

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc. Virginia.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. (2022). *Produksi Tanaman Buah-Buahan*. Badan Pusat Statistika. Jakarta. Indonesia.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1998). *Tepung Bumbu. Standarisasi Nasional Indonesia (SNI) 01-4476-1998*. Badan Standar Nasional. Jakarta. Indonesia.
- Adiwignya, D. W. 2019. Pengaruh Rasio Santan Kering dan Tepung Beras terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Premiks Kue Tradisional Nagasari. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Afidah, N., & Mardiana, M. (2021). Potensi Nagasari Formulasi Tepung Jagung dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Kudapan PMT-P Balita Stunting. *Sport and Nutrition Journal*, 3(2), 39-50.
- Agustin, A. D., Purwasih, R., Nugroho, P. M. A., Nasikin, M. A., & Tolkhah, R. (2023). Penetapan Kadar Serat *Crackers* Substitusi Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa textilia*). *Jurnal Farmasindo*, 7(2), 5-10.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2018). Karakteristik Fisik, Kandungan Gizi Tepung Kulit Pisang dan Perbandingannya terhadap Syarat Mutu Tepung Terigu. *JRST (Jurnal Riset Sains dan Teknologi)*, 2(2), 45-50.
- B POM (Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan) No. 13. 2016. *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Daud, A., Suriyati., & N. Yanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *LUTJANUS*, 24(2), 11-16.
- Daulay, R. A., Jannah, R., Yolanda, S. D., Karina, S. T., Annisa, G., & Pulungan, N. A. (2023). Percobaan Fermentasi Kacang Kedelai (*Glycine max* (L.) *Merrii*) sebagai Tauco dengan Berbagai Jenis Tepung di Medan. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 5(1), 2244-2251.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. (2019). Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Maizena pada Pembuatan *Cookies Green Tea*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 25-36.
- Dreher, J., Blach, C., Terjung, N., Gibis, M., & Weiss, J. (2020). Formation and Characterization of Plant-Based Emulsified and Crosslinked Fat Crystal Networks to Mimic Animal Fat Tissue. *Journal of Food Science*, 85(2), 421-431.
- Erfiza, N. M., Hasni, D., & Syahrina, U. (2018). Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 28-35.
- Faradillah, N., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2016). Karakteristik Permen Karamel Susu Rendah Kalori dengan Proporsi Sukrosa dan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*) Yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).

- Gusnadi, D., R. Taufiq., dan E. Baharta. 2021. Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12): 2883-2888.
- Hakiki, N. N., & Afifah, C. A. N. (2019). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung *Premix*. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 99-109.
- Hartati, F. K. (2018). Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) Menjadi Donat Tinggi Kalsium. *Food Science and Technology Journal (Foodscitech)*, 1(1).
- Hikmah, A. R., & Maisarah, M. (2023). Utilization of Kepok Banana Peel Waste as Composite Ingredients of Kenari (Kepok Banana Crispy) for Approaching Novel Food and Waste Management Sustainability Using Organoleptic Testing. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(9).
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik Tekstur Roti Manis dari Tepung, Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 12-21.
- Jariyah, J., & Vestra, A. (2023). Characteristics of Rice Analog from Composite Flour (Mocaf: Sago: Soybean: Moringa Leaf) with Addition of Carrageenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 95-104.
- Karfinto, K., & Anugrahati, N. A. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Kue Semprong yang Disubstitusi Dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit dan Sosoh. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 34-45.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus bobilis var. Microcarpa*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Kristiastuti & Afifah. (2015). *Pengertian Dasar Kue Indonesia dan Minuman Indonesia*. Buku Ajar. Surabaya: Unesa.
- Kurniawan, M. F., Rohmayanti, T., & Dwiyantri, S. N. I. (2023). Karakteristik Sensori dan Kimia Mochi dengan Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* L.). *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2), 181-192.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9-15.
- Lestari, M. S., Ansharullah., & Hermanto. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Penilaian Fisikokimia dan Organoleptik Kue Mangkok. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 3(2), 1194-1207.
- Li, M., Dhital, S., & Wei, Y. (2017). Multilevel Structure of Wheat Starch and Its Relationship to Noodle Eating Qualities. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(5), 1042-1055.
- Lolo, A., Patandean, C. F., & Ruslan, E. (2020). Karakterisasi Air Daerah Panas Bumi Pencong dengan Metode AAS (Atomic Absorption Spectrophotometer) di Kecamatan Biringbulu, Kabupaten Gowa Propinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Geoelebes*, 4(2), 102-110.
- Manalu, D. V. E., & Srimati, M. (2020). Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* linn) dalam Pembuatan Cookies. *Binawan Student Journal*, 2(1), 226-230.

