

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Nasional Indonesian. 1996. Bagea Sagu. SNI 01-4290-1996. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesian. 1995. SNI 3729-1995. Tepung Sagu. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. Syarat Mutu Kue Kering. SNI 01-2346-2006. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta. Badan Pusat Statistik [BPS].
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011 : Syarat Mutu Biskuit. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2023. SNI 9228:2023. Syarat Mutu Daun Kelor Kering. Badan Standardisasi Nasional : Jakarta.
- Abouel-Yazeed, A. (2019). Usage Of Moringa Leaves As A Component In Some Foodstuff. *Journal Of Food And Dairy Sciences*, 10(10), 365– 371. <https://doi.org/10.21608/Jfds.2019.59706>
- Adam, A., Syafii, F., & Saiful, S. (2020). Kandungan Protein Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*).
- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114-127.
- Afrianti, F., & Efendi, R. (2016). Pemafaatan pati sagu dan tepung kelapa dalam pembuatan kue bangkit (Doctoral dissertation, Riau University).
- Aminah, S. Ramdhan, T. & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). Jakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S., 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi* 15(1), 1-15.
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52–56. <https://doi.org/10.17728/jatp.214>
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. 18th ed. Association of Official Analytical Chemists. Arlington.VA USA.



R. Anggriani., and S. hard. 2019. Making Cookies Flour ion Taro (*Colocasia esculenta* (L) Schot) and Moringa Leaf (*Moringa oleifera* Lamk.). *Food Technology and Halal Science* 2(1): 85-96. DOI:10.22219/ftths.v2i1.12973.

- Arista, Y. L. V. (2021). Pendugaan Kandungan Kimia Kelapa Parut Kering Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (Doctoral dissertation, IPB University).
- Assagaf Muhammad, Chris Sugihono, Yopi Saleh. 2013. Pengembangan Pangan Lokal Berbahan Baku Sagu di Maluku Utara. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku Utara Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Asthutiirundu, & Lay, A. (2013). Analisis Kelayakan Finansial Tepung Sagu Menjadi Produk Kue Bagea. B.Palma, 14, 61-68
- Astuti, S., AS Suharyono., and S. T. A Anayuka. 2019. Physical Properties and Sensory Flakes of Garut Starch and Red Beans with Addition of Tiwul Cassava. *Agricultural Research Journal Applied*. 19(3): 225-235. DOI:10.12871/jppt.v19i3.1440.
- Auliah, A., 2012. Combination Formulating of Sago Palm and Corn Flour to Noodle Manufacturing. *Jurnal Chemica* , Volume 13, pp. 33-38.
- BSN. (2017). Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2017. BSN (Badan Standarisasi Nasional), 1–5.
- Bitin, M, M. 2009. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon Sagus Rottb.) Dan Penambahan Ekstrak Labu Kuning Terhadap Kualitas Mie Kering [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta : Yogyakarta.
- Bunta, A. S. N dan Nikmawati, S. F. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1 (2): 81- 88.
- Damodaran, S., dan Parkin, K. L. 2017. Fennema's Food Chemistry. Florida: CRC Press.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). Skripsi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru. FMIPA Universitas Samratulangi. Manado.
- During Storage, P., & Kusumaningrum, D. (2019). Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. Universitas Semarang.



Sadimantara, M. S. (2019). Daya terima dan analisis kandungan es berbasis tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) dan tepung nerah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Sains Dan Teknologi* 4(3), 2204-2219.

& Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian

Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. Jurnal Hospitality dan manajemen jasa, 2(1), 111-126.

Giuberti, G., A. Bresciani., M. Cervini., A. Frustace., and A. Marti. 2021. Moringa oleifera L. Leaf Powder As Ingredient In GlutenFree Biscuits: Nutritional And Physicochemical Characteristics. European Food Research And Technology.247:687-694. DOI:10.1007/s00217-020-03656-z

Hasriani, E., Ansarullah., and S. Fortune. 2018. Assessment Analysis Organoleptic dan Nutritional Value of Cake Traditional Bagea Substitution Purple Sweet Potato Flour (Ipomoea batatas L.). Science Journal and Food Technology. 3(1): 1071-1082. DOI: 10.33772/jstp.v3i1.3979.

Hemeto, C., Ahmad, L., & Maspeke, P. N. (2019). Analisis Kandungan Gizi Cookies Sagu Yang Difortifikasi Dengan Tepung Ikan Nike (Awaous Melanocephalus)(Kajian Diversifikasi Produk Pangan Lokal). Jambura Journal of Food Technology, 1(1), 10-22.

Herdhiansyah D, Gustina, Patadjai A B, dan Asriani. 2021. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. Kendari: Universitas Halu Oleo. Agrotek. Volume 15. No 3. Halaman: 845 – 853. DOI 10.21107/agrotek.v15i3.10037

Herlina, H., & Sinaga, R. B. (2022). Sago Starch Bagea Cookies with Moringa Leaf Powder Composite as a Fiber and Antioxidant Enhancer. Food ScienTech Journal, 4(1), 47-61.

Heryani, S & RF Silitonga. 2017. Sago Flour (Metroxylon sp.) Sas Chocolate Cookies Raw Material. Journal of Agro-Based Industry. 34 (2): 53-57.

Heryani, S., & Silitonga, R. F. (2018). Penggunaan tepung sagu (Metroxylon sp.) sebagai bahan baku Kue coklat. Warta Industri Hasil Pertanian, 34(2), 53-57.

Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 5(2), 12–23. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13562>

Integrated Taxonomic Information System. (2013). Moringa oleifera (Drumstick Tree): Biological Classification and Name. Encyclopedia of Life Newsletter. Tanggal akses 28 Juli 2023. http://hy_entries/46214757/overview/moringa-oleifera

Koswara, S. (2016). Teknologi Pengolahan Roti. In Nachrichten aus der Chemie (Vol. 64, Issues 7–8, p. 793). [i.org/10.1002/nadc.2016054487](http://dx.doi.org/10.1002/nadc.2016054487)



. 2012 . Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat Informasi dan Pangan Tanaman Kelor Indonesian Lembaga Swadaya Masyarakat-Media Peduli Lingkungan (LSM-MEPELING).

Soetrisno, E., dan Suharyanto. 2021. Pengaruh perendaman kacang dalam air rebusan daun melinjo (Gnetum Gnemon L.)

terhadap oksidasi, daya buih dan kualitas internal. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. 9 (3) : 311-327.

Kurniawan, J. A., R. B. Katri Anandito, dan Siswanti. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Tepung Terigu. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 11 (1). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.

Kusbandari, A., & Susanti, H. (2017). Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkal Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1-Difenil 2-Pikrihydrazil) Ekstrak Buah Blewah (Cucumis melo var. cantalupensis L) Secara Spektrofotometri UV-VISIBEL. Journal of Pharmaceutical Sciences and Community, 14(1), 37–42. <https://doi.org/10.24071/jpsc.141562>

Kusnandar, F. 2010. Food Chemistry: Macro Components. Jakarta: Dian People.

Larasati, DA, I. Yuliasih., dan TC Sunarti. 2017. Pembuatan Desain Proses Lapisan Film Berbasis pada Tepung Sagu (Metroxylon sp.) Acid Cross Tie Sitrat. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 27(3): 318-327.

