

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. Association of Official Analytical Chemyst. 2005. *Official Method of Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemyst: Arlington, Virginia, USA
- AOAC. Association of Official Analytical Chemyst. 2012. *Official Method of Analytical of Chemist*. The Association of Official Analytical Chemyst: Arlington, Virginia, USA
- Anggarawati, N. K. A., Ekawati, I. G. A., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* var. Ayamurasaki) TERHADAP KARAKTERISTIK BOLU YANG DIHASILKAN. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2), 107–111. <https://doi.org/10.32520/jtp.v8i2.942>
- Anggraeni, V. J., Ramdanawati, L., & Ayuantika, W. (2018). Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1), 11–16. <https://doi.org/10.26874/jkk.v1i1.11>
- Anindita, B. P., Antari, A. T., & Gunawan, S. (2019). Pembuatan MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Kapasitas 91000 ton / tahun. *Jurnal Teknik ITS*, 8(2), 170–175.
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61.
- Chen, C.-C., Lin, C., Chen, M.-H., & Chiang, P.-Y. (2019). Stability and Quality of Anthocyanin in Purple Sweet Potato Extracts. *Foods*, 393(8), 1–13.
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L .) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595.
- Cohen, I. S., Day, A. S., & Shaoul, R. Gluten in Celiac Disease-More or Less?. *Rambam Maimonides Medical Journal*, 10(1), 1-8
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Davidson, I. (2019). Biscuit, Cookie And Cracker Production (Process, Production and Packaging Equipment) Second Edition. In *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเชีย* (Vol. 4, Issue 1).
- Diniyah, N., Subagio, A., Nur Lutfian Sari, R., Gita Vindy, P., & Ainur Rofiah, A. (2018). Effect of Fermentation Time and Cassava Varieties on Water Content and the Yield of Starch from Modified Cassava Flour (MOCAF). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(2), 71. <https://doi.org/10.24198/ijpst.v5i3.15094>
- Diniyah, N., Yuwana, N., Maryanto, N., Purnomo, B. H., & Subagio, A. (2018). Karakterisasi Sera Mocaf (Modified Cassava Flour) Dari Ubikayu Varietas Manis Dan Pahit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(3), 131. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v15n3.2018.114-122>
- Durojaiye, A. I., Abubakar, L. G., Nwachukwu, N. G., Mohammed, A., & Ibrahim, A. S. (2018). Production and Quality of Biscuits from Composite Flours. *Journal of Food Science and Engineering*, 8(6), 241–247. <https://doi.org/10.17265/2159-5828/2018.06.003>
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENDINGINAN TERHADAP SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK TEPUNG UMBI TALAS (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6223>
- Fatimatuzahro, D., Tyas, D. A., & Hidayat, S. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) sebagai Bahan Pewarna Alternatif untuk Pengamatan Mikroskopis *Paramecium* sp. dalam Pembelajaran Biologi. *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.21580/ah.v2i1.4641>
- Fitri, A. S., & Fitriana, Y. A. N. (2020). Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Sainteks*,

