

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC]\_Association Official Analitical Chemistry. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington: New York.
- Al-Lawi, M.U.S., 2011, *Kapasitas Antioksidan dan Stabilitas Ekstrak Pigmen Antosianin Kulit Kacang Gude Hitam (Cajanur cajan Linn Millsp) dengan Variasi Pelarut*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, [SKRIPSI].
- Alvionita, C.A. 2016. Pengaruh Jenis dan Kerapatan Gulma terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung (*Zea mays L.*). *J. Penelitian Pertanian Terapan* 16(1): 6-13.
- Astawan M, 2005, *Kacang Hijau: Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria*, [http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde\\_ntrtnhlth\\_kacanghijau.php](http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_kacanghijau.php). Diakses tanggal 12 Oktober 2018
- BNPB. 2020. *Info bencana: Informasi kebencanaan bulanan teraktual pusdatimnas Badan Nasional Penanggulangan Bencana. Edisi Mei 2020*.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, Fleet G. H. dan M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hadi Purnomo dan Adiono. Cetakan 2007. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Farida, A.K.S., Pada, A., Yulastri, Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 1-3*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional : Jakarta.
- Ferawati. 2009. Formulasi dan Pembuatan *Banana Bars* Berbahan Dasar Tepung Kedelai, Terigu, Singkong dan Pisang Sebagai Alternatif Pangan Darurat. Institut Pertanian Bogor.
- Fokou, E., M. Achu, and M. Tchouanguép. 2004. *Preliminary nutritional evaluation of five species of Egusi seeds in Cameroon*. *Afr. J. Food Agric. Nutr. Development* 4 (1) : 1-11.
- Juniarka, I. G. A., E. Lukitaningsih, dan S. Noegrohati. 2011. *Analisis Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Antosianin Total Ekstrak Dan Liposom Kelopak Bunga Rosella*. *Majalah Obat Tradisional*. Vol 16 (3) : 115 – 123.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*.
- Lusityaningsih, A.E., 2014. Formulasi Snac Bar Sebagai Snack Bagi Penderita Diabetes Mellitus Berbahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L. Poir*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) . Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maryam, S., 2015. Potensi Tempe Kacang Hijau (*Vigna radiata L*) Hasil Fermentasi Menggunakan Inokulum Tradisional Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Sains dan Teknologi* 4(2):639-646.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 2 (4): 259-267.
- Midlanda, H.M., Linda, M.L., Zulkifli, L. 2014. Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung dan Perbandingan Tepung Jagung dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies. *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(4): 20-31.
- 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. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2).
- Novianti, S. Wahyuni, dan M. Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 1(1): 58-66.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28. 2019. *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75. 2013. *Angka Kecukupan Gizi*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Pertiwi, R.P., Larasati, A. and Hidayati, L., 2018. Pengaruh teknik sangrai dan panggang dalam pembuatan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiates L.*) terhadap mutu katetong. *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya*, 41(1), pp.89-100.
- Purnamasari, I.W. dan Widya, D. R. P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat terhadap Karakteristik *Flake* Talas. *J. Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1375-1385.
- Purwono dan Hartono. 2005. *Kacang Hijau*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Purwanto CC, Ishartani D, Rahadian D. 2013. Kajian sifat fisik dan kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (2) : 121-129.
- Radiati L.A., Ustadi, dan I. Thohari. 2017. Komponen Bioaktif pada madu karet (*Hewa Brasiliensis*) Madu Kaliandra (*Caliandra callothrus*) dan madu randu (*Ceiba pentandra*). *J. Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 12(2): 97-102.
- Rahman, T dan Agus, T. 2011. *Pemanfaatan Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L) Menjadi Susu Kental Manis Kacang Hijau*. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan* 2(1):223-230.
- Retnaningsih C.H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolesterol Kacang Koro (Mucuna Pruriens Dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing DIKTI 2008/2009 UKS Semarang.
- Rislira YK. 2016. *Karakterisasi serat dan sifat fisikokimia tepung labu kuning (Cucurbita moschata D.) yang dihasilkan dari dua metode pengeringan berbeda*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor [SKRIPSI].
- Suarni. 2009. Potensi Kandungan Senyawa  $\beta$ -Karoten Beberapa Komoditi Sebagai Sumber Vitamin A. Pros. Seminar Nasional Pengembangan Inovasi Pertanian Lahan Marginal. Jakarta.
- Sunita Almatsier. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia PustakaUtama.
- Vety, E.S., Wijaya, H., Jus'at, I., 2007. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit 1, 2234-2239. <https://doi.org/10.16285/j.rsm.2007.10.006>.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Zoumas, B.L., Armstrong, J.R., Backstrand, W.L., Chenoweth, P., Chinachoti, B.P., Klein, H.W., Lane, K.S., & Marsh, M.Tolvanen. 2002. *High- energy Nutrient-dense Emergency Relief Product. Food and Nutrition Board. Institute of Medicine, National Academy Press, Washington. Academt Press, Washington.*

