

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 1996. Kerupuk Beras. SNI 01-4307-1996. Syarat Mutu Kerupuk Beras. Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2008. Beras. SNI 6128 : 2008 Syarat Mutu Beras. Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Beras. SNI 3549-2009. Syarat Mutu Tepung Beras. 2009 . Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 1990. Kerupuk. SNI 0272 : 1990. Syarat Mutu Kerupuk. Jakarta.
- [BSN] Standar Nasional Indonesia. 2011. Kerupuk. SNI 0272 : 1991. Syarat Mutu Kerupuk. Jakarta.
- Abubakar, B., Yakasai HM, Zawawi N, Ismail M. 2017. Compositional analyses of white, brown and germinated forms of popular Malaysian rice to offer insight into the growing diet-related diseases. *J. Food Drug Anal.* 26 (2) : 706-715.
- Adha, Y. 2015. Penambahan Sari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Sebagai Sumber Antioksidan pada Pembuatan Kerupuk Singkong. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 9-32.
- Afdahlia, M. 2013. Pengaruh Pencampuran Biji Melinjo (*Gnemon Linn*) pada pembuatan Kerupuk Nasi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 3-7
- Agustia, Friska C., Rukmini, Herastuti S. 2017. Formulasi Tiwul Dan Beras Instan Tinggi Protein Menggunakan Tepung Ubi Kayu-Tepung Lembaga Jagun Dengan Penambahan Konsetrat Protein Kedelai. *Jurnal Gipas.* 1 (1).
- Akolo, R. A. (2019). Karakteristik Mutu Kadar Air, Kadar Abu dan Organoleptik Pada Penyedap Rasa Instan. *Journal of Agritech Science.* 3(2), 60-77.
- Alfin, I. P. 2017. Pengaruh Penambahan Sari Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica*, Vahl) Sebagai Sumber Antioksidan Kerupuk Durian (*Durio zibethinus*, Murr). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 20-38
- Amirroenas, D. E., (1990), Mutu Ransum Berbentuk Pellet Dengan Bahan Serat Biomasa Pod Kakao (*Theobroma cacao L.*) Untuk Pertumbuhan Sapi Perah Jantan, *Thesis*, Sekolah Pasca Sarjana, Institute.
- Anas, S., A. Zubair, D. Rohmadi. 2011. Kajian Pemberian Pakan Kulit Kakao Fermentasi Terhadap Pertumbuhan Sapi Bali. *Jurnal Agrisistem.* 7 (2).
- Anju, P., Moothedath, I., and Shree, A.B.R. 2014. Gamma Amino Butyric Acid accumulation in medicinal plants. *Anc Sci Life.* 34(2): 68-72.

