DAFTAR PUSTAKA

Albanjar FV, Nurali E, Lalujan L, Langi T. 2014. *Evaluasi Kualitas sensoris muffin berbahan baku pisang goroho (Musa acuminate sp.). Jurnal Cocos.* 5 (2):1-6.

Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Alsuhendra dan Ridawati. 2009. *Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, dan Enzimatis Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (Dioscorea esculenta).* Program Studi Tata Boga Jurusan IKK FT Universitas Negeri Jakarta.

Annisa Istiqomah, 2015. *Indeks Glikemik, Beban Glikemik, Kadar Protein, Serat dan Tingkat Kesukaan Kue Kering Tepung Garut dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skiripsi. Universitas Diponegoro Semarang.

Ananto, I. 2014. *Tips Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta. PT. Kawan Pustaka.

AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis.* Associaton of Official Analytical Chemists, Washington DC.

Aprilia Kusbandari, Hari Susanti. 2017. *Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap Dpph (1,1-Difenil 2-Pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah(Cucumis Melo Var. Cantalupensis L) Secara Spektrofotometri Uv-Visibel.* Jurnal Farmasi Sains dan Komunitas. Vol. 14 No. 1: 37-42

Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet,G.H. dan Woonton,M., 1987**.** *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Chatrine Chrisandy Purwanto, Dwi Ishartani, Dimas Rahandia. 2013. *Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($Na_2S_2O_5$)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 2 No. 2.

Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Departemen Kesehatan. Jakarta.

Desi Dwi Rahayu, Dwi Ishartani, Siswanti. 2016. *Kajian Sifat Sensoris, Fisik dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Termodifikasi Asam Laktat.* Jurnal Teknosains Pangan. Vol. 5 No 3.

Desroiser. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. Uipress, Jakarta.

Ekawati, D. 1999. *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Erdia, M. A. 2014. *Subsitusi tepung terigu dengan pati sagu dalam proses pembuatan cake*. Skripsi. Fakultas Teknologi Agrikultur Universitas Riau, Riau.

Erwin. 2004. *Variasi Bolu Kukus*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Fatimah, P. S., E. Nasution dan E. Y. Aritonang. 2013. *Uji daya terima dan nilai gizi biskuit yang dimodifikasi dengan tepung kacang merah*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 2 (6) : 1-7.

Faridah, A., S. Kasmita, Asmaryulastri, dan Y. Liswarti. 2008. *Penuntun Praktikum Analisa Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Faridah, A., S. Kasmita, Asmaryulastri, dan Y. Liswarti. 2002. *Patiseri, Jilid 1. Jendral manajemen pendidikan dasar dan menengah.* Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Fitria Hartandria. 2014. *Uji Kadar Protein Pada Pembuatan Bolu Kukus Dari Tepung Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Dan Penambahan Ekstrak Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda.* [Skripsi]. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta

Gardjito, Murdijati, *Agnes Murdiati dan Nur Aini. 2006. Mikroenkapsulasi β-Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat*. *Jurnal Teknologi Pertanian 2 (I): 13-18*. Universitas Jendral Sudirman Press. Purwokerto

Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2009. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana Prenada Media Group, Jakarta.

Hayati MN. 2006. *Pengaruh jenis asidulan terhadap mutu pure labu kuning (Cucurbita pepo L.) Selama penyimpanan dan aplikasinya dalam pembuatan puding*. [skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Hendrasty HK. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta (ID): Kanisius

Hesti Ayuningtyas Pangestuti, Dian Rachmawanti Affandi, Dwi Ishartani. 2013. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknolosains Pangan. Vol. 2 No. 1.

Igfar, A. 2012. *Pengaruh penambahan tepung labu kuning (Cucurbita moschata) dan tepung terigu terhadap pembuatan biscuit*. Skripsi. Universitas Hasanudin, Makassar.

