

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, N. A dan Aptika, O. T. D. 2020. Analisis Sifat Kimia Tepung dan Pati Dorgum dari Varietas Bioguma dan Lokal di Provinsi Nusa Tenggara Timur, Indonesia. *Lantanida Journal* Vol. 8 no. 2 96-188. Politeknik Indonusa Surakarta.
- Amelia, Okta, Sussi, A dan Zulferiyenni. 2016. “Pengaruh Penambahan Pektin Dan Sukrosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*)” *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian* (September): 149–59.
- Anna, S., Rahmawati, dan Muhammad, A. 2017. Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) Varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Vol.14 No.1 Hal 11-21. Balai Penelitian Tanaman Serealia. Maros.
- AOAC. 1995. Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Aristawati, R. 2013. Subtisasi Tepung Tapioca dalam Pembuatan Takoyaki. *Jurnal Tekno Sains* 2. 56-65
- Badan Pusat Statistik 2020 Impor biji gandum menurut negara asal utama 2010-2019 *Stat. Indonesia*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. SNI 01-2346-2006. Jakarta
- Calvin, A. V., Utomo, A. R dan Setijawati, E. 2018. Pengaruh Proporsi Na-CMC (Sodium Carboxymethyl Cellulose) dan Tapioka Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bumbu Lembar. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 17 (2) 104-110. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Christy, S., Deie, R dan Lucia, M. 2016. Pengaruh Penggunaan CMC (Carboxymethyl cellulose) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pia Gorontalo Dengan Bahan Baku Tepung Jagung. *Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat*.
- Ciptasari, R dan Nurrahman. 2020. Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Bubuk Kedelai Hitam Berdasarkan Konsentrasi Tween 80. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 10 No.1 45-59. Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Dewi, S. K. 2008. Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis Fermented Cassava

Flour Sebagai Bahan Pangan Pokok Alternatif. Skripsi. Institut Teknologi Bogor. Bogor.

Dewi, N dan Arista, N. P. 2018. Politkenik Kesehatan Kemenkes Denpasar “Studi Pembuatan Selai Daun Kelor (*Moringa Oleifera*).” Politkenik Kesehatan Kemenkes Denpasar.

Dias-Martins, A. M., Pessanha, K. L. F., Pacheco, S., Rodrigues, J. A. S and Carvalho, C. W. P. 2018. Potential use of pearl millet (*Pennisetum glaucum* (L.) R. Br.) in Brazil: Food security, processing, health benefits and nutritional products. *Food Research International*, 109, 175-186.

Dini, S., Erwin, A. R., Prismawiryanti dan Rismawati, S. 2017. Sintesis Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Selulosa Kulit Durian (*Durio zibethinus*). *Jurnal KOVALEN*, 3(1): 58 – 68. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Tadulako.

Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1992. Daftar komposisi bahanmakanan. Bhratara, Jakarta.

Dumanauw, J. F. 1990, Mengenal Kayu. Yogyakarta. Kanisius.

Ekafitri, A. E dan Isworo, M. 2014. Pengaruh Subtitusi Tepung Jagung (*Zea mays L.*) Terfermentasi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Cake Tulban. *Jurnal Sain dan Teknologi Pangan*. 2. 508-519.

Estiasih, T dan Ahmadi, K. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.

Gaffar, R., Lahming, L dan Rais, M. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 117.

Gardjito, M dan Sari, T. F. K. 2006. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1(2) : 81-85. *Teknologi Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Giotama, D., Becek, H dan Zulia, M. 2019. Potensi Tanaman Jewawut Sebagai Sumber Karbohidrat Terbarukan dan Bioaktivitasnya Sebagai Anti Hipertensi. *Khazanah Intelektual* Volume 3 Nomor 1.

Hanifa, K., Maryam, R dan Theresia, P. 2021. Mutu Organoleptik Formulasi Susu Kecambah Kedelai (*Glycine Max*) dan Jawawut (*Setaria Italica*) sebagai Minuman PMT Ibu Hamil. *Media Gizi Pangan* Vol.28, edisi 1. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.

Harrison. 2010. Pengeringan dengan Oven Menggunakan Udara Panas. Oven Laboratorium.

Hartomo, A. J dan Widiatmoko, M. C. 1992. Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin. Andi Offset, Yogyakarta.

- Hendartina, N. T. 2010. Formulasi Sereal Susu Berbahan Baku Sorgum Sebagai Pangan Sarapan [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Holm, J., Lundquist, I., Bjorck, I., Eliasson, A. C and Georg, N. 1988. Degree of starch gelatinization, digestion rate of starch in vitro, and metabolic response in rats. *Am. J. Clin. Nutr.* 47: 1010-1016.
- Igoe, R. S. and Y. H. Hui. 2001. Dictionary of Food Ingredient. Aspen Publisher Inc., Maryland.
- Ikhwal, A. P., Lubis, Z dan Ginting, S. 2014. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Selai Nenas Lembaran. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*. Vol. 2 No. 4.
- Johnson, A. H dan Peterson, M. S. 2000. Encyclopedi of food technology. The AVI Publishing. Westpart, Connecticut.
- Juhaeti, T., Widiyono, W., Setyowati, N., Lestari, P., Syarif, F., Saefudin, Gunawan, I., Budiarjo dan Agung, RH. 2019. Serealia Lokal Jewawut (*Setaria Italica* (L.) P. Beauv): Gizi, Budidaya dan Kuliner. *Jurnal SN-Biosper. Laboratorium Fisiologi. Pusat Penelitian Biologi Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia*. Bogor.
- Juliano, P., Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E dan Yan, H. 2005. Food Powder. Kluwer Academic, New York.
- Kartika, Silfia, 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. *Jurnal Litbang Industri* 2, 43-49
- Khotimah, K. 2006. Pembuatan susu bubuk dengan *foam mat drying*: Kajian pengaruh bahan penstabil terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Protein*, 13 (1): 44-51.
- Klose, R. E dan Glicksman, M. 1972. Gums. Hand Book of Food Addictive. 2nd Edition. CRC Press Inc. Ohio.
- Léder, I. 2004, Sorghum and Millet in Cultivated Plants, Primarily as Food Sources. [Ed. György Füleký], in Encyclopedia of Life Support Systems (EOLSS), Developed Under the Auspices of the UNESCO, Eolss Publishers, Oxford, UK, [<http://www.eolss.net>].
- Liu, K. S. (1997). *Soybeans: Chemistry, technology, and utilization*. New York, Chapman & Hall.
- Miller, D. D. 1996. Minerals. In Fennema, O. R. (ed.). Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Mintarsih, T. H. 2006. Panduan Inspeksi Penataan Pengelolaan Lingkungan Industri Pengolahan Susu. Kementrian Negara Lingkungan Hidup, Jakarta.
- Muchtadi, D., Palupi, N. S dan Astawan, M. 1992. Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.