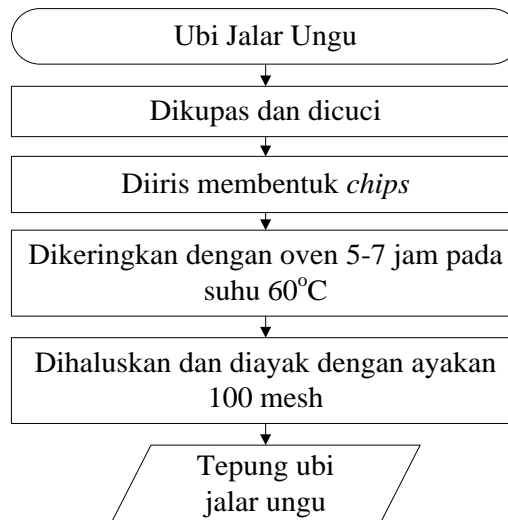
- 17(1), 45. <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.8536>
- Gerçekaslan, K. E. (2021). Hydration level significantly impacts the freezable-and unfreezable-water contents of native and modified starches. *Food Science and Technology (Brazil)*, 41(2), 426–431. <https://doi.org/10.1590/fst.04520>
- Gita, R. S. D., & Danuji, S. (2018). Studi Pembuatan Biskuit Fungsional dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus dan Tepung Daun Kelor. *BIOEDUSAINS: Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(2), 155–162. <https://doi.org/10.31539/bioedusains.v1i2.323>
- Goi, M. (2017). Penanganan Gizi Pada Celiac Disease. *Health and Nutritions Journal*, III(2), 100–109.
- Gusriani, I., Koto, H., & Dany, Y. (2021). Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat Pendidikan*, 2(1), 57–73. <https://doi.org/10.33369/jurnalinovasi.v2i1.19142>
- Hambali, M., Mayasari, F., & Noermansyah, F. (2015). Ekstraksi Antosianin Dari Ubi Jalar Dengan Variasi Konsentrasi Solven, Dan Lama Waktu Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(2), 25–35.
- Hamidah, S., Sartono, A., & Kusuma, H. S. (2017). Perbedaan Pola Konsumsi Bahan Makanan Sumber Protein di Daerah Pantai, Dataran Rendah dan Dataran Tinggi. *Jurnal Gizi*, 6(1), 28. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/2700>
- Hardiyanti, & Nisah, K. (2021). Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *Amina*, 1(3), 103–107. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i3.42>
- Harni, M., Putri, S. K., Gusmalini, & Handayani, T. D. (2022). Characteristics of the Chemical Physical Properties of Cassava Flour Modification (Mocaf) with the Use of Blondo or Virgin Coconut Oil (VCO) Dregs. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1059(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1059/1/012065>
- He, K., Li, X., Chen, X., Ye, X., Huang, J., Jin, Y., Li, P., Deng, Y., Jin, Q., Shi, Q., & Shu, H. (2011). Evaluation of antidiabetic potential of selected traditional Chinese medicines in STZ-induced diabetic mice. *Journal of Ethnopharmacology*, 137(3), 1135–1142. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2011.07.033>
- Hendradewi, S., & Ningrum, L. (2019). Uji Hedonik dan Organoleptik pada Makanan Selingan Red Bean Kaya Bagi Anak-Anak Usia Dini. *Jurnal Penelitian Dan Teknik Informatika*, 1(1), 34–41. <http://103.78.9.46/index.php/ti/article/view/231>
- Husna, N. El, Novita, M., & Rohaya, S. (2013). Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*, 33(03), 296–302. <https://doi.org/10.22146/agritech.9551>
- Ifadah, R. A., Wiratara, P. R. W., & Afgani, C. A. (2021). Ulasan ilmiah : antosianin dan manfaatnya untuk kesehatan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 11–21.
- Im, Y. R., Kim, I., & Lee, J. (2021). Phenolic composition and antioxidant activity of purple sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) lam.): Varietal comparisons and physical distribution. *Antioxidants*, 10(3), 1–17. <https://doi.org/10.3390/antiox10030462>
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). Anthocyanidins and anthocyanins: Colored pigments as food, pharmaceutical ingredients, and the potential health benefits. *Food and Nutrition Research*, 61(1). <https://doi.org/10.1080/16546628.2017.1361779>
- Klunklin, W., & Savage, G. (2018). Biscuits: A Substitution of Wheat Flour with Purple Rice Flour. *Advances in Food Science and Engineering*, 2(3). <https://doi.org/10.22606/afse.2018.23001>
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). KANDUNGAN SERAT KASAR DARI BAKASANG IKAN TUNA (*Thunnus* sp.) PADA BERBAGAI KADAR GARAM, SUHU DAN WAKTU FERMENTASI. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31. <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal*

- Keteknikn Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Kurnianingsih, N., Ratnawati, R., Nazwar, T. A., Ali, M., & Fatchiyah, F. (2020). A Comparative Study on Nutritional Value of Purple Sweet Potatoes from West Java and Central Java, Indonesia. *Journal of Physics: Conference Series*, 1665(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1665/1/012011>
- Kurniasari, F. N., Rahmi, Y., Devina, C. I. P., Aisy, N. R., & Cempaka, A. R. (2021). Perbedaan Kadar Antosianin Ubi Ungu Segar Dan Tepung Ubi Ungu Varietas Lokal Dan Antin 3 Pada Beberapa Alat Pengeringan. *Journal of Nutrition College*, 10(4), 313–320. <https://doi.org/10.14710/jnc.v10i4.32071>
- Li, A., Xiao, R., He, S., An, X., He, Y., Wang, C., Yin, S., Wang, B., Shi, X., & He, J. (2019). Research advances of purple sweet potato anthocyanins: Extraction, identification, stability, bioactivity, application, and biotransformation. *Molecules*, 24(21). <https://doi.org/10.3390/molecules24213816>
- Lim, L. W. K., Chung, H. H., Hussain, H., & Bujang, K. (2019). Sago Palm (*Metroxylon sagu* Rottb.): Now and beyond. *Pertanika Journal of Tropical Agricultural Science*, 42(2), 435–451.
- Liu, Y., Tikunov, Y., Schouten, R. E., Marcelis, L. F. M., Visser, R. G. F., & Bovy, A. (2018). Anthocyanin biosynthesis and degradation mechanisms in Solanaceous vegetables: A review. *Frontiers in Chemistry*, 6(MAR). <https://doi.org/10.3389/fchem.2018.00052>
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.32662/gatj.v1i1.161>
- Mamat, H., & Hill, S. E. (2018). Structural and functional properties of major ingredients of biscuit. *International Food Research Journal*, 25(2), 462–471.
- Manthey, F. A. (2015). Starch: Sources and Processing. In *Encyclopedia of Food and Health* (1st ed.). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00658-9>
- Mattioli, R., Francioso, A., Mosca, L., & Silva, P. (2020). Anthocyanins: A Comprehensive Review of Their Chemical Properties and Health Effects on Cardiovascular and Neurodegenerative Diseases. *Molecules*, 25(17). <https://doi.org/10.3390/molecules25173809>
- Musita, N. (2016). Kajian sifat organoleptik biskuit berbahan baku tepung jagung TERNIKSTAMALISASI DAN TERIGU. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 27(2), 110–118.
- Nurdjanah, S., Nurdin, S. U., Astuti, S., & Manik, V. E. (2022). Chemical Components, Antioxidant Activity, and Glycemic Response Values of Purple Sweet Potato Products. *International Journal of Food Science*, 2022(7708172), 11. <https://doi.org/10.1155/2022/7708172>
- Pădureț, S. (2021). The effect of fat content and fatty acids composition on color and textural properties of butter. *Molecules*, 26(15). <https://doi.org/10.3390/molecules26154565>
- Prasetyani, G. D., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2022). Kualitas dan Aktivitas Antioksidan Selai Lembaran Kombinasi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) dan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Biota : Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 7(1), 28–40. <https://doi.org/10.24002/biota.v7i1.3328>
- Putri, N. A., Subagio, A., & Diniyah, N. (2022). Pasting Properties of Mocaf (Modified Cassava Flour) Using Rapid Visco Analyzer With Variations of pH Solution. *Food ScienTech Journal*, 4(1), 18. <https://doi.org/10.33512/fsj.v4i1.14441>
- Rahman, M. H. R., Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2021). Substitusi Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Butter Cookies Kelapa. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 89–97.
- Ramadhan, M., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2015). PEMANFAATAN PATI SAGU DAN TEPUNG BIJI SAGA DALAM PEMBUATAN MI INSTAN. *JOM Faperta*, 4(12), 10–14. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>

