

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Amanu, F.N., Wahono, H.S. 2014.Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen.*J Pangan dan Agroindustri*. 2(2).161-169.
- Andragogi, V., V. P. Bintoro., S. Susanti.2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis.*J Teknologi Pangan*.2(2).163-167.
- Anindita, B. P., A. T. Antari., dan S. Gunawan. 2019. Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Kapasitas 91000 ton/tahun.*J Teknik ITS*.8(2).170-175.
- Aprilia, N. P. R. D., N. M. Yusa., dan I. D. P. K. Pratiwi. 2019. Perbandingan *Modified Cassava Flour* (Mocaf) dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate*. L) Terhadap Karakteristik Sponge Cake. *J Ilmu dan Teknologi Pangan*.8(2).171-180.
- Assadad, L., dan B, S, B, Utomo. 2011. Pemanfaatan Garam dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan.*J Squalen*.6(1).26-37.
- Asiza, N. 2021.Studi Pembuatan *Flakes*Berbasis Kelapa (*Cocos nucifera*) dan Tepung Mocaf.*Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*.Washington: *Association of Official Analytical Chemist*.
- Azizah, N. A. 2013. Kajian Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) yang Disubstitusikan Tepung Kacang Koro Pedang dan Lama Pemanggangan dalam Pembuatan Cookies.*Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Tingkat produksi kedelai. <https://www.bps.go.id/subject/53/tanaman-pangan.html>. Diakses pada oktober 2020
- Badan Standarisasi Nasional 7622:2011. *Tepung Mocaf*. Jakarta.
- Budiarti, A. E., Ansharullah., L. A, K. 2017.Pengaruh Subtitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.)Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Cake Tulban.*J Sain dan Teknologi Pangan*. 2(3) : 508-519
- Burssens, S., Pertry, I., Diasolua, D., Kuo, Y.-H., Van, M., dan Lambei, F. 2011. Soya, Human Nutrition and Health. *JSoybean and Nutrition*. 8(4). 158–180.
- Cahyadi, W. 2007.Kedelai : Khasiat dan Teknologi. Jakarta : Bumi Aksara.
- Dewi, R., Aminah, S., dan Suyanto, A. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mutu Sensori Susu Bubuk Kecambah Kedelai Instan Berdasarkan Variasi Penambahan Maltodekstrin. *J Pangan dan Gizi*. 9(1). 1–15.
- Diputra, K. W., N. N. Puspawati., dan N. M. I. H. Arihantara. 2017. Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Jagung Manis (*Zea mays* L. *Saccharata*). *J ITEPA*.5(2).11-19.
- Dwiyani, H. 2013. Formulasi Biskuit Substitusi Tepung Ubi Kayu dan Ubi Jalar dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Serta Mineral Fe dan Zn Untuk Balita Gizi Kurang.*Skripsi*.Intitut Pertanian Bogor. Bogor.

- 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.
- Gebrina, A. D. 2016. Pengembangan Produk Camilan Sehat *Cookies* Ubi Jalar (Coobie). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gozalli, M. 2015. Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Hartatik, T. D., dan Damat. 2017. Pengaruh Penambahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Karakteristik *Cookies* Fungsional dari Pati Garut Termodifikasi. *J Agritrop*. 15(1).9-25.
- Herawati, H., dan Sunarmani. 2016. *Produk Gluten Free Untuk Percepatan Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal*. Badan Litbang Pertanian, Kementrian Pertanian-Republik Indonesia.
- Hutomo, H. D., F. Swastawati., dan L. Rianingsih. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *J Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.4(1).7-14.
- Indrianti, N., R. Kumalasri., R. Ekafitri., dan D. A. Darmajana. 2013. Pengaruh Penggunaan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung Instan. *J Agritech*.33(4).391-397.
- Kartikasari, E. L. I. 2018. Pengembangan Produk *Soyfun Cookies* dengan Tepung Kacang Kedelai. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Krisnawati, A. (2017). *Soybean as Source of Functional Food*. *Jlptek Tanaman Pangan*. 12(1). 57–65.
- Lestari, S., Y. Astuti., dan S. Muttakin.2015. Keripik Kangkung Rasa Paru sebagai Produk Olahan Guna Meningkatkan Nilai Tambah. *Seminar Nasional Biodiv*.1(7). 1702-1706.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. *Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget*. *J Asian of Food and Agro-Industry*.2(2).171-180.
- Mawardi, A. 2017. Studi Pembuatan Kukis Dari Tepung Sagu dengan Penambahan Tepung Blondo Sebagai Cemilan Sehat. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Napitupulu, D. S. 2012. Pembuatan Kue Bolu dari Tepung Pisang sebagai Substitusi Tepung Terigu dengan Pengayaan Tepung Kedelai. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Negara, J. K., A. K. Sio., Rifkhan., M. Arifin., A. Y. Oktaviana., R. R. S. Wihansah., dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *J Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*.4(2).286-290.
- Purba, J. E., Rona, J. dan N., Ridwansyah. 2017. Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia dan Sensori Cookies dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan MOCAF). *J Rekayasa Pangan dan Pertanian*.5(2).301-309.