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna pada Camilan

#### Lampiran 1.a Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna

No	Panelis	Warna														
		20%:30%			25%:25%			20%:30%			35%:15%			40%:10%		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rashifa	2	4	3	2	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	4
2	Nurhaeni	2	3	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3	4	3
3	Septhree	3	3	3	4	2	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4
4	Shazkia	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	5
5	Monivia	2	2	1	2	3	3	2	3	4	3	2	4	3	5	4
6	Ainun	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4
7	Mutiasih	3	2	2	3	3	3	2	3	2	3	3	2	2	2	2
8	Nana	3	3	4	2	4	2	4	3	3	3	2	2	3	2	4
9	Rahayu	4	4	4	4	3	3	5	4	4	4	5	4	5	4	5
10	Lu'lu	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4	5	3	3	5	3
11	Umiyati	3	4	3	3	3	4	2	2	2	3	3	3	4	2	3
12	Erlinda	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4
13	Nurul I	3	4	4	3	3	3	3	3	5	3	3	4	4	4	3
14	Esra	2	4	3	3	3	2	3	3	4	4	3	3	3	3	3
15	Mega	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3
16	Rahmani	1	3	2	2	2	4	3	3	4	2	2	3	4	5	3
17	Fatmawati	2	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	4
18	Andi Ulfa	2	3	3	2	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3
19	Nuri	2	2	2	4	3	4	3	2	3	4	4	2	2	3	4
20	Fitriani	2	4	3	3	2	3	2	2	4	2	1	4	4	5	5
21	Sulfi	3	2	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2	2
22	Singgang	4	3	3	4	4	2	4	4	4	4	3	4	4	4	3
23	Rahmawati	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3
24	Indah	4	3	4	2	3	4	3	3	4	2	3	3	2	2	2
25	Fatin	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	5
26	Sam Rizka	3	4	2	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4
27	Widya	2	2	2	2	2	1	2	2	3	3	3	2	2	3	2
28	Fauziah	2	4	2	2	3	3	2	2	3	2	2	1	1	4	2
29	Yuliana	3	2	3	3	4	3	2	2	4	4	3	2	4	5	4
30	Adinda	3	2	3	3	3	4	4	4	2	4	4	4	4	2	3
<b>Jumlah</b>		<b>9,03</b>			<b>9,33</b>			<b>9,23</b>			<b>9,80</b>			<b>10,37</b>		
<b>rata-rata ulangan</b>		<b>3,01</b>			<b>3,11</b>			<b>3,08</b>			<b>3,27</b>			<b>3,46</b>		

## Lampiran 1.b Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Warna

## Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: ulangan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 <sup>a</sup>	4	.000	.000	1.000
Intercept	60.000	1	60.000	60.000	.000
perlakuan	.000	4	.000	.000	1.000
Error	10.000	10	1.000		
Total	70.000	15			
Corrected Total	10.000	14			

a. R Squared = ,000 (Adjusted R Squared = -,400)