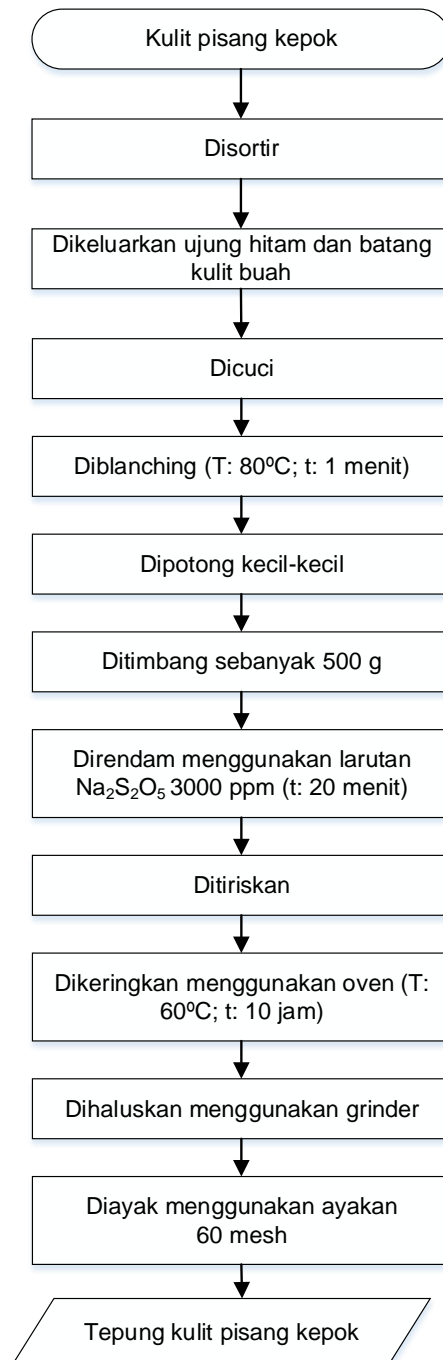
- Marsita, A. R., Ratna, R., & Putra, B. S. (2019). Kajian Variasi Lama Perendaman dalam Larutan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) terhadap Kualitas Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(4), 552-561.
- Nainggolan, F., Diachanty, S., Kusumaningrum, I., Irawan, I., & Zuraida, I. (2022). Karakteristik Fisikokimia dan Penerimaan Konsumen terhadap Nugget Udang dengan Penambahan Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 17(1), 43-52.
- Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional dengan Bahan Dasar Singkong di Dapur Pastry Hotel eL Royale Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(1), 49-58.
- Nurhidajah, Pranata, B., & Yonata, D. (2021). Pemodelan Persamaan Arrhenius untuk Memprediksi Umur Simpan Penyedap Rasa Cangkang Rajungan. *AGROINTEK: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 15(2), 566-573.
- Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54-68.
- Pangestika, A. I., & Srimati, M. (2021). Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Bolu Kukus. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan dan Aplikasinya*, 4(1), 39-50.
- Pradita, N., Widanti, Y. A., & Wulandari, Y. W. (2021). Formulasi *Egg Roll* Ubi Jalar Ungu-Kuning dan Putih (*Ipomoea batatas* L) dengan Substitusi Kacang Kedelai (*Glycine max* Merill). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 6(2), 14-24.
- Prameswari, J. D. (2019). *Pengaruh Proporsi Ekstrak Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.) Dibanding Santan Kombinasi dengan Susu Kedelai atau Susu Kacang Hijau terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Kue Talam* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020). Karakteristik Roti dari Tepung Terigu dan Tepung Komposit dari Tepung Terigu dengan Tepung Fermentasi Umbi Jalar Oranye. *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains (SAINTEKS)*, 7(3), pp. 649-654.
- Proverawati, A., Nuraeni, I., Sustriawan, B., & Zaki, I. (2019). Upaya Peningkatan Nilai Gizi Pangan Melalui Optimalisasi Potensi Tepung Kulit Pisang Raja, Pisang Kepok, dan Pisang Ambon. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 3(1), 49.
- Putri, N. N. Y., Hermanto, R. A., & Ulfah, A. (2020). Analisis Kandungan Serat dan Uji Hedonik pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza nivara* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(2), 129-136.
- Rahayu, Y. A., & Iryani, A. S. (2024). Pemanfaatan Limbah Kopi (*Canephora*) sebagai Bahan Bakar Alternatif dalam Bentuk Briket. *Jurnal Knowledge Applied Theory Chemical Sustainability*, 1(1), 14-19.

