

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelina F, T Estiasih, TD Widyaningsih, dan Harijono. 2019. Beras Tiruan Berbasis Ubi Kayu: Studi Kepustakaan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(1): 11-24.
- Adnan MH. 2019. Aktifitas Antioksidan Ekstrak Teme Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jaarta. [Skripsi].
- Alafif MA. 2015. Karakteristik Pati Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Puding Susu. Universitas Gajah Mada. [Skripsi].
- Alavi S, B Bugusu, and G Cramer. 2008. *Rice Fortification in Developing Countries: A Critical Review of The Technical and Economic Feasibility*.
- Almatsier S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Aminah S, dan W Hersoelistyorini. 2012. Karakteristik Kimia Tepung Kecambah Sereal dan Kacang-Kacangan dengan Variasi *Blanching*. *Seminar Hasil-Hasil Penelitian*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Aminah S dan W Purwaningsih. 2019. Perbedaan Efektifitas Pemberian Buah Kurma dan Daun Katuk terhadap Kelancaran ASI pada Ibu Menyusui Umur 0-40 Hari di Posyandu Desa Pojok Wilayah Kerja Puskesmas Sukorame Kota Kediri. *Journal Unair*. 3(1): 37-43.
- Amilah, Astuti Y. 2006. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Taoge dan Kacang Hijau pada Media Vacin dan Went (VW) terhadap Pertumbuhan Kecambah Anggrek Bulan (*Phalaenopsis amabilis L.*). <http://www.scribd.com/doc/25831070/PengaruhKonsentrasiEkstrakTaoge>.
- Anggi CL. 2011. Pengembangan Produk Bubur Instan Berbasis Pati Ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*) Termodifikasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi].
- Astawan M. 2005. Kacang Hijau, Antioksidan yang Membantu Kesuburan Pria. [http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde\\_ntrtnhlt\\_h\\_kacanghijau.php](http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlt_h_kacanghijau.php).
- AOAC. 2005. Official Methods for Analysis. AOAC. Washington DC. USA.
- Bantacut, T. 2011. Penelitian dan pengembangan untuk industri berbasis cassava. *Review. J. Tek. Ind. Pert.* 19(3): 191–202.
- Bantacut, T. 2010. Ketahanan Pangan Berbasis *Cassava*. *Artikel*. 19(1): 3-11.
- Budi FS, P Hariyadi, S Budijanto, D Syah. 2013. Extrusion process technology of analog rice :review. *Jurnal Pangan*. 22(3): 263–274.
- Budijanto S dan ND Yuliana. 2015. Development of rice analog as a food diversification vehicle in Indonesia. *J. Dev. Sus. Agr.* 10(1): 7–14.
- Belinda. 2009. *Evaluasi Mutu Cookies Campuran Tepung Kacang Hijau (Phaseolus Radiatus, Linn) Dan Beras (Oryza Sativa) Sebagai Pangan Tambahan Bagi Ibu Hamil*. Institut Pertanian Bogor : Bogor. [Skripsi].
- Champ MM. 2002. Non-Nurtient Bioactive Substances of Pulses. *The British Journal of Nutrition*. 3(88): 307-319.
- Chang CC, HM Yang, and JC Chern. 2002. Estimation Of Total Flavonoid Content in Propolis by Two Complementary Colorimetric Methods. *J Food Drug Anal.* Hal. 178-182.
- Defri T. 2011. Pemanfaatan Kentang Dan Kecambah Kacang Hijau Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. Universitas Brawijaya. [Skripsi].
- Diniyati B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau

- (*Vigna radiata*). Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang. [Artikel Penelitian].
- Dhurhania CE dan A Novianto. 2018. Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(2): 62-68.
- Fauzi A, T Surti, dan L Rianingsih. 2016. Efektivitas Daun Teh (*Camellia Sinensis*) sebagai Antioksidan pada Fillet Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk.*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Pengembangan dan Bioteknologi*. 5(4) : 1-10
- Fauzia S, D Rahayuning, dan L Widajanti. 2016. Hubungan Keberagaman Jenis Makanan dan Kecukupan Gizi dengan Indeks Massa Tubuh (IMT) pada Ibu Menyusui di Wilayah Kerja Puskesmas Kandungmundu Kota Semarang Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 4(3): 233-242.
- Feliana F, AB Laenggeng, dan F Dhafir. 2014. Kandungan Gizi Dua Jenis Varietas Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Umur Panen Di Desa Siney Kecamatan Tinombo Selatan Kabupaten Parigi Moutong. *Jurnal e-jipbiol*. 2(3): 1-14.
- Gagola C, E Suryanto, dan D Wewengkang. 2014. Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Fenolik Cortex Umbi Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Daging Putih dan Daging Kuning yang Diambil dari Kota Melonguane Kabupaten Kepulauan Talaud. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(2):127-133.
- Gusman. 2013. *Modul Penanganan Mutu Fisis (Pengujian Organoleptik)*. Universitas Muhammadiyah Semarang: Semarang.
- Han L, Y Cheng, Q Zhang, E Tatsumi, and L Li. 2014. Synergistic effects of calcium hydroxide and konjac glucomannan (KGM) on the thermomechanical properties of buckwheat flour and the quality of buckwheat noodles. *Journal of Texture Studies*, 45: 420-429. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12093>
- Handiskawati. 2012. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Bonggol Pisang (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Serap Air Dan Daya Terima Brownies*. Iniversitas Muhammadiyah Surakarta. [Skripsi].
- Hanifa N. 2016. *Pengembangan Beras Analog Ubi Jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat dan Kaya Polifenol*. Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Haryadi. 2008. *Teknologi Pengolahan Beras*. Yogyakarta: UGM Press.
- Hasibuan NA. 2018. Perbedaan Pekerjaan dan Status Gizi Ibu Menyusui terhadap Kenaikan Berat Badan Bayi Umur 6 Bulan yang Diberi ASI Eksklusif Di Puskesmas Selesai Kab. Langkat Tahun 2018. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan. [Skripsi].
- Herawati Y dan Desriyeni. 2017. Kemas Ulang Informasi Daun Katuk untuk Produksi Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal Ilmu Informasi Perpustakaan dan Kearsipan*. 6(1): 78-85.
- Hermawan H, BL Sari, dan H Nashriano. 2015. Kadar Polifenol dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Etil Asetat dan Methanol Buah Ketapang (*Terminalia catappa L*). *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Farmasi*. 1(1)
- Ida C dan S Meona. 2013. *Comparative In- Vitro Antioxsidant Study Of Three Species From Euphorbiaceae Family*. *Journal. Departmen of Pharmacognosy, Karpagam college of pharmacy, Coimbatore-32, Tamil Nadu, India. Department of Microbiology, Karpagam University, Coimbatore-32, Tamil Nadu, India. Vol.3 (2)*.

- Istiqomah SBT , DT Wulanadari, dan N Azizah. 2015. Pengaruh Buah Pepaya Terhadap Kelancaran Produksi Asi Pada Ibu Menyusui Di Desa Wonokerto Wilayah Puskesmas Peterongan Jombang Tahun 2014. *Jurnal Edu Health*. 5(2): 102-108.
- Juliastuti. 2019. Efektivitas Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui di Puskesmas Kuta Baro Aceh Besar. 3(1): 1-5.
- Jumanah J, M Maryanto, dan WS Windrati. 2017. Karakteristik Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) dan Kacang Hijau (*Vigna radita*). *Jurnal Agroteknologi*. 11(2):128-138.
- Kanetro B, D Pujimulyani, S Luwihana, dan A Sahrah. 2017. Karakteristik Beras Analog Berindeks Glikemik Rendah dari Oyek dengan Penambahan Berbagai Jenis Kacang-Kacangan. *Agritech*. 37(3):256-262.
- Kementerian Kesehatan, RI. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta.
- Komah IR. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Jongkong. *E-Journal Boga*, 2(3) : 18-24
- Kosworo S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Terori dan Praktek)*. Institute Pertanian Bogor.
- Kurniasari I, F Kusnandar, dan S Budijanto. 2020. Karakteristik Fisik Beras Analog Instan Berbasis Tepung Jagung dengan Penambahan k-Karagenan dan Konjak. *Jurnal Agritech*. 40(1): 64-73.
- Kusmiyati. 2012. Nutrisi di Awal Perkembangan. *Jurnal Pijar MIPA*. 7(1):1-42.
- Loebis EH, L Junaidi, dan I Susanti. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog. *Biopropal Industri*, 8(1) : 33-46.
- Marsono Y, R Safitri, dan Z Nur. 2005. *Antioksidan dalam Kacang Kacangan: Aktivitas, potensi dan Kemampuan Menginduksi Pertahanan Antioksidan pada Model Hewan Percobaan. Laporan Penelitian Hibah Bersaing XII/2*. Lembaga penelitian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Masniah dan Yusuf. 2014. Potensi ubi kayu sebagai pangan fungsional, in: Proceeding Seminar Nasional Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi- Umbian Tahun 2013. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian., Bogor, pp. 580–587.
- Mawardya FN. 2008. Uji Kualitas Susu Murni Sebagai Bahan Baku untuk Produk Jadi Di PT. Frisian Flag Indonesia. Universitas Indonesia.
- Mishra A, H Niwas, dan P Srinivasa. 2012a. Preperation of Rice Analogues using Ekstrusion Technology: Review. *Int. J. Food Science and Technology* 1-9.
- Mishra A, HN Mishra, PS Rao. 2012b. *Preparation of Rice Analogues Using Extrusion Technology. International Journal of Food Science and Technology*. Vol. 47: 1789–1797.
- Naligar AP. 2016. Formulasi dan Karakterisasi Puding Instan dengan Perbandingan Bahan Pembentuk Gel Kappa Karagenan dan Glukomanan. Universitas Pakuan
- Nazhifah M. 2018. *Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Beras Analog Berbahan Baku Tepung Kompositdari Jagung, Sagu, Sorgum, dan Ubi Kayu*. Universitas Sumatera Utara : Sumatera Utara [Skripsi]
- Noviasari S, F Kusnandar, dan A Setiyono. 2017. Karakteristik Fisik , Kimia , dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*, 6(1) : 1–12.