- Muchtadi, T. R., Haryadi, P dan Basuki, A. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Pusat Antar Universitas, IPB, Bogor.
- Muchtadi, T. R. 1997. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muchtaridi. 2008. Pembuatan Susu Kedelai. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran.
- Mudjisihono. 2001. Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Biji Kedelai. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Tengah. Badan Litbang Pertanian.
- Mulato, S., Widyotomo, S., Misnawi, Sahali dan Suharyanto, E. 2002. Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao. Bagian Proyek Penelitian dan Pengembangan Kopi dan Kakao. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Mulyani, N. S. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Daya Terima Velva Jambu Biji. *Jurnal Pendidikan Kimia* 8(1):37-44.
- Mustikasari, A. S dan Rahmawati, E. P. 2017. Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan Melalui Proses Koagulasi. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Mutia, Khairun dan Yunus, R. 2016. "Pengaruh Penambahan Sukrosa Pada Pembuatan Selai Langsung". *Jtech* 2016(2): 80–84. <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jtech/article/view/57>.
- Nabila, R. R. 2016. Formulasi sereal instan berbasis tepung sorgum dan kacang hijau dengan penambahan tepungtorbangun untuk wanita *post-partum*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Negara, J., Sio, A., Rifkhan, Arifin, M., Wihansah dan Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04 (2), 286–290.
- Nirmagustina, D. E dan Rani, H. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Vol.18 No.2. Teknologi Pangan. Politeknik Negeri Lampung.
- Novidahlia, N., Kusumaningrum, I dan Pamela, A., I. 2020. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Minuman Sereal Instan dari Sorgum (Sorgum Bicolor) dan Tepung Tempe. *Jurnal Agroindustri Halal*, Vol. 6 no. 2. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda Bogor.
- Nurmala, T. 2003. Serealia Sumber Karbohidrat Utama. Rineka Cipta Jakarta.
- Pribadi, T. 1985. Pembuatan CMC dan Pemurnian Sodium Karboksimetil Selulosa (CMC), *Berita Selulosa*, XXI. (4): 135-140.
- Putra, A. P. C. 2013. Pembuatan Kue Kering dengan Tepung Ubi Jalar Ungu. Fakultas

Teknik. Universitas Negeri Semarang.

- Retno, W., Afriyanti, Novian, W. A dan Aninda, N. A. 2019. Karakteristik Biskuit Tersubstitusi Tepung Millet (*Setaria italica L.*). Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol. 8, No.2. Fakultas Pertanian. Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.
- Rini, A. K., Ishartani, D dan Basito. 2012. Pengaruh kombinasi bahan penstabil CMC dan gum arab terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota L.*) varietas Selo dan varietas Tawangmangu. Jurnal Teknosains Pangan 1(1):86-94.
- Rinto, H. M., Budhi, P dan Martanto, M. 2010. Antioksidan dan Imunomodulator pada Serealia. Fakultas Biologi. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Rusalim, M. M., Tamrin dan Gusnawaty. 2017. Analisis Sifat Fisik Mayonnaise Berbahan Dasar Putih Telur dan Kuning Telur dengan Penambahan Berbagai Jenis Minyak Nabati. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 2 No 5. Universitas Halu Oleo.
- Saputri dan Dinar, A. 2017. Analisa Kadar Protein dan Umur Simpan pada Bolu Kukus dengan Penambahan Bekatul Beras (Rice Bran). PKU Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. [Skripsi].
- Sari, I. 2010. Pembuatan Mie Instan dari Tepung Komposit Biji-bijian. Univ. Sumatera Utara.
- Sesia dan Tuahta, G. 2016. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya “Pengaruh Konsentrasi Agar Batang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organooleptik Selai Lembaran Apel Rome Beauty.” Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Smith, I. F. 1996. Increasing consumer utilization of minor cereals in West Africa through sustained research and development of appropriate production and processing technologies. Di dalam: Dendy, D. A. V. (ed.). Sorghum and Millets: Proceedings of the Symposia. Vienna: International Association for Cereal Science and Technology. Pp: 171-197.
- Sri, B. W., Annisa, R. S dan Haslina. (2018). Organoleptik Cereal Dari Tepung Beras Merah (*Oryza nivara Linn.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris Linn.*). Fakultas Teknologi Pertanian. Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah, Volume 16 Nomor 2. Universitas Semarang.
- Subtoro, RN. 2019. Distribusi Spasial Sukrosa dari Kue Lapis yang Disalut dengan Edible Film Berbasis Karagenan dan Tepung Mocaf yang Teraromatisasi Vanila. Universitas Hasanuddin. Makassar. [Skripsi].
- Sulastri, T. A. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. (Skripsi)
- Sulistiyawati, Wignyanto dan Kumalaningsih, S. 2012. Produksi Tepung Buah lindung (*Bruguiera gymnorrhizalank*) Rendah Tannin dan HCN sebagai Bahan Pangan

Alternatif. 13 (3): 187-198. *Teknologi Pertanian*.

- Susilowati, T., Sudaryatai, D. A dan Candra. 2013. Pembuatan velva sayuran (kajian proporsi wortel, tomat, kecambah dan penambahan Na-CMC terhadap kualitas velva sayuran). *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2):1-9.
- Usman, N. R. 2019. Mempelajari Distribusi Spasial Sukrosa dan Aroma pada Produk Pangan Rendah Gula. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. [Skripsi].
- Wahyuni, S dan Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *J. Sains dan Teknol. Pangan* 1, 58–66. Fakultas Teknologi Pertanian.
- Walsh, K. S. 2012. *Musa Species (Banana and Plantain)*. *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. Ver2,1-33.
- Walstra, P., J. T. M. Wouters, and T. J. Geurts. 2006. *Dairy Science and Technology*. CRC Press, Taylor and Francis Group, Boca Raton.
- Wijaya, A., Rusmarilin, H dan Lubis, Z. (2012). Pengaruh Perbandingan Yoghurt dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 1(1): 35-46.
- Wijayani, A., Khoirulah, U dan Siti, T. 2005, Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). *Indo. J. Chem.* 5 (3): 228 ± 23.
- Wildan, E. 2018. Karakteristik Susu Kedelai Bubuk yang Diproses dengan Pengeringan Beku dan Pengeringan Vakum. *Jurnal Agrisistem*, Vol. 14 no. 2. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yahdiyani, H., Anam, C dan Widowati, E. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi penstabil terhadap karakteristik fisko kimia dan organoleptik chili cream cheese. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4(2): 56-60.
- Yanuwar, W. 2009. Aktivitas Antioksidan dan Imunomodulator Sereal Non-Beras. Sekolah Pasca Sarjana. *Ilmu Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. [Thesis].

LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna pada Sereal Jewawut Pragelatinasi

Lampiran 1.1 Hasil Organoleptik Parameter Warna

No	Panelis	Warna								
		J1			J2			J3		
		119	221	102	121	341	907	982	198	241
1	Nur Tasnim	5	6	5	6	5	6	5	5	5
2	Asizah	6	5	5	5	5	6	5	4	4
3	Naila	6	6	6	5	6	5	5	4	4
4	Niluh	5	5	5	6	6	4	4	5	5
5	Nurul Annisa	5	6	6	5	6	5	5	4	4
6	Sausan	6	5	5	5	5	6	5	5	4
7	Adam	5	6	5	5	5	5	4	5	5
8	Mirna	6	6	6	5	5	5	5	5	5
9	Fildzah	5	5	6	6	5	6	4	4	5
10	Nina	6	6	6	5	6	6	5	5	5
	TOTAL	55,0	55,6	54,6	53,0	54,0	54,0	47,0	46,0	46,0
	RATA-RATA	5,5	5,6	5,5	5,3	5,4	5,4	4,7	4,6	4,6

Lampiran 1.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Warna

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	1,503	3	,501	191,499	,000
	Within Groups	,021	8	,003		
	Total	1,524	11			

Lampiran 1.3 Hasil Uji Lanjut *Duncan* Organoleptik Warna

Warna

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
20%	3	4,6333		
15%	3		5,3667	
Kontrol	3		5,4500	5,4500
10%	3			5,5100
Sig.		1,000	,081	,189

Lampiran 2. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur pada Sereal Jewawut Prigelatinasi

Lampiran 2.1 Hasil Organoleptik Parameter Tekstur

No	Panelis	Tekstur								
		J1			J2			J3		
		119	221	102	121	341	907	982	198	241
1	Nur Tasnim	4	3	4	7	7	7	5	5	6
2	Asizah	3	4	4	7	7	6	4	6	6
3	Naila	3	4	3	6	6	7	6	5	5
4	Niluh	4	4	3	7	6	6	6	6	5
5	Nurul Annisa	3	4	4	7	6	6	5	5	5
6	Sausan	3	3	4	6	7	7	4	6	4
7	Adam	3	3	4	7	7	7	6	6	5
8	Mirna	3	3	3	7	7	7	6	5	4
9	Fildzah	4	3	3	6	7	6	5	3	5
10	Nina	4	3	3	7	6	7	5	4	5
	TOTAL	34,0	34,0	35,0	67,0	66,0	66,0	52,0	51,0	50,0
	RATA-RATA	3,4	3,4	3,5	6,7	6,6	6,6	5,2	5,1	5,0

Lampiran 2.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Tekstur

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Tekstur	Between Groups	20,283	3	6,761	1352,167	,000
	Within Groups	,040	8	,005		
	Total	20,323	11			

Lampiran 2.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Tektur

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
10%	3	3,4333		
20%	3		5,1000	
Kontrol	3			6,5333
15%	3			6,6333
Sig.		1,000	1,000	,122

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma pada Sereal Jewawut Prigelatinasi

Lampiran 3.1 Hasil Organoleptik Parameter Aroma

No	Panelis	Aroma								
		J1			J2			J3		
		119	221	102	121	341	907	982	198	241
1	Nur Tasnim	6	5	6	6	6	5	6	6	6
2	Asizah	6	5	6	7	5	6	6	5	5
3	Naila	5	5	5	5	7	5	7	5	5
4	Niluh	6	5	6	5	5	6	6	6	5
5	Nurul Annisa	5	6	5	6	6	6	6	5	5
6	Sausan	5	5	5	5	5	5	6	5	6
7	Adam	4	6	5	5	6	5	5	6	5
8	Mirna	5	4	5	6	5	6	6	7	7
9	Fildzah	5	5	5	5	5	5	5	6	7
10	Nina	5	5	4	6	5	6	6	7	7
	TOTAL	52,0	51,0	52,0	56,0	55,0	55,0	59,0	58,0	58,0
	RATA-RATA	5,2	5,1	5,2	5,6	5,5	5,5	5,9	5,8	5,8

Lampiran 3.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Aroma

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Aroma	Between Groups	,803	3	,268	80,333	,000
	Within Groups	,027	8	,003		
	Total	,830	11			

Lampiran 3.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Aroma

Aroma

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
10%	3	5,1667		
Kontrol	3	5,2667		
15%	3		5,5333	
20%	3			5,8333
Sig.		,067	1,000	1,000

Lampiran 4. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa pada Sereal Jewawut Prigelatinasi

Lampiran 4.1 Hasil Organoleptik Parameter Rasa

No	Panelis	Rasa								
		J1			J2			J3		
		119	221	102	121	341	907	982	198	241
1	Nur Tasnim	6	6	7	7	7	7	5	6	5
2	Asizah	6	6	6	7	7	7	4	6	5
3	Naila	7	6	6	7	7	6	5	5	4
4	Niluh	6	7	6	7	7	7	5	5	5
5	Nurul Annisa	7	6	5	6	7	7	5	4	5
6	Sausan	6	7	5	7	7	7	6	4	5
7	Adam	6	6	7	6	6	7	5	5	6
8	Mirna	6	6	6	7	7	7	5	5	5
9	Fildzah	6	5	6	7	7	7	5	5	4
10	Nina	5	6	6	7	7	6	4	4	5
	TOTAL	61,0	61,0	60,0	68,0	69,0	68,0	49,0	49,0	49,0
	RATA-RATA	6,1	6,1	6,0	6,8	6,9	6,8	4,9	4,9	4,9

Lampiran 4.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Rasa

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa	Between Groups	6,589	3	2,196	878,556	,000
	Within Groups	,020	8	,002		
	Total	6,609	11			

Lampiran 4. 3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Rasa

Rasa

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
20%	3	4,9000			
10%	3		6,0667		
Kontrol	3			6,5667	
15%	3				6,8333
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Lampiran 5 Data Hasil Pengujian Organoleptik Manis pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 5.1 Hasil Organoleptik Parameter Manis

