

DAFTAR PUSTAKA

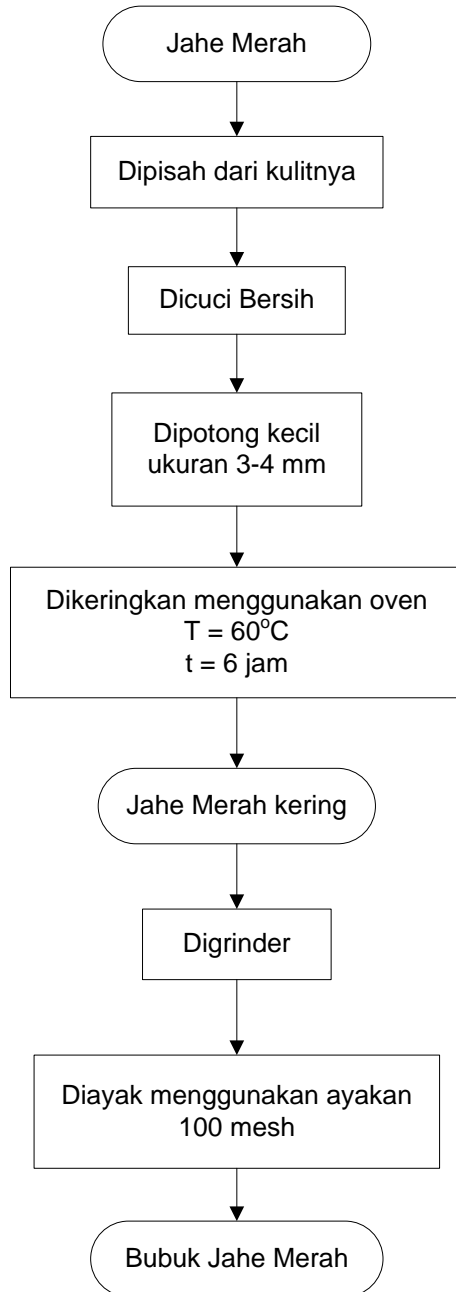
- [AOAC]_Association Official Analytical Chemistry. 2005. Official Methods of Analysis. Arlington : New York.
- Afrianto, R, Restuhadi, F, & Zalfiatri, Y. (2017). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *JOM Faperta*, 4(2) : 1-15.
- Agusthi, B. M., & Romadhan, M. F. (2024). Characteristics of Secang Jelly Drink as Functional Drink with the Addition of Red Ginger Extract for Antioxidant Source. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 13(2), 449-458.
- Anggraeni, P. D., Darmanto, Y. S., & Fahmi, A. S. (2019). Pengaruh penambahan nanokalsium tulang ikan yang berbeda terhadap karakteristik beras analog umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) dan rumput laut *Euचेuma spinosum*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 55-64.
- Anggraini, O. S. (2022). Pengaruh formulasi karagenan dan gum arab terhadap sifat kimia, tingkat kekenyalan dan sifat sensori permen jelly labu kuning (*Cucurbita moschata*). Skripsi. Universitas Lampung.
- Arif, A. B., Budiyanto, A., & Hoerudin, H. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Memengaruhinya. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: J. Litbang Pert*, 32(3).
- A.R Pratiwi H, Yusran, Islawati, dan Artati (2023). Analisis Kadar Antioksidan Pada Ekstrak Daun Binahong Hijau (*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis). *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 66-74.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39-43.
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. K. (2021). Karakteristik Kadar Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa pada Beberapa Produk Gula Aren. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 13(1), 37-42.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Hasil Survey Komoditas Perikanan Potensi Profil Rumah Tangga Usaha Budidaya Rumput Laut. Direktorat Statistik Peternakan, Perikanan dan Kehutanan. Diakses 19 September 2024 <http://www.bps.go.id/>
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2.2008 Kembang Gula- Bagian 2: Lunak. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Briones-Avila, L. S., Moranchel-Hernández, M. A., Moreno-Riolobos, D., Silva Pereira, T. S., Ortega Regules, A. E., Villaseñor López, K., & Islas Romero, L. M. (2021). Analysis of caloric and noncaloric sweeteners present in dairy