- Noviasari S, F Kusnandar, S Budijanto. 2013. Pengembangan Beras Analog dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 24: 195–201.
- Noviasari S, SS Widara, dan S Budijanto. 2017a. Analogue Rice As The Vehicle Of Public Nutrition Diversity. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 13(1):19-27.
- Nurung SHHR. 2016. Penentuan Kadar Total Fenolik, Flavonoid, dan Karotenoid Ekstrak Etanol Kecambah Kacang Hijau (*vigna radiata* L.) Menggunakan Spektrofometer Uv-Vis. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. [Skripsi]
- Penroj P, JR Mitchell, SE Hill, dan W Ganjanagunchorn. 2005. Effect of konjac glucomannan deacetylation on the properties of gels formed from mixtures of kappa carrageenan and konjac glucomannan. *Carbohydrate Polymers*, 59, 367–376. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2004.10.007>
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Pritasari D. Damayanti, dan NT Lestari. 2017. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Proverawati A dan Rahmawati E. 2010. Kapita Selekta Asi & Menyusui. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Rakhmawati ED. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kecambah Kacang HIJAU (*Phaseolus radiates* L.) terhadap Kualitas Kimia dan Tingkat Kesukaan Bakso Daging Ayam Broiler. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. [Skripsi].
- Renfrew M, Lang S, dan Woolridge, M. 2000. Oxytocin for promoting successful lactation. *Cochrane Database Syst Rev*. 2.
- Retnaningsih dan L Hartayani. 2005. Aplikasi Tepung Iles-iles (*Amorphophallus konjac*) sebagai Bahan Pengganti Kimia pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang. [Skripsi].
- Rumitasari, A. 2020. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Jagung Putih (*Zea mays ceratina*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L) Sebagai Makanan Pokok Alternatif Dalam Menunjang Penyediaan Gizi Lengkap. Universitas Hasanuddin. [Skripsi].
- Sa'roni T, Sadjimin, M Sja'bani, dan Zulaela. 2004. Effectiveness Of The Sauropus Androgynus (L.) Merr Leaf Extract In Increasing Mother's Breast Milk Production. *Artikel*. XIV(3): 20-14.
- Salim E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf. Yogyakarta: Andi Offset.
- Samad Y. 2003. Pembuatan Beras Tiruan (Artificial Rice) dengan Bahan Baku Ubi Kayu dan Sagu. *Prosiding Seminar Teknologi Untuk Negeri*. 2:36–40.
- Santoso U. 2013. Katuk, Tumbuhan Multi Khasiat. Badan Penerbit Fakultas Pertanian (BPPF) Universitas Bengkulu.
- Sede JS, CF Mamuaja, dan GGS Djarkasi. 2015. Kajian Sifat Fisik Kimia Beras Analog Pati Sagu Baruk Modifikasi HMT (*Heat Moisture Treatment*) dengan Penambahan Tepung Komposit. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3(2):24-35.
- Setiawati D. 2015. Perubahan Karakteristik Mie Mojang (Mocaf-Jagung) yang Dibuat dengan Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengikat. Universitas Jember. [Skripsi].

- Situngkir DY. 2010. Studi Pengaruh Tepung Komposit Biji-Bijian dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Mutu Makanan Pendamping ASI-Biskuit. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara. [Skripsi].
- SNI 01-2997-1996. Tepung Singkong. Standar Nasional Indonesia. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudaryanto G. 2014. MPASI Super Lengkap. Jakarta: Penebar Plus.
- Sumardiono S, I Pudjihastuti, AR Poerwoprajitno, and MS Suswadi. 2014. Physicochemical properties of analog rice from composite flour: Cassava, green bean and hanjeli. *World Applied Sciences Journal*. 32(6):1140–1146.
- Suksesty CE dan M Ikhlasiah. 2017. Pengaruh Jus Campuran Kacang Hijau Terhadap Peningkatan Hormon Prolaktin dan Berat Badan Bayi. *Jurnal Ilmiah Bidan*. II(3): 32-40.
- Srihari S, FS Lingganingrum, I Alvina, dan S Anastasia. 2016. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*. 11(1): 14-19.
- Suwanti E dan Kuswati. 2016. Pengaruh Konsumsi Ekstrak Daun Katuk Terhadap Kecukupan Asi Pada Ibu Menyusui di Klaten. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*. 5(2): 110-237.
- Turlina, L., & Wijayanti, R. 2015. Pengaruh Pemberian Serbuk Daun Pepaya Terhadap Kelancaran ASI pada Ibu Nifas di BPM Ny. Hanik Dasiyem, Amd,Keb di Kedungpring, Kabupaten Lamongan. Surya, 07(01). Retrieved from <https://jurnal.stikesmuhla.ac.id/wpcontent/uploads/2016/12/15-23-jurnal-april-2015-Lilin.pdf>
- USDA. 2008. *Nutrition Facts of Mung Bean, Mature Seeds, Raw*. <http://www.nutritiondata.com>
- USDA. 2009. Proteins and Nutrients from Other Beneficial Legumes (Beans): Mung Beans, Mature Seeds, Raw. [http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl).
- Utafiyani, NLA Yusasrini, dan IGA Ekawati. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Terigu terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA*. 7(1):12-22.
- Wahjuningsih SB dan B Kunarto. 2013. Modified Cassava Flour Production With The Addition Of Natural Fermentation Starter For Analogues Rice. *Jurnal Libang Provinsi Jawa Tengah*. 11(2): 221-230.
- Westfall, R. 2003. Galactagogue herbs: a qualitative study and review. *Can J Midwifery Res Practice*. 2: 22–27.
- Widara SS. 2012. *Study of Rice Analogue Production From Various Carbohydrate Sources Using Hot Extrusion*. Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Wiradimadja R, H Burhanuddin, dan D Saefulhadjjar. 2010. Peningkatan kadar vitamin A pada telur ayam melalui penggunaan daun katuk (*Sauropus androgynous L. Merr*) dalam ransum. *Jurnal Imu Ternak*. 10(2).
- Yudanti Y, S Waluyo, dan Tamrin. 2015. Pembuatan Beras Analog Berbahan Dasar Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(2) : 117-126.
- Yusuf. 2014. Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan Di Nusa Tenggara Timur. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, pp. 741–746.