Imzalfida, M. 2016. *Pengaruh substitusi tepung gembili (Dioscorea esculenta Linn.) Terhadap sifat organoleptik chiffon cake*. *E-Journal Boga,* 5 (1): 54-62.

Iriani, Vanti Rippi. 2011. *Pembuatan dan Analisis Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pembangunan Nasional 'Veteran' Jawa Timur, Surabaya.

Juliardo Estefan Purba, Rona J. Nainggolan, Ridwansyah. 2017. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensori Cookies Dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah Dan Mocaf).* Jurnal Rekayasa Pangan. Vol.5 No. 2.

Kosasih, E., Setiabudi, T., 2004. *Peran Antioksidan pada Lanjut Usia*. Pusat Kajian Nasional Masalah Lanjut Usia.

Kristianingsih Z. 2010. *Pengaruh subtitusi labu kuning terhadap kualitas brownies kukus*. [skripsi]. Semarang (ID): Fakultas Teknik, Universitas Semarang

Lestario, L. N., Maria, S. Dan Yohanes, M. 2012. *Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah.* Prosiding Seminar Nasional Sainsdan Pendidikan Sains VII. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga

Melisa Anggraini, Winerlis Syarif, Rahmi Holinesti. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Bolu Kukus.* [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang. Padang.

Mubarak, A.E. 2005. *Nutritional Composition and Nutritional Factors of Mung Bean Seeds* (Phaseolus aureus) *As Affected by Some Home Traditional Processes.* Food Chemistry 89 (2005): 489-495.

Muzaifa M, Rozali ZF, Rasdiansyah. 2012. *Produksi roti tawar dari labu kuning dengan persentase substitusi tepung terigu dan konsentrasi emulsifier yang berbeda*. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*. 25 (2): 101-106.

Nigrum, M. R. B. 2012. *Pengembangan produk cake dengan substitusi tepung kacang merah*. Jurnal Agritech. 16(1): 11-17.

Nawirska A, Figiel A, Kurcharska AZ, Sokol-Letowska A, Biesiada A. 2009. Drying kinetics and quality parameters of pumpkin slices dehydrated using different methods. *Journal of Food Engineering*. 94: 14–20.

Pongjanta, J., A. Naulbunrang, S. Kawngdang, T. Manon, and T. Thepjaikat. 2006. *Utilization of*

Pumpkin powder in bakery products. Songklanakarin J. Sci.Technol, Vol 28, No.1 : 71-79.

Prabasini H, Ishartani D, Rahadian D. 2013. *Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (Cucurbita moschata) dengan perlakuan blanching dan perendaman natrium metabisulfit ($Na_2S_2O_5$). Jurnal Teknosains Pangan* 2(2): 93-102.

Purba JH. 2008. *Pemanfaatan labu kuning sebagai bahan baku minuman kaya serat*. [skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Putri, Siwianisti. 2010. *Substitusi Tepung Biji Nangka Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Ditinjau dari Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima*. [Skripsi]. Surakarta: UMS.

Pratiwi Loelianda, Ahmad Nafi, Wiwik Siti Windrati. 2019. *Subtitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata D.) dan Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) Terhadap Terigu pada Pembuatan Cake.* Jurnal Agroteknologi. Vol. 11 No. 01.

Rahmawati L, Susilo B, Yulianingsih R. *Pengaruh variasi blanching dan lam perendaman asam asetat (CH_3COOH) terhadap karakteristik tepung labu kuning termodifikasi*. *Jurnal Bioproses Komoditas tropis.* 2 (2): 107-115.

Rislira YK. 2016. *Karakterisasi serat dan sifat fisikokimia tepung labu kuning (Cucurbita moschata D.) Yang dihasilkan dari dua metode pengeringan berbeda*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Rukmana, R. 2009. *Buncis*. Kanisius. Yogyakarta.

Saleha, N.M. 2016. *Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Ubi Cilembu, Tepung Tapioka, Serta Tepung Kacang Hijau Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode Mixture D-Optimal***.** Skripsi. Universitas Pasundan, Bandung.