- Ramadhany, P., & Hardono, J. K. (2021). The Effect of Hydrochloric Acid Solution and Glycerol on The Mechanical, Hydrate Properties and Degradation Rate of Biofilm From Ripe Banana Peels. *Jurnal Rekayasa Proses*, 15(2), 202-216.
- Rustanti, M. E. (2018). Potensi Kulit Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca* L) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Es Krim. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Sadek, N. F. (2024). Utilization of Banana Peel as Functional Ingredient in Pudding: Physicochemical and Sensory Aspects. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1324, No. 1, p. 012117). IOP Publishing.
- Safitri, P. E., Pratiwi, A. R., Lestari, L. A., Wati, D. A., & Febriani, W. (2023). Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) terhadap Sifat Kimia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technramaology and Nutrition)*, 22(1), 6-15.
- Saleh, A. S., Wang, P., Wang, N., Yang, L., & Xiao, Z. (2019). Brown Rice Versus White Rice: Nutritional Quality, Potential Health Benefits, Development of Food Products, and Preservation Technologies. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 18(4), 1070-1096.
- Santoso, K., Herowati, U. K., Rotinsulu, D. A., Murtini, S., Ridwan, M. Y., Hikman, D. W., ... & Sukmawinata, E. (2021). Perbandingan Deteksi Titer Antibodi Pascavaksinasi Rabies Berbasis Kolorimetri Menggunakan ELISA Reader dan Kamera Telepon Genggam. *Jurnal Veteriner Maret*, 22(1), 79-85.
- Saputri, G. A. R., & Afrila, A. P. (2017). Penetapan Kadar Kalsium pada Brokoli (*Brassica oleracea*, L.) Segar, Kukus, Dan Rebus Secaraspektrofotometri Serapan Atom (SSA). *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 251-257.
- Sariadi, S., Zulkifli, Z., Adriana, A., Yunus, M., Ridwan, R., Salmayah, S., ... & Izzati, I. A. (2023). Utilization of Banana Kepok as Active Charcoal For The Process of Purification of Used Cooking Oil Using The Adsorption Method. *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, 21(01).
- Silviwanda, S., Naenum, N. T., Putri, N. U., Mayangsari, R., & Fadilla, R. T. (2023). Perbandingan Sifat Fisikokimia Pati Tepung Beras, Singkong & Pisang Termodifikasi dengan Ragi (*Saccharomycess cerevisiae*). *EDUFORTECH*, 8(1), 43-52.
- Sofyan, S., Maesaroh, E., Windyaningrum, R., & Mahardhika, B. P. (2020). The Comparison of Crude Fat Analysis Between Separated Soxhlet Method and One Extractor Soxhlet Method for Several Feed Ingredients. *Jurnal Temapela*, 3(2), 60-64.
- Tama, J. B., Kumalaning Sih, S., & Mulyadi, A. F. (2014). Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia* NE Br.). Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO<sub>3</sub>. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 73-82.
- Tionika, S. A. (2019). Identifikasi Tepung Kulit Pisang Kepok terhadap Kadar Proksimat Menggunakan Metode Pengeringan Oven. *Binawan Student Journal*, 1(3), 131-136.

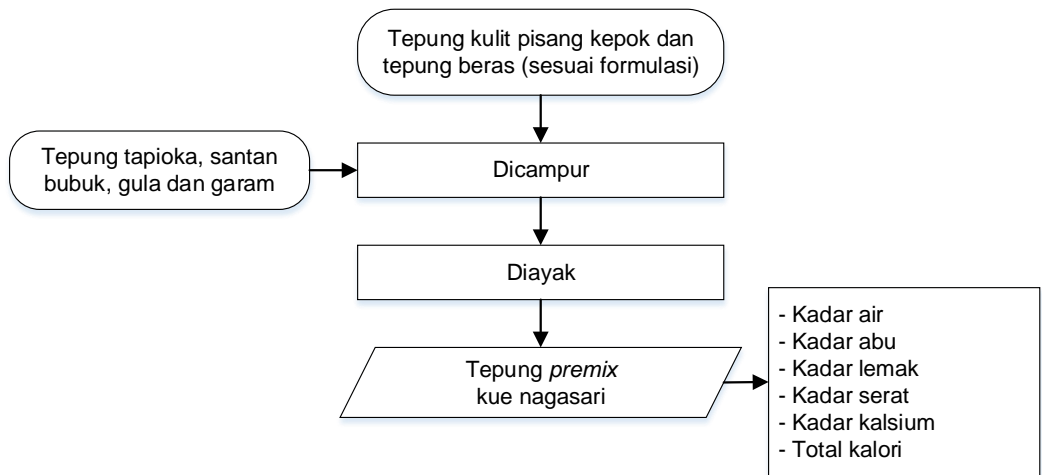
- Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 248-256.
- Yuniyanti, D. N., Ismail, E., & Susilo, J. (2017). Pengaruh Penambahan labu Kuning dan Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Gizi makanan Tradisional Nagasari. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 13(2), 110-117.
- Zahara, R. (2022). Daya Terima Konsumen terhadap Olahan Makanan Berupa Bolu Cake dengan Variasi Tepung Premix Substitusi Tepung Kacang Hijau dan Tepung Daun Katuk (Sukahitu). *Wahana Inovasi: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat UISU*, 11(1), 24-28.