- Purnamasari, I. K., dan W. D. R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik *Flake* Talas. *J Pangan dan Agroindustri*. 3(4). 1375-1385
- 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.
- Riska. 2018. Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangke dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Riyanto, N. A. A. 2015. Kajian Pengaruh Varietas Kedelai dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Soyghurt. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- 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.
- Setiaji, B. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Soyflakes (*Glycine max* L.). *Skripsi*. Universitas Pasundan Bandung. Bandung.
- Subagio, A., Siti, W., Witono, Y., Fahmi, F. 2008. *Prosedur Operasi Standar Produksi MOCAL Berbasis Klaster*. Southeast Asian Food and Agriculture Science and Technology (SEAFAST) Center, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sukmawati, N. M. S. 2014. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Susunan dan Keadaan Air Susu. *Bahan Ajar*. Universitas Udayana: Denpasar.
- Suningsih, N., W. Ibrahim., O. Liandris., dan R. Yulianti. 2019. Kualitas Fisik dan Nutrisi Jerami Padi Fermentasi pada Berbagai Penambahan Starter. *J Sains Peternakan Indonesia*. 14(2). 191-200.
- Susanti, I., Loebis, E. H., dan Meilidayani, S. 2017. Modifikasi *Flakes* Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung. *JWarta Industri Hasil Pertanian*. 34(1). 44.
- Stefia, E. M. 2017. Analisis Morfologi dan Struktur Anatomi Tanaman Kedelai (*Glycine max* L.) pada Kondisi Tergenang. *Skripsi*. Intitut Teknologi Seouluh Nopember. Surabaya
- Sukasih, E., dan Setyadjit. 2012. Formulasi Pembuatan Flake Berbasis Talas untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi dengan Metode Oven. *J Pascapanen*. 9(2). 70-76.
- Tandrianto, J., Doniarta, K.M., Setiyo, G. 2014. Pengaruh Fermentasi pada Pembuatan MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan Menggunakan *Lactobacillus plantarum* terhadap Kandungan Protein. *J Teknik Pomits* 3(2). 143-145
- Taufik, U., N. S. Achyadi., dan D. I. Khairunnisa. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah dan Tepung Kedelai (*Glycine max*) terhadap Karakteristik Fit Bar Black Mulberry (*Morus nigra* L.). *J Pasundan Food Technology*. 5 (1) : 10-17.
- Umar, M. I., Ansarullah., dan M. Syukri. 2018. Pengaruh Formulasi Breakfast Cereal *Flakes* Berbasis Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Sagu (*Metroxylon sp*) terhadap Penilaian Organoleptik dan Fisikokimia. *J Sains dan Teknologi Pangan*. 3(2). 1176-1193.
- Vicilia, M. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Beras pada Karakteristik Fisik, Kimia, dan

- Organoleptik Kulit Pie Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*).*Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Warsino., K. Dahana. 2010. *Meruap Untung Sari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Widasari, M. 2014. Pengaruh Proporsi Terigu - Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Penambahan Tepung Formula Tempe Terhadap Hasil Jadi Flake.*J Boga*.3(3). 222-228.
- Widiantara, T., Havelly., dan D. N. Arfiah. 2018. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang.*J Pasundan Food Technology*.5(1).1-9.
- Winarno, F.G. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarsi, H. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan.Yogyakarta. Kanisius.
- Wirahadikusumah, M. (2004).*Biokimia: Metabolisme Energi, Karbohidrat, dan Lipid*. Bandung. Institut Teknologi Bogor.
- Yasa, I. W. S., Zainuri., M. A. Zaini., dan T. Hadi. 2016. Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf “Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan”.*J Ilmu dan Teknologi Pangan*.2(2). 120-126.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Cokelat Lampiran 1a. Pengujian Organoleptik Cokelat Parameter Warna