Sandra Dewi, Chatarina Yayuk Trisnawati, Anita Maya Sutedja. 2015. *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies.* Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol 14 (2): 67-71, 2015.

Santoso EB, Basito, Rahdian D. 2013. *Pengaruh penambahan berbagai jenis dan Konsentrasi susu terhadap sifat sensoris dan sifat fisikokimia puree labu kuning (Cucurbita moschata)*. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3): 15-26.

Santoso, B. 1999. *Gula Pasir*. Bina Karya, Jakarta.

Satriyanto, B., Widjanarko, SB., Yunianta. 2012. Stabilitas Warna Ekstrak Buah Merah Terhadap Pemanasan Sebagai Sumber Potensi Pigmen Alami. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 13. No. 3 : 157-168.

See, E. F., W. Nadiah, and A. Noor. 2007. *Physico-Chemical and Organoleptic Evaluations of Wheat Bread Substituted with Different Percentage of Pumpkin Flour (Cucurbita moschata). ASEAN Food Jurnal*, vol 14, NO. 2 : 123-130.

Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Kanisius. Yogyakarta.

SNI. 1995. *Syarat Mutu Roti Manis*. (01-3840-1995), Badan Standar Nasional Indonesia, Jakarta.

Sunarjono. 1972. *Kunci Bercocok Tanam Sayuran Penting di Indonesia*. LP Hortikultura Pasar Minggu. Jakarta.

Sri Ruwanti.2010. *Optimasi Kadar ß-karoten pada Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Oranye(Ipomoea Batatas L) dengan Menggunakan Response Surface Methodology (RSM).* [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Suwandi, D. 2010. *Perbandingan Hasil Pemeriksaan Kadar Kolesterol totalmetode Electrode-Based Biosensor Dengan Metode Spektrofotometri*. Fakultas kedokteran Universitas Kristen Maranatha, Bandung.

Syane P, Rachel B, Miranda T. 2020. *Karakteristik Kimia dan Fisik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Jagung Pulut dan Tepung Kacang Merah*. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol. 9, No. 1 20-27.

Syarifah Nur Madinah. 2020. *Studi Pembuatan Flakes Dari Tepung Uwi Ungu (Dioscorea Alata) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris)*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makkasar

Usmiati S, Setyaningsih D, Purwani EY, Yuliani S, Maria OD. 2005. *Karakteristik Serbuk Labu Kuning (Cucurbita moschata). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* 16 (2): 157-167.

Wijayanti, Heri. 2003. *Forfifikasi ß-karoten Buah Labu Kuning (Cucurbita maxima) pada Pembuatan Kue Wingko*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.Yogyakarta.

Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yesika Kristiani, 2016, *Karakteristik Sifat Fisiokimia Tepung labu kuning (Cucurbita moschata D.),* [Skripsi] Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

Zilviah Hardiyanti B, 2018*, Penggunaan Tepung Uwi Ungu (Dioscorea Alata L.) Sebagai Bahan*

Subtitusi Pada Pembuatan Kue Tradisional Bolu Cukke. [Skripsi] Departemen Teknologi

Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makkasar

LAMPIRAN

Lampiran 01. Formulir Uji Organoleptik

Uji Hedonik (Kesukaan)

Nama : …… Hari/tanggal : ……
Nim : …… Tanda tangan : ……

Dihadapan Anda disajikan 5 sampel kue bolu kukus, Anda diminta memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, serta tekstur pada masing-masing sampel.