Lin, M., Zhang, J., and Chen, X. 2018. Bioactive flavonoids in Moringa oleifera and their health-promoting properties. Journal of Functional Foods 47(August): 469–479. DOI: 10.1016/j.jff.2018.06.011.

Lopulalan, C.G.C., Mailoa, M., & Sangadji, D.R.. 2013. Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies. Jurnal Agroteknologi, 2(1): 7-13.

Mamentu, A. K., Nurali, E., Langi, T., & Koapaha, T. (2012). Analisis Mutu Sensoris, Fisik dan Kimia Biskuit Balita Yang Dibuat Dari Campuran Tepung MOCAF (Modified Casava Flour) dan Wortel (Daucus carota) Analysis. Cocos Journal, 2(4), 1–9.

Manggara, A. B., & Shofi, M. (2018). Analisis kandungan mineral daun kelor (Moringa oleifera Lamk.) menggunakan spektrometer XRF (X-Ray Fluorescence). Akta Kimia Indonesia, 3(1), 104-111.

Marsigit, W., Bonodikun, B., & Sitanggang, L. (2017). Pengaruh Penambahan Baking Powder dan Air terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). Jurnal Agroindustri, 7(1).

Mazidah, Y. F., Kusumaningrum, I., & Safitri, D. E. 2018. Penggunaan Tepung Daun Kelor pada Pembuatan Crackers Sumber Kalsium. ARGIPA (Arsip Gizi dan Pangan). Vol. 3(2): hal. 67-79.

Millar, B.C., R. Peñalver., and G. Nieto. 2021. Health Benefits Of Uses And Cons Of Moringa Oleifera in Bakery Products. Journal Plants. 7. DOI: 10.3390/plants10020318.

Naeni., and A. Ridhay. 2019. Analysis of Fiber Content and Protein and the Effect of Time Save Against Cereal Based Dregs Flour and Flour Tempe. Journal of Chemical Research. 251.



Moyo, B., Masika, P. J., Hugo, A., and Muchenje, V. 2011. Nutritional characterization of Moringa (*Moringa oleifera* Lam.) leaves. *African Journal of Biotechnology* 10(60): 12925–12933. DOI: 10.5897/ajb10.1599.

Muchtar, Febriana. Hastian, 2017. Pengaruh Penambahan Bayam sebagai Sumber Zat Besi Alami dalam Pembuatan Krupuk Stik. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sulawesi Tenggara. Prosiding Seminar Nasional FKTP-TPI 2017. Jurnal dipublikasikan

Nitisuari, N., & Wardono, P. (2014). Museum Sejarah Kuliner Traditional Indonesian. *Jurnal Prodi PBSI UNWIR Indramayu*.

Noviyanti, Wahyuni, S., Syukri, M. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Mambo. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. (1): 58-66.

Nurul, I. L., Weni, K., & Nur, H. (2019). Asupan Karbohidrat, Asupan Lemak, Aktivitas Fisik Dan Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Kota Yogyakarta. *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

Palungkun, R. 2003. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Palupi, I. R., N. D. Naomi, dan J. Susilo. 2017. Penggunaan Label Gizi dan Konsumsi Makanan Kemasan pada Anggota Persatuan Diabetisi Indonesian Unit RS Kota Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol 11 (1): 1-12.

Phongpaichit, S., Nikom, J., Rungjindamai, N., Sakayaroj, J., Hutadilok-Towatana, N., Rukachaisirikul, V., & Kirtikara, K. 2007. Biological activities of extracts from endophytic fungi isolated from *Garcinia* plants. *FEMS Immunol Med Microbiol* 51: 517–525.

Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu. *Agrini-mal*. 5: 37-42.

Prahastuti, S. 2011. Konsumsi Fruktosa Berlebihan dapat Berdampak Buruk bagi Kesehatan Manusia. *JKM*, 10, 173-189.

Raharja, S., & Suryadarma, P. (2020). Peningkatan Sifat Fungsional Pati Sagu (*Metroxylon* Sp.) Melalui Penambahan Isolat Protein Kedelai Dan Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2).

Rahayu, D. P. (2021). Analisis Kadar Air Dan Abu, Serta Komponen Kimia Pada Sampel Batang Pisang Dengan Variasi Waktu Hidrolisis. [Skripsi] as Islam Indonesian.



Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis Dan Resep Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat. *Journal of Home and Tourism*, 14(1).

A., Hartoyo, B., Rahayu, S., Suhartati, F. M., & Bata, M. (2022). Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Bahan

- Pakan Sumber Protein. In PROSIDING SEMINAR NASIONAL TEKNOLOGI AGRIBISNIS PETERNAKAN (STAP) (Vol. 9, pp. 198-202).
- Rodisi, D., Suryo, I., Iswanto, S. 2006. Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol Susu. Jurnal Peternakan Indonesia. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Rosalina, E., & Ahmad, A. W. (2017). Perancangan Desain Pengembangan Industri Makanan Tradisional Minangkabau yang Berdaya Saing Global. Akuntansi dan Manajemen, 12(1), 36-43.
- Safitri, N. K. E. (2021). Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Santosa, H. (2010). Hidrolisa Enzimatis Pati Tapioka Dengan Kombinasi Pemanas Microwave-Water Bath Pada Pembuatan Dekstrin. Momentum, 6(2).
- Sartina, Ansharullah, & Rejeki, S. (2018). Pengaruh penambahan daun kelor terhadap aktivitas antioksidan chips sagu. Jurnal sains dan teknologi pangan. 3(3), 1356-1367.
- Satriyani, D. P. P. (2021). Review artikel: Aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera* Lam.). Jurnal Farmasi Malahayati, 4(1), 31-43.
- Sempati, G. P. H., dan Badraningsih. 2017. Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional dan Makanan Modern. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Soeparyo, M. K., Rawung, D., & Assa, J. R. (2018). Pengaruh perbandingan tepung sagu (*Metroxylon* sp.) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik food bar. Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal), 9(2).
- Sofwan, A. G., Nurbaya, S., & Sitanggang, P. (2018). Analisis Kadar Kalsium dan Besi pada Daun Tanaman Bayam Merah (*Alternanthera amoena* Voss) dan Daun Tanaman Bayam Kakap (*Amaranthus hybridus* L) Secara Spektrofotometri Serapan Atom. Farmanesia, 5(1), 22–27.
- Su, B., and Chen, X. 2020. Current Status and Potential of *Moringa oleifera* Leaf as an Alternative Protein Source for Animal Feeds. *Frontiers in Veterinary Science* 7(February): 1–13. DOI: 10.3389/fvets.2020.00053.
- Suparjo. 2010. Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. hal. 7.



2015. Peningkatan kelembutan tekstur roti melalui fortifikasi ut (*Euchema cottoni*). TEKNOBUGA. 2 (2) : 1-8.

Ja. (2013). Performa pertumbuhan dan kelangsungan hidup innamei (*Litopenaeus vannamei*) DI tambak intensif. Paper je . Toward a Media History of Documents, 3(April), 49–58.