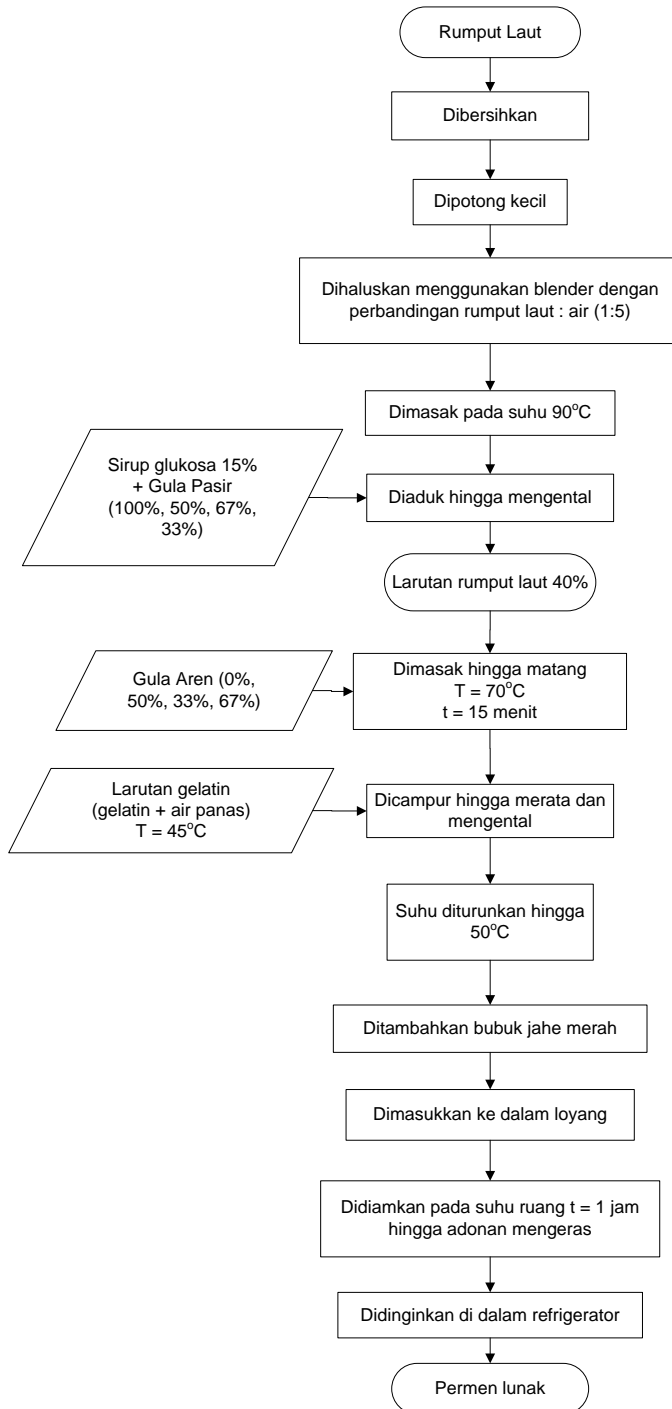
- products aimed at the school market and their possible effects on health. *Nutrients*, 13(9), 2994.
- Bulal, I., Yohanis, I. M, dan Agnes, E. M (2021). Produksi Gula Pereduksi Dari Ampas Sagu (*Metroxylon Sp.*) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam Selama 30 Menit. *AVOGADRO Jurnal Kimia*, 5(2), 71-79.
- Chrisella, A., Kusumawati, N., & Suseno, T. I. P. (2015). Pengaruh Perbedaan Penambahan Rumput Laut *Eucheuma Cotonii* Dan Gelatin Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 14(1), 38-45.
- Endang, S., Jumiono, A., & Akil, S. (2020). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 17-22.
- Farah, J. (2019). Ekstrak Etil Asetat Daun Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) sebagai Antioksidan secara In Vitro. *Jurnal Farmasi Lampung*, 8(2), 78-86.
- Farel, R. (2020). Analisis Mutu Simplisia Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*) Dengan Suhu Pengeringan Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim : Riau.
- Febriani, Y, Riasari, H, Winingsih, W, Aulifa, D. L, & Permatasari, A. (2018). The Potential Use of Red Ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) Dregs as Analgesic. *Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 1(1), 57-64.
- Fitriani, S., & Ali, A. (2012). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Manisan Kering Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) Dan Kandungan Antioksidannya. *SAGU*, 12(2), 1-8.
- Giyarto, G, Suwasono, S & Surya, P. O. (2019). Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Handayani, S., Lindriati, T., Kurniawati, F., & Sari, P. (2021). Aplikasi variasi sukrosa dan perbandingan gelatin-karagenan pada permen jeli kopi robusta (*Coffea canephora P.*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 67-78.
- Harahap, D. 2019. Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale var Rubrum*) dengan Metode Enkapsulasi. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara : Medan.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Inayah, S. N., Heremba, W. N. M. J., Samloy, Y., & Tuapattinaya, P. M. (2019). Uji Organoleptik Enhalus Tea Berdasarkan Cara Pengeringan Dan Tingkat Ketuaan Daun Secara Morfologi. *Science Map Journal*, 1(2), 65-72.

- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. E-Book Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kojong, E., Ogie, T. B., Porong, J. V., Rotinsulu, W. C., Tumbelaka, S., Paat, F. J., & Nangoi, R. (2023). Morphological Characteristics Of Local Red Ginger (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) In Poso Pesisir District, Central Sulawesi Province. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 4(2), 301-310.
- Lekahena, V. N. (2018). Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Permen Jelly Rumput Laut Dengan Penambahan Konsentrasi Tepung Beras Ketan. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(1), 38-42.
- Liu, K. 2019. Effects of sample size, dry ashing temperature and duration on determination of ash content in algae and other biomass. *Algal Research*, Vol. 40, Hal. 1-5.
- Lukas, A., Purwanto, W., & Ridwam, A. Y. (2013). Soft Candy dari Bahan Aktif Oleoresin Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 13(3), 151-158.
- Marsigit, W., Tutuarima, T., & Hutapea, R. (2018). Pengaruh Penambahan Gula Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Soft Candy Jeruk Kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*). *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 113-123.
- Maharani, A. I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K. A., Rahman, N. A., Ilahi, N. F., & Farma, S. A. (2021). Peran antioksidan alami berbahan dasar pangan lokal dalam mencegah efek radikal bebas. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 1, No. 2, pp. 390-399).
- Megavitry, R., Laga, A., Syarifuddin, A., & Widodo, S. (2019, August). Pengaruh Suhu Gelatinisasi Dan Waktu Sakarifikasi Terhadap Produksi Sirup Glukosa Sagu. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 125-128).
- Mita, S., Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2022). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Gula Aren Yang Diproduksi Oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu Dan Kabangka. *Journal of Agricultural Sciences*, 2(2), 118-125.
- Muller, J and Heindl. 2006. Drying Of Medical Plants In R.J. Bogers, L.E.Cracer, and D> Lange (eds), *Medical and Aromatic Plant*, springer, The Netherland, p.237-252.
- Octaviana, P. (2013). Kualitas Permen Jelly dari Albedo Kulit Jeruk Bali (*Citrus grandis* L. Osbeck) dan Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Penambahan Sorbitol (Doctoral dissertation, UAJY).
- Patria, D.G., Sutrisno, A.P. 2022. Pangan Fungsional Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. Gresik: UMG Press.

- Pramitasari, D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode *spray drying*: komposisi kimia, sifat sensoris, dan aktivitas antioksidan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Pratiwi, Y. H., Ratnayani, O., & Wirajana, I. N. (2018). Perbandingan Metode Uji Gula Pereduksi Dalam Penentuan Aktivitas?-L-Arabinofuranosidase Dengan Substrat Janur Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Jurnal Kimia*, 134.
- Puspitasari, D. A. P., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2013). Sifat-Sifat Gel Gelatin Tulang Cakar Ayam. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(7), 19-28.
- Putri, M. S. P, Ninsix, R, & Sari, A. G. (2015). Pengaruh Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 19(1), 51-58.
- Pujiharto, R. D. A. (2017). Kualitas Permen Jelly Dengan Variasi Konsentrasi Slurry Umbi Bit (*beta vulgaris* L.) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Rabeta, M.S., dan Faraniza, N. 2013. Total Phenolic Content and Ferric Reducing Antioxidant Power of The Leaves and Fruits of *Garcania atrovirdis* and *Cynometra cauliflora*. *International Food Research Journal*, 20: 1691- 1696.
- Radam, R. R., & Rezekiah, A. A. (2015). Pengolahan Gula Aren (*Arrenga pinnata* Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3(3), 267-276.
- Rahardjo, M., Sihombing, M., & Anggraeni, M. K. (2020, February). Color development and antioxidant activity in honey caramel. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 443, No. 1, p. 012041). IOP Publishing.
- Rahmawati, P. S & Adi, A. C. (2016). Daya Terima Dan Zat Gizi Permen Jeli Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 86-93.
- Rahmawati, I. R., & Bahar, A. (2023). Acceptability and Antioxidant Activities of Jelly Drink Ginger (*Zingiber officinale* R.), Curcuma (*Curcuma xanthorrhiza* R.) and Turmeric (*Curcuma longa* L.) Extract as A Healthy Drink Alternative for People with Hypercholesterolemia. *International Journal on Food, Agriculture and Natural Resources*, 4(3), 32-36.
- Rahmawati, A. Y., & Sutrisno, A. (2015). Hidrolisis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) Secara Enzimatis Menjadi Sirup Glukosa Fungsional: Kajian Pustaka [In Press Juli 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Rasdiana, F. Z., & Refdi, C. W. (2022). Pengaruh penambahan serbuk daun kelor terhadap karakteristik fisikokimia dan aktivitas antioksidan permen jahe merah. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(1), 38-46.