Panelis	Sampel								
	F1			F2			F3		
	854	628	137	912	567	399	558	362	462
Nii Putu In Aprilia	5	5	5	4	4	5	5	4	5
Mila Sari	5	4	4	4	4	5	4	4	3
Aura Adha Azzahra Sonda	4	4	3	3	3	3	3	3	4
Stevanie Elsa	5	4	5	4	4	4	4	4	5
Agus Safriadi	4	5	4	3	4	4	5	5	4
Ayuni Efani Boron	4	4	2	4	3	4	3	2	2
Ummul Paidah	4	4	3	3	3	2	3	3	4
Angga Renaldi	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Nii Komang Ratna Sari	4	5	4	5	4	4	5	5	5
Indah Puspita Sari	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Rashifa Ramadhani	5	4	4	5	4	4	3	3	5
Nuri Hadriyani	5	4	4	5	4	5	4	5	4
Shazkia Ade Ryzka Syam	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Nur Fitriani	5	4	4	4	5	4	3	4	5
Nurul Fatin	5	5	5	5	4	5	5	5	5
Andi Ainun Ni'ma	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Kezia	4	4	3	3	3	3	3	3	4
Johana Ivana	4	5	4	4	5	4	5	4	5
Andi Widya	4	5	5	4	3	4	5	4	4
Andi Yuyun	5	5	4	4	5	5	5	4	4
Total	92	91	83	84	82	85	85	82	88
Rata-rata	4,6	4,55	4,15	4,2	4,1	4,25	4,25	4,1	4,4
Jumlah	4,43			4,18			4,25		

Lampiran 1b. Pengujian Organoleptik Cokelat Parameter Aroma

Panelis	Sampel								
	F1			F2			F3		
	854	628	137	912	567	399	558	362	462
Nii Putu Iin Aprilia	5	5	5	5	4	5	5	5	5
Mila Sari	4	4	4	3	3	4	4	4	3
Aura Adha Azzahra Sonda	4	4	3	2	4	3	4	4	3
Stevanie Elsa	4	3	4	4	3	4	3	3	3
Agus Safriadi	5	4	3	5	4	4	4	4	3
Ayuni Efani Boron	4	4	3	3	2	2	3	3	3
Ummul Paidah	2	2	3	2	3	3	1	2	2
Angga Renaldi	4	4	5	4	4	4	4	5	5
Nii Komang Ratna Sari	5	4	4	4	4	5	5	4	4
Indah Puspita Sari	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Rashifa Ramadhani	3	4	5	4	5	5	3	4	5
Nuri Hadriyani	5	4	4	4	3	5	4	5	5
Shazkia Ade Ryzka Syam	4	3	5	4	4	5	4	3	5
Nur Fitriani	5	5	5	5	4	4	5	4	4
Nurul Fatin	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Andi Ainun Ni'ma	4	5	4	4	5	5	4	5	5
Kezia	3	3	4	4	3	3	3	4	3
Johana Ivana	5	4	5	5	4	4	5	5	5
Andi Widya	5	5	5	3	3	3	5	4	4
Andi Yuyun	5	4	5	4	5	5	5	4	4
Total	86	81	86	79	77	83	81	82	81
Rata-rata	4,3	4,05	4,3	3,95	3,85	4,15	4,05	4,1	4,05
Jumlah	4,22			3,98			4,07		