No	Panelis	Manis											
		Kontrol			J1			J2			J3		
		111	222	333	513	681	721	341	527	417	212	421	837
1	Kerina Muli Sitepu	5,2	5,4	5,1	6,5	6,7	6,6	4,8	5,0	4,9	6,4	6,3	6,6
2	Musdalifa	5,3	5,1	5,0	5	4,9	5,2	4,3	4,2	4,1	4,9	5,0	5,1
3	Clara Novelia Jessica Suli	8,4	8,3	8,2	8,4	8,5	8,6	7,8	7,9	7,7	4,5	4,4	4,7
4	Wiwindasari	2,1	2,0	1,9	4,6	4,7	4,5	7,2	7,1	7,1	2,0	2,2	2,4
5	Esperalda M. Natasia	5,5	5,3	5,1	7,4	7,5	7,6	6,6	6,4	6,5	6,1	6,0	6,2
6	Fadilah Nurdyanti	9,8	9,7	9,6	9,2	9,3	9,1	9,8	9,9	9,7	9,3	9,5	9,4
7	Riefka Nurad'ha L. R	9,2	9,1	9,0	7,2	7,1	7,3	7,2	7,1	7,0	6,5	6,4	6,7
8	Nita	2,8	2,9	2,6	2,7	2,6	2,8	3,6	3,7	3,5	6,1	6,3	6,0
9	Muharmayana Sarif	5,2	5,1	5,0	5,9	6,0	6,2	5,8	5,6	5,7	5,5	5,4	5,3
10	Muh. Arfan	8,0	8,2	7,9	8,6	8,7	8,5	9,7	9,5	9,6	9,5	9,4	9,6
11	Sri Suharningsi	7,5	7,4	7,1	3,0	2,9	3,1	5,0	4,9	4,8	6,8	6,9	6,7
12	Nur Ilmi N	9,5	9,6	9,3	9,3	9,5	9,4	9,7	9,8	9,6	3,9	3,8	4,0
13	Adisya Inaya Muqita	6,5	6,4	6,1	6,4	6,2	6,5	7,2	7,1	7,0	6,2	6,3	6,1
14	Moch. Syahrul Prasetiawan	2,8	2,6	2,4	5,7	5,5	5,8	5,9	6,0	6,1	5,4	5,3	5,5
15	Ahmad Luthfi Ridwan	7,9	8,0	7,8	5,8	6,0	5,9	5,7	5,6	5,8	5,1	5,3	5,2
16	Husnul Khatimah Murti	7,7	7,5	7,3	2,6	2,5	2,7	3,4	3,5	3,6	6,3	6,2	6,1
17	Sudarmayanti Asab	6,0	6,3	5,8	3,3	3,5	3,6	8,1	8,3	8,0	3,7	3,8	3,9
18	Anshi Ocviandri Karoma	4,7	4,6	4,5	5,0	4,9	5,2	7,8	7,7	7,6	6,8	6,7	6,9
19	Suharda Oktaviansyah	3,8	3,7	3,5	1,5	1,7	1,6	6,9	7,0	6,8	5,4	5,5	5,6
20	Uswatun Hasanah Makmur	3,8	3,7	3,6	7,2	7,1	7,0	7,2	7,1	7,0	6,8	6,7	6,6
21	Gloria Tiara Solon	2,1	2,4	2,2	2,2	2,0	2,1	3,1	3,2	3,0	6,0	5,9	5,8
22	Nurasia Halede	7,5	7,7	7,4	7,8	8,0	7,9	5,6	5,5	5,4	5,9	6,0	5,8
23	Elok Fai Qatul Faniyah	6,1	6,0	6,2	5,2	5,3	5,0	5,6	5,7	5,5	6,2	6,1	6,3
24	Insan Purnama Hasibuan	6,9	7,0	7,0	6,2	6,1	6,0	5,4	5,3	5,1	6,7	6,6	6,5
25	Sartika Julia Anugrah	9,3	9,2	9,2	7,2	7,1	7,1	7,3	7,4	7,1	8,8	9,0	9,1
	TOTAL	153,6	153,2	148,8	143,9	144,3	145,3	160,7	160,5	158,2	150,8	151,0	152,1
	RATA-RATA	6,1	6,1	6,0	5,8	5,8	5,8	6,4	6,4	6,3	6,0	6,0	6,1

Lampiran 5.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Manis

Dependent Variable:MANIS

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.487 ^a	3	.162	64.889	.000
Intercept	441.653	1	441.653	1.767E5	.000
Perlakuan	.487	3	.162	64.889	.000
Error	.020	8	.002		
Total	442.160	12			
Corrected Total	.507	11			

Lampiran 5.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Manis

MANIS

Duncan

PERLAKUAN	N	Subset		
		1	2	3
A1	3	5.800		
A3	3		6.033	
A	3		6.067	
A2	3			6.367
Sig.		1.000	.438	1.000

Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Organoleptik Pahit pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 6.1 Hasil Organoleptik Parameter Pahit

No	Panelis	Pahit											
		Kontrol			J1			J2			J3		
		111	222	333	513	681	721	341	527	417	212	421	837
1	Kerina Muli Sitepu	0,1	0,3	0,2	0,2	0,1	0,3	0,5	0,3	0,6	2,3	2,4	2,5
2	Musdalifa	2,7	3,0	2,8	4,9	5,0	5,1	5,7	5,8	5,6	2,2	2,1	2,3
3	Clara Novelia Jessica Suli	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1	0,2	0,1	0,0	0,2	0,0	0,2	0,1
4	Wiwindasari	2,2	2,1	2,3	1,2	1,1	1,1	1,0	1,2	1,3	0,6	0,4	0,5
5	Esperalda M. Natasia	1,5	1,7	1,6	1,8	1,7	1,9	2,5	2,7	2,4	2,4	2,5	2,6
6	Fadilah Nurdyanti	0,2	0,1	0,3	0,2	0,1	0,0	0,3	0,2	0,1	0,2	0,1	0,3
7	Riefka Nurad'ha L. R	0,3	0,5	0,2	0,8	0,9	0,7	3,4	3,5	3,6	0,9	1,0	0,9
8	Nita	2,2	2,1	2,0	1,1	1,3	1,0	4,4	4,1	4,3	0,6	0,4	0,5
9	Muharmayana Sarif	0,5	0,4	0,3	2,4	2,3	2,2	4,1	4,3	4,0	1,1	1,3	1,2
10	Muh. Arfan	2,9	2,7	2,8	0,1	0,0	0,2	0,1	0,3	0,2	0,2	0,3	0,1
11	Sri Suharningsi	0,0	0,1	0,0	0,0	0,2	0,0	2,4	2,5	2,3	0,0	0,1	0,2
12	Nur Ilmi N	0,5	0,4	0,3	0,8	0,6	0,7	0,3	0,1	0,2	4,1	4,2	4,0