- Yusuf A. 2018. Produksi dan Kandungan Zat Gizi Makro, Mikro dan Serat Kasar Susu Bubuk bekatuk sebagai Pangan Fungsional. Universitas Hasanuddin. Makassar. [Skripsi].
- Yuwono S dan A Zulfiyah. 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena Dengan Penambahan CMC Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4) :1465-1472.
- Zhang YQ, BJ Xie, and K Gan. 2005. Advence in the Aplication on Cooking Quality of Preecooked and Its Derivates. *Carbohydrate Polymer* 60: 27-31.
- Zhuang H, H An, H Chen, Z Xie, J Zhao, X Xu, dan Z Jin. 2010. Effect of Extrusion Parameters on Physicochemical Properties of Hybrid Indica Rice (Type 9718) Extrudates. *Journal of Food Processing and Preservation*. 34. 1080–1102.
- Zhou Y, H Cao, M Hou, S Nirasawa, E Tatsumi, TJ Foster and Y Cheng. 2013. Effect of konjac glucomannan on physical and sensory properties of noodles made from low-protein wheat flour. *Foor Research International*, 51(2): 879–885. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.02.002>.
- Zulfyani PS. 2020. Pengembangan Beras Analog Menggunakan Bahan Baku Lokal Kaya Komponen Bioaktif. Universitas Hasanuddin. Makassar. [Skripsi].

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Hasil Pengujian Densitas Kamba Beras Analog

#### Lampiran 1a. Data Pengujian Densitas Kamba pada Beras Analog

| Perlakuan  | Densitas Kamba (g/ml) |                   |                    |                  |
|--|-----------------------|-------------------|--------------------|------------------|
|  | Ulangan I (g/ml)      | Ulangan II (g/ml) | Ulangan III (g/ml) | Rata-Rata (g/ml) |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan<br>20% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 0,4624                | 0,4604            | 0,4576             | 0,460133         |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan<br>30% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 0,472                 | 0,4496            | 0,458              | 0,459867         |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan<br>40% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 0,468                 | 0,4679            | 0,4536             | 0,463167         |

#### Lampiran 1b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Densitas Kamba Beras Analog

| Sumber Keragaman | db   | JK       | KT      | Fhit    | tn | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|---------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |         |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,00002  | 0,00001 | 0,14934 | tn | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,000405 | 0,00    |         |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,000425 |         |         |    |         |       |
| KK               | 0,59 |          |         |         |    |         |       |

#### Lampiran 1c. Uji Lanjut Duncan Densitas Kamba Beras Analog

##### Densitas

##### Duncan

| Perlakuan | N | Subset  |  |
|-----------|---|---------|--|
|           |   | 1       |  |
| B         | 3 | .459867 |  |
| A         | 3 | .460133 |  |
| C         | 3 | .463167 |  |
| Sig.      |   | .650    |  |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 2. Hasil Pengujian Daya Pengembangan Beras Analog**

**Lampiran 2a. Data Pengujian Daya Pengembangan pada Beras Analog**

| Perlakuan  | Daya Pengembangan (%) |                |                 |               |
|--|-----------------------|----------------|-----------------|---------------|
|  | Ulangan I (%)         | Ulangan II (%) | Ulangan III (%) | Rata-Rata (%) |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan<br>20% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 3,903                 | 6,13           | 6,45            | 5,494333      |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan<br>30% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 5,16                  | 4,15           | 4,02            | 4,443333      |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan<br>40% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 4,29                  | 5,1            | 5,16            | 4,85          |

**Lampiran 2b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Daya Pengembangan Beras Analog**

| Sumber Keragaman | Db   | JK       | KT      | Fhit    |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|---------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |         |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 1,68514  | 0,84257 | 0,99111 | tn | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 5,100779 | 0,85    |         |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 6,785924 |         |         |    |         |       |
| KK               | 6,24 |          |         |         |    |         |       |

**Lampiran 2c. Uji Lanjut Duncan Pengujian Daya Pengembangan Beras Analog**  
**Dayapengembangan**

Duncan

| perlakuan | N | Subset  |
|-----------|---|---------|
|           |   | 1       |
| B         | 3 | 4.44333 |
| C         | 3 | 4.85000 |
| A         | 3 | 5.49433 |
| Sig.      |   | .226    |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.