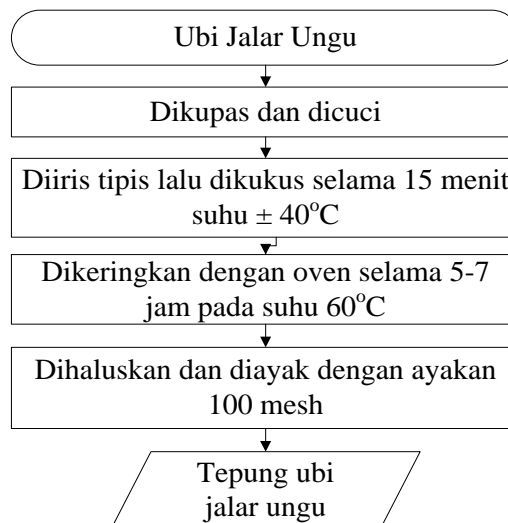
- Regina, C., Soukotta, D., & Gaspersz, F. F. (2021). Komposisi Gizi Biskuit Dengan Substitusi Konsentrat Protein Ikan (KPI). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 359–367.
- Sabença, C., Ribeiro, M., Sousa, T. De, Bagulho, A. S., & Igrejas, G. (2021). Wheat/Gluten-Related Disorders and Gluten-Free Diet Misconceptions : A Review. *Foods*, 1–24.
- Santoso, B., Tjolle, I., Paisei, E. K., & Abbas, B. (2018). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Sagu Untuk Meningkatkan Peran Bahan Pangan Lokal. *Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis UNS Ke 42 Tahun 2018*, 2(1), 1–10.
- Sari, M. L., Ali, A. I. M., Sandi, S., & Yolanda, A. (2016). Kualitas Serat Kasar, Lemak Kasar, dan BETN terhadap Lama Penyimpanan Wafer Rumput Kumpai Minyak dengan Perekat Karaginan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 4(2), 35–40. <https://doi.org/10.33230/jps.4.2.2015.2805>
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. (2018). Mutu Rendemen dan Uji Organoleptik Tepung cabai (*Capsicum annum L.*). *Prosiding Seminar Nasional Biotik 2018*, 569–578.
- Sholichah, F., Aqnah, Y. I., & Sari, C. R. (2021). Asupan Energi Dan Zat Gizi Makro Terhadap Persen Lemak Tubuh. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 02(02), 15–22.
- Slavu, M., Aprodu, I., Milea, Ștefania A., Enachi, E., Râpeanu, G., Bahrim, G. E., & Stănciuc, N. (2020). Thermal Degradation Kinetics of Anthocyanins Extracted from Purple Maize Flour Extract and the Effect of Heating on Selected Biological Functionality. *Foods*, 9(11). <https://doi.org/10.3390/foods9111593>
- Sofy Aditya, Y. (2019). *ANALISIS KADAR AIR DAN KADAR ABU PADA TEPUNG BUAH SIRSAK GUNUNG (Annona montana Macf.)*. 1–10.
- Sofyan, Maesaroh, E., Windyaningrum, R., & Mahardhika, B. P. (2020). PERBANDINGAN METODE ANALISIS LEMAK KASAR METODE SOXHLET TERPISAH DAN METODE SOXHLET DALAM SATU EKSTRAKTOR PADA BEBERAPA BAHAN PAKAN. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela)*, 3(2), 60–64.
- Subandoro, R. H., Basito, & Atmaka, W. (2013). Pemanfaatan tepung millet kuning dan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies terhadap karakteristik organoleptik dan fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 68–74.
- Sulistyo, J., & Nakahara, K. (2015). Cassava Flour Modification by Microorganism. *Japan International Research Center for Agricultural Sciences*, 2013. <https://doi.org/10.13140/2.1.3702.4966>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Yuliatmoko, W., & Indrayani, D. (2013). Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau. *Jurnal Matematika, Sains, Dan Teknologi*, 13(2), 94–106.