Lampiran 1.c Hasil Uji Lanjut *Duncan* Organoleptik Warna

## ulangan

Duncan

perlakuan	N	Subset
		1
A	3	2.00
B	3	2.00
C	3	2.00
D	3	2.00
E	3	2.00
Sig.		1.000

## Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa pada Camilan

### Lampiran 2 a. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa

No	Panelis	Rasa														
		20%:30%			25%:25%			20%:30%			35%:15%			40%:10%		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rashifa	2	3	3	3	2	3	4	4	4	4	3	3	2	4	2
2	Nurhaeni	3	4	3	1	3	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3
3	Septhree	2	2	4	1	2	3	3	4	4	2	2	3	2	2	2
4	Shazkia	2	3	3	3	3	2	3	4	3	4	5	4	4	3	4
5	Monivia	2	3	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2
6	Ainun	3	2	3	3	2	2	2	3	4	2	2	3	2	2	3
7	Mutiasih	3	3	4	3	3	4	3	3	4	2	3	3	2	3	3
8	Nana	2	3	3	2	2	2	3	3	3	2	3	2	1	3	3
9	Rahayu	2	3	3	2	2	1	3	4	4	3	4	2	1	4	3
10	Lu'lu	3	4	2	4	3	4	3	4	4	2	4	3	3	4	2
11	Umiyati	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
12	Erlinda	1	3	3	1	1	1	2	3	3	2	2	3	2	1	2
13	Nurul I	1	3	2	2	1	4	3	4	3	3	2	2	4	3	2
14	Esra	2	3	3	2	2	2	4	4	3	3	2	3	3	2	2
15	Mega	2	2	2	2	2	3	4	3	3	3	2	2	2	2	2
16	Rahmani	3	3	2	3	2	3	4	3	3	3	2	2	3	3	2
17	Fatmawati	2	2	3	3	3	3	2	4	3	3	2	2	4	3	3
18	Andi Ulfa	2	2	2	3	3	4	4	3	4	2	2	2	2	2	3
19	Nuri	4	3	4	3	2	4	2	3	3	3	4	3	2	2	3
20	Fitriani	5	4	3	3	4	4	2	4	4	3	3	4	3	4	3
21	Sulfi	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2
22	Singgang	4	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	2
23	Rahmawati	2	3	3	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	2	1
24	Indah	4	3	2	4	3	2	4	3	4	2	2	3	2	1	3
25	Fatin	4	3	3	3	2	4	4	4	4	2	3	2	2	3	4
26	Sam Rizka	3	2	2	2	3	3	3	5	3	2	3	3	3	4	3
27	Widya	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2
28	Fauziah	2	3	3	2	2	2	3	4	3	2	2	3	1	2	1
29	Yuliana	3	3	2	2	4	1	3	3	4	2	2	2	2	3	3
30	Adinda	4	3	3	2	2	2	4	4	3	3	3	4	3	2	3
<b>Jumlah</b>		<b>8,20</b>			<b>7,40</b>			<b>9,70</b>			<b>7,90</b>			<b>7,50</b>		
<b>rata-rata ulangan</b>		<b>2,73</b>			<b>2,47</b>			<b>3,23</b>			<b>2,63</b>			<b>2,50</b>		

## Lampiran 2 b. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Rasa

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable:ulangan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 <sup>a</sup>	4	.000	.000	1.000
Intercept	60.000	1	60.000	60.000	.000
perlakuan	.000	4	.000	.000	1.000
Error	10.000	10	1.000		
Total	70.000	15			
Corrected Total	10.000	14			

a. R Squared = ,000 (Adjusted R Squared = -,400)