- Susanty, S., Ridnugrah, N. A., Chaerrudin, A., & Yudistirani, S. A. (2019). Aktivitas antioksidan ekstrak daun kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai zat tambahan pembuatan moisturizer. Prosiding Semnastek.
- Suter, I. K., & Suter, I. K. (2014). Pangan tradisional: Potensi dan prospek engembangannya. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 1(1), 96-109.
- Suwahyono, Untung. 2008. Khasiat Ajaib Si Pohon Gaib Mengupas Ra- hasia Tersembunyi Pohon Kelor. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Tesfaye, E., Animut, G., Urge, M., and Dessie, T. 2013. *Moringa olifera* leaf meal as an alternative protein feed ingredient in broiler ration. *International Journal of Poultry Science* 12(5): 289–297. DOI: 10.3923/ijps.2013.289.297.
- Tjalo, T. 2022. Pengaruh Perlakuan Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Proksimat Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Dengan Menggunakan Fluidized Bed Dryer. *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Universitas Hasanuddin : Makassar.
- Toripah, S, S., Abidjulu, J., dan Wehantouw, F., 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lamk). Program Studi Farmasi.
- Tyas, Agnes Siwi Purwaning. 2017. Identifikasi Kuliner Lokal Indonesian dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, No. 1, Vol. 1, Hal. 1-14.
- Undang-Undang Republik Indonesian No.18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Veronika, M., Purwijatiningsih, E. W., & Pranata, S. (2017). Efektivitas Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Bio-Sanitizer Tangan dan Daun Selada (*Lactuca sativa*). *Biota*, 2(1), 1-10.
- Viani, T. O. (2022). Formulasi Tepung daun kelor (*Moringa Oleifera* L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Sensori, Fisik, Dan Kimia Cupcake.
- Wahab, D., & Baco, A. R. (2017). Pemanfaatan Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) Sebagai Bahan Pengisi Sosis Tempe: Kajian Organoleptik Dan Nilai Gizi (Utilization Of Sago Flour (*Metroxylon* Sp.) As Tempe Sausage Fillers Substances: Appearance Assessment And Nutritional Values). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Wijana, S, Sucipto, dan Sari, L, M, (2015), Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Bubuk Kulit Manggis (*Garcia mangostana*, L), *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Universitas Brawijaya: Malang.



Kimia Pangan Gizi. Yogyakarta: PT Gramedia.

0. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.

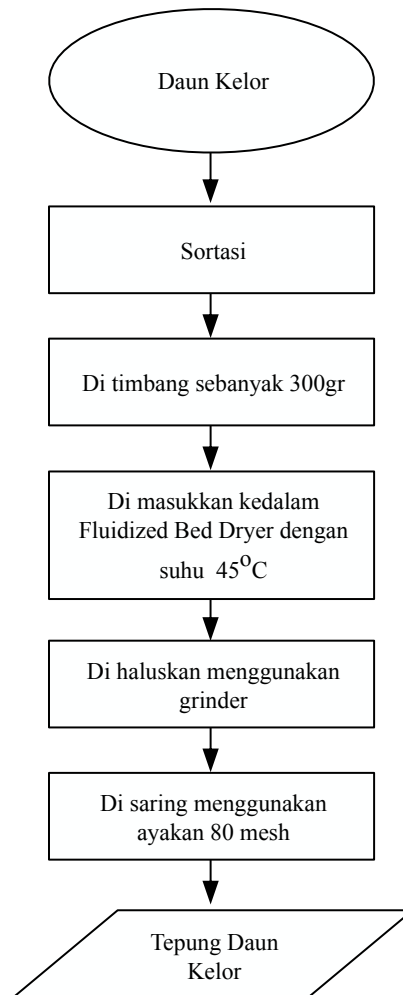
2021). Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*,
ibu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau dari Uji Organoleptik
ktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol 2 (2).

- Wulandari, Z., dan Arief, I. I. 2022. Tepung telur ayam (nilai gizi, sifat fungsional, dan manfaat). Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Pertanian. 10 (2) : 62-68.
- Yanti, S., & Prisla, E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Donat The Addition Effect Of Kelor (Moringa Oleifera) Leaves Flour On Organoleptic Characteristics Of Donut. Food And Agro-Industry, 1(1), 1–9.
- Yazeed, AAM 2019. Usage of Moringa Leaves as a Component in some Foodstuff. Journal of Food and Dairy Sci. 10(10): 365-371.
- Zulfa, N. I., & Rustanti, N. (2014). Formulation Complimentary Feeding Baby Biscuits with Composite Substitution Arrowroot Starch, Soybean Flour, And Orange-Fleshed Sweet Potato Flour. BIMGI Indonesiann Nutrition Student Joutnal, 2(2), 8–25.

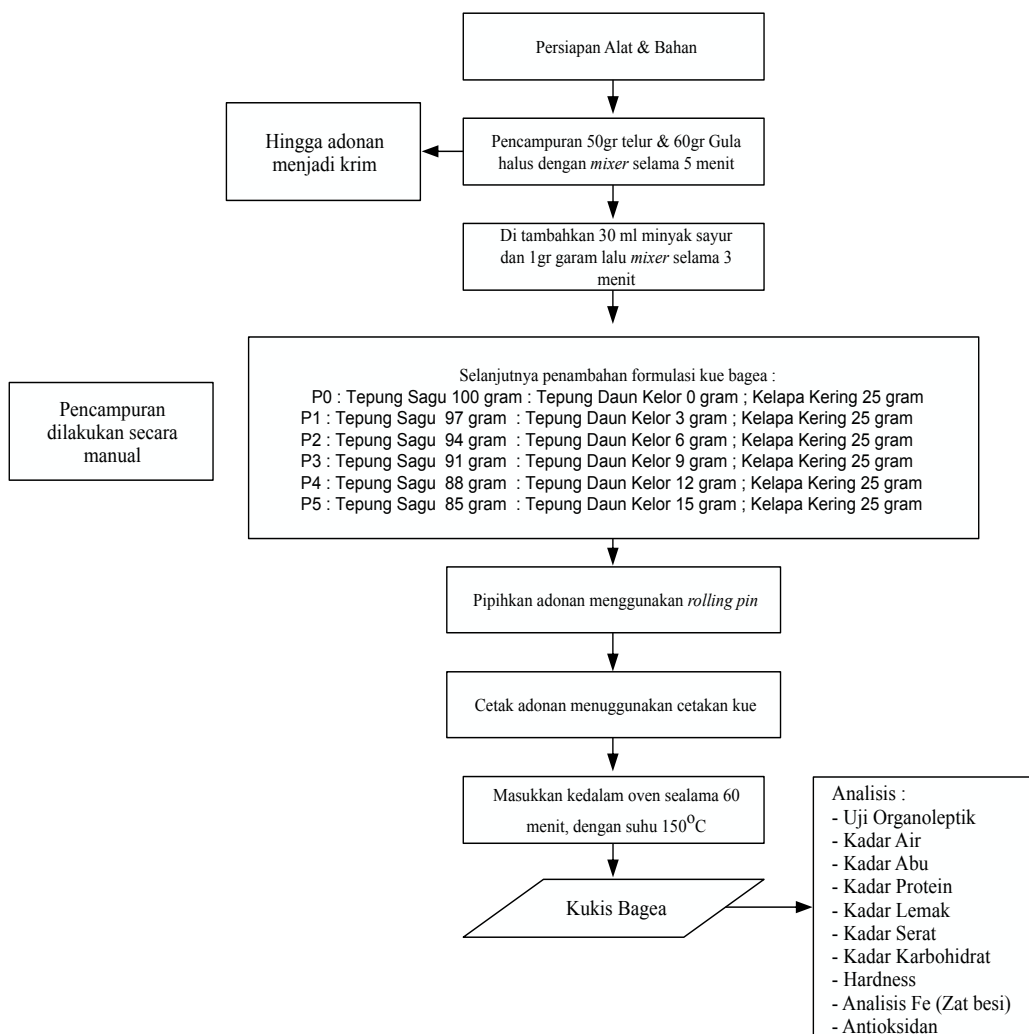


LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung daun kelor



Lampiran 2. Diagram Alir Pembuatan Kue Bagea



Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Organoleptik Warna Produk Kue Bagea