13	Adisya Inaya Muqita	3,7	3,9	3,8	2,3	2,4	2,1	2,7	2,8	2,6	2,9	2,8	2,7
14	Moch. Syahrul Prasetiawan	1,9	2,1	2,0	1,5	1,7	1,6	2,1	2,0	2,0	6,3	6,5	6,4
15	Ahmad Luthfi Ridwan	2,3	2,2	2,0	3,8	3,7	3,9	3,1	3,2	3,0	4,0	3,9	3,8
16	Husnul Khatimah Murti	0,7	0,9	1,0	3,8	3,9	3,7	0,1	0,0	0,2	0,0	0,2	0,1
17	Sudarmayanti Asab	1,1	0,9	1,3	0,8	0,6	0,9	1,7	1,5	1,4	0,9	0,8	0,7
18	Anshi Ocviani Karoma	0,0	0,3	0,2	0,0	0,2	0,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,2	0,1
19	Suharda Oktaviansyah	0,0	0,2	0,2	0,7	0,6	0,5	1,0	0,9	0,8	0,0	0,0	0,1
20	Uswatun Hasanah Makmur	0,0	0,1	0,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,1	0,2
21	Gloria Tiara Solon	7,4	7,3	7,6	6,8	7,0	6,9	5,6	5,5	5,4	6,5	6,7	6,6
22	Nurasia Halede	0,3	0,1	0,4	1,0	0,9	1,1	4,8	4,9	4,7	8,4	8,3	8,2
23	Elok Fai Qatul Faniyah	1,6	1,7	1,7	0,3	0,2	0,2	0,3	0,2	0,1	1,1	1,2	1,3
24	Insan Purnama Hasibuan	0,7	0,5	0,8	2,1	2,2	2,3	1,3	1,5	1,2	1,2	1,3	1,1
25	Sartika Julia Anugrah	0,6	0,7	1,0	2,5	2,7	2,6	1,1	1,0	1,0	0,9	0,8	0,7
	TOTAL	33,4	34,4	35,1	39,1	39,7	39,4	48,6	48,9	47,4	46,8	47,8	47,2
	RATA-RATA	1,3	1,4	1,4	1,6	1,6	1,6	1,9	2,0	1,9	1,9	1,9	1,9

Lampiran 6.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Pahit

Dependent Variable:PAHIT

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.647 ^a	3	.216	129.333	.000
Intercept	34.680	1	34.680	2.081E4	.000
Perlakuan	.647	3	.216	129.333	.000
Error	.013	8	.002		
Total	35.340	12			
Corrected Total	.660	11			

Lampiran 6.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Pahit

PAHIT

Duncan

PERLAK UAN	N	Subset		
		1	2	3
A	3	1.367	1.600	1.900
A1	3			
A3	3			1.900
A2	3			1.933
Sig.		1.000	1.000	.347

Lampiran 7. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 7.1 Hasil Organoleptik Parameter Aroma

No	Panelis	Aroma											
		Kontrol			J1			J2			J3		
		111	222	333	513	681	721	341	527	417	212	421	837
1	Kerina Muli Sitepu	6,1	6,3	6,0	4,5	4,6	4,7	5,0	5,2	5,1	6,1	6,1	6,2
2	Musdalifa	4,8	5,0	4,9	6,6	6,5	6,7	4,9	4,8	4,7	7,4	7,5	7,6
3	Clara Novelia Jessica Suli	6,9	6,7	7,1	9,0	8,9	9,1	6,5	6,7	6,6	5,8	5,7	5,9
4	Wiwindasari	4,9	5,0	5,2	4,6	4,7	4,8	5,0	4,9	4,8	3,4	3,5	3,6
5	Esperalda M. Natasia	3,1	3,2	3,4	6,8	6,9	7,0	6,3	6,1	6,2	5,1	5,0	5,2
6	Fadilah Nurdyanti	9,7	9,6	9,5	9,7	9,9	9,8	9,2	9,3	9,1	8,8	8,9	9,0
7	Riefka Nurad'ha L. R	0,5	0,3	0,3	3,7	3,6	3,8	3,4	3,3	3,2	2,4	2,3	2,5
8	Nita	3,7	3,9	3,8	0,3	0,2	0,4	3,8	3,9	3,7	4,8	5,0	4,9
9	Muharmayana Sarif	6,0	6,2	6,1	7,4	7,6	7,5	7,8	7,6	7,7	5,6	5,4	5,7
10	Muh. Arfan	7,9	8,0	8,0	6,1	6,2	6,0	8,5	8,3	8,4	8,7	8,6	8,8
11	Sri Suharningsi	7,1	7,0	7,2	8,3	8,1	8,2	6,1	6,0	6,0	7,1	7,0	7,0
12	Nur Ilmi N	2,3	2,4	2,5	3,4	3,6	3,3	2,8	2,9	2,6	3,7	3,6	3,5
13	Adisya Inaya Muqita	5,4	5,3	5,5	5,3	5,1	5,2	5,7	5,6	5,5	6,2	6,3	6,1
14	Moch. Syahrul Prasetiawan	0,8	0,7	1,0	6,7	6,5	6,6	8,6	8,7	8,5	7,4	7,3	7,2
15	Ahmad Luthfi Ridwan	7,6	7,8	7,8	6,5	6,8	6,7	6,3	6,1	6,2	6,3	6,4	6,2
16	Husnul Khatimah Murti	6,6	6,4	6,8	6,6	6,5	6,4	5,6	5,7	5,5	6,9	6,8	7,0
17	Sudarmayanti Asab	7,0	7,4	7,2	6,0	6,2	6,1	5,4	5,5	5,3	7,8	7,9	7,7
18	Anshi Ocviandri Karoma	7,2	7,0	7,1	4,9	4,8	5,0	1,4	0,3	1,0	5,3	5,1	5,4
19	Suharda Oktaviansyah	1,9	2,0	2,2	5,2	5,3	5,1	6,7	6,8	6,5	3,1	3,2	3,3
20	Uswatun Hasanah Makmur	5,8	5,9	6,0	5,2	5,1	5,3	6,5	6,4	6,3	8,0	7,9	8,1
21	Gloria Tiara Solon	8,0	8,2	8,3	5,7	5,5	5,8	5,8	5,9	5,7	7,4	7,3	7,2
22	Nurasia Halede	6,9	7,0	7,3	3,1	3,2	3,0	3,1	3,0	2,9	2,7	2,9	2,8
23	Elok Fai Qatul Faniyah	7,2	7,1	7,4	3,3	3,4	3,2	2,8	2,9	2,7	2,8	2,7	2,9
24	Insan Purnama Hasibuan	6,3	6,5	6,6	6,5	6,4	6,7	4,8	4,7	4,7	7,0	6,9	7,1
25	Sartika Julia Anugrah	8,8	8,9	8,6	7,5	7,4	7,6	4,0	4,1	4,2	6,1	6,2	6,0
	TOTAL	142,5	143,8	145,8	142,9	143,0	144,0	136,0	134,7	133,1	145,9	145,5	146,9
	RATA-RATA	5,7	5,8	5,8	5,7	5,7	5,8	5,4	5,4	5,3	5,8	5,8	5,9

