a
A2	27.29 ± 1.0229 ^a
Perlakuan	Kadar
A0	11.01 ± 0.242 ^a
A1	11.91 ± 0.056 ^b
A2	12.73 ± 1.156 ^c
Perlakuan	Kadar Karbohidrat
A0	59.04 ± 1.215 ^a
A1	54.87 ± 0.825 ^b
A2	50.48 ± 1.473 ^c
Perlakuan	Total Kalori
A0	516.71 ± 1.012 ^a
A1	505.97 ± 1.249 ^b
A2	498.50 ± 3.451 ^c

Keterangan: ^{a,b,c} notasi huruf yang berbeda berarti terjadi perubahan yang signifikan (P<0.05)

^{a..a..a} notasi huruf yang sama berarti tidak terjadi perubahan yang signifikan (P>0.05)

Lampiran 3. Lampiran Dokumentasi Kegiatan Penelitian

Pembuatan Kukis		
		
Pencampuran bahan	Pencetakan Adonan	Pengovenan

Uji Organoleptik		
		
Sampel	Pengujian (warna, aroma, tekstur dan rasa)	Pengisian kuisisioner organoleptik

Analisis Fisikokimia		
		
Uji Kekerasan	Uji Kadar Air	Uji Kadar Abu
		
Uji Kadar Lemak	Uji Kadar Protein	