Kode	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
273				
255				
282				
182				
628				
254				
511				
120				
414				
525				

Keterangan :

1 = Sanga tidak suka
2 = Tidak suka
3 = Netral
4 = Suka
5 = Sangat suka

Komentar :
……

……

Lampiran 02. Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna Kue Bolu Kukus

Panelis	Warna									
	A1		A2		A3		A4		A0	
	273	255	282	182	628	254	511	120	414	525
Panelis 1	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4
Panelis 2	2	3	2	3	3	3	2	2	3	2
Panelis 3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3
Panelis 4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4
Panelis 5	3	4	4	3	2	3	2	3	5	4
Panelis 6	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3
Panelis 7	3	2	2	2	2	2	2	1	4	2
Panelis 8	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
Panelis 9	1	3	2	3	3	2	2	3	5	2
Panelis 10	3	3	5	4	5	5	5	3	2	2
Panelis 11	3	3	3	3	3	3	3	2	3	4
Panelis 12	3	3	3	3	3	4	4	2	4	4
Panelis 13	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4
Panelis 14	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4
Panelis 15	4	3	2	5	5	4	4	4	2	3
Panelis 16	3	3	4	3	4	4	3	2	2	3
TOTAL	2.94	3.06	3.063	3.2	3.25	3.31	3.1	2.7	3.5	3.25
Rata-rata	3		3.13		3.3		2.9		3.5	

Lampiran 03. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Warna pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.304[a]	4	.076	2.932	.134
Intercept	98.427	1	98.427	3796.309	.000
Perlakuan	.304	4	.076	2.932	.134
Error	.130	5	.026		
Total	98.860	10			
Corrected Total	.434	9			

A. R Squared = .701 (Adjusted R Squared = .462)

Lampiran 05. Hasil Uji Organoleptic Parameter Aroma pada Kue Bolu Kukus

Panelis	Aroma									
	A1		A2		A3		A4		A0	
	273	255	282	182	628	254	511	120	414	525
Panelis 1	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4
Panelis 2	3	3	3	3	2	3	3	4	2	3
Panelis 3	3	2	1	4	2	2	1	3	4	5
Panelis 4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3
Panelis 5	3	4	4	4	2	5	3	2	3	4
Panelis 6	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2
Panelis 7	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2
Panelis 8	3	2	3	3	3	5	4	4	5	4
Panelis 9	3	2	2	4	3	2	2	4	5	3
Panelis 10	3	4	3	4	4	4	3	4	2	2
Panelis 11	4	3	2	3	3	3	3	2	3	3
Panelis 12	3	2	2	3	3	3	4	2	3	3
Panelis 13	3	3	3	3	3	2	3	2	2	3
Panelis 14	3	2	3	2	2	4	4	3	4	3
Panelis 15	4	4	5	4	3	2	4	2	4	2
Panelis 16	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
TOTAL	**3.06**	**2.81**	**2.81**	**3.2**	**2.81**	**3.25**	**3**	**2.9**	**3.5**	**3.13**
Rata-rata	**2.9**		**3**		**3**		**2.9**		**3.3**	

Lampiran 06. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Aroma pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.192[a]	4	.048	.863	.544
Intercept	92.842	1	92.842	1672.529	.000
Perlakuan	.192	4	.048	.863	.544
Error	.278	5	.056		
Total	93.311	10			
Corrected Total	.469	9			

A. R Squared = .408 (Adjusted R Squared = -.065)

Lampiran 08. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa pada Kue Bolu Kukus.

Panelis	Rasa									
	A1		A2		A3		A4		A0	
	273	**255**	**282**	**182**	**628**	**254**	**511**	**120**	**414**	**525**
Panelis 1	2	2	1	1	2	3	1	1	4	4
Panelis 2	2	4	4	3	3	3	2	2	3	3
Panelis 3	3	1	1	2	2	2	1	1	4	5
Panelis 4	3	4	3	3	2	3	2	3	4	4
Panelis 5	1	2	5	3	2	4	4	3	4	4
Panelis 6	3	2	3	2	3	4	2	3	4	2
Panelis 7	2	2	2	2	2	2	1	2	3	2
Panelis 8	4	3	3	4	4	5	4	4	5	4
Panelis 9	2	3	2	2	3	3	2	4	4	2
Panelis 10	4	4	4	3	4	4	5	2	5	5
Panelis 11	2	3	3	3	3	3	2	2	4	3
Panelis 12	2	2	2	2	3	5	4	3	3	3
Panelis 13	3	4	4	4	2	2	4	2	3	3
Panelis 14	1	2	3	2	2	4	1	3	4	2
Panelis 15	4	4	5	4	3	4	3	3	5	2
Panelis 16	3	2	3	2	3	4	2	3	4	3
TOTAL	**2.56**	**2.75**	**3**	**2.63**	**2.69**	**3.44**	**2.5**	**2.56**	**3.94**	**3.19**
Rata-rata	**2.66**		**2.81**		**3.1**		**2.53**		**3.56**	