- AOAC, 2005. Association Official Analytical Chemistry, Official Analysis. New York.
- Auliana, R. (2013). Bekatul Makanan Yang Menyehatkan, (April), 8–12. Dr. Ruslianti M.Si.
2014. Kolesterol Tinggi Bukan Untuk Ditakuti. *FMedia (Imprint Agromedia Pustaka)*. Jakarta Selatan.
- Barliana, M.I., Carissa P.P., Sri A.F.K., Rizky A. 2016. Polimorfisme Gen γ -Aminobutyric Acid Type A Receptor Subunit α -6 (GABRA6) dan Gangguan Kecemasan. *Jurnal Farmasi Klinik Indonesia*. 5 (2) : 123-131.
- Basnawi, C. 2020. Kepekaan Lidah Terhadap Rasa Pada Wanita Hamil. *[SKRIPSI]*. Universitas Hasanuddin.
- Belsnio, B. (1992). The anatomy and physical properties of the rice grain. Towards integrated commodity and pest management in grain storage - section 1. Philippines: *Food and Agriculture Organisation (FAO)*.
- Berliyanti, A.R., Agung S., Endang K. 2020. Deteksi Gamma-Aminobutyric Acid (GABA) pada bakteri asam laktat hasil isolasi produk fermentasi petis ikan dari Rembang. *NICHE Journal of Tropical Biology*. 3 (2) : 59-67.
- Damayanti, E., Nur A., Jamilah, Ainul U.T. 2020. Penggunaan Warna terhadap Memori Jangka Pendek: Pendekatan Biopsikologi dalam Pembelajaran. *GUIDENA: Jurnal Ilmu Pendidikan, Psikologi, Bimbingan dan Konseling*. 10 (2) : 99-112.
- Danawati, H.R. 2018. Pengaruh Variasi Waktu Perendaman Terhadap Sifat Fisikokimia Beras Pecah Kulit Berkecambah (*Germinated Brown Rice*). *[SKRIPSI]*. Universitas Brswijaya. Malang.
- Dhakal, Radhika, Vivek K. Baipai, Kwang Hyun Baek. 2012. Production of GABA (γ – Aminobutyric Acid) by microorganisms: a Review. *Braz J. Microbiol*. 43(4): 1230-1241.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Ekowati, N.Y., dan Yekti Asih P. 2016. Analisis Kandungan Gamma Aminobutyric Acid (Gaba), Fenol Total Dan Aktivitas Antioksidan “Beras Kecambah” Kultivar Lokal (*Oryza Sativa L.*) di Yogyakarta. *AGRICOLA Journal*. 6 (2) : 117-127.
- Febriandi, E., Rizal S., Sri W. 2017. Studi Sifat Fisikokimia dan Padi Lokal (Mayang Pandan) Pada Berbagai Tingkat Derajat Sosoh. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14 (2) : 79-87.
- Febriani, R.T. 2019. Consumption of Fat, Protein, and Carbohydrate Among Adolescent with Overweight / Obesity. *Journal of Maternal and Child Health*. 4 (2) : 70-76.