RESPONDEN	WARNA																	
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4			P5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	6	7	7	3	5	5	3	4	6	6	4	3	6	4	7	6	6	6
R2	4	4	4	3	4	3	4	6	5	5	6	6	6	5	4	3	3	3
R3	7	7	7	4	4	4	5	4	4	6	6	6	4	2	2	3	2	2
R4	4	4	4	6	7	4	6	5	6	5	6	5	2	3	2	2	2	2
R5	4	4	4	7	5	4	6	6	5	5	7	7	3	2	6	2	1	3
R6	6	6	6	6	6	5	7	6	6	6	6	6	5	6	6	5	2	7
R7	7	6	6	6	5	5	4	5	5	4	6	5	4	6	3	3	5	3
R8	4	4	4	5	5	5	7	6	7	6	7	6	5	4	4	3	3	3
R9	3	4	5	5	4	3	5	4	4	3	5	5	3	4	3	2	2	2
R10	6	6	6	5	6	4	5	5	5	5	4	5	4	4	3	3	3	2
R11	6	5	6	7	7	6	6	6	7	6	3	5	2	3	2	3	2	1
R12	6	7	6	5	6	5	6	6	6	7	6	6	3	5	3	6	3	3
R13	6	6	7	5	4	4	5	3	4	4	3	3	3	2	2	3	2	2
R14	6	6	6	5	6	6	5	5	5	5	5	5	4	4	3	2	3	3
R15	5	4	4	5	4	5	6	5	6	6	5	6	4	3	6	4	4	3
R16	4	4	4	5	6	7	6	5	6	5	5	5	4	3	5	3	3	3
R17	7	7	6	5	5	6	4	4	5	5	4	4	3	3	3	3	3	2
R18	6	6	6	6	6	6	7	7	4	5	5	5	3	3	3	3	3	3
R19	7	7	7	3	5	3	4	5	3	6	7	5	2	4	2	2	2	1
R20	5	5	5	7	6	6	6	4	7	3	3	3	2	2	4	1	1	2
R21	6	6	7	3	6	4	4	6	5	7	5	7	6	2	6	5	3	3
R22	5	4	6	6	7	6	6	5	6	5	3	6	3	2	5	4	1	1
R23	3	4	4	4	4	6	5	4	5	3	5	5	3	3	5	2	2	2
R24	5	6	5	4	4	4	4	5	3	7	6	6	5	3	4	5	2	3
R25	5	5	6	6	5	6	6	7	6	6	6	6	4	4	3	3	4	3
JUMLAH	133	134	138	126	132	122	132	128	131	131	128	131	93	86	96	81	67	68
RATA-RATA	5,3	5,36	5,52	5,04	5,28	4,88	5,28	5,1	5,2	5,2	5,1	5,24	3,7	3,4	3,84	3,2	2,68	2,7
TOTAL	5,4			5,1			5,2			5,2			3,7			2,9		

Lampiran 4. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Warna

ANOVA

warna



Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
16.382	5	3.276	96.304	.000
.408	12	.034		
16.791	17			

Optimized using
trial version
www.balesio.com

Lampiran 5. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Warna

warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
T5	3	2.8600		
T4	3		3.6467	
T1	3			5.0667
T3	3			5.1800
T2	3			5.1933
T0	3			5.3933
Sig.		1.000	1.000	.067

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 6. Data Hasil Pengujian Organoleptik Aroma Produk Kue Bagea

RESPONDEN	AROMA																	
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4			P5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	4	6	6	4	4	6	3	4	5	5	4	4	4	4	6	5	3	5
R2	5	5	6	4	5	5	4	4	5	6	4	3	6	3	4	5	3	3
R3	7	7	7	4	4	6	4	3	4	3	3	4	2	4	4	2	4	2
R4	5	5	5	5	4	4	6	5	5	6	5	6	5	6	4	4	4	4
R5	6	6	4	6	5	4	6	3	5	3	2	6	2	2	5	1	1	1
R6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	5	5	5	3	4	6	5	2
R7	6	6	6	6	6	5	6	5	4	2	5	6	6	6	5	6	5	5
R8	5	4	5	3	4	4	6	6	5	7	5	4	2	4	4	5	2	3
R9	5	5	5	5	2	5	3	2	3	3	3	5	3	2	3	3	3	3
R10	6	6	6	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3
R11	5	5	6	6	6	6	6	6	7	6	6	6	5	5	5	3	5	3
R12	6	7	6	6	6	6	6	6	6	4	5	6	4	3	3	4	3	3
R13	6	6	6	3	3	4	4	3	5	4	4	5	3	4	3	3	2	3
R14	5	6	7	5	6	7	4	5	5	5	4	4	4	3	4	2	2	2
R15	5	4	4	4	5	5	4	3	4	4	5	4	4	5	4	3	4	4
R16	4	4	4	6	5	6	6	7	4	5	4	6	5	5	5	3	3	3
R17	6	6	7	5	5	6	4	4	5	3	3	3	2	2	3	2	3	2
R18	6	6	6	5	5	3	4	5	3	4	4	5	5	3	5	6	4	4
R19	7	6	7	4	4	6	5	5	6	6	5	5	4	5	4	3	5	2
R20	5	4	7	6	5	6	4	5	4	3	3	1	2	4	2	1	1	1
R21	7	4	4	5	4	5	6	5	4	6	5	6	3	6	6	3	6	7
R22	5	3	5	6	7	6	6	6	6	5	2	3	6	3	2	4	1	2
R23	4	2	5	5	6	6	5	5	5	6	5	4	5	4	5	5	3	4
R24	5	5	4	5	5	5	4	6	4	6	5	6	4	4	6	5	4	4
R25	6	6	6	7	6	6	6	6	6	5	5	5	5	4	4	4	3	3
JUMLAH	137	130	140	125	123	133	123	119	120	115	105	116	100	98	104	91	81	78
RATA-RATA	5,48	5,2	5,6	5	4,92	5,32	4,92	4,76	4,8	4,6	4,2	4,64	4	3,92	4,16	3,64	3,24	3,12
TOTAL	5,4			5,1			4,8			4,5			4,0			3,3		

Lampiran 7. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Aroma

ANOVA

aroma



Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
8.647	5	1.729	42.855	.000
.484	12	.040		
9.131	17			

Optimized using
trial version
www.balesio.com

Lampiran 8. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Aroma

aroma

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
T5	3	3.3333				
T4	3		4.0267			
T3	3			4.4800		
T2	3			4.8267	4.8267	
T1	3				5.0800	5.0800
T0	3					5.4267
Sig.		1.000	1.000	.056	.148	.056