Lampiran 1c. Pengujian Organoleptik Cokelat Parameter Rasa Manis

Panelis	Sampel								
	F1			F2			F3		
	854	628	137	912	567	399	558	362	462
Nii Putu Iin Aprilia	5	5	5	4	4	4	5	4	4
Mila Sari	4	5	5	4	4	3	3	4	4
Aura Adha Azzahra Sonda	2	2	2	3	3	4	4	3	5
Stevanie Elsa	5	4	4	4	4	4	4	4	4
Agus Safriadi	5	5	5	4	4	4	4	5	5
Ayuni Efani Boron	3	3	3	3	4	3	4	4	3
Ummul Paidah	2	3	4	2	2	2	4	3	3
Angga Renaldi	5	5	5	4	4	4	5	5	5
Nii Komang Ratna Sari	5	5	4	5	5	5	4	4	5
Indah Puspita Sari	3	3	3	3	5	5	5	4	3
Rashifa Ramadhani	4	2	3	4	3	3	4	3	4
Nuri Hadriyani	3	4	3	5	5	5	5	4	5
Shazkia Ade Ryzka Syam	4	3	5	4	3	5	4	5	5
Nur Fitriani	4	5	5	5	4	3	5	4	5
Nurul Fatim	3	5	5	5	5	5	5	5	5
Andi Ainun Ni'ma	4	5	4	4	5	5	3	5	3
Kezia	3	3	3	3	3	4	4	3	4
Johana Ivana	5	4	5	5	5	5	5	5	5
Andi Widya	4	4	5	3	4	4	5	4	4
Andi Yuyun	4	4	4	4	5	4	3	4	4
Total	77	79	82	78	81	81	85	82	85
Rata-rata	3,85	3,95	4,1	3,9	4,05	4,05	4,25	4,1	4,25
Jumlah	3,97			4,00			4,20		

Lampiran 1d. Pengujian Organoleptik Cokelat Parameter Rasa Pahit

Panelis	Sampel								
	F1			F2			F3		
	854	628	137	912	567	399	558	362	462
Nii Putu Iin Aprilia	5	5	4	3	4	3	4	3	3
Mila Sari	3	3	3	4	4	4	4	4	5
Aura Adha Azzahra Sonda	4	4	3	3	3	4	3	4	4
Stevanie Elsa	5	4	4	4	4	3	3	3	3
Agus Safriadi	4	4	5	4	4	5	3	4	4
Ayuni Efani Boron	2	2	3	4	3	2	2	2	1
Ummul Paidah	3	4	3	3	3	3	2	2	3
Angga Renaldi	4	4	5	4	4	5	4	5	4
Nii Komang Ratna Sari	4	3	4	3	4	4	3	3	4
Indah Puspita Sari	3	3	3	3	5	5	3	3	2
Rashifa Ramadhani	3	5	4	5	5	4	4	5	4
Nuri Hadriyani	4	3	3	5	4	4	5	3	3
Shazkia Ade Ryzka Syam	5	3	4	5	3	5	5	3	5
Nur Fitriani	4	4	3	3	3	3	4	4	3
Nurul Fatim	3	5	5	3	4	4	4	3	4
Andi Ainun Ni'ma	3	3	4	3	3	3	4	4	4
Kezia	2	4	3	3	2	4	3	3	4
Johana Ivana	4	5	3	4	3	4	4	4	5
Andi Widya	4	4	5	3	3	3	5	4	4
Andi Yuyun	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Total	74	77	76	74	73	77	74	71	74
Rata-rata	3,7	3,85	3,8	3,7	3,65	3,85	3,7	3,55	3,7
Jumlah	3,78			3,73			3,65		

Lampiran 1e. Pengujian Organoleptik Cokelat Parameter *Aftertaste*

Panelis	Sampel								
	F1			F2			F3		
	854	628	137	912	567	399	558	362	462
Nii Putu Iin Aprilia	4	5	4	3	3	4	3	4	3
Mila Sari	4	4	5	5	4	4	4	4	5
Aura Adha Azzahra Sonda	3	3	4	3	4	4	4	4	4
Stevanie Elsa	4	4	4	4	4	4	3	4	4
Agus Safriadi	4	5	5	3	4	4	5	4	4
Ayuni Efani Boron	4	3	4	3	2	3	2	4	4
Ummul Paidah	2	1	2	2	3	1	3	1	3
Angga Renaldi	4	5	4	4	4	5	5	4	5
Nii Komang Ratna Sari	5	5	4	5	4	5	4	5	5
Indah Puspita Sari	2	3	3	4	5	5	2	4	3
Rashifa Ramadhani	4	5	4	3	4	4	3	4	4
Nuri Hadriyani	5	4	3	5	4	3	3	4	3
Shazkia Ade Ryzka Syam	4	3	4	4	3	5	4	4	5
Nur Fitriani	4	4	4	5	4	4	5	5	4
Nurul Fatin	4	4	4	4	5	5	5	4	5
Andi Ainun Ni'ma	4	4	3	3	3	4	3	4	4
Kezia	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Johana Ivana	4	4	4	4	5	5	5	5	4
Andi Widya	4	4	5	4	4	3	5	4	4
Andi Yuyun	5	5	5	5	5	5	4	4	5
Total	77	78	78	76	77	80	75	79	81
Rata-rata	3,85	3,9	3,9	3,8	3,85	4	3,75	3,95	4,05
Jumlah	3,88			3,88			3,92		