## LAMPIRAN

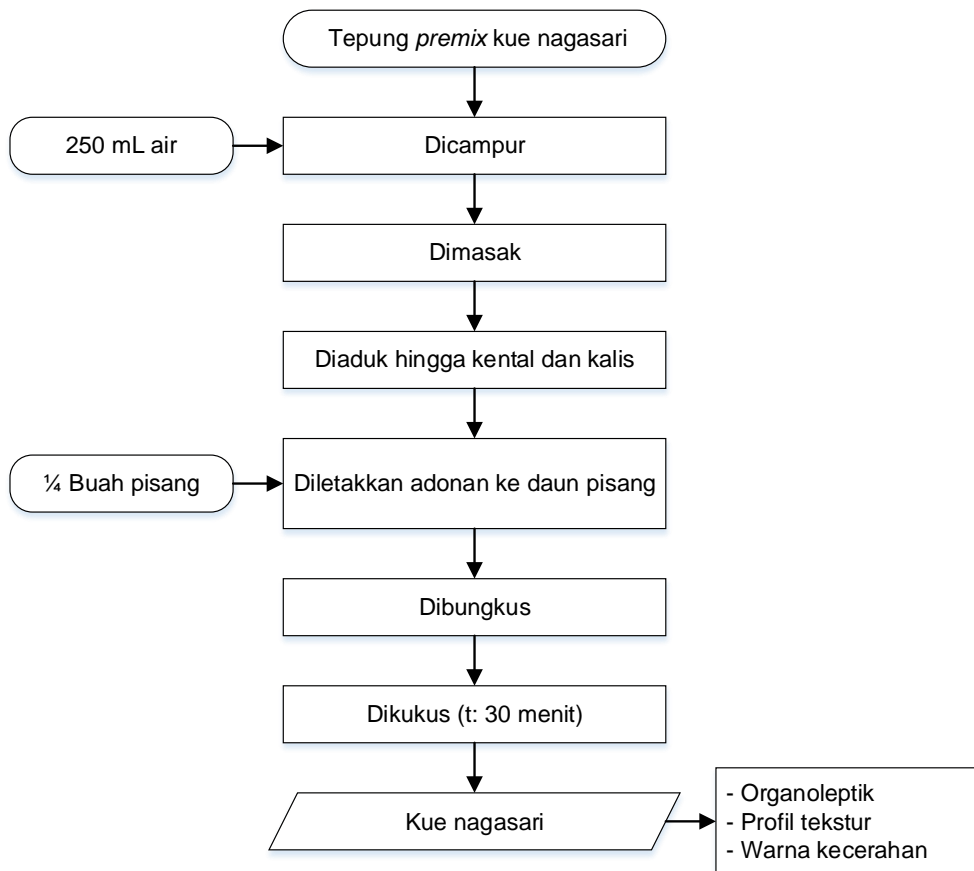
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok



Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Premix Kue Nagasari



Lampiran 3. Diagram Alir Pembuatan Kue Nagasari



## Lampiran 4. Data Organoleptik Kue Nagasari

- **Parameter Warna**

Nama Panelis	Sampel											
	A0U1	A0U2	A0U3	A1U1	A1U2	A1U3	A2U1	A2U2	A2U3	A3U1	A3U2	A3U3
Adila	5	5	5	2	3	2	2	3	3	1	1	3
Sarmila	5	4	5	4	3	4	3	4	4	3	4	3
Imam	5	3	5	3	4	3	3	4	4	3	3	2
Emer	3	4	3	2	2	4	3	3	4	2	3	4
Firda	5	5	5	4	3	4	2	4	4	2	3	2
Adel	5	5	5	1	1	3	2	2	2	3	4	2
Rifqah	5	5	5	3	3	4	3	2	4	2	2	3
Vemy	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
Ngungi	5	5	5	2	2	2	2	4	3	2	3	3
Ilma	3	2	2	2	3	2	3	2	3	3	2	3
Bitu	4	4	4	4	4	3	2	3	3	3	3	3
Tika	5	5	5	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Erika	5	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3
Luthfi	4	4	4	3	2	2	3	2	3	2	4	4
Dinal	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4
Rafiqah	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Rizka	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Setia	3	3	3	2	2	1	3	2	2	1	2	1
Maura	4	4	4	2	2	1	3	2	2	2	2	2
Vera	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4
Veia	3	3	4	2	3	4	4	3	2	4	4	4
Rena	4	3	5	2	2	2	1	2	3	3	2	4
Aksa	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3
Jihan	5	5	5	2	2	4	4	4	1	5	4	3
Karin	5	5	4	3	4	4	3	5	3	2	4	3
<b>Total</b>	<b>4.2</b>	<b>4.04</b>	<b>4.24</b>	<b>2.68</b>	<b>2.68</b>	<b>2.88</b>	<b>2.8</b>	<b>3</b>	<b>2.96</b>	<b>2.64</b>	<b>3</b>	<b>2.88</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>4.16</b>			<b>2.74</b>			<b>2.92</b>			<b>2.84</b>		



- Parameter Rasa

Nama Panelis	Sampel											
	A0U1	A0U2	A0U3	A1U1	A1U2	A1U3	A2U1	A2U2	A2U3	A3U1	A3U2	A3U3
Adila	4	4	3	4	5	3	4	4	4	3	2	3
Sarmila	2	3	5	4	3	3	4	3	2	3	2	2
Imam	4	2	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3
Emer	2	3	2	4	4	2	2	2	3	1	2	2
Firda	5	5	5	4	5	5	4	4	2	3	2	4
Adel	5	3	4	1	2	2	1	1	1	2	2	1
Rifqah	4	3	3	4	3	3	3	3	2	3	1	2
Vemy	4	4	4	5	5	3	4	3	3	4	3	4
Ngungi	4	3	3	3	4	4	2	3	3	3	2	2
Ilma	4	5	3	4	4	3	3	2	4	1	4	2
Bitu	5	5	5	4	4	3	3	4	2	2	2	3
Tika	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	3	3
Erika	5	5	5	4	4	3	3	3	3	3	3	3
Luthfi	3	3	4	3	4	3	3	2	4	2	3	3
Dinal	3	3	5	5	4	4	3	3	3	3	3	5
Rafiqah	5	5	5	1	1	3	3	3	1	1	3	3
Rizka	5	5	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Setia	3	4	3	3	4	3	2	3	2	2	2	2
Maura	5	4	4	2	4	3	3	1	3	4	2	2
Vera	3	4	3	2	3	2	4	2	3	2	3	3
Veve	5	3	5	3	4	2	4	4	2	1	1	2
Rena	3	4	5	4	4	4	3	2	3	1	3	4
Aksa	4	3	4	4	4	4	3	2	2	3	4	2
Jihan	5	5	5	2	4	4	5	4	3	5	2	2
Karin	5	5	5	5	4	2	3	5	2	2	3	4
<b>Total</b>	<b>4.08</b>	<b>3.92</b>	<b>4.08</b>	<b>3.36</b>	<b>3.72</b>	<b>3.16</b>	<b>3.16</b>	<b>2.92</b>	<b>2.72</b>	<b>2.52</b>	<b>2.52</b>	<b>2.72</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>4.02</b>			<b>3.41</b>			<b>2.93</b>			<b>2.58</b>		