- Saka, A. D. P., Asmoro, N. W., & Handayani, C. B. (2023, July). Pengaruh Konsentrasi Jahe Terhadap Kadar Air, Tekstur Dan Sifat Organoleptik Boba Jahe. In *Seminar Nasional Fakultas Pertanian* (Vol. 6, No. 1).
- Simorangkir, T. R., Rawung, D., & Moningga, J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata* Linn). In *Cocos* (Vol. 9, No. 3).
- Sutrisno, C. D. N., & Susanto, W. H. (2014). The Influence of Type and Concentration Paste (Coconut Milk and Nuts) Toward Brown Sugar Quality Product. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 97–105.
- Syakirin, M. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Triyono, A. (2008). Karakteristik Gula Glukosa Dari Hasil Hidrolisa Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*, L.) dalam Upaya Pemanfaatan Pati Umbi–Umbian. In *Prosiding Seminar Nasional Teknoin*.
- Tuwo, A, Yasir, I, Tresnati, J & Aprianto, R. (2021). Seaweed *Eucheuma spinosum* J. Agardh 1847, is it a bioaccumulator?. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 763(1), p. 012052). IOP Publishing.
- Ulaan, L. E, Ludong, M. M, Rawung, D, & Langi, T. M. (2015). Pengaruh Perbandingan Jenis Gula Aren (*Arenga pinnata* Merr) Terhadap Mutu Sensoris Halua Kacang Tanah (*Arachis hypogeeae* L.). In *COCOS*, 6(2). <https://doi.org/10.35791/cocos.v6i2.6775>
- Unuofin, J. O., Masuku, N. P., Paimo, O. K., & Lebelo, S. L. (2021). Ginger from farmyard to town: Nutritional and pharmacological applications. *Frontiers in Pharmacology*, 12, 779352.
- Wahyuni, R. (2011). Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit Dan Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dan Prakiraan Biaya Produksi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1).
- Winangsih, W., Prihastanti, E., & Parman, S. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum* L.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 21(1), 19-25.
- Yuliana, Y. (2013). Pengaruh Perendaman *Eucheuma Spinosum* J. Agardh Dalam Larutan Pupuk *Provasoli's Enrich Seawater* Terhadap Laju Pertumbuhan Secara *In Vitro*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.

LAMPIRAN**Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Jahe Merah**

Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Permen Lunak

Lampiran 3. Data Hasil Rata-Rata Organoleptik

- **Permen Lunak Pakai Jahe**

Parameter	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Rerata
A0	5,07	4,96	3,29	4,93	4,56
A1	5,27	5,31	5,07	5,27	5,23
A2	5,56	5,24	4,87	5,37	5,26
A3	5,08	5,31	4,99	5,37	5,19

- **Permen Lunak Tanpa Jahe**

Parameter	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Rerata
A0	4,6	4,28	4,05	4,87	4,45
A1	5,15	4,72	4,95	4,68	4,88
A2	5,23	4,55	4,81	5,09	4,92
A3	5	4,61	4,99	5	4,90

Lampiran 4. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Warna Permen Lunak

ANOVA					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,549	7	,221	5,115	,003
Within Groups	,692	16	,043		
Total	2,242	23			

Warna				
Duncan ^a				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0J0	3	4,6000		
A3J0	3		5,0000	
A0J1	3		5,0667	
A3J1	3		5,0800	
A1J0	3		5,1467	
A2J0	3		5,2267	5,2267
A1J1	3		5,2667	5,2667
A2J1	3			5,5600
Sig.		1,000	,179	,080
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.				