**Lampiran 3. Hasil Pengujian Daya Serap Air Beras Analog**

**Lampiran 3a. Data Pengujian Daya Serap Air pada Beras Analog**

| Perlakuan  | Daya Serap Air (%) |                |                 |               |
|--|--------------------|----------------|-----------------|---------------|
|  | Ulangan I (%)      | Ulangan II (%) | Ulangan III (%) | Rata-Rata (%) |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 67,42              | 67,53          | 66,99           | 67,31333      |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 66,1               | 66,1           | 66,21           | 66,13667      |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 68,35              | 69,13          | 69,51           | 68,99667      |

**Lampiran 3b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Daya Serap Air Beras Analog**

| Sumber Keragaman | Db   | JK       | KT      | Fhit     |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|----------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |          |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 12,39776 | 6,19888 | 42,73123 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,8704   | 0,15    |          |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 13,26816 |         |          |    |         |       |
| KK               | 0,19 |          |         |          |    |         |       |

**Lampiran 3c. Uji Lanjut Duncan Pengujian Daya Serap Air Beras Analog**

**Dayaserapair**

Duncan

| Perlakuan | N | Subset  |         |         |
|-----------|---|---------|---------|---------|
|           |   | 1       | 2       | 3       |
| B         | 3 | 66.1367 |         |         |
| A         | 3 |         | 67.3133 |         |
| C         | 3 |         |         | 68.9967 |
| Sig.      |   | 1.000   | 1.000   | 1.000   |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 4. Hasil Pengujian Waktu Pemasakan Beras Analog**

**Lampiran 4a. Hasil Pengujian Waktu Pemasakan Beras Analog**

| Perlakuan  | Waktu Pemasakan (menit) |      |      | Rata-Rata |
|--|-------------------------|------|------|-----------|
|  | I                       | II   | III  |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 4,25                    | 4,2  | 4,23 | 4,226667  |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 4,28                    | 4,4  | 4,15 | 4,276667  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 4,34                    | 4,19 | 4,31 | 4,28      |

**Lampiran 4b. Data Analisa Sidik Ragam Waktu Pemasakan Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK       | KT      | Fhit    |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|---------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |         |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,00536  | 0,00268 | 0,35598 | tn | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,045133 | 0,01    |         |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,050489 |         |         |    |         |       |
| KK               | 0,68 |          |         |         |    |         |       |

**Lampiran 4c. Uji Lanjut Duncan Waktu Pemasakan Beras Analog**

Duncan

| Perlakuan | N | Subset |
|-----------|---|--------|
|           |   | 1      |
| A         | 3 | 4.2267 |
| B         | 3 | 4.2767 |
| C         | 3 | 4.2800 |
| Sig.      |   | .493   |

**Lampiran 5. Hasil Pengujian Kadar Air Beras Analog**

**Lampiran 5a. Data Pengujian Kadar Air Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |      |      | Jumlah | Rata-rata |
|--|---------|------|------|--------|-----------|
|  | I       | II   | III  |        |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 8,09    | 8,45 | 8,3  | 24,84  | 8,28      |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 7,58    | 7,04 | 7,02 | 21,64  | 7,213333  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 6,52    | 6,58 | 6,11 | 19,21  | 6,403333  |

**Lampiran 5b. Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Air Beras Analog**

| Sumber Keragaman | Db   | JK       | KT      | Fhit     |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|----------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |          |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 5,31576  | 2,65788 | 40,05509 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,398133 | 0,07    |          |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 5,713889 |         |          |    |         |       |
| KK               | 1,18 |          |         |          |    |         |       |

**Lampiran 5c. Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Air Beras Analog**

Duncan

| Perlakuan | N | Subset |        |        |
|-----------|---|--------|--------|--------|
|           |   | 1      | 2      | 3      |
| C         | 3 | 6.4033 |        |        |
| B         | 3 |        | 7.2133 |        |
| A         | 3 |        |        | 8.2800 |
| Sig.      |   | 1.000  | 1.000  | 1.000  |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 6. Hasil Pengujian Organoleptik Beras Analog**