Lampiran 09. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Rasa pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.266[a]	4	.317	2.487	.172
Intercept	85.439	1	85.439	671.323	.000
Perlakuan	1.266	4	.317	2.487	.172
Error	.636	5	.127		
Total	87.342	10			
Corrected Total	1.903	9			

A. R Squared = .666 (Adjusted R Squared = .398)

Lampiran 11. Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur pada Kue Bolu Kukus.

Panelis	Tekstur									
	273	**255**	**282**	**182**	**628**	**254**	**511**	**120**	**414**	**525**
Panelis 1	2	4	2	3	2	4	2	3	4	5
Panelis 2	2	3	3	3	2	2	2	4	5	3
Panelis 3	3	2	1	2	2	2	1	2	4	2
Panelis 4	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3
Panelis 5	3	3	4	3	4	5	4	4	2	3
Panelis 6	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3
Panelis 7	2	2	2	2	3	2	2	2	3	1
Panelis 8	4	3	3	3	3	4	4	4	5	4
Panelis 9	4	3	4	4	2	3	3	4	1	3
Panelis 10	4	3	3	2	5	3	4	2	4	3
Panelis 11	2	3	3	3	2	3	2	2	4	3
Panelis 12	2	2	3	3	3	4	2	2	3	3
Panelis 13	2	3	4	2	2	2	4	3	2	3
Panelis 14	2	3	2	3	2	4	3	3	4	3
Panelis 15	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4
Panelis 16	3	3	4	3	3	2	3	3	2	4
TOTAL	**2.8**	**2.9**	**3.1**	**2.8**	**2.8**	**3.1**	**2.8**	**3**	**3.3**	**3.1**
Rata-rata	**2.8**		**2.9**		**2.9**		**2.9**		**3.2**	

Lampiran 12. Hasil Analisa Sidik Ragam Uji Organoleptik Parameter Tekstur pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.172[a]	4	.043	1.806	.265
Intercept	87.557	1	87.557	3686.603	.000
Perlakuan	.172	4	.043	1.806	.265
Error	.119	5	.024		
Total	87.847	10			
Corrected Total	.290	9			

A. R Squared = .591 (Adjusted R Squared = .264)

Lampiran 14. Hasil Analisis Kadar Air pada Kue Bolu Kukus

PERLAKUAN	KADAR AIR	
	ULANGAN 1	ULANGAN 2
A0	33,82	33,84
A1	36,39	36,55
A2	37,11	37,13
A3	35,25	35,20
A4	36,50	36,45

Lampiran 15. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Air pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	14.525[a]	4	3.631	572.742	.000
Intercept	12819.264	1	12819.264	2021965.956	.000
Perlakuan	14.525	4	3.631	572.742	.000
Error	.032	5	.006		
Total	12833.821	10			
Corrected Total	14.556	9			

A. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .996)

Lampiran 16. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Air Kue Bolu Kukus

	Perlakuan	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan[a,b]	A0	2	33.7300			
	A3	2		35.2250		
	A1	2			36.4700	
	A4	2			36.4750	
	A2	2				37.1200
	Sig.		1.000	1.000	.952	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