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 9. Data Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur Produk Kue Bagea

RESPONDEN	TEKSTUR																	
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4			P5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	5	5	6	5	4	6	3	4	6	6	3	5	3	5	5	6	2	3
R2	6	5	6	5	6	5	5	5	5	6	5	4	6	6	6	6	4	3
R3	7	6	7	6	7	7	2	6	6	2	2	3	2	3	4	2	2	1
R4	3	2	3	4	2	4	5	3	3	6	6	2	5	6	5	6	2	3
R5	6	6	7	6	5	6	6	3	5	5	2	6	2	1	3	4	1	2
R6	6	6	6	6	6	6	5	6	5	5	6	6	6	6	6	6	6	2
R7	6	6	6	7	4	5	6	4	6	6	5	5	5	6	3	6	6	4
R8	4	3	5	3	5	6	4	5	5	5	4	5	3	4	6	5	3	3
R9	3	5	3	3	5	5	3	5	5	3	4	4	3	4	4	3	3	4
R10	6	6	5	5	6	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	3	2	3
R11	6	3	6	7	5	6	6	3	7	3	3	5	2	5	6	2	2	5
R12	6	7	6	6	7	6	7	7	6	6	6	6	6	5	6	6	3	6
R13	6	5	5	3	3	5	4	3	6	4	6	4	6	4	5	5	5	6
R14	7	6	7	6	6	7	4	5	6	5	3	5	5	3	5	3	2	2
R15	5	5	5	5	6	6	4	6	5	6	6	6	3	7	6	3	3	3
R16	6	4	4	6	3	7	6	6	5	5	5	6	5	4	5	3	3	3
R17	6	6	6	6	6	5	5	5	6	4	5	5	4	4	4	5	5	4
R18	5	5	5	5	5	4	3	3	6	4	3	3	2	3	5	5	2	3
R19	6	6	7	6	6	6	5	5	6	7	4	6	6	5	5	6	5	3
R20	5	5	4	6	6	6	4	4	7	2	2	2	2	2	5	1	1	2
R21	6	7	7	6	6	7	3	5	5	5	5	3	3	5	2	2	3	2
R22	7	5	7	6	6	6	6	4	6	5	2	4	6	3	6	7	1	5
R23	5	4	5	4	2	6	4	5	5	3	6	4	3	4	5	2	5	3
R24	5	6	6	5	6	5	6	5	4	6	6	5	5	6	6	5	4	5
R25	6	6	6	6	6	5	5	7	5	5	7	5	6	5	5	5	4	4
JUMLAH	139	130	140	133	129	142	115	119	135	118	110	114	104	110	122	107	79	84
RATA-RATA	5,56	5,2	5,6	5,32	5,16	5,68	4,6	4,76	5,4	4,72	4,4	4,56	4,16	4,4	4,88	4,28	3,16	3,36
TOTAL	5,5			5,4			4,9			4,6			4,5			3,6		

Lampiran 10. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Tekstur

ANOVA

tekstur



Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
7.076	5	1.415	10.413	.000
1.631	12	.136		
8.707	17			

Lampiran 11. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Tekstur

tekstur

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
T5	3	3.6000		
T4	3		4.4800	
T3	3		4.5600	
T2	3		4.9200	4.9200
T1	3			5.3867
T0	3			5.4533
Sig.		1.000	.189	.117

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Lampiran 12. Data Hasil Pengujian Organoleptik Rasa Produk Kue Bagea

RESPONDEN	RASA																	
	P0 (KONTROL)			P1			P2			P3			P4			P5		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R1	5	6	6	4	3	6	3	4	5	6	3	6	4	3	5	6	3	3
R2	4	6	5	3	3	6	2	4	5	5	3	5	6	3	4	2	2	2
R3	7	6	7	6	7	7	4	6	7	4	5	5	3	3	2	4	2	1
R4	5	6	5	5	4	3	6	6	6	7	4	4	4	2	5	6	2	3
R5	7	6	7	7	5	6	6	4	7	2	2	5	2	1	2	1	1	1
R6	5	7	5	6	7	7	3	6	3	3	6	5	6	6	2	1	7	1
R7	6	6	6	2	4	4	3	5	1	1	3	3	4	4	3	1	5	3
R8	4	5	4	4	6	6	5	6	5	5	5	4	3	5	4	3	3	2
R9	3	3	5	5	2	5	5	2	2	3	2	2	3	2	5	2	4	2
R10	6	6	6	5	5	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4	2	2	2
R11	5	6	5	6	5	5	5	5	6	5	3	5	2	2	3	1	1	1
R12	6	7	6	7	7	7	7	7	6	6	5	7	6	3	3	5	3	3
R13	6	7	7	4	5	6	2	4	5	2	5	5	4	5	3	2	4	5
R14	6	7	6	5	6	7	3	5	5	3	3	4	2	3	4	2	2	2
R15	5	4	4	6	6	5	6	6	5	6	5	6	3	5	5	2	3	3
R16	4	5	4	5	5	7	6	6	4	5	3	6	4	3	5	3	3	3
R17	6	6	6	5	5	7	3	2	4	4	5	4	5	5	5	2	4	2
R18	6	6	6	5	6	4	6	3	6	5	4	7	5	4	5	2	5	3
R19	7	6	7	4	6	7	3	6	6	2	3	7	1	4	5	1	2	3
R20	5	5	4	4	4	5	2	2	6	2	2	2	2	2	3	1	1	1
R21	7	7	7	4	5	7	4	6	6	6	6	4	7	4	3	3	3	2
R22	6	4	6	5	7	6	6	4	6	4	3	3	7	2	2	3	1	4
R23	6	5	5	4	4	4	3	4	3	4	6	4	3	6	4	5	3	5
R24	6	6	6	5	6	5	6	6	4	6	4	6	5	6	6	5	5	5
R25	6	5	6	6	6	6	6	6	6	5	4	4	4	4	4	4	5	3
JUMLAH	139	143	141	122	129	142	110	120	123	105	98	118	100	91	96	69	76	65
RATA-RATA	5,56	5,72	5,6	4,9	5,16	5,68	4,4	4,8	4,92	4,2	3,92	4,72	4	3,64	3,8	2,76	3,04	2,6
TOTAL	5,6			5,2			4,7			4,3			3,8			2,8		

Lampiran 13. Hasil Analisa Sidik Ragam Pengujian Organoleptik Rasa

ANOVA

rasa



Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
15.700	5	3.140	38.786	.000
.971	12	.081		
16.671	17			

Optimized using
trial version
www.balesio.com

Lampiran 14. Hasil Uji Lanjut Duncan Pengujian Organoleptik Rasa

rasa

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
T5	3	2.8000			
T4	3		3.8133		
T3	3		4.2800	4.2800	
T2	3			4.7067	
T1	3				5.2467
T0	3				5.6267
Sig.		1.000	.068	.091	.128

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 15. Data Hasil Rata-Rata Pengujian Organoleptik Produk Kue Bagea

	P0	P1	P2	P3	P4	P5
Total Warna	5,4	5,1	5,2	5,2	3,7	2,9
Total Aroma	5,4	5,1	4,8	4,5	4,0	3,3
Total Tekstur	5,5	5,4	4,9	4,6	4,5	3,6
Total Rasa	5,6	5,2	4,7	4,3	3,8	2,8
TOTAL	5,5	5,2	4,9	4,6	4,0	3,2