- Ferdiawan, N., Nurwantoro, Bambang D. 2019. Pengaruh Lama Waktu Germinasi terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Tepung Kacang Tolo (*Vigna unguiculata* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. 3 (2): 349–354.
- Fitri, E. 2021. Pemanfaatan Kulit Buah Kakao (*Theobroma Cacao* L.) Sebagai Produk Minuman Antioksidan Penghambat Aktivitas Radikal Bebas Dalam Tubuh Manusia. [SKRIPSI]. Program Studi Pendidikan Kimia. Universitas Negeri Padang.
- Fitriani, Juliawati R., Intan D.N., Muh. S.R. 2018. Kandungan Sellulosa, Hemisellulosa Dan Lignin Pakan Komplit Berbasis Tongkol Jagung Yang Disubstitusi *Azolla Pinnatopada* Level Yang Berbeda. *Jurnal Galung Tropika*. 7 (3) : 220-228.
- Hasnelly, H., Evi F., Shelvi P.A., H. Hervelly. 2020. Pengaruh Derajat Penyosohan Terhadap Mutu Fisik dan Nilai Gizi Beberapa Jenis Beras. *AgriTECH Journal*. 40 (3) : 182-189.
- Hendrawan, Y., Ary M.A., Gunomo D., Meilani E.M. 2016. Pengkajian Beras Pecah Kulit (*Brown Rice*) Dalam Kemasan Vakum (*Vacuum Packaging*) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 4 (3) : 250-261.
- Inayah, N., Nur A.J., Komarudin, Mahbub. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Kulit Kakao. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2 (2) : 107-117.
- Kementerian Pertanian. 2015. Modul Pemberdayaan dalam Upaya Khusus Peningkatan Produksi Padi, Jagung dan Kedelai Tahun 2015. Kerjasama Kementerian Pertanian RI dengan Perguruan Tinggi. Jakarta.
- Kim, J., Richter, W., Aanstoot, H., Shi, Y., Fu, Q., Rajotte, R., Kook, M.C. and Cho, S.C. 2013. Production of GABA (gamma amino butyric acid) by lactic acid bacteria. *Korean J. Food Sci. An*. 33(3): 377-389.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan aneka kerupuk. *Ebook Pangan*.
- Kusuma, T.D., Thomas I.P.S., Sutarjo S. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka Dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Bersedri. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 12 (1) : 17-28.
- Kusumaningrum, I. 2009. Analisis Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumpit Laut pada Variasi Proporsi Rumpit Laut (*Eucaumatocotoni*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4 (2) : 63-68.
- Laconi, E.B. 1998. Peningkatan Utu Kulit Buah Kakao Melalui Amoniasi Dengan Urea Dan Biofermentasi Dengan *Phanerochaete Chrysosporium* Serta Penjabarannya Kedalam Formulasi Ransum Ruminansia. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Laili, A, Astuti M, Kanoni S. 2015. Pengaruh Waktu Perkecambahan Beras Hitam Varietas Cempo Terhadap Sifat Fisik, Komposisi Gizi, dan Daya Cerna Protein Secara in vitro [skripsi]. Yogyakarta: Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM.
- Latifah, S. Y., Armania, N., Tze, T. H., Azhar, Y., Nordiana, A. H., Norazalina, I. Hairuszah, M.Saidi dan I Maznah. (2013).Germinated brown rice (GBR)reduces the incidence of aberrant crypt foci with the involvement of β -catenin and COX-2 in azoxymethane-induced colon cancer in rats. *Nutrition Journal*. 9(1) : 1-8.
- Lekahena, V.N. Jane. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9 (1).
- Liu, Q. et al. (2020) ‘LWT - Food Science and Technology E ff ect of mildparboilingtreatment on the structure ,colour , pasting properties and rheology properties of germinated brown rice’, *LWT - Food Science and Technology*.
- Mahendra, P.E.D., Ni Luh A.Y., I Desak P.KP. 2019. Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Tanin Dan Sifat Fungsional Tepung Proso Millet (*Panicum Miliaceum*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (4) : 354-367.
- Marlida, Y., Harnentis, and Nurmiati. 2022. Isolation and Screening of Lactic Acid Bacteria from Dadih For Glutamic Acid production as Precursor of γ -Amino Butyric Acid (GABA) Induced Heat Stress in Broiler. *Int. J Chem. Tech. Research*. 9: 534-540.
- Mawaddah, N., Nurul M., Rosmiati, Faizah M., 2021. Uji Daya Kembang Dan Uji Organoleptik Kerupuk Ikan Cakalang Dengan Pati Yang Berbeda. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 9 (3).
- Mozin, F., Nurhaeni., dan Ahmad.R. 2019. Analisis Kadar Serat Dan Kadar Protein Serta Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Sereal Berbasis Tepung Ampas Kelapa Dan Tepung Tempe. *Jurnal KOVALEN*. 5 (3) : 240-251. Universitas Tadulako.
- Munarko, H., Sitanggang A. B., Kusnandar F., & Budijanto, S. 2019.Kecambah Beras Pecah Kulit: Proses Produksi dan Karakteristiknya Germinated Brown Rice: Production Process and Its Characteristics. *Artikel*. Institut Pertanian Bogor.
- Murtiwulandari, Deshinta T.M.A., Megawati H., Rendha K., Lois H.S.T., Yetero H.H., Krisdania A., Novani W.K., Yuli K., Surya S.P., Yoga A.H., Gabriella D.Y.A. 2020. *Artikel Teknologi Pangan*. 11(2) : 135-143.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Agointek*. 9 (2) : 118-124.
- Nugraha, M. I., Tamrin, & Asyik, N. (2018). Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Pada Beras Merah Varietas Bulo Bulu Asal Kabupaten Kolaka