Lampiran 1f. Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Cokelat

	Warna	Aroma	Rasa Manis	Rasa Pahit	AfterTaste	Rata-rata
F1	4,43	4,22	3,97	3,78	3,88	4,06
F2	4,18	3,98	4,00	3,73	3,88	3,95
F3	4,24	4,07	4,20	3,65	3,92	4,02

Lampiran 2. Hasil Data Analisis Kadar Air pada Cokelat**Lampiran 2a. Hasil Pengujian Kadar Air pada Cokelat**

	U1	U2	U3	Jumlah	Rata-rata
F0	0,082	0,076	0,062	0,22	0,073333
F1	0,093	0,081	0,067	0,241	0,080333

Lampiran 2b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Air pada Cokelat**Group Statistics**

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil F0	3	.0733	.01155	.00667
F1	3	.0800	.01000	.00577

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil Equal variances assumed	.308	.609	-.756	4	.492	-.00667	.00882	-.03115	.01782	
Equal variances not assumed			-.756	3.920	.493	-.00667	.00882	-.03135	.01802	

Lampiran 3. Hasil Data Analisis Kadar Abu pada Cokelat**Lampiran 3a. Hasil Pengujian Kadar Abu pada Cokelat**

	U1	U2	U3	Jumlah	Rata-rata
F0	1,49	1,91	1,66	5,06	1,686667
F1	1,86	2,04	1,82	5,72	1,906667

Lampiran 3b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Air pada Cokelat**Group Statistics**

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Kontrol	3	1.6867	.21127	.12197
F1	3	1.9067	.11719	.06766

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means							
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference		
								Lower	Upper	
Hasil	Equal variances assumed	.814	.418	-1.577	4	.190	-.22000	.13948	-.60727	.16727
	Equal variances not assumed			-1.577	3.124	.209	-.22000	.13948	-.65407	.21407

Lampiran 4. Hasil Data Analisis Kadar Protein pada Cokelat

Lampiran 4a. Hasil Pengujian Kadar Protein pada Cokelat

	U1	U2	U3	Jumlah	Rata-rata
Kontrol	12,47	12,12	10,62	35,21	11,736667
F1	12,00	11,58	12,14	35,72	11,906667

Lampiran 4b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Protein pada Cokelat

Group Statistics

Protein	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Kontrol	3	11.7367	.98277	.56740
F1	3	11.9067	.29143	.16826

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means							
	F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference		
								Lower	Upper	
Hasil	Equal variances assumed	5.610	.077	-.287	4	.788	-.17000	.59182	-1.81317	1.47317
	Equal variances not assumed			-.287	2.349	.797	-.17000	.59182	-2.38607	2.04607

Lampiran 5. Hasil Data Analisis Kadar Lemak pada Cokelat**Lampiran 5a. Hasil Pengujian Kadar Lemak pada Cokelat**

	U1	U2	U3	Jumlah	Rata-rata
Kontrol	45,59	45,45	45,61	136,65	45,55
F1	41,39	41,73	41,96	125,08	41,69

Lampiran 5b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Lemak pada Cokelat**Group Statistics**

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Kontrol	3	45.5500	.08718	.05033
F1	2	41.5600	.24042	.17000

Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil 1	Equal variances assumed	20.593	.020	28.020	3	.000	3.99000	.14240	3.53682	4.44318
	Equal variances not assumed			22.505	1.178	.017	3.99000	.17729	2.40309	5.57691

Lampiran 6. Hasil Data Analisis Kadar Karbohidrat pada Cokelat**Lampiran 6a. Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat pada Cokelat**