Lampiran 1.c Hasil Uji Lanjut *Duncan* Organoleptik Rasa**ulangan**

Duncan

perlakuan	N	Subset
		1
A	3	2.00
B	3	2.00
C	3	2.00
D	3	2.00
E	3	2.00
Sig.		1.000

### Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma pada Camilan

#### Lampiran 3.a Hasil Uji Organoleptik Paramater Aroma

No	Panelis	Aroma														
		20%:30%			25%:25%			20%:30%			35%:15%			40%:10%		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rashifa	2	3	3	4	3	4	4	4	5	2	3	3	3	4	3
2	Nurhaeni	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	3
3	Septhree	2	3	3	1	2	3	4	3	2	1	2	2	2	2	2
4	Shazkia	4	3	3	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	3	4
5	Monivia	2	2	1	3	2	2	2	3	2	3	2	2	3	2	3
6	Ainun	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5
7	Mutiasih	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2
8	Nana	3	4	4	2	3	2	2	2	3	3	1	2	2	2	2
9	Rahayu	4	2	2	2	3	1	3	4	2	3	4	1	2	1	4
10	Lu'lu	4	3	3	3	2	3	3	3	2	5	3	2	3	4	3
11	Umiyati	3	4	3	3	2	4	3	3	4	1	3	3	3	2	3
12	Erlinda	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	2	2
13	Nurul I	3	2	3	3	2	2	3	4	2	3	3	3	2	3	3
14	Esra	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3
15	Mega	3	3	2	2	2	2	2	4	2	3	3	3	3	3	2
16	Rahmani	4	2	2	2	2	2	3	3	4	4	4	3	3	3	2
17	Fatmawati	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	2	3
18	Andi Ulfa	2	4	3	2	2	3	4	2	3	2	2	2	2	2	3
19	Nuri	3	2	3	3	2	3	2	2	2	4	4	3	2	2	3
20	Fitriani	3	4	4	2	2	3	3	3	3	3	2	4	2	3	3
21	Sulfi	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	4	2	3	2	3
22	Singgang	2	4	4	2	3	3	4	3	4	4	3	4	3	4	2
23	Rahmawati	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3
24	Indah	3	3	3	2	4	2	2	2	4	2	1	2	2	2	2
25	Fatin	3	3	4	3	3	4	4	3	3	2	3	2	3	3	3
26	Sam Rizka	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	2	3	3
27	Widya	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
28	Fauziah	2	3	2	2	3	3	2	2	3	3	2	2	2	3	3
29	Yuliana	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	2
30	Adinda	3	3	3	4	2	3	3	3	4	4	3	3	3	2	2
<b>Jumlah</b>		<b>8,77</b>			<b>8,00</b>			<b>8,87</b>			<b>8,40</b>			<b>7,87</b>		
<b>rata-rata ulangan</b>		<b>2,92</b>			<b>2,67</b>			<b>2,96</b>			<b>2,80</b>			<b>2,62</b>		

#### Lampiran 3 b. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA)



### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:ulangan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 <sup>a</sup>	4	.000	.000	1.000
Intercept	60.000	1	60.000	60.000	.000
perlakuan	.000	4	.000	.000	1.000
Error	10.000	10	1.000		
Total	70.000	15			
Corrected Total	10.000	14			

a. R Squared = ,000 (Adjusted R Squared = -,400)