- Dan Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*. 3 (3) : 1283-1296.
- Nurrachmamila, P. L., & Saputro T. B. (2017). Analisis daya perkecambahan padi (*Oryza sativa* L.) Varietas Bahbutong hasil iradiasi. *Jurnal sains dan Seni* . 6 (2) : 17-22.
- Nuryani. 2013. Potensi Substitusi Beras Putih Dengan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok Untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 3 (3) :157-168.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). (2009). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Probosari, E. 2019. Pengaruh Protein Diet Terhadap Indeks Glikemik. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*. 7 (1): 33-39.
- Rahman, S., dan Afe D. 2021. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu serta Lama Waktu Pengukusan terhadap Mutu Kerupuk Sape. *Jurnal Triton*. 12 (1) : 45-57.
- Rakhmi, A.T., S. Dewi I., Dody D. H. 2013. Karakterisasi Aroma Dan Rasa Beberapa Varietas Beras Lokal Melalui *Quantitative Descriptive Analysis Method*. *Jurnal Informatika Pertanian*. 22 (1) : 37-44.
- Ramoz-Ruiz R., Poirot E., Flores Mosquera R. 2018. GABA, a non-protein amino acid ubiquitous in food matrices. *Cogent Food And Agriculture*. 4 (1).
- Robetson, C. J., 1967. *The Practic of Deef Fat Frying*. *Journal Food Tech*. 21 (1) : 34-36
- Rosiani, N., Basito, Esti, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensorik Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. (8) : 2.
- Sadek, N.F., Nancy D.Y., Endang P., Bambang P.P., Slamet B. 2016. Potensi Beras Analog sebagai Alternatif Makanan Pokok untuk Mencegah Penyakit Degeneratif. *Jurnal Pangan*. 25 (1) : 61-70.
- Soputan, D.D., Mamuaja C.F., Lolowang T.F. 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(1) : 18–27.
- Souvia, R., Rivaldo G.T. 2021. Solasi Protein Sorgum Sebagai Produk Samping Ekstraksi Pati Menggunakan Metode Penggilingan Basah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9 (3) : 148-15.
- Sudarli, Nana M. 2022. Studi Pembuatan Bihun dari Tepung Beras (*Oryza sativa*) Kecambah dengan Penambahan Tepung Tapioka (*Manihot utilissima*) dan Tepung Kacang Merah (*Vigna umbellata*). [SKRIPSI]. Makassar: Ilmu dan Teknologi Pangan UNHAS.

- Sunartaty, R., & Yulia, R. (2017). Pembuatan Abu Dan Karakteristik Kadar Air dan Kadar Abu Dari Abu Pelepah Kelapa. Eksplorasi Kekayaan Maritim Aceh Di Era Globalisasi Dalam Mewujudkan Indonesia Sebagai Poros Maritim Dunia. *SINTA Journal*. 1 (1) : 560–562.
- Suwandi, N. 2018. Pengaruh Perkecambahan Gabah (*Oryza Sativa L.*) Terhadap Mutu Beras. [SKRIPSI]. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review:Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan (*Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food product : A Review*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2) : 66-73.
- Utama, M. Zulman Harja. 2015. Rice Cultivation on Marginal Land Tips to Increase Rice Production : Yogyakarta.
- Vanessa, N.J.L. 2016. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1).
- Wayan, N., Adiari, L., Bagus, I., Yogeswara, A., Wisnu, I. M., & Putra, A. (2017). Pengembangan pangan fungsional berbasis tepung okara dan tepung beras hitam (*Oryza sativa L . indica*) sebagai makanan selingan bagi remaja obesitas. *Jurnal Gizi Indonesia*. 6 (1) : 51–57.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gamedia Utama. Jakarta.
- Wulandari, E., Mohamad D., Gradelia G.R. 2021. Pengaruh Waktu dan Suhu Perkecambahan Terhadap Karakteristik Tepung Kecambah Sorgum Kultivar Lokal Bandung. *Chimica et Natura Acta*. 9 (1) : 25-35.
- Wulandari, P.A., I Made S., Ni Made I.H.A. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 8 (3) : 248-252

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Warna

No	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	3	4	5	3	3	4	3	2	3
2	3	3	4	4	4	5	2	3	4
3	4	4	4	4	3	4	2	2	3
4	4	3	3	4	5	4	4	3	2
5	2	4	4	3	5	4	4	4	3
6	4	5	3	4	4	4	4	4	5
7	3	4	4	3	5	3	2	3	4
8	4	3	5	4	3	3	3	4	3
9	4	3	3	4	3	4	4	3	3
10	4	3	2	4	3	4	3	3	3
11	4	4	4	4	3	2	4	3	2
12	4	4	3	4	3	4	4	3	4
13	3	5	5	3	4	5	3	4	4
14	3	4	2	3	3	5	4	4	3
15	4	3	3	4	4	4	5	5	3
16	3	5	5	3	3	5	5	4	3
17	3	2	2	3	4	5	4	3	4
18	3	4	5	3	4	3	3	3	3
19	2	4	2	2	3	3	5	5	3
20	5	4	5	4	3	4	3	3	5
21	3	3	2	4	4	3	4	4	4
22	4	4	5	5	4	4	4	3	3
23	4	4	3	5	4	3	3	3	4
24	4	3	4	5	3	2	3	4	4
25	3	3	2	5	4	5	4	2	4
26	4	3	2	4	4	4	4	4	4
27	4	3	5	5	5	4	4	4	3
28	5	4	2	4	3	3	3	3	4
29	4	3	4	4	4	3	3	3	3
30	3	2	5	4	5	3	3	4	5
31	4	4	3	3	5	3	3	4	3
Total	111	111	110	118	117	116	109	106	108
Rata-rata	3.58065	3.58065	3.54839	3.80645	3.77419	3.74194	3.51613	3.41935	3.48387