LAMPIRAN

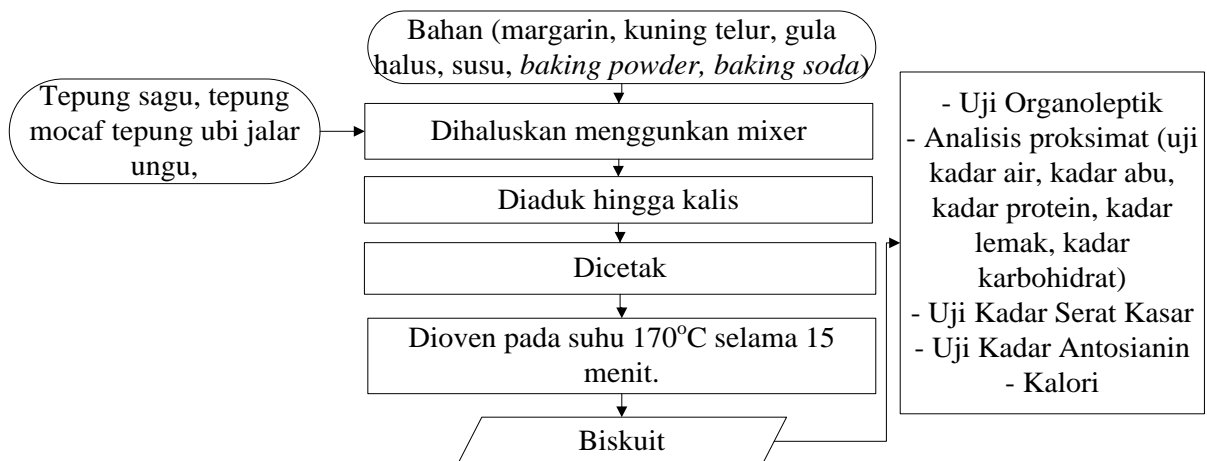
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu Mentah



Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu Kukus



Lampiran 3. Diagram Alir Pembuatan Biskuit *Gluten Free*



Lampiran 4. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Aroma

Responden	Perlakuan																	
	A1B1			A2B1			A3B1			A1B2			A2B2			A3B2		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	5	5	4	5	2	3	4	5	5	5	5	5	5	2	3	3	4	5
R2	3	4	3	4	4	3	3	4	4	2	5	3	2	2	2	2	3	2
R3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	2	2
R4	4	3	5	5	4	4	2	3	3	3	2	3	4	4	4	3	2	3
R5	5	4	3	3	4	4	3	4	5	3	4	3	4	4	4	2	3	2
R6	3	3	2	5	4	5	3	2	4	2	2	3	4	5	4	4	4	4
R7	4	5	5	3	3	3	5	5	5	5	4	5	5	3	3	3	3	3
R8	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	2
R9	3	5	3	3	5	4	5	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	3
R10	4	4	3	4	3	3	4	2	3	3	4	4	3	4	3	3	4	3
R11	3	4	3	5	5	3	3	3	5	4	3	4	4	4	3	3	3	2
R12	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	3	3	3	3	3	3
R13	5	5	5	3	3	3	5	5	4	5	4	5	4	3	3	2	2	2
R14	2	3	3	4	5	4	4	4	5	4	4	3	3	4	3	4	4	4
R15	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	5	5	2	4	4
R16	3	2	2	4	3	3	3	2	3	2	3	3	2	2	2	1	1	2
R17	4	4	3	5	3	5	2	2	3	2	3	3	3	3	2	3	2	2
R18	4	3	3	4	4	5	4	3	4	4	3	3	3	2	3	3	2	3
R19	5	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	2	2	2	5	4	5
R20	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3
R21	3	3	3	5	4	4	3	3	4	3	4	4	2	2	3	4	4	4
R22	5	5	4	3	3	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	3	2
R23	3	3	3	5	4	5	3	4	5	3	4	3	3	5	3	3	4	2
R24	3	5	3	5	4	5	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2
R25	3	3	3	5	4	5	3	3	3	2	3	3	2	4	3	3	3	2
R26	2	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	3	3	3	3
R27	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3
R28	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	2	2	2	3
R29	3	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5
R30	4	3	2	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4	3	3	4	4
Jumlah	111	116	100	121	110	118	107	105	118	102	109	111	100	101	94	90	93	89
Rata-rata	3,7 0	3,8 7	3,33	4,0 3	3,6 7	3,93	3,57	3,5 0	3,93	3,4 0	3,63	3,70	3,3 3	3,3 7	3,13	3,0 0	3,1 0	2,9 7
Total	3.6333			3.8778			3.6667			3.5778			3.2778			3.0222		