- Parameter Tekstur

Nama Panelis	Sampel											
	A0U1	A0U2	A0U3	A1U1	A1U2	A1U3	A2U1	A2U2	A2U3	A3U1	A3U2	A3U3
Adila	4	4	4	4	4	3	2	3	2	2	2	3
Sarmila	3	4	3	4	3	3	3	4	2	3	3	2
Imam	4	3	4	4	2	3	4	2	4	4	3	2
Emer	3	4	4	3	3	4	2	3	4	2	2	2
Firda	5	5	5	5	4	4	3	2	4	2	2	4
Adel	5	4	5	2	2	2	1	1	1	2	2	1
Rifqah	5	5	5	4	4	4	3	2	3	2	1	3
Vemy	5	4	4	4	5	3	4	3	3	4	3	4
Ngungi	4	4	4	3	4	3	2	4	3	2	2	2
Ilma	4	5	2	4	4	4	1	2	4	1	1	2
Bitu	5	4	5	5	4	3	2	4	2	2	2	3
Tika	5	5	5	5	3	5	3	4	2	5	2	2
Erika	5	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	3
Luthfi	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3
Dinal	3	3	4	4	3	3	3	2	4	2	3	4
Rafiqah	4	4	4	2	3	2	2	3	3	1	2	2
Rizka	4	4	4	1	2	1	1	2	1	1	1	2
Setia	4	4	4	3	4	3	2	3	1	2	2	1
Maura	2	4	3	4	3	3	2	2	3	2	2	1
Vera	4	4	3	2	3	2	4	2	2	2	2	3
Veve	4	4	4	2	4	2	3	4	2	2	1	2
Rena	3	2	5	3	2	2	2	1	1	1	2	1
Aksa	4	3	4	3	3	3	3	2	3	4	3	2
Jihan	5	5	5	2	4	3	5	3	4	2	3	1
Karin	5	4	3	5	4	3	4	3	2	3	2	3
<b>Total</b>	<b>4.12</b>	<b>4.04</b>	<b>4.04</b>	<b>3.36</b>	<b>3.32</b>	<b>3</b>	<b>2.72</b>	<b>2.68</b>	<b>2.64</b>	<b>2.4</b>	<b>2.16</b>	<b>2.32</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>4.06</b>			<b>3.22</b>			<b>2.68</b>			<b>2.29</b>		

- Parameter Aroma

Nama Panelis	Sampel											
	A0U1	A0U2	A0U3	A1U1	A1U2	A1U3	A2U1	A2U2	A2U3	A3U1	A3U2	A3U3
Adila	4	5	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3
Sarmila	4	5	4	3	2	2	3	3	3	4	3	2
Imam	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3
Emer	2	2	2	2	2	3	3	2	4	2	3	3
Firda	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Adel	5	4	5	3	4	4	2	4	2	4	4	4
Rifqah	5	4	4	4	4	4	5	2	2	4	4	3
Vemy	4	5	5	4	4	3	4	4	3	4	5	4
Ngungi	4	3	3	2	4	3	3	4	4	4	4	3
Ilma	4	4	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4
Bitu	5	4	5	5	4	3	2	4	2	3	2	3
Tika	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
Erika	4	5	5	4	4	4	4	4	5	3	4	4
Luthfi	3	3	3	4	3	3	4	2	3	3	3	3
Dinal	4	3	5	4	3	3	2	3	3	4	4	4
Rafiqah	4	4	4	3	4	5	2	4	2	2	3	2
Rizka	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Setia	3	2	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2
Maura	4	4	5	2	2	2	4	3	3	3	2	2
Vera	4	3	2	4	4	3	4	3	4	3	3	2
Veve	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4
Rena	5	5	4	4	2	5	3	3	4	3	4	2
Aksa	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3
Jihan	5	5	5	3	3	2	4	3	4	4	4	2
Karin	5	3	4	5	5	4	3	5	3	3	5	2
<b>Total</b>	<b>4.16</b>	<b>3.76</b>	<b>3.96</b>	<b>3.52</b>	<b>3.52</b>	<b>3.52</b>	<b>3.36</b>	<b>3.48</b>	<b>3.44</b>	<b>3.36</b>	<b>3.56</b>	<b>3.04</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3.96</b>			<b>3.52</b>			<b>3.42</b>			<b>3.32</b>		

Lampiran 5. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Pengujian Organoleptik Kue Nagasari

• **Parameter Warna**

**ANOVA**

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.045	2	.023	1.165	.374
Within Groups	.116	6	.019		
Total	.161	8			

• **Parameter Rasa**

**ANOVA**

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.958	2	.479	9.034	.015
Within Groups	.318	6	.053		
Total	1.276	8			

**Rasa**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A3	3	2.6200	
A2	3	2.9333	
A1	3		3.4133
Sig.		.147	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

- Parameter Tesktur

## ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.319	2	.660	35.683	.000
Within Groups	.111	6	.018		
Total	1.430	8			

## Tekstur

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A3	3	2.2933		
A2	3		2.6800	
A1	3			3.2267
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

- Parameter Aroma

## ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.060	2	.030	1.243	.354
Within Groups	.145	6	.024		
Total	.205	8			

## Lampiran 6. Hasil Analisis Independent T-Test Formulasi Terbaik dan Kontrol

- Hasil Analisis T-Test Perbandingan Formulasi Terbaik dan Kontrol Berdasarkan Pengujian Organoleptik

## Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna	A0	3	4.1600	.10583	.06110
	A1	3	2.7467	.11547	.06667
Aroma	A0	3	3.9600	.20000	.11547
	A1	3	3.5200	.00000	.00000
Tekstur	A0	3	4.0667	.04619	.02667
	A1	3	3.2267	.19732	.11392
Rasa	A0	3	4.0267	.09238	.05333
	A1	3	3.4133	.28378	.16384