Lampiran 3 c. Hasil Uji Lanjut Duncan pada Organoleptik Aroma

### ulangan

Duncan

perlakuan	N	Subset
		1
A	3	2.00
B	3	2.00
C	3	2.00
D	3	2.00
E	3	2.00
Sig.		1.000

### Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur pada Camilan

#### Lampiran 4.a Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur

No	Panelis	Tekstur														
		20%:30%			25%:25%			20%:30%			35%:15%			40%:10%		
		U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	Rashifa	2	2	2	3	2	3	4	3	4	3	3	4	3	2	3
2	Nurhaeni	3	3	2	1	2	3	2	3	2	3	3	2	3	3	3
3	Septhree	2	2	3	1	1	1	3	2	3	2	2	2	2	1	2
4	Shazkia	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	Monivia	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
6	Ainun	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	Mutiasih	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3
8	Nana	2	2	3	1	1	3	3	3	4	1	1	2	2	1	1
9	Rahayu	2	4	3	2	3	2	4	3	2	2	3	3	2	4	3
10	Lu'lu	3	4	3	2	4	3	3	2	4	4	3	3	3	2	4
11	Umiyati	3	3	2	3	2	2	3	3	4	3	3	3	2	2	2
12	Erlinda	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
13	Nurul I	3	3	2	2	1	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2
14	Esra	2	3	2	3	2	2	4	3	4	3	2	3	3	3	2
15	Mega	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2
16	Rahmani	3	4	4	2	2	2	3	3	4	4	4	3	3	3	2
17	Fatmawati	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3
18	Andi Ulfa	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
19	Nuri	2	2	2	4	2	4	3	2	3	4	3	2	2	3	3
20	Fitriani	3	3	2	2	2	4	3	4	5	2	4	4	3	1	3
21	Sulfi	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3
22	Singgang	4	4	3	4	4	3	5	3	4	4	3	4	4	4	2
23	Rahmawati	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	3	3	2	2
24	Indah	4	2	4	2	3	2	2	2	4	2	3	2	2	2	2
25	Fatin	4	3	3	3	4	4	4	4	5	3	3	3	3	3	4
26	Sam Rizka	4	3	3	4	3	2	4	3	3	3	3	2	3	3	2
27	Widya	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
28	Fauziah	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2
29	Yuliana	4	2	4	3	2	3	5	4	4	3	2	3	4	4	2
30	Adinda	3	2	3	2	2	3	4	3	4	2	2	2	1	2	2
<b>Jumlah</b>		<b>8,53</b>			<b>7,70</b>			<b>9,23</b>			<b>8,37</b>			<b>7,77</b>		
<b>rata-rata ulangan</b>		<b>2,84</b>			<b>2,57</b>			<b>3,08</b>			<b>2,79</b>			<b>2,59</b>		

## Lampiran 4 b. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) pada Organoleptik Tekstur

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: ulangan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 <sup>a</sup>	4	.000	.000	1.000
Intercept	60.000	1	60.000	60.000	.000
perlakuan	.000	4	.000	.000	1.000
Error	10.000	10	1.000		
Total	70.000	15			
Corrected Total	10.000	14			

a. R Squared = ,000 (Adjusted R Squared = -,400)

Lampiran 4 c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Parameter Tekstur**ulangan**

## Duncan

perlakuan	N	Subset
		1
A	3	2.00
B	3	2.00
C	3	2.00
D	3	2.00
E	3	2.00
Sig.		1.000

**Lampiran 5. Data Hasil Pengujian Kadar Air pada Camilan**

## Lampiran 5a. Hasil Pengujian Kadar Air

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	15,32	15,41	15,45	46,18	15,39
20%:30%	18,02	18,01	18,59	54,62	18,21
35%:15%	17,88	18,00	18,09	53,97	17,99

## Lampiran 5b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Air Camilan

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	14,70447	7,35223	175,37795	**	5,14	10,92
Galat	6	0,2515333	0,04				
TOTAL	8	14,956					
KK	0,40						

Lampiran 5c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Kadar Air

## kadarair

Duncan

perlakuan	N	Subset	
		1	2
A	3	15.3933	
C	3		17.9900
B	3		18.2067
Sig.		1.000	.243

## Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Kadar Abu pada Camilan

## Lampiran 6 a. Hasil Rata-rata Pengujian Kadar Abu

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	4,67	4,56	4,69	13,92	4,64
20%:30%	5,26	5,22	5,26	15,74	5,25
35%:15%	5,49	5,65	5,70	16,84	5,61

## Lampiran 6 b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Abu

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	1,44987	0,72493	124,51145	**	5,14	10,92
Galat	6	0,03493	0,01				
TOTAL	8	1,4848					
KK	0,49						

Lampiran 6 c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Kadar Abu**kadarabu**

Duncan

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A	3	4.6400		
B	3		5.2467	
C	3			5.6133
Sig.		1.000	1.000	1.000

**Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat pada Camilan**

Lampiran 7a. Hasil Rata-rata Pengujian Karbohidrat

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	46,88	46,72	46,87	140,47	46,82
20%:30%	44,74	44,22	44,28	133,24	44,41
35%:15%	44,6	44,17	44,07	132,84	44,28

Lampiran 7b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Karbohidrat

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	12,29442	6,14721	109,59766	**	5,14	10,92
Galat	6	0,336533333	0,06				
TOTAL	8	12,63095556					
KK		0,17					