Lampiran 5. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Warna

Responden	Perlakuan																	
	A1B1			A2B1			A3B1			A1B2			A2B2			A3B2		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	5	4	4	1	3	2	5	5	3	2	2	4	4	3	4	4	4	5
R2	2	3	3	2	4	2	5	4	3	2	3	3	1	1	1	1	1	1
R3	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	4	2	3	2	1	1	1
R4	1	3	1	1	2	1	5	3	3	3	4	3	2	3	3	1	3	1
R5	3	4	5	2	4	2	5	4	4	2	3	3	3	2	3	2	3	3
R6	2	2	3	2	3	4	3	3	3	5	3	5	4	5	4	3	3	3
R7	4	4	3	4	3	3	5	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4
R8	3	4	2	3	3	3	4	4	3	2	3	2	2	4	2	2	3	4
R9	5	3	3	5	5	3	4	5	4	4	4	2	4	4	4	3	3	2
R10	4	2	3	3	2	4	2	4	3	5	5	4	3	4	4	2	3	4
R11	5	2	3	2	3	3	5	5	2	4	4	4	3	5	3	3	3	2
R12	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3
R13	4	4	3	4	4	3	5	5	4	3	2	2	4	1	3	2	3	4
R14	3	5	4	2	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	5	4
R15	3	3	4	3	4	2	5	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	2
R16	2	3	2	2	3	2	4	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
R17	2	4	3	3	2	2	4	4	2	5	2	4	4	3	2	2	1	2
R18	2	2	3	2	3	2	5	4	3	5	4	5	3	4	2	1	2	1
R19	1	2	2	1	1	1	2	2	2	2	5	4	4	5	5	1	2	2
R20	2	2	3	3	3	2	4	3	3	1	1	1	4	2	2	5	3	3
R21	4	4	4	3	4	3	5	5	4	4	5	4	2	2	3	2	2	2
R22	5	4	4	3	5	5	5	5	3	2	3	4	1	3	3	1	1	1
R23	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	4	3	5	3	1	1	1
R24	4	3	4	3	3	3	3	3	4	2	4	5	1	4	3	2	1	1
R25	1	3	2	1	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
R26	4	5	5	4	4	4	3	5	4	2	5	4	4	5	5	1	2	2
R27	3	4	5	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3
R28	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5	4
R29	2	5	5	4	5	3	5	5	4	4	4	5	4	3	5	4	4	4
R30	3	2	3	2	2	2	4	3	2	5	5	4	2	3	5	2	2	3
Jumlah	92	99	98	82	97	84	124	113	94	95	108	106	91	102	97	74	81	78
Rata-rata	3.07	3.30	3.27	2.73	3.23	2.80	4.13	3.77	3.13	3.17	3.60	3.53	3.03	3.40	3.23	2.47	2.70	2.60
Total	3.2111			2.9222			3.6778			3.4333			3.2222			2.5889		

Lampiran 6. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Rasa

Responden	Perlakuan																	
	A1B1			A2B1			A3B1			A1B2			A2B2			A3B2		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	3	3	4	5	3	1	4	4	5	3	4	5	4	3	2	3	4
R2	4	4	4	2	3	4	4	3	2	5	3	4	2	2	2	4	3	3
R3	4	3	2	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	4	3	3
R4	5	4	4	2	2	2	1	3	2	2	4	3	4	4	4	3	2	3
R5	3	4	4	3	4	2	4	4	5	5	3	2	4	2	4	3	2	3
R6	5	3	5	3	3	3	2	2	4	3	3	2	4	5	4	3	3	3
R7	5	5	2	4	3	3	5	5	3	2	4	4	5	3	5	3	4	4
R8	3	4	4	4	5	4	4	4	4	3	4	4	3	4	2	2	4	4
R9	5	5	4	2	4	3	3	5	5	5	4	4	5	5	5	2	3	3
R10	4	4	3	4	4	4	4	4	3	1	4	4	4	3	4	3	3	3
R11	5	4	3	2	4	5	2	5	4	3	3	5	5	5	5	2	2	2
R12	2	3	3	3	4	3	4	4	4	5	4	3	3	4	2	3	2	3
R13	4	4	4	3	4	3	4	4	4	5	4	3	4	3	4	2	2	2
R14	4	4	4	5	3	4	5	5	3	3	4	3	3	3	3	2	2	2
R15	3	3	5	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	5	3	3	2	3
R16	4	2	2	4	3	2	3	2	4	4	2	2	2	2	3	2	2	1
R17	5	4	4	3	4	2	3	2	4	3	3	4	3	3	2	4	5	3
R18	4	4	5	3	4	5	3	4	5	2	4	3	2	2	3	2	2	1
R19	2	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	2	2	2	3	3	2
R20	4	5	5	2	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3
R21	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	2	3	4	4	4	4	3	2
R22	4	2	3	3	5	5	5	3	4	3	5	4	3	3	2	2	2	1
R23	5	5	4	4	4	4	2	3	5	5	4	3	2	4	3	3	2	1
R24	4	5	5	2	4	4	3	4	4	2	5	5	2	3	3	2	2	1
R25	4	5	5	3	4	3	3	4	3	2	4	3	2	3	3	2	2	1
R26	5	5	5	3	4	2	3	5	2	3	4	3	3	4	3	3	3	3
R27	3	3	4	3	5	4	4	5	5	4	3	3	2	3	2	2	2	3
R28	4	5	5	3	4	4	4	4	4	2	4	3	2	3	3	2	2	1
R29	2	3	4	1	4	4	3	5	4	2	4	4	4	4	4	4	3	2
R30	5	5	4	3	3	3	4	5	4	5	4	2	2	4	3	2	3	2
Jumlah	119	117	117	95	114	106	104	117	115	100	110	102	97	103	96	82	79	72
Rata-rata	3.97	3.90	3.90	3.17	3.80	3.53	3.47	3.90	3.83	3.33	3.67	3.40	3.23	3.43	3.20	2.73	2.63	2.40
Total	3.9222			3.5000			3.7333			3.4667			3.2889			3.9222		