Lampiran 2. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik Parameter Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.147 ^a	4	.037	33.604	.002
Intercept	116.712	1	116.712	106640.416	.000
Perlakuan	.143	2	.072	65.492	.001
Pengulangan	.004	2	.002	1.716	.290
Error	.004	4	.001		
Total	116.864	9			
Corrected Total	.151	8			

a. R Squared = .971 (Adjusted R Squared = .942)

Hasil Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
(60% : 40%) : 30%	3	3.4667		
(80% : 20%) : 70%	3		3.5667	
(70% : 30%) : 50%	3			3.7700
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .001.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 3. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Aroma

No	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	3	4	4	3	4	2	2	3	4
2	4	4	4	4	4	5	3	2	3
3	5	4	3	3	4	3	2	3	5
4	3	3	4	3	3	5	3	3	3
5	4	4	3	4	4	5	4	3	3
6	3	3	5	4	3	4	4	4	2
7	3	4	4	3	4	4	3	3	3
8	3	2	2	4	2	3	4	2	4
9	3	3	3	3	3	2	3	4	4
10	4	5	4	4	5	4	3	4	4
11	3	4	3	3	4	4	3	5	4
12	4	3	4	4	3	3	3	5	3
13	4	2	3	4	2	4	4	3	4
14	3	4	4	4	4	3	4	4	3
15	5	4	5	5	4	3	5	2	3
16	4	3	4	3	3	4	4	3	3
17	4	3	3	3	3	5	3	4	3
18	3	4	3	3	4	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3	5	5	3	3
20	5	5	3	5	5	3	3	3	4
21	4	3	3	4	3	4	4	3	4
22	4	3	4	4	3	4	3	3	5
23	4	4	5	3	4	4	3	4	4
24	4	3	5	4	3	3	4	4	4
25	3	5	4	4	5	3	2	4	3
26	4	4	2	4	4	4	4	4	3
27	4	3	4	4	3	3	4	3	3
28	4	2	4	4	2	5	3	4	4
29	4	5	3	3	5	4	3	4	2
30	3	4	3	5	4	3	4	4	3
31	3	5	3	3	5	5	4	4	5
Total	114	112	111	114	112	116	106	107	108
Rata-rata	3.67742	3.6129	3.58065	3.67742	3.6129	3.74194	3.41935	3.45161	3.48387

Lampiran 4. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik Parameter Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.087 ^a	4	.022	7.103	.042
Intercept	115.348	1	115.348	37613.348	.000
Perlakuan	.084	2	.042	13.739	.016
Pengulangan	.003	2	.001	.467	.657
Error	.012	4	.003		
Total	115.447	9			
Corrected Total	.099	8			

a. R Squared = .877 (Adjusted R Squared = .753)

Hasil Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
(60% : 40%) : 30%	3	3.4467	
(80% : 20%) : 70%	3		3.6200
(70% : 30%) : 50%	3		3.6733
Sig.		1.000	.304

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .003.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 5. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Tekstur