## 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
Warna	Equal variances assumed	.077	.795	15.629	4	.000	1.41333	.09043	1.16226	1.66441
	Equal variances not assumed			15.629	3.970	.000	1.41333	.09043	1.16151	1.66516
Aroma	Equal variances assumed	4.000	.116	3.811	4	.019	.44000	.11547	.11940	.76060
	Equal variances not assumed			3.811	2.000	.062	.44000	.11547	-.05683	.93683
Tekstur	Equal variances assumed	8.145	.046	7.180	4	.002	.84000	.11700	.51516	1.16484
	Equal variances not assumed			7.180	2.219	.014	.84000	.11700	.38125	1.29875
Rasa	Equal variances assumed	2.839	.167	3.560	4	.024	.61333	.17230	.13494	1.09173
	Equal variances not assumed			3.560	2.419	.053	.61333	.17230	-.01758	1.24425

- Data Hasil Analisis Springiness Kue Nagasari

Perlakuan	Springiness			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	3,5	3,5	3,3	3,43
A1	3	3	2,9	2,97

- Hasil Analisis T-Test *Springiness* Kue Nagasari

### Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Springiness	A0	3	3.4333	.11547	.06667
	A1	3	2.9667	.05774	.03333

### 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
Springiness	Equal variances assumed	3.200	.148	6.261	4	.003	.46667	.07454	.25972	.67361
	Equal variances not assumed			6.261	2.941	.009	.46667	.07454	.22675	.70658

- Data Hasil Analisis *Lightness (L\*)* Kue Nagasari

Perlakuan	<i>Lightness (L*)</i>			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	69,61	71,13	68,99	69,91
A1	37,2	39,18	38,32	38,23

- Hasil Analisis T-Test *Lightness (L\*)* Kue Nagasari

### Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kecerahan	A0	3	69.9100	1.10109	.63571
	A1	3	38.2333	.99284	.57322

### 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
Kecerahan	Equal variances assumed	.094	.774	37.006	4	.000	31.67667	.85599	29.30007	34.05326
	Equal variances not assumed			37.006	3.958	.000	31.67667	.85599	29.29007	34.06326

- **Data Hasil Analisis Kadar Air Tepung *Premix* Kue Nagasari**

Perlakuan	Kadar Air			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	8.9	9	9.6	<b>9.17</b>
A1	9	8.5	8.3	<b>8.6</b>

- **Hasil Analisis T-Test Kadar Air Tepung *Premix* Kue Nagasari**

**Group Statistics**

Perlakuan		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Air	A0	3	9.1667	.37859	.21858
	A1	3	8.6000	.36056	.20817

**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
Kadar Air	Equal variances assumed	.036	.859	1.877	4	.134	.56667	.30185	-.27139	1.40473
	Equal variances not assumed			1.877	3.991	.134	.56667	.30185	-.27218	1.40551

- **Data Hasil Analisis Kadar Abu Tepung *Premix* Kue Nagasari**

Perlakuan	Kadar Abu			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	0,27	0,41	0,78	0,49
A1	1,18	1,12	1,62	1,31

- **Hasil Analisis T-Test Kadar Abu Tepung *Premix* Kue Nagasari**

**Group Statistics**

Perlakuan		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Abu	A0	3	.4867	.26350	.15213
	A1	3	1.3067	.27301	.15762



## 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
Kadar Abu	Equal variances assumed	.025	.882	-3.743	4	.020	-.82000	.21906	-1.42822	-.21178
	Equal variances not assumed			-3.743	3.995	.020	-.82000	.21906	-1.42852	-.21148

- Data Hasil Analisis Kadar Lemak Tepung *Premix* Kue Nagasari**

Perlakuan	Kadar Lemak			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	7,49	10,51	8,42	8,81
A1	8,44	8,01	8,83	8,43

- Hasil Analisis T-Test Kadar Lemak Tepung *Premix* Kue Nagasari**

## Group Statistics

Perlakuan		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Lemak	A0	3	8.8067	1.54668	.89298
	A1	3	8.4267	.41016	.23681

## 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
Kadar Lemak	Equal variances assumed	4.324	.106	.411	4	.702	.38000	.92384	-2.18500	2.94500
	Equal variances not assumed			.411	2.280	.716	.38000	.92384	-3.16206	3.92206

- Data Hasil Analisis Kadar Serat Tepung *Premix* Kue Nagasari**

Perlakuan	Kadar Serat			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	11,68	10,3	10,4	10,79
A1	13,64	14,53	12,87	13,68