B. Alpha = .05.

Lampiran 17, Hasil Analisa Kadar Abu pada Kue Bolu Kukus

PERLAKUAN	KADAR ABU	
	ULANGAN 1	ULANGAN 2
A0	0,40	0,40
A1	1,93	1,96
A2	1,84	1,84
A3	1,79	1,79
A4	1,75	1,75

Lampiran 19. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Abu pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.320[a]	4	.830	9222.778	.000
Intercept	23.870	1	23.870	265225.000	.000
Perlakuan	3.320	4	.830	9222.778	.000
Error	.000	5	9.000E-5		
Total	27.191	10			
Corrected Total	3.321	9			

A. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Lampiran 20. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Abu Kue Bolu Kukus

	Perlakuan	N	Subset				
			1	2	3	4	5
Duncan[a,b]	A0	2	.4000				
	A4	2		1.7500			
	A3	2			1.7900		
	A2	2				1.8400	
	A1	2					1.9450
	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 = 2.000.

B. Alpha = .05.

Lampiran 21. Hasil Analisa Kadar Protein pada Kue Bolu kukus

PERLAKUAN	KADAR PROTEIN	
	ULANGAN 1	ULANGAN 2
A0	6,05	5,97
A1	6,85	6,81
A2	7,36	7,49
A3	6,88	6,86
A4	8,15	8,15

Lampiran 22. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Protein pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5.026[a]	4	1.256	496.597	.000
Intercept	498.012	1	498.012	196842.881	.000
Perlakuan	5.026	4	1.256	496.597	.000
Error	.013	5	.003		
Total	503.051	10			
Corrected Total	5.038	9			

A. R Squared = .997 (Adjusted R Squared = .995)

Lampiran 23. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Protein Kue Bolu Kukus

	Perlakuan	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan[a,b]	A0	2	6.0100			
	A1	2		6.8300		
	A3	2		6.8700		
	A2	2			7.4250	
	A4	2				8.1500
	Sig.		1.000	.463	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

B. Alpha = .05.

Lampiran 24. Hasil Analisa Kadar Lemak pada Kue Bolu Kukus

PERLAKUAN	KADAR LEMAK	
	ULANGAN 1	ULANGAN 2
A0	1,98	1,98
A1	2,25	2,30
A2	2,31	2,30
A3	1,90	1,90
A4	1,98	1,95

Lampiran 25. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Lemak pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.288[a]	4	.072	205.929	.000
Intercept	43.472	1	43.472	124206.429	.000
Perlakuan	.288	4	.072	205.929	.000
Error	.002	5	.000		
Total	43.762	10			
Corrected Total	.290	9			

A. R Squared = .994 (Adjusted R Squared = .989)

Lampiran 26. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Lemak Kue Bolu Kukus

	Perlakuan	N	Subset		
			1	2	3
Duncan[a,b]	A3	2	1.9000		
	A4	2		1.9650	
	A0	2		1.9800	
	A1	2			2.2750
	A2	2			2.3050
	Sig.		1.000	.459	.170

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

B. Alpha = .05.

Lampiran 27. Hasil Analisa Kadar Karbohidrat pada Kue Bolu Kukus

PERLAKUAN	KADAR KARBOHIDRAT	
	ULANGAN 1	ULANGAN 2
A0	30,49	30,11
A1	27,45	27,45
A2	25,64	25,28
A3	25,08	25,05
A4	24,81	24,77

Lampiran 28. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Karbohidrat pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	42.687[a]	4	10.672	385.960	.000
Intercept	7082.518	1	7082.518	256148.922	.000
Perlakuan	42.687	4	10.672	385.960	.000
Error	.138	5	.028		
Total	7125.343	10			
Corrected Total	42.825	9			

A. R Squared = .997 (Adjusted R Squared = .994)

Lampiran 29. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Karbohidrat Kue Bolu Kukus

	Perlakuan	N	Subset			
			1	2	3	4
Duncan[a,b]	A4	2	24.7900			
	A3	2	25.0650	25.0650		
	A2	2		25.4600		
	A1	2			27.4500	
	A0	2				30.3000
	Sig.		.159	.064	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

A. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

B. Alpha = .05.

Lampiran 30. Hasil Analisa Kadar Serat Kasar pada Kue Bolu Kukus

PERLAKUAN	KADAR SERAT KASAR	
	ULANGAN 1	ULANGAN 2
A0	0,88	0,89
A1	0,64	0,63
A2	0,71	0,71
A3	0,75	0,74
A4	0,85	0,85

Lampiran 31. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Serat Kasar pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.085[a]	4	.021	1164.587	.000
Intercept	5.846	1	5.846	318581.250	.000
Perlakuan	.085	4	.021	1164.587	.000
Error	9.176E-5	5	1.835E-5		
Total	5.932	10			
Corrected Total	.086	9			

A. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .998)

Lampiran 32. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Serat Kasar Kue Bolu Kukus

	Perlakuan	N	Subset				
			1	2	3	4	5
Duncan[a,b]	A1	2	.6358				
	A2	2		.7075			
	A3	2			.7420		
	A4	2				.8512	
	A0	2					.8866
	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 = 2.000.

B. Alpha = .05.

Lampiran 33. Hasil Analisa Kadar Beta karoten pada Kue Bolu Kukus

PERLAKUAN	Mean	Std. Deviation	N
A0	.0338	.00283	2
A1	.6623	.00579	2
A2	.5463	.00902	2
A3	.4568	.00072	2
A4	.4236	.02268	2
Total	.4246	.22380	10

Lampiran 34. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Beta karoten pada Kue Bolu Kukus

Source	Type III Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.450[a]	4	.113	882.508	.000
Intercept	1.803	1	1.803	14135.864	.000
PERLAKUAN	.450	4	.113	882.508	.000
Error	.001	5	.000		
Total	2.253	10			
Corrected Total	.451	9			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .997)

Lampiran 35. Hasil Analisa Uji Lanjut Beda Nyata Jujur Parameter Kadar Beta karoten Kue Bolu Kukus

	PERLAKUAN	N	Subset				
			1	2	3	4	5
Duncan[a,b]	A0	2	.0338				
	A4	2		.4236			
	A3	2			.4568		
	A2	2				.5463	
	A1	2					.6623
	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 = 2.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 36. Tabel Komposisi Hasil Pengujian Proksimat Pada Tepung Labu Kuning

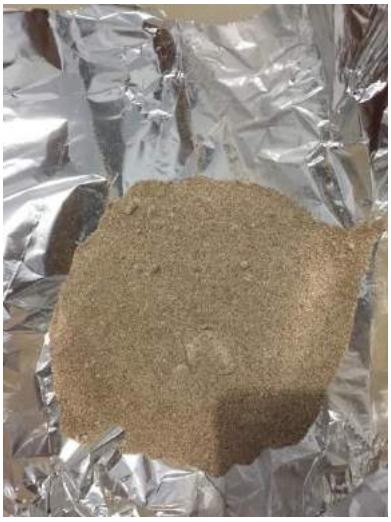
Komposisi	Tepung labu kuning
Kadar abu	7,12%
Kadar air	12,31%
Kadar protein	11,58%
Kadar karbohirdrat	45,07%
Kadar lemak	3,09%
Kadar serat kasar	0,9010%
Betakaroten	1250,55 mg/kg

Lampiran 37. Tabel Komposisi Hasil Pengujian Proksimat Tepung Kacang Merah

Komposisi	Tepung Kacang Merah
Kadar Abu	11,99%
Kadar Air	1,12%
Kadar Protein	11,82%
Kadar Karbohidrat	25,69%
Kadar Lemak	0,97%
Kadar Serat Kasar	0,9636%

Lampiran 38. Dokumentasi Penelitian

Tepung Labu Kuning



Tepung Kacang Merah

Produk Kue Bolu Kukus berbahan dasar tepung terigu, tepung labu kuning Dan tepung kacang merah