Lampiran 16. Hasil Pengujian Kadar Air Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Kadar Air	Rata - Rata
P0	P0U1	7,92	6,3356
	P0U2	6,10	
	P0U3	4,99	
P1	P1U1	7,63	5,6048
	P1U2	6,12	
	P1U3	3,06	
P2	P2U1	9,38	6,6055
	P2U2	6,53	
	P2U3	3,90	

Lampiran 17. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Air Bagea

ANOVA

kadar_air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.579	2	6.289	105.194	.000
Within Groups	.359	6	.060		
Total	12.938	8			

Lampiran 18. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Air Bagea

kadar_air

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P2	3	3.8967		
P1	3		5.7200	
P0	3			6.7567
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 19. Hasil Pengujian Kadar Abu Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Kadar Abu	Rata - Rata
P0	P0U1	0,59	0,53
	P0U2	0,53	
	P0U3	0,49	
P1	P1U1	1,09	1,11
	P1U2	1,30	
	P1U3	0,93	
P2	P2U1	1,98	1,81
	P2U2	1,80	
	P2U3	1,63	

Lampiran 20. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Abu Bagea

ANOVA

kadar_abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.579	2	1.290	49.840	.000
Within Groups	.155	6	.026		
Total	2.735	8			

Lampiran 21. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Abu Bagea

kadar_abu

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	3	.5700		
P1	3		1.1733	
P2	3			1.8800
Sig.		1.000	1.000	1.000



...s for groups in homogeneous subsets are
ied.

Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 22. Hasil Pengujian Kadar Lemak Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Kadar lemak	Rata - Rata
P0	P0U1	15,94	15,85
	P0U2	15,69	
	P0U3	15,90	
P1	P1U1	16,32	16,70
	P1U2	16,73	
	P1U3	17,06	
P2	P2U1	19,05	19,45
	P2U2	19,49	
	P2U3	19,79	

Lampiran 23. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Lemak Bagea

ANOVA

kadar_lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21.207	2	10.604	108.200	.000
Within Groups	.588	6	.098		
Total	21.795	8			

Lampiran 24. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Lemak Bagea

kadar_lemak

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	3	15.8433		
P1	3		16.7033	
P2	3			19.4433
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

es Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 25. Hasil Pengujian Kadar Serat Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Kadar Serat	Rata - Rata
P0	P0U1	7,28	9,71
	P0U2	11,28	
	P0U3	10,57	
P1	P1U1	11,00	14,28
	P1U2	14,68	
	P1U3	17,14	
P2	P2U1	15,03	15,76
	P2U2	15,01	
	P2U3	17,25	

Lampiran 26. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Serat Bagea

ANOVA

kadar_serat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	29.653	2	14.826	59.388	.000
Within Groups	1.498	6	.250		
Total	31.151	8			

Lampiran 27. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Bagea

kadar_serat

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	3	32.4633	
P2	3	33.0933	
P0	3		36.5900
Sig.		.173	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 28. Hasil Pengujian Kadar Protein Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Kadar Protein	Rata - Rata
P0	P0U1	3,36	3,29
	P0U2	3,14	
	P0U3	3,35	
P1	P1U1	5,47	5,35
	P1U2	5,37	
	P1U3	5,22	
P2	P2U1	6,22	6,16
	P2U2	5,94	
	P2U3	6,31	

Lampiran 29. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Protein Bagea

ANOVA

Kadar_Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.186	2	6.593	288.751	.000
Within Groups	.137	6	.023		
Total	13.323	8			

Lampiran 30. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein Bagea

Kadar_Protein

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	3	3.2833		
P1	3		5.3533	
P2	3			6.1567
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 31. Hasil Pengujian Kadar Karbohidrat Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Kadar Karbohidrat	Rata - Rata
P0	P0U1	73,33	73,44
	P0U2	73,81	
	P0U3	73,18	
P1	P1U1	72,67	71,75
	P1U2	71,16	
	P1U3	71,41	
P2	P2U1	69,62	69,74
	P2U2	69,79	
	P2U3	69,81	

Lampiran 32. Hasil Analisa Sidik Ragam Kadar Karbohidrat Bagea

ANOVA

kadar_karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20.584	2	10.292	39.880	.000
Within Groups	1.548	6	.258		
Total	22.133	8			

Lampiran 33. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Karbohidrat Bagea

kadar_karbohidrat

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P2	3	69.7400		
P1	3		71.7467	
P0	3			73.4400
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

α Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 34. Hasil Pengujian Zat Besi Kue Bagea

Perlakuan	Ulangan	Zat Besi	Rata - Rata
P0	P0U1	0,55	0,63
	P0U2	0,68	
	P0U3	0,67	
P1	P1U1	7,17	7,50
	P1U2	7,39	
	P1U3	7,94	
P2	P2U1	9,13	9,46
	P2U2	9,56	
	P2U3	9,68	

Lampiran 35. Hasil Analisa Sidik Ragam Zat Besi Bagea

ANOVA

ZatBesi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	128.890	2	64.445	787.003	.000
Within Groups	.491	6	.082		
Total	129.382	8			

Lampiran 36. Hasil Uji Lanjut Duncan Zat Besi Bagea

ZatBesi

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	3	.6332		
P1	3		7.4983	
P2	3			9.4599
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are listed.

Subset Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 37. Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan Kue Bagea

Perlakuan	Pengulangan	Aktivitas Antioksidan	Rata-rata
P0	P0U1	313,960	322,56
	P0U2	329,564	
	P0U3	324,148	
P1	P1U1	260,955	261,52
	P1U2	262,220	
	P1U3	261,380	
P2	P2U1	249,890	245,17
	P2U2	250,930	
	P2U3	234,676	

Lampiran 38. Hasil Analisa Sidik Ragam Aktivitas Antioksidan Bagea

ANOVA

Antioksidan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9982.416	2	4991.208	102.623	.000
Within Groups	291.819	6	48.636		
Total	10274.235	8			

Lampiran 39. Hasil Uji Lanjut Duncan Aktivitas Antioksidan Bagea

Antioksidan

Duncan^a

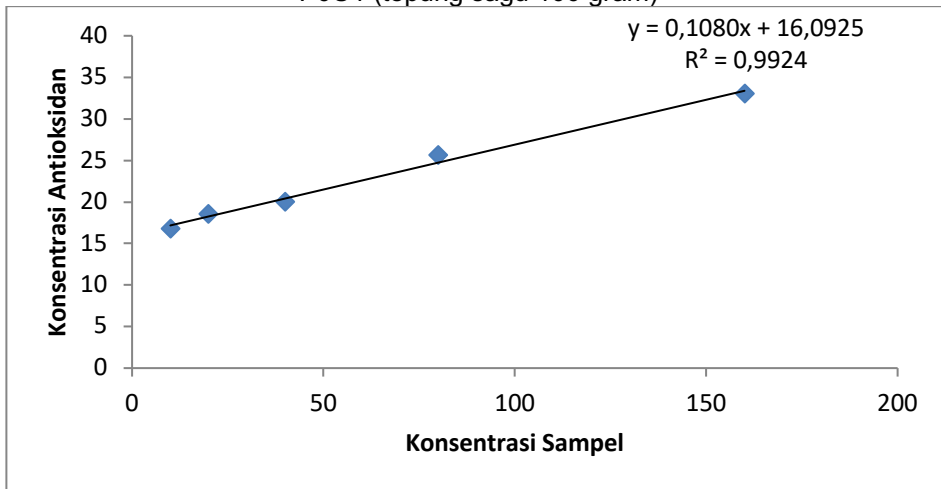
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
T2	3	245.1667		
T1	3		261.5167	
T0	3			322.5567
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