No	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	4	4	5	2	5	3	3	5	5
2	2	4	4	5	5	4	3	4	5
3	2	4	4	4	5	5	4	4	3
4	4	5	3	4	4	4	4	4	5
5	3	4	3	4	3	3	4	5	4
6	3	4	3	4	3	4	4	4	5
7	2	3	3	4	5	5	3	5	3
8	4	3	4	4	5	4	3	3	5
9	3	3	4	4	4	4	4	4	5
10	4	4	4	4	5	3	3	3	4
11	4	5	3	4	4	3	4	5	5
12	4	4	2	4	3	4	4	3	5
13	4	4	2	4	4	3	4	2	3
14	3	4	4	4	3	3	3	3	3
15	5	5	5	5	3	4	5	3	3
16	4	4	3	3	4	3	5	5	4
17	4	4	4	4	3	3	4	3	3
18	4	3	2	4	3	3	4	4	5
19	4	3	4	3	3	3	5	5	3
20	5	5	4	5	3	5	5	3	4
21	4	3	4	4	5	4	4	4	4
22	4	3	2	3	5	5	5	3	4
23	4	2	5	4	4	3	4	4	3
24	4	3	4	5	3	4	3	4	4
25	4	4	4	5	2	5	4	5	3
26	4	3	4	5	5	3	4	4	3
27	4	4	4	4	3	3	4	3	3
28	3	3	5	5	5	3	5	5	4
29	4	4	5	4	5	4	4	5	3
30	4	4	4	4	3	4	3	4	3
31	3	3	5	3	4	5	3	5	4
Total	114	115	116	125	121	116	121	123	120
Rata-rata	3.67742	3.70968	3.74194	4.03226	3.90323	3.74194	3.90323	3.96774	3.87097

Lampiran 6. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik Parameter Tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.090 ^a	4	.022	2.442	.204
Intercept	132.327	1	132.327	14365.984	.000
Perlakuan	.078	2	.039	4.232	.103
Pengulangan	.012	2	.006	.653	.568
Error	.037	4	.009		
Total	132.454	9			
Corrected Total	.127	8			

a. R Squared = .709 (Adjusted R Squared = .419)

Lampiran 7. Hasil Pengujian Organoleptik Parameter Rasa

No	F1.1	F1.2	F1.3	F2.1	F2.2	F2.3	F3.1	F3.2	F3.3
1	4	4	5	3	5	4	2	3	3
2	3	4	5	3	3	4	4	3	2
3	4	5	4	4	3	5	3	3	3
4	4	4	5	4	3	5	4	4	4
5	4	4	4	4	3	3	3	3	4
6	4	3	3	3	3	5	3	3	4
7	2	3	4	2	3	4	2	4	5
8	5	3	4	4	4	4	4	3	5
9	4	3	4	4	4	3	4	5	5
10	2	3	4	3	3	3	3	3	5
11	3	2	3	3	4	3	3	3	4
12	4	5	5	3	3	4	4	4	5
13	4	3	4	4	2	4	4	2	4
14	4	4	4	4	3	3	4	3	3
15	4	5	4	3	4	4	4	4	3
16	4	5	3	5	4	3	3	4	3
17	5	4	3	3	4	4	3	4	3
18	4	4	4	4	3	3	4	4	3
19	3	4	3	5	4	3	4	5	2
20	3	3	3	2	4	4	3	3	3
21	4	3	4	5	4	3	4	5	2
22	5	3	3	5	4	3	4	4	3
23	4	4	4	4	5	3	2	3	3
24	5	5	5	3	4	3	4	4	4
25	4	4	3	5	4	4	3	3	3
26	5	3	4	4	5	5	5	2	4
27	5	4	3	4	3	3	5	3	4
28	3	3	4	4	4	4	3	3	3
29	5	4	3	4	4	3	4	3	4
30	4	4	3	3	4	3	4	3	3
31	2	4	3	3	3	3	3	4	2
Total	120	116	117	114	113	112	109	107	108
Rata-rata	3.87097	3.74194	3.77419	3.67742	3.64516	3.6129	3.51613	3.45161	3.48387

Lampiran 8. Hasil Analisa Pengujian Organoleptik Parameter Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Hasil Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.157 ^a	4	.039	46.414	.001
Intercept	119.101	1	119.101	141040.474	.000
Perlakuan	.147	2	.074	87.211	.001
Pengulangan	.009	2	.005	5.618	.069
Error	.003	4	.001		
Total	119.261	9			
Corrected Total	.160	8			

a. R Squared = .979 (Adjusted R Squared = .958)