Lampiran 7.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Aroma

Dependent Variable:AROMA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.396 ^a	3	.132	39.583	.000
Intercept	386.468	1	386.468	1.159E5	.000
Perlakuan	.396	3	.132	39.583	.000
Error	.027	8	.003		
Total	386.890	12			
Corrected Total	.422	11			

Lampiran 7.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Aroma

AROMA

Duncan

PERLAK UAN	N	Subset	
		1	2
A2	3	5.367	
A1	3		5.733
A	3		5.767
A3	3		5.833
Sig.		1.000	.076

Lampiran 8. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 8.1 Hasil Organoleptik Parameter Warna

No	Panelis	Warna											
		Kontrol			J1			J2			J3		
		111	222	333	513	681	721	341	527	417	212	421	837
1	Kerina Muli Sitepu	5,7	5,5	5,9	5,8	5,7	5,9	4,1	4,0	4,2	2,8	2,9	2,7
2	Musdalifa	4,6	4,4	4,5	6,7	6,8	6,9	6,9	7,0	7,1	7,9	7,8	7,7
3	Clara Novelia Jessica Suli	9,1	9,0	9,0	8,1	8,2	8,0	7,3	7,2	7,4	7,8	7,9	7,9
4	Wiwindasari	6,1	6,0	6,2	1,6	1,5	1,7	8,1	8,2	8,3	8,5	8,4	8,6
5	Esperalda M. Natasia	7,2	7,1	7,1	7,3	7,2	7,1	6,2	6,3	6,1	7,4	7,5	7,6
6	Fadilah Nurdyanti	9,7	9,8	9,6	9,7	9,6	9,8	7,8	7,7	7,9	7,9	7,7	8,0
7	Riefka Nurad'ha L. R	7,9	8,0	7,8	7,1	7,3	7,0	9,4	9,5	9,3	7,9	8,0	8,0
8	Nita	6,8	6,5	6,7	3,0	3,2	3,3	5,0	4,9	4,8	6,9	6,8	7,0
9	Muharmayana Sarif	8,5	8,6	8,7	6,9	6,8	7,0	6,1	6,2	6,0	3,0	3,2	3,3
10	Muh. Arfan	7,5	7,4	7,4	7,3	7,2	7,1	9,1	9,2	9,0	9,0	9,2	9,1
11	Sri Suharningsi	5,8	5,9	5,7	5,2	5,4	5,1	7,7	7,8	7,6	8,5	8,4	8,6
12	Nur Ilmi N	8,5	8,3	8,2	9,2	9,0	9,1	8,8	8,7	8,6	8,1	8,2	8,3

13	Adisya Inaya Muqita	3,1	3,0	3,3	7,8	8,0	7,9	6,1	6,3	6,0	7,7	7,6	7,8
14	Moch. Syahrul Prasetiawan	7,9	8,0	8,1	3,3	3,5	3,4	1,1	1,0	1,2	1,0	1,3	1,2
15	Ahmad Luthfi Ridwan	7,4	7,2	7,5	6,1	6,0	6,3	7,1	7,2	7,3	7,0	6,9	7,1
16	Husnul Khatimah Murti	10,0	9,8	9,9	8,8	8,9	9,0	9,6	9,4	9,7	10,0	9,8	9,9
17	Sudarmayanti Asab	7,6	7,5	7,7	6,8	6,6	7,0	7,8	7,7	7,9	8,5	8,4	8,6
18	Anshi Ocviandri Karoma	6,7	6,9	6,6	3,6	3,7	3,8	2,8	2,9	2,7	6,4	6,6	6,5
19	Suharda Oktaviansyah	2,9	3,0	3,1	2,9	2,8	3,0	9,0	8,9	8,8	7,9	7,8	8,0
20	Uswatun Hasanah Makmur	8,6	8,7	8,8	6,2	6,1	6,4	7,2	7,3	7,1	8,7	8,8	8,6
21	Gloria Tiara Solon	9,0	9,1	9,2	7,1	7,2	7,3	8,0	7,9	8,1	6,6	6,7	6,8
22	Nurasia Halede	6,7	6,5	6,8	9,0	9,2	9,1	8,4	8,5	8,3	9,5	9,4	9,6
23	Elok Fai Qatul Faniyah	5,1	5,3	5,4	6,0	5,9	6,2	6,3	6,1	6,2	5,9	6,0	6,1
24	Insan Purnama Hasibuan	4,5	4,3	4,6	7,1	7,2	7,3	6,9	7,0	7,1	5,8	6,0	5,9
25	Sartika Julia Anugrah	6,1	6,0	6,3	7,7	7,8	7,9	7,4	7,3	7,2	8,8	8,7	8,9
	TOTAL	173,0	171,8	174,1	160,3	160,8	162,6	174,2	174,2	173,9	179,5	180,0	181,8
	RATA-RATA	6,9	6,9	7,0	6,4	6,4	6,5	7,0	7,0	7,0	7,2	7,2	7,3

Lampiran 8.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Warna

Dependent Variable:WARNA

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.020 ^a	3	.340	136.000	.000
Intercept	571.320	1	571.320	2.285E5	.000
Perlakuan	1.020	3	.340	136.000	.000
Error	.020	8	.002		
Total	572.360	12			
Corrected Total	1.040	11			

Lampiran 8.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Warna

WARNA

Duncan

PERLAK UAN	N	Subset		
		1	2	3
A1	3	6.433		
A	3		6.933	
A2	3		7.000	
A3	3			7.233
Sig.		1.000	.141	1.000

Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 9.1 Hasil Organoleptik Parameter Tekstur