Lampiran 5. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Aroma Permen Lunak

ANOVA					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8,262	7	1,180	18,066	,000
Within Groups	1,045	16	,065		
Total	9,308	23			

Aroma				
Duncan ^a				
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A0J1	3	3,2933		
A0J0	3		4,0533	
A2J0	3			4,8133
A2J1	3			4,8667
A1J0	3			4,9467
A3J1	3			4,9867
A3J0	3			4,9867
A1J1	3			5,0667
Sig.		1,000	1,000	,294
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.				

Lampiran 6. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Rasa Permen Lunak

ANOVA					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3,202	7	,457	10,573	,000
Within Groups	,692	16	,043		
Total	3,894	23			

Rasa					
Duncan ^a					
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A0J0	3	4,2800			
A2J0	3	4,5467	4,5467		

A3J0	3	4,6133	4,6133	4,6133	
A1J0	3		4,7200	4,7200	
A0J1	3			4,9600	4,9600
A2J1	3				5,2400
A1J1	3				5,3067
A3J1	3				5,3067
Sig.		,080	,348	,070	,077
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.					
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.					

Lampiran 7. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Tekstur Permen Lunak

ANOVA					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,321	7	,189	7,669	,000
Within Groups	,394	16	,025		
Total	1,714	23			

Tekstur					
Duncan ^a					
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1J0	3	4,6800			
A0J0	3	4,8667	4,8667		
A0J1	3	4,9333	4,9333		
A3J0	3		5,0000	5,0000	
A2J0	3		5,0933	5,0933	5,0933
A1J1	3			5,2667	5,2667
A3J1	3				5,3733
A2J1	3				5,3733
Sig.		,078	,122	,065	,060
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.					
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.					

Lampiran 8. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Kadar Air

Group Statistics					
	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
kadarair	A2J0	3	34,9133	,70501	,40704
	A2J1	3	31,5433	,76134	,43956

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
kadarair	Equal variances assumed	,092	,776	5,625	4	,005	3,37000	,59907	1,70671	5,03329
	Equal variances not assumed			5,625	3,977	,005	3,37000	,59907	1,70284	5,03716

Lampiran 9. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Kadar Abu

Group Statistics					
	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
kadarabu	A2J0	3	,5800	,02646	,01528
	A2J1	3	,6367	,01528	,00882

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper

kadarabu	Equal variances assumed	1,600	,275	-	4	,033	-,05667	,01764	-,10564	-,00769
	Equal variances not assumed			-	3,200	,045	-,05667	,01764	-,11087	-,00247

Lampiran 10. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Aktivitas Antioksidan

Group Statistics					
	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
ujiantioksidan	A2J0	3	10862,1037	3589,44854	2072,36908
	A2J1	3	3974,1659	1311,13734	756,98549

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
ujiantioksidan	Equal variances assumed	5,006	,089	3,122	4	,0351	6887,93781	2206,29569	762,27895	13013,59666
	Equal variances not assumed			3,122	2,524	,0661	6887,93781	2206,29569	-944,60118	14720,47679

Lampiran 11. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Gula Reduksi

Group Statistics					
	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Uji_Gula_Reduksi	A2J0	3	1,8867	,13577	,07839
	A2J1	3	,6600	,05196	,03000

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Uji_Gula_Reduksi	Equal variances assumed	5,256	,084	14,615	4	,000	1,22667	,08393	,99364	1,45970
	Equal variances not assumed			14,615	2,574	,002	1,22667	,08393	,93269	1,52064