Lampiran 7. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur

Responden	Perlakuan																	
	A1B1			A2B1			A3B1			A1B2			A2B2			A3B2		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	5	5	3	4	4	3	4	2	3	5	3	4	4	4	3	1	3	3
R2	3	5	4	4	2	5	4	4	4	5	3	4	3	3	3	3	3	3
R3	3	2	3	3	3	4	5	5	4	3	3	3	2	4	1	4	2	3
R4	2	3	4	2	2	4	2	2	3	2	4	3	3	2	3	1	2	2
R5	5	3	2	3	3	3	4	3	4	5	3	2	3	4	2	3	3	3
R6	3	2	4	4	2	3	5	3	4	3	3	2	3	4	3	3	3	3
R7	3	4	3	4	5	4	5	4	4	2	4	4	3	3	3	2	2	3
R8	2	4	4	4	5	4	4	4	3	3	4	4	3	4	2	2	2	2
R9	5	5	4	3	4	3	5	5	3	5	4	4	5	5	5	3	3	3
R10	5	4	3	4	3	2	4	3	3	1	4	4	3	3	3	3	3	4
R11	4	4	5	3	4	4	5	4	3	3	3	5	4	4	4	2	2	2
R12	5	4	4	3	3	3	4	3	4	5	4	3	3	4	2	3	3	4
R13	5	4	4	3	3	3	3	3	3	5	4	3	4	4	4	2	2	2
R14	4	4	2	4	4	4	5	5	4	3	4	3	5	4	5	2	2	2
R15	5	4	4	4	3	4	4	3	5	3	4	4	4	4	5	3	2	2
R16	4	3	2	2	3	2	4	3	3	4	2	2	4	3	4	2	3	3
R17	4	4	4	4	4	3	5	4	4	3	3	4	2	2	2	3	3	4
R18	4	5	3	4	4	4	5	4	5	2	4	3	1	3	1	3	1	3
R19	4	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	3	2	1	1	2	2
R20	2	4	4	3	3	4	4	5	4	3	4	4	3	3	3	3	4	3
R21	4	4	2	3	4	4	5	4	4	3	2	3	2	2	1	3	2	2
R22	5	5	4	4	5	5	5	5	5	3	5	4	2	2	4	2	2	1
R23	4	4	3	3	4	3	5	4	5	5	4	3	4	2	4	1	1	2
R24	4	4	4	3	4	2	4	5	5	2	5	5	2	3	3	1	1	2
R25	2	3	2	4	4	2	4	5	5	2	4	3	2	3	2	1	1	2
R26	4	3	2	4	3	2	5	5	5	3	4	3	3	4	3	2	2	2
R27	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	2	2
R28	3	4	3	4	4	4	5	5	5	2	4	3	4	3	4	4	4	4
R29	5	3	3	3	3	4	3	3	4	2	4	4	4	2	4	2	2	2
R30	4	3	3	4	4	4	5	5	5	5	4	2	1	5	2	1	2	1
Jumlah	115	114	100	105	108	104	131	119	122	100	110	102	92	98	89	68	69	76
Rata-rata	3.83	3.80	3.33	3.50	3.60	3.47	4.37	3.97	4.07	3.33	3.67	3.40	3.07	3.27	2.97	2.27	2.30	2.53
Total	3.6556			3.5222			4.1333			3.4667			3.1000			2.3667		

Lampiran 8. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Aroma, Warna, Rasa dan Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	Aroma	223.054 ^a	6	37.176	1.061E3	.000
	Warna	183.702 ^b	6	30.617	411.611	.000
	Rasa	213.273 ^c	6	35.546	922.197	.000
	Tekstur	210.367 ^d	6	35.061	1.039E3	.000
RasioTepungSagudan TepungMocaf	Aroma	.245	2	.122	3.489	.064
	Warna	.209	2	.104	1.402	.284
	Rasa	.863	2	.432	11.199	.002
	Tekstur	.319	2	.160	4.735	.030
JenisTepungUbiJalar Ungu	Aroma	.846	1	.846	24.150	.000
	Warna	.161	1	.161	2.158	.168
	Rasa	1.650	1	1.650	42.811	.000
	Tekstur	2.824	1	2.824	83.723	.000
RasioTepungSagudan TepungMocaf* JenisTepungUbiJalar Ungu	Aroma	.321	2	.161	4.582	.033
	Warna	1.818	2	.909	12.223	.001
	Rasa	.703	2	.352	9.122	.004
	Tekstur	2.192	2	1.096	32.489	.000
Error	Aroma	.421	12	.035		
	Warna	.893	12	.074		
	Rasa	.463	12	.039		
	Tekstur	.405	12	.034		
Total	Aroma	223.475	18			
	Warna	184.595	18			
	Rasa	213.736	18			
	Tekstur	210.772	18			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

b. R Squared = .995 (Adjusted R Squared = .993)

c. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

d. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .997)