- Hasil Analisis T-Test Kadar Serat Tepung *Premix* Kue Nagasari

### Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Serat	A0	3	10.7933	.76950	.44427
	A1	3	13.6800	.83072	.47962

### 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
Kadar Serat	Equal variances assumed	.006	.940	-4.415	4	.012	-2.88667	.65377	-4.70181	-1.07152
	Equal variances not assumed			-4.415	3.977	.012	-2.88667	.65377	-4.70600	-1.06733

- Data Hasil Analisis Kadar Kalsium Tepung *Premix* Kue Nagasari

Perlakuan	Kadar Kalsium			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	2800	2800	2600	<b>2733.33</b>
A1	3400	3200	3200	<b>3266.67</b>

- Hasil Analisis T-Test Kadar Kalsium Tepung *Premix* Kue Nagasari

### Group Statistics

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Kadar Kalsium	A0	3	2733.3333	115.47005	66.66667
	A1	3	3266.6667	115.47005	66.66667

### 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
Kadar Kalsium	Equal variances assumed	.000	1.000	-5.657	4	.005	-533.33333	94.28090	-795.09909	-271.56758
	Equal variances not assumed			-5.657	4.000	.005	-533.33333	94.28090	-795.09909	-271.56758

- **Data Hasil Analisis Total Kalori Tepung *Premix* Kue Nagasari**

Perlakuan	Total Kalori			Rata-rata
	U1	U2	U3	
A0	486.5	478.4	488.8	<b>484.57</b>
A1	495.5	492.1	493.7	<b>493.77</b>

- **Hasil Analisis T-Test Total Kalori Tepung *Premix* Kue Nagasari**




**Group Statistics**

	Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Total Kalori	A0	3	484.5667	5.46291	3.15401
	A1	3	493.7667	1.70098	.98206










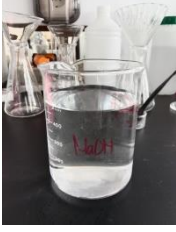
**Independent Samples Test**

		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
Total Kalori	Equal variances assumed	4.869	.092	-2.785	4	.050	-9.20000	3.30337	-18.37161	-.02839
	Equal variances not assumed			-2.785	2.384	.089	-9.20000	3.30337	-21.42905	3.02905

## Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian

<b>Dokumentasi Penelitian</b>				
Pembuatan Tepung Kulit Pisang Kepok				
				
Pembuatan Tepung Premix Kue Nagasari				
				

<p>Pembuatan Kue Nagasari</p>													
<p>Pengujian Organoleptik</p>													
<p>Pengujian <i>Texture Profile Analysis</i> (TPA)</p>			 <table border="1" data-bbox="924 1079 1163 1365"> <thead> <tr> <th colspan="2">CT3 TEXTURE ANALYZER</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>HARDNESS1:</td> <td>285.8 g</td> </tr> <tr> <td>HARDNESS2:</td> <td>241.8 g</td> </tr> <tr> <td>COHESIVENESS:</td> <td>8.70</td> </tr> <tr> <td>SPRINGINESS:</td> <td>3.1 mm</td> </tr> </tbody> </table>	CT3 TEXTURE ANALYZER		HARDNESS1:	285.8 g	HARDNESS2:	241.8 g	COHESIVENESS:	8.70	SPRINGINESS:	3.1 mm
CT3 TEXTURE ANALYZER													
HARDNESS1:	285.8 g												
HARDNESS2:	241.8 g												
COHESIVENESS:	8.70												
SPRINGINESS:	3.1 mm												

<p>Pengujian Warna</p>				
<p>Pengujian Kadar Air</p>				
<p>Pengujian Kadar Abu</p>				
<p>Pengujian Kadar Lemak</p>				
<p>Pengujian Kadar Serat</p>				

						
<p>Pengujian Kadar Kalsium</p>						
<p>Pengujian Total Kalori</p>						

## Lampiran 8. Daftar Riwayat Hidup

***CURRICULUM VITAE*****A. Data Pribadi**

1. Nama : Nurul Hikmah Amaliah
2. Tempat, tgl. Lahir : Makassar, 16 Juni 2001
3. Alamat : Permata Indah Residence Blok D No.8, Gowa
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

**B. Riwayat Pendidikan**

1. Tamat SD tahun 2013 di SDN Borong Makassar
2. Tamat SMP tahun 2016 di SMPN 19 Makassar
3. Tamat SMA tahun 2019 di SMAN 10 Makassar

**C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan**

- Jenis pekerjaan : Mahasiswa
- NIP atau identitas lain (NIK) : 7371125606010002
- Pangkat/Jabatan : -