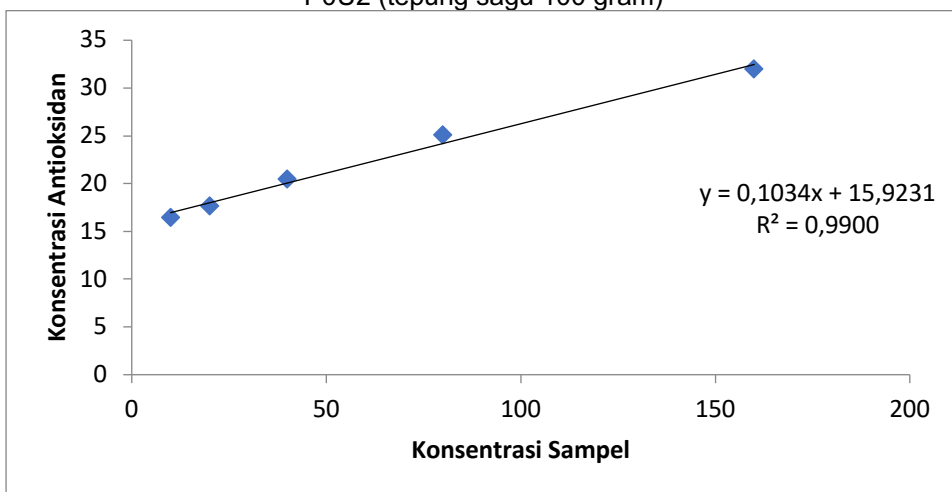
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



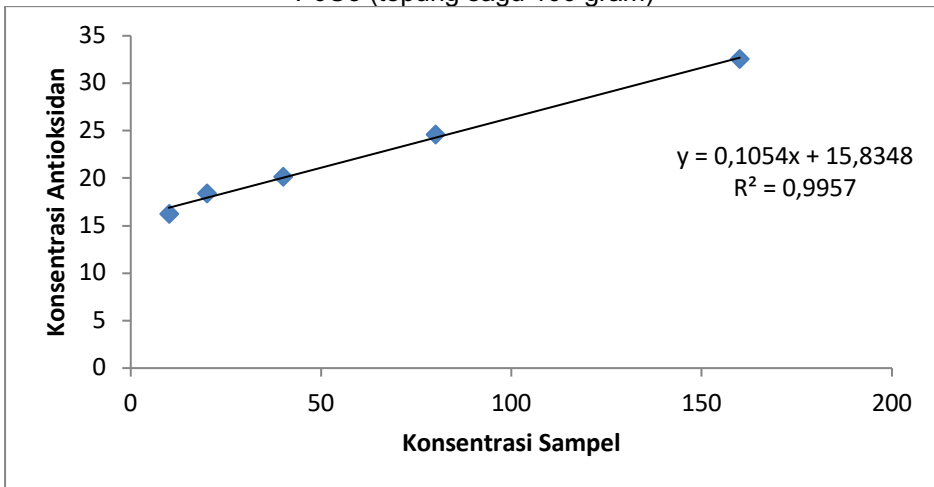
Lampiran 40. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi POU1 (tepung sagu 100 gram)



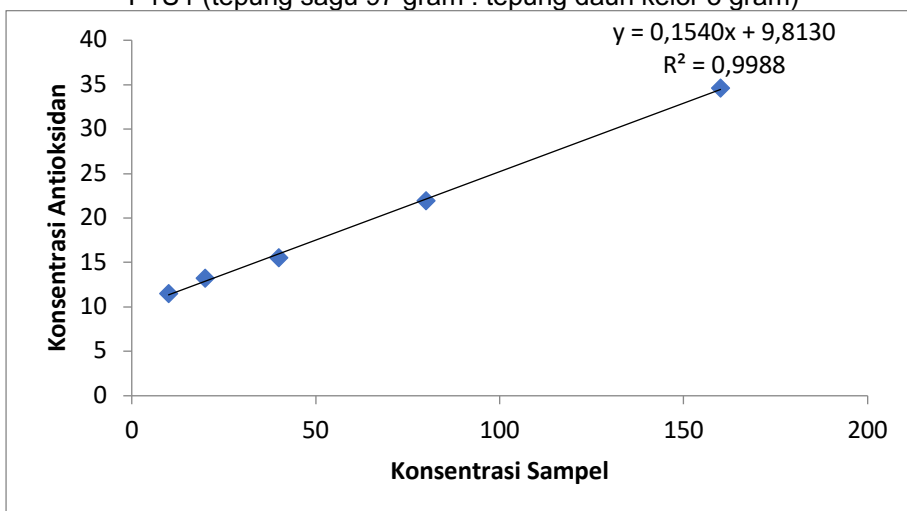
Lampiran 41. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi POU2 (tepung sagu 100 gram)



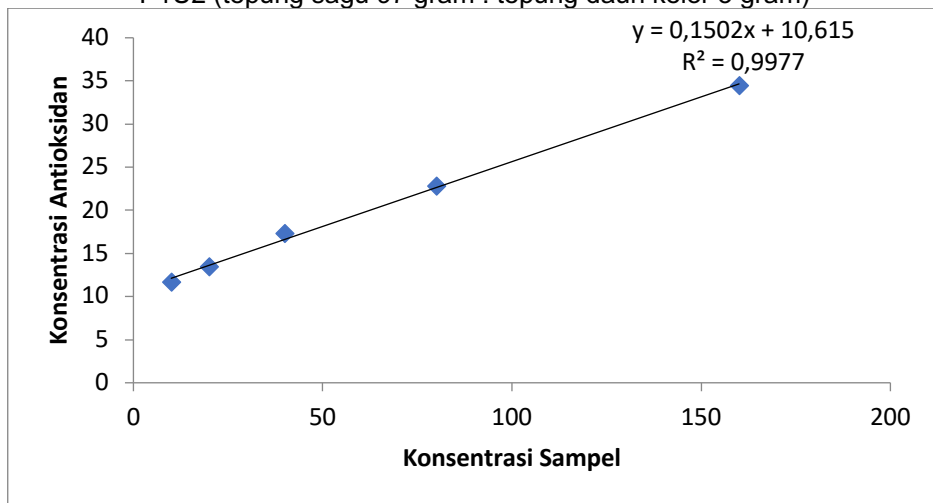
Lampiran 42. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P0U3 (tepung sagu 100 gram)