	U1	U2	U3	Jumlah	Rata-rata
Kontrol	40,368	40,444	42,048	122,86	40,9533
F1	44,657	44,569	44,013	133,239	44,413

Lampiran 6b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Karbohidrat pada Cokelat**Group Statistics**

Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Kontrol	3	40.9467	.94770	.54715
F1	3	44.4067	.34646	.20003

Lampiran 8b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Aktivitas Antioksidan pada Cokelat

Group Statistics

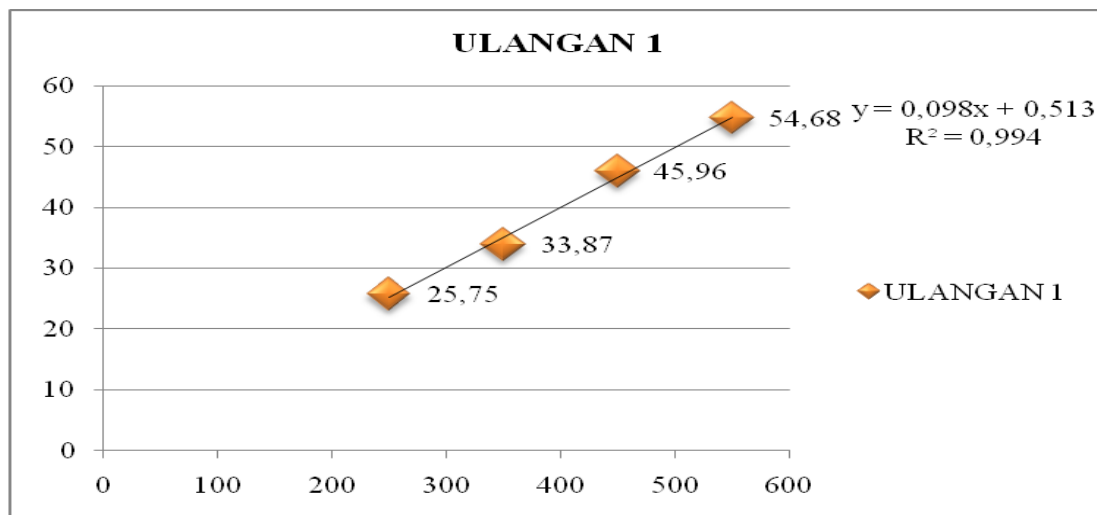
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Hasil Kontrol	3	4.0618E2	10.61150	6.12656
F1	3	2.6621E2	54.06257	31.21304

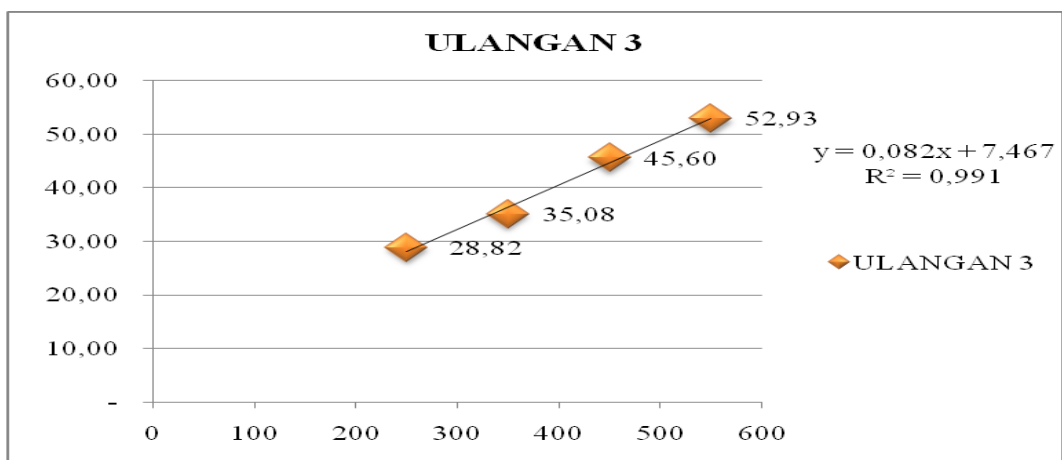
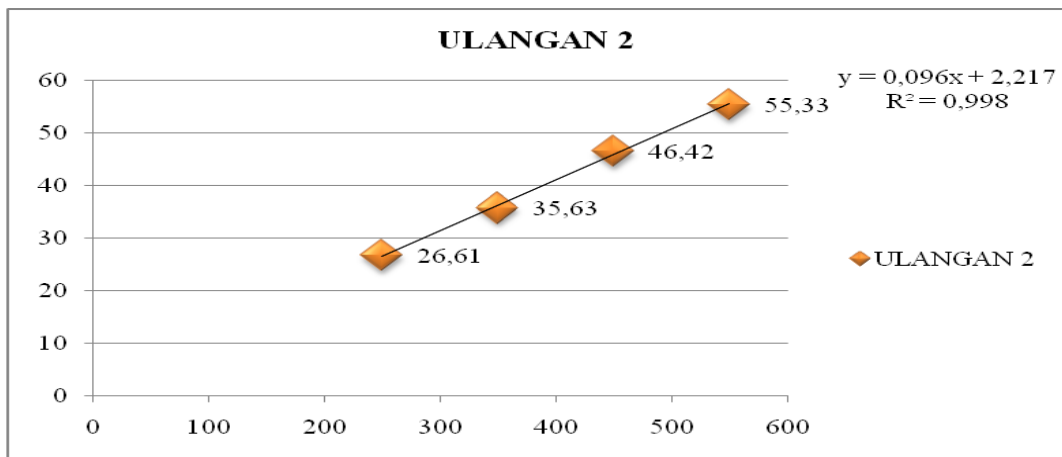
Independent Samples Test