Lampiran 9. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Penerimaan Panelis

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: TingkatPenerimaanPanelis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	207.523 ^a	6	34.587	2.407E3	.000
RasioTepungSagudan TepungMocaf	.348	2	.174	12.101	.001
JenisTepungUbiJalar Ungu	1.191	1	1.191	82.896	.000
RasioTepungSagudan TepungMocaf* JenisTepungUbiJalar Ungu	.953	2	.477	33.167	.000
Error	.172	12	.014		
Total	207.695	18			

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

Lampiran 10. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Aroma

Aroma

Duncan				
Rasi o Te...	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3B2	3	3.0233		
A2B2	3	3.2767	3.2767	
A1B2	3		3.5767	3.5767
A1B1	3			3.6333
A3B1	3			3.6667
A2B1	3			3.8777
Sig.		.123	.073	.092

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Warna

Warna

Duncan				
Rasi o Te...	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3B2	3	2.5900		
A2B1	3	2.9200	2.9200	
A1B1	3		3.2133	3.2133
A2B2	3		3.2200	3.2200
A1B2	3		3.4333	3.4333
A3B1	3			3.6767
Sig.		.164	.053	.077

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 12. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Rasa

Rasa

Duncan					
Rasi o Te...	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A3B2	3	2.5867			
A2B2	3		3.2867		
A1B2	3		3.4667	3.4667	
A2B1	3		3.5000	3.5000	
A3B1	3			3.7333	3.7333
A1B1	3				3.9233
Sig.		1.000	.229	.139	.259

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 13. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Kesukaan Tekstur

Tekstur

Duncan		Subset for alpha = 0.05			
Rasio Tepung	N	1	2	3	4
A3B2	3	2.3667			
A2B2	3		3.1033		
A1B2	3			3.4667	
A2B1	3			3.5233	
A1B1	3			3.6533	
A3B1	3				4.1367
Sig.		1.000	1.000	.259	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 14. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Organoleptik Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* terhadap Tingkat Penerimaan Panelis

TingkatPenerimaanPanelis

Duncan		Subset for alpha = 0.05			
Rasio Tepung	N	1	2	3	4
A3B2	3	2.6433			
A2B2	3		3.2233		
A2B1	3			3.4567	
A1B2	3			3.4867	
A1B1	3			3.6333	3.6333
A3B1	3				3.8067
Sig.		1.000	1.000	.111	.102

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 15. Hasil Analisis *One Way* ANOVA Parameter Uji Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar Protein	Between Groups	2.545	2	1.272	2.603	.154
	Within Groups	2.933	6	.489		
	Total	5.478	8			
Kadar Lemak	Between Groups	.321	2	.161	3.210	.113
	Within Groups	.300	6	.050		
	Total	.621	8			
Kadar Abu	Between Groups	.310	2	.155	13.732	.006
	Within Groups	.068	6	.011		
	Total	.377	8			
Kadar Air	Between Groups	9.500	2	4.750	3.167	.115
	Within Groups	9.000	6	1.500		
	Total	18.500	8			
Kadar Karbohidrat	Between Groups	17.691	2	8.846	2.892	.132
	Within Groups	18.349	6	3.058		
	Total	36.040	8			
Kadar Kalori	Between Groups	6.443	2	3.222	9.629	.013
	Within Groups	2.007	6	.335		
	Total	8.451	8			
Kadar Serat	Between Groups	6.594	2	3.297	19.792	.002
	Within Groups	.999	6	.167		
	Total	7.593	8			

Lampiran 16. Hasil Analisis Sidik Ragam Uji Kadar Antosianin Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free* dan Tepung Ubi Jalar Ungu Mentah Maupun Kukus

ANOVA

Antosianin

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2822.210	4	705.552	421.984	.000
Within Groups	16.720	10	1.672		
Total	2838.930	14			

Lampiran 17. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Abu Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Antosianin

Duncan

Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3	2.6736E0		
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3	3.2752E0		
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	3.8433E0		
kukus	3		2.1322E1	
mentah	3			3.7263E1
Sig.		.315	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 18. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Air Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Air

Duncan

Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3	5.267
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3	6.767
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	7.767
Sig.		.052

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 19. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Abu Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Abu

Duncan			
Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3	2.234933	
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3		2.596400
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3		2.654067
Sig.		1.000	.531

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 20. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Kadar Protein Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Protein

Duncan		
Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3	5.247167
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	5.848333
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3	6.548400
Sig.		.070

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 21. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Kadar Lemak Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Lemak

Duncan		
Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3	12.247833
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	12.346033
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3	12.688500
Sig.		.059

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 22. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Uji Kadar Karbohidrat Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Karbohidrat

Duncan		
Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05
		1
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	71.384900
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3	71.846167
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3	74.562733
Sig.		.075

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 23. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Total Kalori Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Kalori

Duncan			
Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	63.01	
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3	63.57	
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3		65.02
Sig.		.280	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 24. Hasil Analisis Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Formulasi Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.), Tepung Mocaf, dan Tepung Ubi Jalar Ungu sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Gluten Free*