| No | Nama          | A1  |     |     | A2  |     |     | A3  |     |     |
|----|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|    |               | 532 | 428 | 661 | 718 | 511 | 541 | 616 | 315 | 733 |
| 1  | Marni         | 1   | 2   | 1   | 2   | 2   | 1   | 1   | 1   | 2   |
| 2  | wahyuni       | 3   | 3   | 3   | 2   | 3   | 3   | 2   | 3   | 2   |
| 3  | st. Fatimah   | 2   | 3   | 3   | 2   | 2   | 2   | 2   | 3   | 3   |
| 4  | irmawati      | 2   | 2   | 3   | 2   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| 5  | suriana       | 1   | 2   | 1   | 2   | 1   | 2   | 2   | 1   | 1   |
| 6  | ramlah        | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| 7  | nurarfa       | 3   | 2   | 3   | 3   | 2   | 3   | 2   | 2   | 1   |
| 8  | sri wahyuni u | 3   | 1   | 3   | 2   | 3   | 2   | 1   | 3   | 2   |
| 9  | rahmania      | 1   | 1   | 3   | 1   | 2   | 2   | 2   | 1   | 1   |
| 10 | dewi          | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 3   | 1   | 1   |
| 11 | nurlina S.pd  | 1   | 2   | 1   | 1   | 2   | 2   | 2   | 1   | 2   |
| 12 | mutmainna     | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 1   | 3   | 1   | 1   |
| 13 | sakriani      | 2   | 2   | 2   | 3   | 3   | 1   | 2   | 1   | 3   |
| 14 | nilawati      | 1   | 2   | 1   | 2   | 3   | 2   | 3   | 1   | 3   |
| 15 | nurlia        | 3   | 2   | 3   | 3   | 3   | 3   | 2   | 3   | 2   |
| 16 | st. Nurasuah  | 3   | 3   | 2   | 3   | 1   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| 17 | karmila       | 1   | 3   | 3   | 1   | 3   | 1   | 2   | 2   | 2   |
| 18 | sulpaira      | 3   | 2   | 3   | 3   | 1   | 3   | 3   | 3   | 3   |
| 19 | husnawati     | 3   | 3   | 3   | 1   | 3   | 3   | 3   | 2   | 3   |
| 20 | nurwisama     | 1   | 1   | 3   | 2   | 2   | 3   | 3   | 2   | 3   |

|    |                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 21 | nurhayati        | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 22 | masita           | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 2 | 2 |
| 23 | ana rina hariana | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 24 | iriani           | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 |
| 25 | st. Hasia        | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 |

**Lampiran 6a. Data Pengujian Organoleptik Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |      |      | Jumlah | Rata-rata |
|--|---------|------|------|--------|-----------|
|  | I       | II   | III  |        |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 1,88    | 2    | 2,24 | 6,12   | 2,04      |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,12    | 2,16 | 2,16 | 6,44   | 2,146667  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,28    | 2,04 | 2,2  | 6,52   | 2,173333  |

**Lampiran 6b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Beras Analog**

| Sumber Keragaman | Db   | JK          | KT      | Fhit    |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|-------------|---------|---------|----|---------|-------|
|                  |      |             |         |         |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,02987     | 0,01493 | 0,91304 | tn | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,098133333 | 0,02    |         |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,128       |         |         |    |         |       |
| KK               | 2,01 |             |         |         |    |         |       |

**Lampiran 6c. Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Beras Analog**

**Organoleptik**

Duncan

| perlakuan | N | Subset |  |
|-----------|---|--------|--|
|           |   | 1      |  |
| A         | 3 | 2.0400 |  |
| B         | 3 | 2.1467 |  |
| C         | 3 | 2.1733 |  |
| Sig.      |   | .263   |  |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 7. Hasil Pengujian Kadar Abu Beras Analog**

**Lampiran 7a. Data Pengujian Kadar Abu Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |       |       | Jumlah | Rata-rata |
|--|---------|-------|-------|--------|-----------|
|  | I       | II    | III   |        |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,45    | 2,39  | 2,345 | 7,185  | 2,395     |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,675   | 2,665 | 2,71  | 8,05   | 2,683333  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,98    | 2,895 | 2,975 | 8,85   | 2,95      |

**Lampiran 7b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Abu Beras Analog**

| Sumber Keragaman | Db   | JK       | KT      | Fhit      |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|-----------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |           |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,46227  | 0,23114 | 123,63893 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,011217 | 0,00    |           |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,473489 |         |           |    |         |       |
| KK               | 0,54 |          |         |           |    |         |       |

**Lampiran 7c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Abu Beras Analog**

Duncan

| perlakuan | N | Subset  |         |         |
|-----------|---|---------|---------|---------|
|           |   | 1       | 2       | 3       |
| A         | 3 | 2.39500 |         |         |
| B         | 3 |         | 2.68333 |         |
| C         | 3 |         |         | 2.95000 |
| Sig.      |   | 1.000   | 1.000   | 1.000   |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 8. Hasil Pengujian Kadar Protein Beras Analog**

**Lampiran 8a. Data Pengujian Kadar Protein Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |       |       | Jumlah | Rata-rata |
|--|---------|-------|-------|--------|-----------|
|  | I       | II    | III   |        |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 11,55   | 11,6  | 11,55 | 34,7   | 11,56667  |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 9,26    | 9,23  | 9,28  | 27,77  | 9,256667  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 14,19   | 14,25 | 14,22 | 42,66  | 14,22     |

**Lampiran 8b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Protein Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK         | KT       | Fhit        |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|------------|----------|-------------|----|---------|-------|
|                  |      |            |          |             |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 37,01096   | 18,50548 | 23457,64789 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,00473333 | 0,00     |             |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 37,0156889 |          |             |    |         |       |
| KK               | 0,08 |            |          |             |    |         |       |