	Levene's Test for Equality of Variances	t-test for Equality of Means								
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Hasil 1	Equal variances assumed	2.750	.173	4.400	4	.012	139.97000	31.80862	51.65510	228.28490
	Equal variances not assumed			4.400	2.154	.042	139.97000	31.80862	12.06435	267.87565

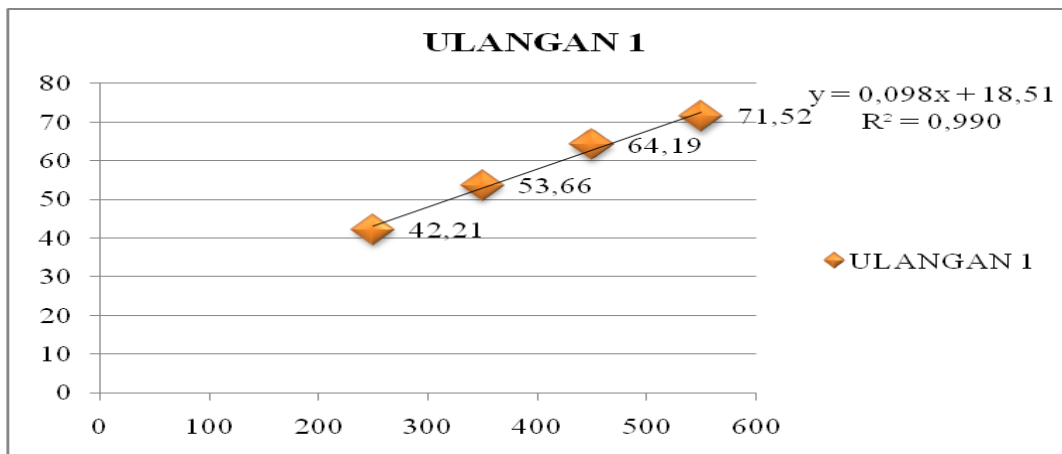
Lampiran 8c. Kurva Aktivitas Antioksidan pada Cokelat