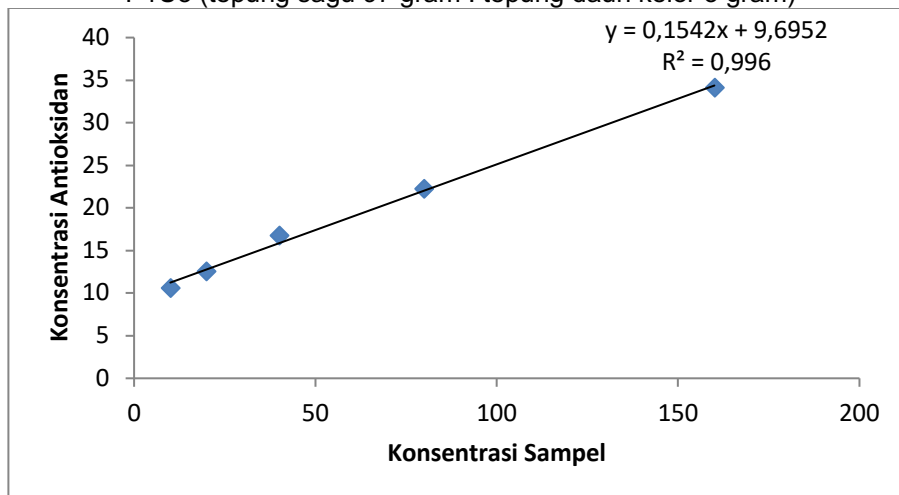
Lampiran 43. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P1U1 (tepung sagu 97 gram : tepung daun kelor 3 gram)



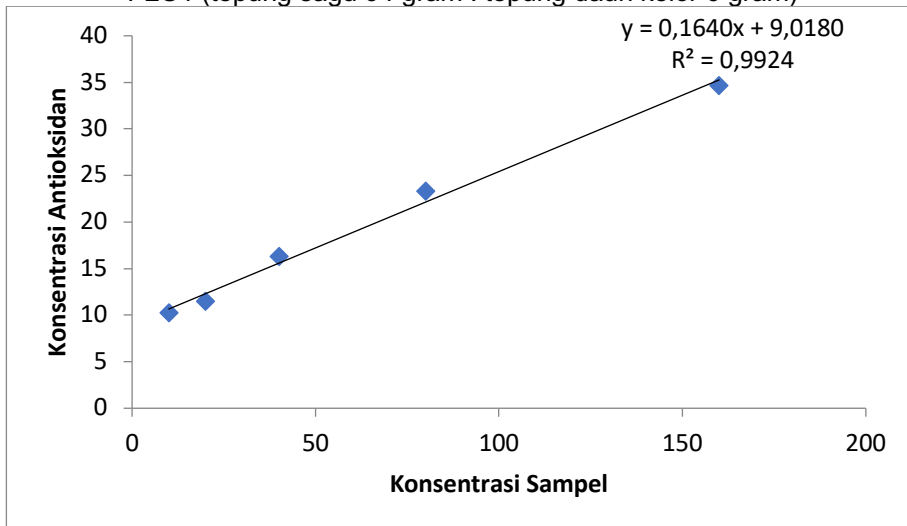
Lampiran 44. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P1U2 (tepung sagu 97 gram : tepung daun kelor 3 gram)



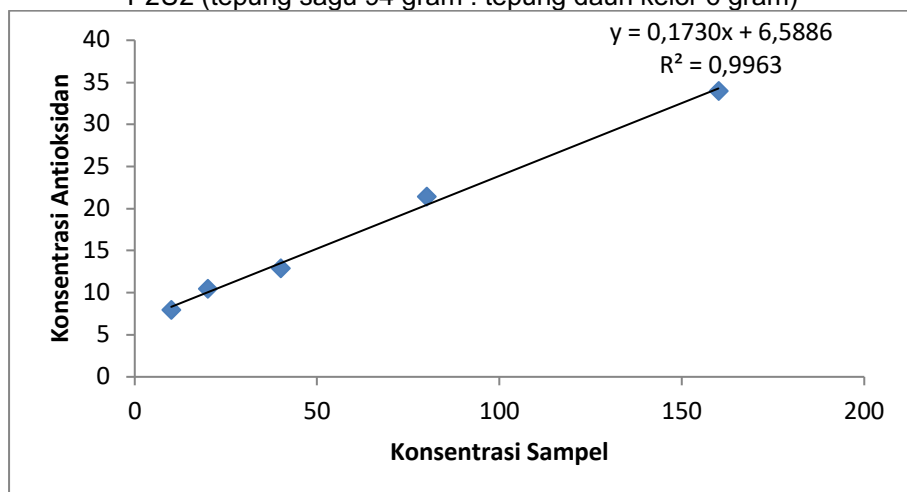
Lampiran 45. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P1U3 (tepung sagu 97 gram : tepung daun kelor 3 gram)



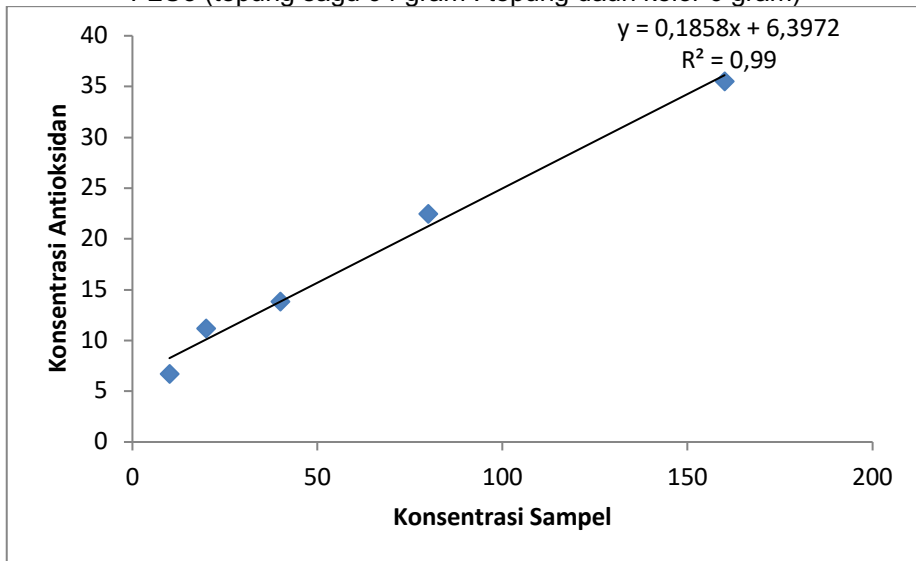
Lampiran 46. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P2U1 (tepung sagu 94 gram : tepung daun kelor 6 gram)



Lampiran 47. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P2U2 (tepung sagu 94 gram : tepung daun kelor 6 gram)



Lampiran 48. Grafik Hubungan Antara Konsentrasi vs %Hambatan (IC₅₀) Formulasi P2U3 (tepung sagu 94 gram : tepung daun kelor 6 gram)



Lampiran 49. Proses Pembuatan Tepung daun kelor



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Lampiran 50. Pembuatan Kue Bagea Daun Kelor



Optimized using
trial version
www.balesio.com



Lampiran 51. Pengujian Organoleptik Kue Bagea



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Pengujian Kadar Air



Pengujian Kadar Abu



Pengujian Kadar Lemak



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Pengujian Kadar Serat



Pengujian Aktivitas Antioksidan



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Pengujian Zat Besi (FE)



Pengujian Kadar Protein



Optimized using
trial version
www.balesio.com

Pengujian Hardness (Kekerasan)



Optimized using
trial version
www.balesio.com



Optimized using
trial version
www.balesio.com