No	Panelis	Tekstur											
		Kontrol			J1			J2			J3		
		111	222	333	513	681	721	341	527	417	212	421	837
1	Kerina Muli Sitepu	6,4	6,3	6,5	6,7	6,8	6,9	6,3	6,5	6,4	6,4	6,3	6,5
2	Musdalifa	6,6	6,4	6,7	3,6	3,5	3,7	7,3	7,2	7,1	8,1	8,2	8,3
3	Clara Novelia Jessica Suli	9,3	9,2	9,2	8,5	8,4	8,6	8,5	8,6	8,3	8,9	8,8	9,0
4	Wiwidasari	1,3	1,2	1,4	5,0	4,9	5,2	7,9	7,8	7,7	6,2	6,3	6,4
5	Esperalda M. Natasia	7,2	7,0	7,1	5,4	5,5	5,3	4,7	4,6	4,5	4,3	4,2	4,4
6	Fadilah Nurdyanti	9,6	9,7	9,6	8,7	8,8	8,6	9,5	9,6	9,4	8,7	8,9	8,8
7	Riefka Nurad'ha L. R	7,7	7,6	7,8	8,3	8,2	8,1	6,7	6,5	6,6	3,3	3,1	3,4
8	Nita	8,0	8,1	8,2	2,5	2,4	2,3	4,3	4,5	4,1	6,3	6,5	6,4
9	Muharmayana Sarif	8,2	8,1	8,3	4,7	4,9	4,8	4,0	4,1	3,9	4,9	4,8	5,0
10	Muh. Arfan	5,0	5,2	5,3	7,9	8,0	8,1	8,7	8,6	8,5	8,5	8,4	8,6
11	Sri Suharningsi	8,4	8,2	8,5	3,1	3,0	3,3	3,6	3,5	3,4	6,3	6,4	6,5
12	Nur Ilmi N	8,3	8,4	8,1	3,0	3,2	3,1	4,8	4,9	4,6	2,4	2,3	2,5
13	Adisya Inaya Muqita	3,9	4,0	4,2	7,2	7,0	7,3	6,4	6,3	6,2	6,8	7,0	6,9
14	Moch. Syahrul Prasetiawan	8,8	8,6	8,9	2,3	2,1	2,4	0,5	0,7	0,6	1,5	1,4	1,6
15	Ahmad Luthfi Ridwan	6,6	6,9	6,8	7,5	7,6	7,7	6,8	6,7	6,6	7,2	7,3	7,4
16	Husnul Khatimah Murti	7,8	7,9	7,7	7,2	7,1	7,0	10,0	9,8	9,7	10,0	9,9	9,8
17	Sudarmayanti Asab	8,5	8,7	8,6	7,2	7,4	7,1	9,1	9,2	9,3	7,8	7,9	7,9
18	Anshi Ocviandri Karoma	8,3	8,5	8,4	5,1	5,0	4,9	5,0	4,9	5,1	3,1	3,0	3,2
19	Suharda Oktaviansyah	6,7	6,5	6,6	1,3	1,5	1,6	2,5	2,7	2,6	3,8	3,9	3,9
20	Uswatun Hasanah Makmur	9,1	9,0	9,2	6,4	6,6	6,7	4,6	4,5	4,7	4,1	4,0	4,3
21	Gloria Tiara Solon	2,4	2,3	2,5	2,5	2,4	2,6	2,1	2,3	2,2	7,6	7,5	7,7
22	Nurasia Halede	4,2	4,4	4,1	2,3	2,1	2,4	3,3	3,1	3,4	4,3	4,4	4,5
23	Elok Fai Qatul Faniyah	8,2	8,1	8,0	3,1	3,2	3,4	3,7	3,8	3,9	7,0	7,1	7,2
24	Insan Purnama Hasibuan	6,2	6,0	6,1	5,0	4,9	5,2	5,2	5,1	5,3	4,5	4,4	4,6
25	Sartika Julia Anugrah	7,7	7,8	7,5	5,1	5,0	5,3	5,0	5,2	5,3	5,4	5,5	5,6
	TOTAL	174,4	174,1	175,3	129,6	129,5	131,6	140,5	140,7	139,4	147,4	147,5	150,4
	RATA-RATA	7,0	7,0	7,0	5,2	5,2	5,3	5,6	5,6	5,6	5,9	5,9	6,0

Lampiran 9.2 Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Organoleptik Tekstur

Dependent Variable:TEKSTUR

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5.216 ^a	3	1.739	1.043E3	.000
Intercept	423.641	1	423.641	2.542E5	.000
Perlakuan	5.216	3	1.739	1.043E3	.000
Error	.013	8	.002		
Total	428.870	12			
Corrected Total	5.229	11			

Lampiran 9.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Organoleptik Tekstur

TEKSTUR

Duncan

PERLAK UAN	N	Subset			
		1	2	3	4
A1	3	5.233			
A2	3		5.600		
A3	3			5.933	
A	3				7.000
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Lampiran 10. Data Hasil Keseluruhan Atribut Organoleptik

Perlakuan	Organoleptik					Skor pahit	Jumlah	Rata- Rata
	Rasa	Pahit	Warna	Tekstur	Aroma			
Kontrol	6,07	1,37	6,93	7,00	5,77	8,63	34,40	6,88±2,25a
J1	5,80	1,60	6,43	5,23	5,73	8,40	31,59	6,32±2,03a
J2	6,37	1,93	7,00	5,60	5,37	8,07	32,41	6,48±1,92a
J3	6,03	1,90	7,23	5,93	5,83	8,10	33,12	6,62±1,94a

Lampiran 11. Data Hasil Pengujian Waktu Rehidrasi pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 10.1 Hasil Pengujian Waktu Rehidrasi

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J0	51,45	52,4	52,55	156,4	52,13±0,49 ^b
J1	52,05	51,63	52,15	155,83	51,94±0,23 ^b
J2	50,44	51,59	50,67	152,7	50,90±0,50 ^a
J3	54,82	53,89	54,04	162,75	54,25±0,41 ^c

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 10.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Waktu Rehidrasi

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Waktu Rehidrasi	Between Groups	17,752	3	5,917	22,509	,000
	Within Groups	2,103	8	,263		
	Total	19,855	11			

Lampiran 10.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Waktu Rehidrasi

Waktu Rehidrasi

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
15%	3	50,9000		
10%	3		51,9433	
Kontrol	3		52,1333	
20%	3			54,2500
Sig.		1,000	,662	1,000

Lampiran 12. Data Hasil Pengujian Serat Kasar pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 11.1 Hasil Pengujian Serat Kasar

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	14,63	13,07	14,3	42,00	14,00±0,67 ^a
J2	14,4	13,65	14,64	42,69	14,23±0,42 ^a
J3	16,32	16,73	16,56	49,61	16,54±0,17 ^b
J4	20,68	21,78	21,11	63,57	21,19±0,45 ^c

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 11.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Serat Kasar

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Serat Kasar	Between Groups	100,200	3	33,400	103,379	,000
	Within Groups	2,585	8	,323		
	Total	102,784	11			

Lampiran 11.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Serat Kasar

Serat Kasar

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Kontrol	3	14,0000		
10%	3	14,2300	16,5367	
15%	3			
20%	3			21,1900
Sig.		,634	1,000	1,000

Lampiran 13. Data Hasil Pengujian Kadar Air pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 12.1 Hasil Pengujian Kadar Air

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	3,65	3,43	3,58	10,66	3,55±0,09 ^a
J2	4,44	4,36	4,53	13,33	4,44±0,07 ^d
J3	4,22	4,09	4,19	12,5	4,17±0,06 ^c
J4	3,82	3,78	3,95	11,55	3,85±0,07 ^b