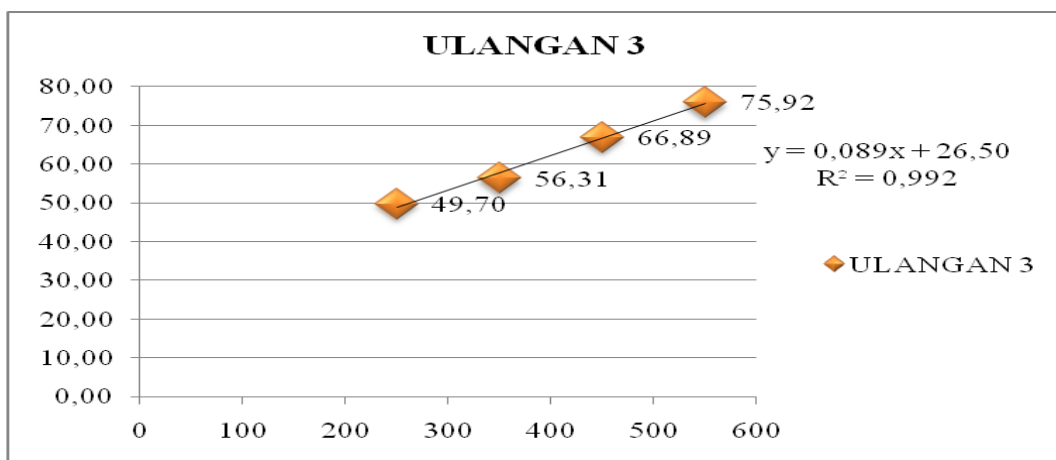
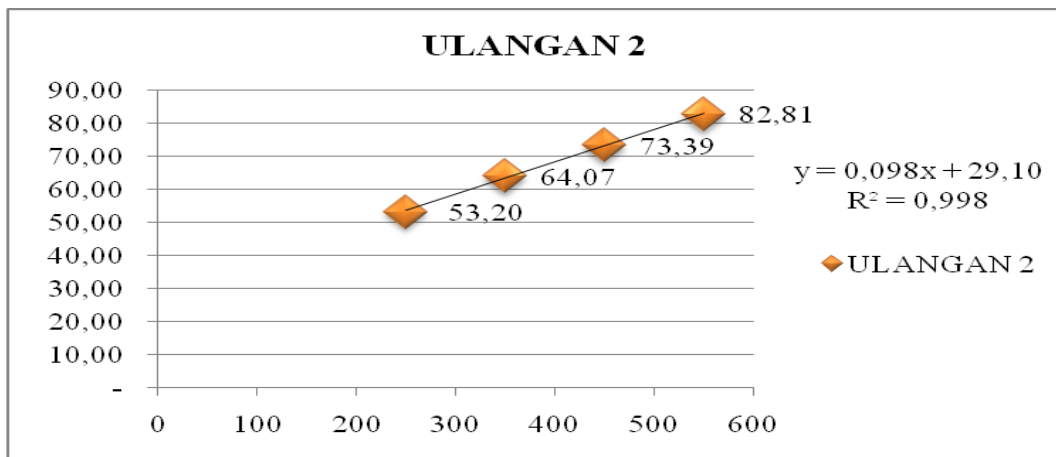
1. Kurva Aktivitas Antioksidan Cokelat Formulasi F0 (100% : 0% : 0%)





2. Kurva Aktivitas Antioksidan Cokelat Formulasi F1 (70% : 0,35% : 29,65%)





Lampiran 9. Hasil Data Analisis Kadar Flavonoid pada Cokelat

Lampiran 9a. Hasil Pengujian Kadar Flavonoid pada Cokelat

	U1	U2	U3	Jumlah	Rata-rata
Kontrol	645,75	797,56	728,31	2171,62	723,8733
F1	1132,62	1226,65	1222,66	3581,93	1193,977

Lampiran 9b. Hasil Analisis Uji Independent T-Test Pengujian Kadar Flavonoid pada Cokelat

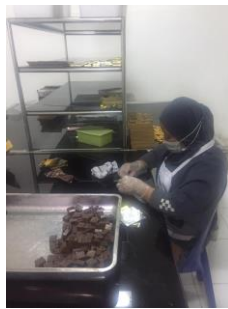
Group Statistics

Flavonoid	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
HASIL KONTROL	3	7.2387E2	76.00218	43.87988
F1	3	1.1940E3	53.15656	30.68996

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
HASI L	Equal variances assumed	.186	.689	-8.779	4	.001	-470.11333	53.54734	-618.78458	-321.44209
	Equal variances not assumed			-8.779	3.579	.002	-470.11333	53.54734	-625.94461	-314.28206

Lampiran 10. Dokumentasi Kegiatan Penelitian
Lampiran 10a. Proses Pembuatan Produk Cokelat



Lampiran 10b. Pengujian Analisa Sensori Produk Cokelat



Lampiran 10c. Pengujian Sifat Fisik dan Kimia Produk Cokelat