**Lampiran 8c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein Beras Analog Protein**

Duncan

| perlakuan | N | Subset |         |         |
|-----------|---|--------|---------|---------|
|           |   | 1      | 2       | 3       |
| B         | 3 | 9.2567 |         |         |
| A         | 3 |        | 11.5667 |         |
| C         | 3 |        |         | 14.2200 |
| Sig.      |   | 1.000  | 1.000   | 1.000   |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 9. Hasil Pengujian Kadar Lemak Beras Analog**

**Lampiran 9a. Data Pengujian Kadar Lemak Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |      |      | Jumlah | Rata-rata |
|--|---------|------|------|--------|-----------|
|  | I       | II   | III  |        |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 1,46    | 1,4  | 1,4  | 4,26   | 1,42      |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 1,46    | 1,3  | 1,31 | 4,07   | 1,356667  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,53    | 2,65 | 2,57 | 7,75   | 2,583333  |

**Lampiran 9b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Lemak Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK       | KT      | Fhit      |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|-----------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |           |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 2,86207  | 1,43103 | 331,08740 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,025933 | 0,00    |           |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 2,888    |         |           |    |         |       |
| KK               | 1,23 |          |         |           |    |         |       |

**Lampiran 9c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Lemak Beras Analog lemak**

Duncan

| Perlakuan | N | Subset |        |
|-----------|---|--------|--------|
|           |   | 1      | 2      |
| B         | 3 | 1.3567 |        |
| A         | 3 | 1.4200 |        |
| C         | 3 |        | 2.5833 |
| Sig.      |   | .283   | 1.000  |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 10. Hasil Pengujian Kadar Serat Kasar Beras Analog**

**Lampiran 10a. Data Pengujian Serat Kadar Kasar Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |      |      | Jumlah | Rata-rata |
|--|---------|------|------|--------|-----------|
|  | I       | II   | III  |        |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,14    | 2,15 | 2,16 | 6,45   | 2,15      |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,35    | 2,2  | 2,31 | 6,86   | 2,286667  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 2,51    | 2,47 | 2,43 | 7,41   | 2,47      |

**Lampiran 10b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Serat Kasar Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK       | KT      | Fhit     |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|---------|----------|----|---------|-------|
|                  |      |          |         |          |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,15469  | 0,07734 | 30,00431 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,015467 | 0,00    |          |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,170156 |         |          |    |         |       |
| KK               | 0,74 |          |         |          |    |         |       |

**Lampiran 10c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Kasar Abu Beras Analog Serat**

Duncan

| perlakuan | N | Subset |        |        |
|-----------|---|--------|--------|--------|
|           |   | 1      | 2      | 3      |
| A         | 3 | 2.1500 |        |        |
| B         | 3 |        | 2.2867 |        |
| C         | 3 |        |        | 2.4700 |
| Sig.      |   | 1.000  | 1.000  | 1.000  |

**Lampiran 11. Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat Beras Analog**

**Lampiran 11a. Data Pengujian Kadar Karbohidrat Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |        |        | Jumlah  | Rata-rata |
|--|---------|--------|--------|---------|-----------|
|  | I       | II     | III    |         |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 76,45   | 76,16  | 76,405 | 229,015 | 76,33833  |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 79,025  | 79,765 | 79,68  | 238,47  | 79,49     |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 73,78   | 73,62  | 74,125 | 221,525 | 73,84167  |

**Lampiran 11b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Karbohidrat Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK       | KT       | Fhit      |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|----------|----------|-----------|----|---------|-------|
|                  |      |          |          |           |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 48,07002 | 24,03501 | 282,82950 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,509883 | 0,08     |           |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 48,5799  |          |           |    |         |       |
| KK               | 0,13 |          |          |           |    |         |       |

**Lampiran 11c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Karbohidrat Beras Analog Karbohidrat**

Duncan

| Perlakuan | N | Subset    |           |           |
|-----------|---|-----------|-----------|-----------|
|           |   | 1         | 2         | 3         |
| C         | 3 | 7.38417E1 |           |           |
| A         | 3 |           | 7.63533E1 |           |
| B         | 3 |           |           | 7.94900E1 |
| Sig.      |   | 1.000     | 1.000     | 1.000     |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.



## Lampiran 12. Hasil Pengujian Total Kalori Beras Analog

### Lampiran 12a. Data Pengujian Total Kalori Beras Analog

| Perlakuan  | Ulangan  |          |          | Jumlah    | Rata-rata |
|--|----------|----------|----------|-----------|-----------|
|  | I        | II       | III      |           |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan<br>20% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 374,378  | 372,836  | 373,6355 | 1120,8495 | 373,6165  |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan<br>30% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 375,5465 | 376,9695 | 376,919  | 1129,435  | 376,4783  |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan<br>40% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 384,206  | 384,915  | 386,1155 | 1155,2365 | 385,0788  |

### Lampiran 12b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Total Kalori Beras Analog

| Sumber Keragaman | Db   | JK        | KT        | Fhit      |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|-----------|-----------|-----------|----|---------|-------|
|                  |      |           |           |           |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 213,54378 | 106,77189 | 147,05096 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 4,3565258 | 0,73      |           |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 217,9003  |           |           |    |         |       |
| KK               | 0,08 |           |           |           |    |         |       |