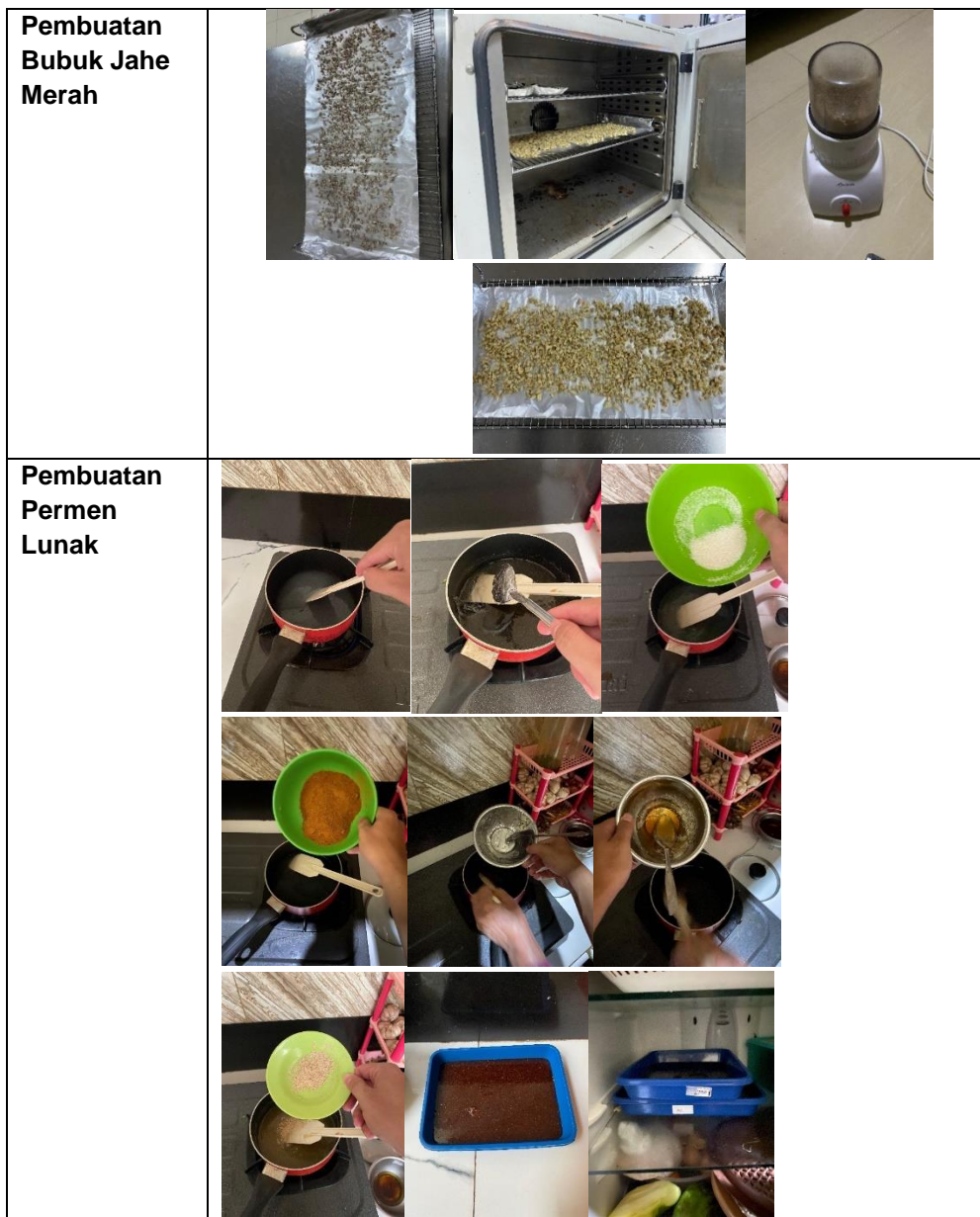
Lampiran 12. Hasil Analisa Uji Independent T-Test Tekstur

Group Statistics					
	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
ujitekstur	A2J0	3	4,0533	,32868	,18977
	A2J1	3	3,1133	,61533	,35526

Independent Samples Test										
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
ujitekstur	Equal variances assumed	1,058	,362	2,334	4	,080	,94000	,40277	-,17826	2,05826

Equal variances not assumed			2,334	3,05 5	,10 0	,94000	,40277	-,32874	2,20874
--------------------------------------	--	--	-------	-----------	----------	--------	--------	---------	---------

Lampiran 13. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Pengujian Organoleptik	
Pengujian Kadar Air	
Pengujian Kadar Abu	
Pengujian Kadar Antioksidan	
Pengujian Kadar Gula Reduksi	
Pengujian Karakteristik Fisik (Tekstur)	

CURRICULUM VITAE**A. Data Pribadi**

1. Nama : Ikhlas Sul Amal
2. Tempat, tgl. lahir : Palopo, 30 Juni 2000
3. Alamat : Perumahan Bukit Deltamas Blok K/1,
Jl. Berua Raya
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2012 di SD Negeri 30 Mattirowalie
2. Tamat SMP tahun 2015 di SMP Negeri 3 Palopo
3. Tamat SMA tahun 2018 di SMA Negeri 3 Palopo

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan

- Jenis pekerjaan : Mahasiswa
- NIP atau identitas lain (NIK) : 7373053006000001
- Pangkat/jabatan : -