Lampiran 7c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Karbohidrat**karbohidrat**

Duncan

perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
B	3	44.4133		
C	3		44.9033	
A	3			46.8233
Sig.		1.000	1.000	1.000

### Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Kadar Protein pada Camilan

Lampiran 8a. Hasil Rata-rata Pengujian Protein

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	13,98	13,72	13,83	41,53	13,84
20%:30%	12,75	12,99	12,75	38,49	12,83
35%:15%	12,39	12,49	12,86	37,74	12,58

Lampiran 8b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Protein

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	2,68536	1,34268	41,29904	**	5,14	10,92
Galat	6	0,1950667	0,03				
TOTAL	8	2,8804222					
KK		0,46					

Lampiran 8c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Protein

#### protein

Duncan

perlakuan	N	Subset	
		1	2
C	3	12.5800	
B	3	12.8300	
A	3		13.8433
Sig.		.140	1.000

### Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Kadar Lemak pada Camilan

Lampiran 9a. Hasil Rata-rata Pengujian Lemak

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	19,15	19,59	19,16	57,9	19,30
20%:30%	19,23	19,56	19,12	57,91	19,30
35%:15%	19,64	19,69	19,28	58,61	19,54

Lampiran 9b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Lemak

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	0,11047	0,05523	1,00081	tn	5,14	10,92
Galat	6	0,33113	0,06				
TOTAL	8	0,4416					
KK		0,40					

Lampiran 9c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Lemak**lemak**

Duncan

perlakuan	N	Subset	
		1	
A	3	19.3000	
B	3	19.3033	
C	3	19.5367	
Sig.			.278

**Lampiran 10. Data Hasil Pengujian Kadar Serat Kasar pada Camilan**

## Lampiran 10a. Hasil Rata-rata Pengujian Serat Kasar

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	5,33	4,79	5,86	15,98	5,33
20%:30%	5,33	5,03	5,09	15,45	5,15
35%:15%	6,87	6,53	6,53	19,93	6,64

## Lampiran 10b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Serat Kasar

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	3,99487	1,99743	17,12249	**	5,14	10,92
Galat	6	0,69993	0,12				
TOTAL	8	4,6948					
KK		2,00					

Lampiran 10c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Serat Kasar**seratkasar**

Duncan

perlakuan	N	Subset	
		1	2
B	3	5.1500	
A	3	5.3267	
C	3		6.6433
Sig.		.550	1.000

### Lampiran 11. Data Hasil Perhitungan Total Kalori pada Camilan

#### Lampiran 11 a. Hasil Rata-Rata Perhitungan Total Kalori

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Jumlah	Rata-Rata
20%:30%	427,62	429,99	427,06	1284,67	428,22
20%:30%	414,55	416,47	411,64	1242,66	414,22
35%:15%	416,31	415,42	412,72	1244,45	414,82

#### Lampiran 11 b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Total Kalori

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhit		F-Tabel	
						0,05	0,01
Perlakuan	2	376,18807	188,09403	47,70664	**	5,14	10,92
Galat	6	23,65633333	3,94				
TOTAL	8	399,8444					
KK	0,16						

#### Lampiran 11 c. Hasil Uji Lanjut *Duncan* Pengujian Total Kalori

##### kalori

##### Duncan

perlakuan	N	Subset	
		1	2
B	3	4.1425E2	
C	3	4.1482E2	
A	3		4.2822E2
Sig.		.740	1.000



## Lampiran 12. Perhitungan Kadar Karbohidrat

% Karbohidrat = 100% - % (Protein + Lemak + Abu + Air)

1. 20%:30%

- U1 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (13,98 + 19,15 + 4,67 + 15,32) \\ &= 46,88\% \end{aligned}$$

- U2 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (13,72 + 19,59 + 4,56 + 15,41) \\ &= 46,72\% \end{aligned}$$

- U3 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (13,83 + 19,16 + 4,69 + 15,45) \\ &= 46,87\% \end{aligned}$$