Hasil Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
(60% : 40%) : 30%	3	3.4800		
(70% : 30%) : 50%	3		3.6400	
(80% : 20%) : 70%	3			3.7933
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .001.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 9. Perlakuan Terbaik

Perlakuan	Parameter				Rata-rata
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
F1	3,56	3,62	3,71	3,79	3,67
F2	3,77	3,68	3,88	3,65	3,74
F3	3,46	3,43	3,92	3,48	3,57

Lampiran 10. Hasil Analisa Kadar Air

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	.002	.971	-3.191	4	.033	-.66667	.20891	1.24670	-.08663
	Equal variances not assumed			-3.191	3.996	.033	-.66667	.20891	1.24694	-.08639

Lampiran 11. Hasil Analisa Kadar Abu

Independent Sampel 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	1.881	.242	2.981	4	.041	.36000	.12078	.02465	.69535
	Equal variances not assumed			2.981	2.370	.079	.36000	.12078	-.08922	.80922

Lampiran 12. Hasil Analisa Kadar Lemak

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	4.005	.116	6.912	4	.002	6.97333	1.00894	4.17207	9.77459
	Equal variances not assumed			6.912	2.570	.010	6.97333	1.00894	3.43573	10.51093

Lampiran 13. Hasil Analisa Kadar Protein

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 Protein	Equal variances assumed	2.063	.224	2.233	4	.089	.06000	.02687	-.01461	.13461
	Equal variances not assumed			2.233	2.941	.114	.06000	.02687	-.02650	.14650

Lampiran 14. Hasil Analisa Kadar Karbohidrat

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 Karbohidrat	Equal variances assumed	2.572	.184	-7.521	4	.002	-7.76000	1.03177	-10.62466	-4.89534
	Equal variances not assumed			-7.521	3.037	.005	-7.76000	1.03177	-11.02125	-4.49875

Lampiran 15. Hasil Analisa Kadar Serat Kasar

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 Kasar	Equal variances assumed	.001	.971	4.191	4	.014	1.17667	.28073	.39723	1.95611
	Equal variances not assumed			4.191	3.980	.014	1.17667	.28073	.39570	1.95763

Lampiran 16. Hasil Analisa Kandungan GABA

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means							
										95% Confidence Interval of the Difference	
										Lower	Upper
F	Sig.	t	df	Sig. (2- tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference					
Kandung an GABA	Equal variances assumed	.	.	89.320	2	.000	11.16500	.12500	10.62717	11.70283	
	Equal variances not assumed			89.320	1.000	.007	11.16500	.12500	9.57672	12.75328	

Lampiran 17. Hasil Pengujian Daya Kembang

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
Daya Kembang Kerupuk	Equal variances assumed	.876	.402	-.233	4	.827	-.06667	.28597	-.86064	.72731
	Equal variances not assumed			-.233	3.051	.830	-.06667	.28597	-.96827	.83494

Lampiran 18. Dokumentasi Penelitian

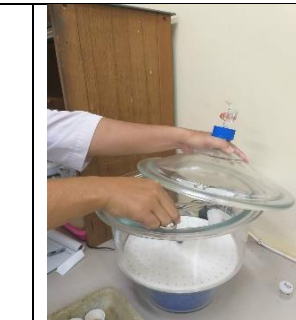
				
Perendaman Gabah	Pemeraman Gabah	Tumbuhnya Kecambah	Penjemuran Gabah	Beras Pecah Kulit

			
Penggilingan Beras	Tepung Beras Berkecambah	Pengayakan Tepung Beras Berkecambah	Penimbangan Tepung

			
Penimbangan Kulit Kakao	Penimbangan Air	Pencampuran Bahan	Adonan Kerupuk

		
Pencetakan Kerupuk	Kerupuk Sebelum Proses Pengeringan	Pengeringan Kerupuk Menggunakan Oven

			
Pengujian Organoleptik			

			
Pengujian Kadar Air	Pengujian Kadar Abu	Pengujian Kadar Lemak	Pengujian Kadar Protein
			
Pengujian Kadar Serat Kasar	Pengujian Daya Kembang Kerupuk		