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 12.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Air

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Air	Between Groups	1,339	3	,446	55,097	,000
	Within Groups	,065	8	,008		
	Total	1,404	11			

Lampiran 12.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Air

Kadar Air

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Kontrol	3	3,5533			
20%	3		3,8500		
15%	3			4,1667	
10%	3				4,4433
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Lampiran 14. Data Hasil Pengujian Kadar Abu pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 13.1 Hasil Pengujian Kadar Abu

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	2,89	2,87	2,88	8,64	2,88±0,01 ^a
J2	3,25	3,28	3,26	9,79	3,26±0,01 ^c
J3	3,01	2,92	3,10	9,03	3,01±0,07 ^b
J4	3,00	3,00	2,91	8,91	2,97±0,04 ^{ab}

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 13.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Abu

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Abu	Between Groups	,243	3	,081	29,081	,000
	Within Groups	,022	8	,003		
	Total	,265	11			

Lampiran 13.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Abu

Kadar Abu

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Kontrol	3	2,8800		
20%	3	2,9700	2,9700	
15%	3		3,0100	
10%	3			3,2633
Sig.		,070	,380	1,000

Lampiran 15. Data Hasil Pengujian Kadar Protein pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 14.1 Hasil Pengujian Kadar Protein

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	1,19	1,16	1,23	3,58	1,19±0,03 ^b
J2	1,21	1,17	1,23	3,61	1,20±0,02 ^b
J3	0,81	0,77	0,88	2,46	0,82±0,05 ^a
J4	0,77	0,74	0,81	2,32	0,77±0,03 ^a

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 14.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Protein

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Protein	Between Groups	,487	3	,162	99,985	,000
	Within Groups	,013	8	,002		
	Total	,500	11			

Lampiran 14.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Protein

Kadar Protein

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
20%	3	,7733	
15%	3	,8200	
Kontrol	3		1,1933
10%	3		1,2033
Sig.		,194	,769

Lampiran 16. Data Hasil Pengujian Kadar Lemak pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 15.1 Hasil Pengujian Kadar Lemak

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	1,27	1,22	1,28	3,77	1,26±0,03 ^d
J2	1,05	1,04	1,08	3,16	1,05±0,02 ^c
J3	0,87	0,80	0,78	2,45	0,82±0,04 ^b
J4	0,25	0,26	0,26	0,77	0,26±0,00 ^a

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 15.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Lemak

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Lemak	Between Groups	1,684	3	,561	601,286	,000
	Within Groups	,007	8	,001		
	Total	1,691	11			

Lampiran 15.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Lemak

Kadar Lemak

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
20%	3	,2567			
15%	3		,8167		
10%	3			1,0567	
Kontrol	3				1,2567
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Lampiran 17. Data Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 16.1 Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	91,00	91,32	91,03	273,35	91,12±0,14 ^b
J2	90,05	90,15	89,91	270,11	90,04±0,10 ^a
J3	91,09	91,43	91,05	273,57	91,19±0,17 ^b
J4	92,16	92,22	92,07	276,45	92,15±0,06 ^c

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 16.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Kadar Karbohidrat

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Karbohidrat	Between Groups	6,718	3	2,239	94,223	,000
	Within Groups	,190	8	,024		
	Total	6,908	11			

Lampiran 16.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Kadar Karbohidrat

Kadar Karbohidrat

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
10%	3	90,0367		
Kontrol	3		91,1167	
15%	3		91,1900	
20%	3			92,1500
Sig.		1,000	,576	1,000

Lampiran 18. Data Hasil Pengujian Indeks Kelarutan pada Susu Sereal Jewawut

Lampiran 17.1 Hasil Pengujian Indeks Kelarutan

Sampel	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
	U1	U2	U3		
J1	46,78	46,51	49,73	143,02	47,67±1,46 ^a
J2	76,14	76,42	76,21	228,77	76,26±0,12 ^d
J3	70,60	70,01	70,34	210,95	70,32±0,24 ^c
J4	64,16	64,56	64,22	192,95	64,32±0,18 ^b

Sumber : *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2022*

Lampiran 17.2 Hasil Analisis Sidik Ragam Pengujian Indeks Kelarutan

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Indeks Kelarutan	Between Groups	1365,438	3	455,146	544,135	,000
	Within Groups	6,692	8	,836		
	Total	1372,130	11			

Lampiran 17.3 Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Indeks Kelarutan

Indeks Kelarutan

Duncan_a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Kontrol	3	47,6733			
20%	3		64,3133		
15%	3			70,3167	
10%	3				76,2567
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Lampiran 19. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

1. Biji Jewawut Sosoh



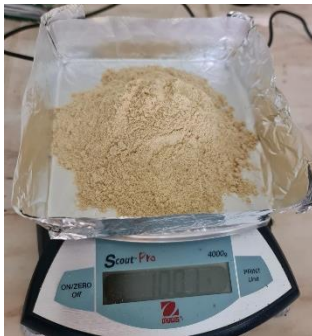
2. Biji Jewawut dikeringkan



3. Pengeringan



4. Tepung Jewawut



5. Pemasakan



6. Pencetakan Adonan



7. Pemisahan Kepingan



8. Kepingan Sereal



9. Penyeduhan Sereal



10. Uji Waktu Rehidrasi



11. Susu Sereal Jewawut



12. Organoleptik 1



13. Organoleptik 2



14. Pengujian Serat Kasar



15. Pengujian Kadar Air



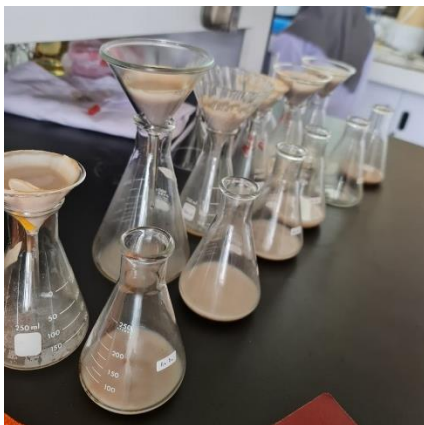
16. Pengujian Kadar Abu



17. Pengujian Lemak



18. Uji Indeks Kelarutan



Lampiran 20. Lembar Kuesioner

KUESIONER

Nama :

Tanggal :

NIM :

Kode Sampel :

Umur :

Dihadapan saudara disajikan sampel minuman sereal yang masing-masing telah diberi kode. Saudara(i) diminta untuk memberi penilaian dengan memberi tanda garis vertical (|) pada skala garis berdasarkan tingkat intensitas saudara pada garis berskala dibawah ini.

Rasa Manis



Rasa Pahit



Aroma



Warna



Tekstur



Kesukaan



Masukan/Saran : _____