### Lampiran 12c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Total Kalori Beras Analog Kalori

Duncan

| perlakuan | N | Subset     |            |            |
|-----------|---|------------|------------|------------|
|           |   | 1          | 2          | 3          |
| A         | 3 | 3.736165E2 |            |            |
| B         | 3 |            | 3.764783E2 |            |
| C         | 3 |            |            | 3.850788E2 |
| Sig.      |   | 1.000      | 1.000      | 1.000      |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 13. Hasil Pengujian Kadar Flavonoid Beras Analog**  
**Lampiran 13a. Data Pengujian Kadar Flavonoid Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |         |         | Jumlah  | Rata-rata |
|--|---------|---------|---------|---------|-----------|
|  | I       | II      | III     |         |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan<br>20% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 0,17182 | 0,13446 | 0,16742 | 0,4737  | 0,1579    |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan<br>30% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 0,24751 | 0,2349  | 0,21414 | 0,69655 | 0,2321833 |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan<br>40% Tepung Kecambah<br>Kacang Hijau | 0,25311 | 0,25912 | 0,24215 | 0,75438 | 0,25146   |

**Lampiran 13b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Kadar Flavonoid Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK          | KT      | Fhit     |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|-------------|---------|----------|----|---------|-------|
|                  |      |             |         |          |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,01464     | 0,00732 | 28,34595 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,001549753 | 0,00    |          |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,016192831 |         |          |    |         |       |
| KK               | 2,51 |             |         |          |    |         |       |

**Lampiran 13c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Flavonoid Beras Analog**  
**Flavonoid**

Duncan

| perlakuan | N | Subset |           |
|-----------|---|--------|-----------|
|           |   | 1      | 2         |
| A         | 3 | 0,1579 |           |
| B         | 3 |        | 0,2321833 |
| C         | 3 |        | 0,25146   |
| Sig.      |   | 1.000  | .192      |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed

**Lampiran 14. Hasil Pengujian Total Fenolik Beras Analog**  
**Lampiran 14a. Data Pengujian Total Fenolik Beras Analog**

| Perlakuan  | Ulangan |         |         | Jumlah  | Rata-rata |
|--|---------|---------|---------|---------|-----------|
|  | I       | II      | III     |         |           |
| 80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 0,53265 | 0,61606 | 0,59083 | 1,73954 | 0,579847  |
| 70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 0,40171 | 0,4817  | 0,44136 | 1,32477 | 0,44159   |
| 60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau | 0,31501 | 0,35565 | 0,37367 | 1,04433 | 0,34811   |

**Lampiran 14b. Analisa Sidik Ragam Pengujian Total Fenolik Beras Analog**

| Sumber Keragaman | db   | JK          | KT      | Fhit     |    | F-Tabel |       |
|------------------|------|-------------|---------|----------|----|---------|-------|
|                  |      |             |         |          |    | 0,05    | 0,01  |
| Perlakuan        | 2    | 0,08156     | 0,04078 | 28,23735 | ** | 5,14    | 10,92 |
| Galat            | 6    | 0,008664619 | 0,00    |          |    |         |       |
| TOTAL            | 8    | 0,090219918 |         |          |    |         |       |
| KK               | 2,77 |             |         |          |    |         |       |







**Lampiran 14c. Data Hasil Uji Lanjut Duncan Total Fenolik Beras Analog**  
**Total Fenolik**

Duncan

| perlakuan | N | Subset   |         |         |
|-----------|---|----------|---------|---------|
|           |   | 1        | 2       | 3       |
| C         | 3 | 0,579847 |         |         |
| B         | 3 |          | 0,44159 |         |
| A         | 3 |          |         | 0,34811 |
| Sig.      |   | 1.000    | 1.000   | 1.000   |

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

**Lampiran 15. Hasil Produk Beras Analog dan Nasi Analog**

| Beras Analog  | Nasi Analog  |
|---|--|
| <p>80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau</p>    | <p>80% Tepung Ubi Kayu dan 20% Tepung Kecambah Kacang Hijau</p>    |
| <p>70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau</p>   | <p>70% Tepung Ubi Kayu dan 30% Tepung Kecambah Kacang Hijau</p>   |
| <p>60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau</p>  | <p>60% Tepung Ubi Kayu dan 40% Tepung Kecambah Kacang Hijau</p>  |

**Lampiran 16. Dokumentasi Kegiatan Penelitian**

**Lampiran 16a. Pembuatan Tepung Kecambah Kacang Hijau**





**Lampiran 16b. Pencampuran Tepung Ubi Kayu, Tepung Kecambah Kacang Hijau, Tepung Daun Katuk, Air, Karagenan, dan Konjak**



**Lampiran 16c. Pencetakan dan Pengeringan Beras Analog**



**Lampiran 16d. Pengujian Karakteristik Fisik Beras Analog**





**Lampiran 16e. Pengujian Organoleptik Nasi Analog**



**Lampiran 16f. Pengujian Analisa Kimia Beras Analog**