2. 30%:30%

- U1 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (12,75 + 19,23 + 5,26 + 18,02) \\ &= 44,74\% \end{aligned}$$

- U2 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (12,99 + 19,56 + 5,22 + 18,01) \\ &= 44,22\% \end{aligned}$$

- U3 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (12,75 + 19,12 + 5,26 + 18,59) \\ &= 44,28\% \end{aligned}$$

3. 35%:15%

- U1 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (12,39 + 19,64 + 5,49 + 17,88) \\ &= 44,6\% \end{aligned}$$

- U2 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (12,49 + 19,69 + 5,65 + 18,00) \\ &= 44,17\% \end{aligned}$$

- U3 =

$$\begin{aligned} \% \text{Karbohidrat} &= 100\% - \% (12,86 + 19,28 + 5,70 + 18,09) \\ &= 44,07\% \end{aligned}$$

### Lampiran 13. Perhitungan Total Kalori

Total Kalori = (4,1 x protein) + (9,3 x lemak) + (4,1 x karbohidrat)

4. 20%:30%

- U1 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 13,98) + (9,3 \times 19,15) + (4,1 \times 46,88) \\ &= (57,318) + (178,095) + (192,208) \\ &= 427,621 \end{aligned}$$

- U2 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 13,72) + (9,3 \times 19,59) + (4,1 \times 46,72) \\ &= (56,252) + (182,187) + (191,552) \\ &= 429,991 \end{aligned}$$

- U3 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 13,83) + (9,3 \times 19,16) + (4,1 \times 46,87) \\ &= (56,703) + (178,188) + (192,167) \\ &= 427,058 \end{aligned}$$

5. 20%:30%

- U1 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 12,75) + (9,3 \times 19,23) + (4,1 \times 44,74) \\ &= (52,275) + (178,839) + (183,434) \\ &= 414,548 \end{aligned}$$

- U2 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 12,99) + (9,3 \times 19,56) + (4,1 \times 44,22) \\ &= (53,259) + (181,908) + (181,302) \\ &= 416,469 \end{aligned}$$

- U3 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 12,75) + (9,3 \times 19,12) + (4,1 \times 44,28) \\ &= (52,275) + (177,816) + (181,548) \\ &= 411,639 \end{aligned}$$

6. 35%:15%

- U1 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 12,39) + (9,3 \times 19,64) + (4,1 \times 44,60) \\ &= (50,799) + (182,652) + (182,86) \\ &= 416,311 \end{aligned}$$

- U2 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 12,49) + (9,3 \times 19,69) + (4,1 \times 44,17) \\ &= (51,209) + (183,117) + (181,097) \\ &= 415,423 \end{aligned}$$

- U3 =

$$\begin{aligned} \text{Total Kalori} &= (4,1 \times 12,86) + (9,3 \times 19,28) + (4,1 \times 44,07) \\ &= (52,726) + (179,304) + (180,687) \\ &= 412,717 \end{aligned}$$

## Lampiran 14. Kuesioner Pengujian Organoleptik Metode Hedonik

### KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK

Produk : Camilan Pangan Darurat Tanda Tangan

Nama Panelis : .....

Hari/Tanggal : ..... .....

Waktu : .....

#### Instruksi!

Anda diminta untuk menilai aroma, warna dan rasa seluruh sampel yang disajikan. Berilah penilaian Anda pada kolom kode sampel di bawah ini dengan cara memasukkan nomor/angka yang telah ditentukan (lihat keterangan yang ada di bawah tabel)

Kode Sampel	Aspek Penilaian			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
532				
795				
632				
349				
497				
121				
325				
647				
294				
593				
826				
127				
452				
246				
953				

Keterangan :

5 = Sangat suka

4 = Suka

3 = Agak Suka

2 = Tidak Suka

1 = Sangat Tidak Suka

Komentar :

.....

.....

## Lampiran 15. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

1. Tepung Labu Kuning



2. Tepung Kacang Hijau



3. Pengeringan



4. Flakes Jyawut



5. Uji Organoleptik



6. Uji Organoleptik