Kadar Serat

Duncan			
Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A2B1 = Tepung Sagu 85 gr : Tepung Mocaf 15 gr	3	1.39783E1	
A1B1 = Tepung Sagu 100 gr : Tepung Mocaf 0 gr	3		1.52850E1
A3B1 = Tepung Sagu 70 gr : Tepung Mocaf 30 gr	3		1.60518E1
Sig.		1.000	.061

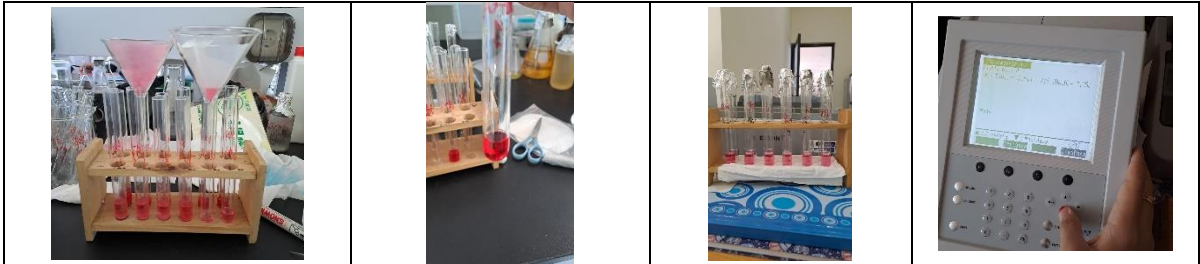
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 25. Tabel Perhitungan Rendemen Tepung Ubi Jalar Ungu

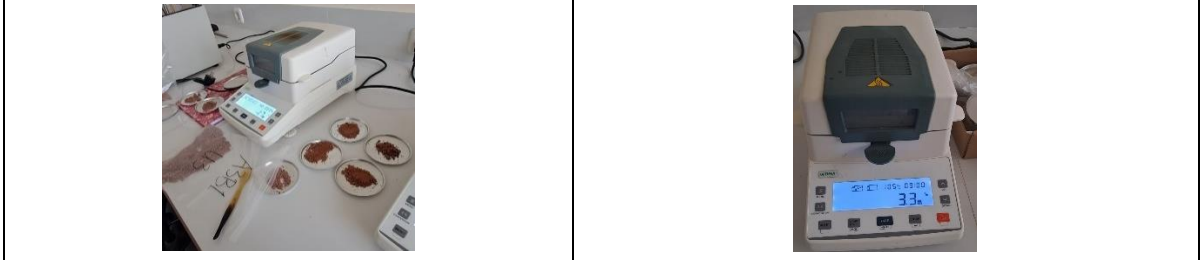
Sampel	Berat Sebelum Pengeringan (g)	Berat Setelah Pengeringan (g)	Rendemen (%)
Tepung Ubi Jalar Ungu Mentah	200	60,38	30,2
Tepung Ubi Jalar Ungu Kukus	200	51,02	25,5

Lampiran 26. Dokumentasi Penelitian

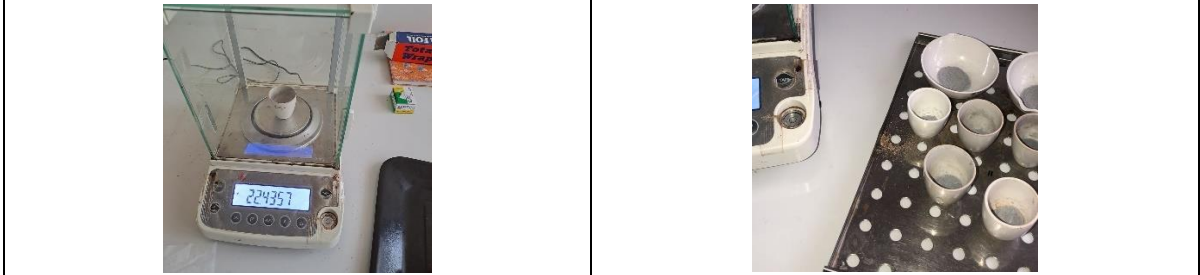




Pengujian Antosianin



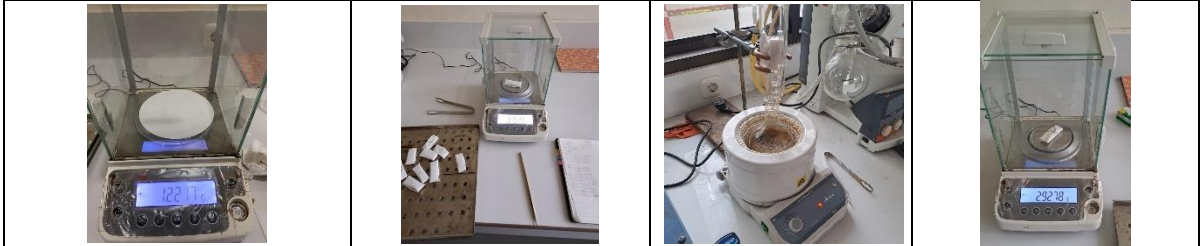
Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu



Pengujian Kadar Protein



Pengujian Kadar Lemak





Pengujian Kadar Serat Kasar