

## Lampiran 1. Hasil Analisis Mutu Gizi

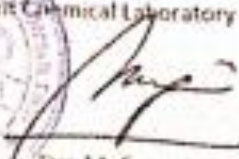
**BALAI PENELITIAN DAN KONSULTASI INDUSTRI**  
**LABORATORIUM**  
**PENELITIAN DAN KONSULTASI INDUSTRI**  
**SURABAYA – JAWA TIMUR**

**REPORT**  
 Certificate of Analysis

No : 07112/KI/PI-2018  
 Code : P0001101-01  
 Sample Serial :  
 Sample Name : Rho, Politeknik Malang  
 Test : Kabin Jagung-Dura  
 Sample Brand : Longtop  
 Sample Identity : Padatan Reconsilatan  
 Sample Accepted : 11 Mei 2018

Chemical laboratory test results:

Parameter	F1			F2			F3		
	1.	2.	3.	1.	2.	3.	1.	2.	3.
Protein, %	7,89	7,91	7,59	8,23	8,29	8,31	8,36	8,41	8,46
Lenak, %	2,68	2,68	2,90	2,58	2,58	2,49	2,79	2,78	2,36
Karbohidrat, %	79,92	79,54	79,86	79,0	79,1	79,03	79,11	79,08	77,49
A i r, %	2,05	2,15	2,02	1,98	1,98	1,83	1,86	1,90	1,82
A b u, %	2,21	2,24	2,14	2,18	2,16	2,13	2,14	2,17	2,20
Serat, %	4,28	4,20	4,16	4,26	4,26	4,30	4,20	4,21	4,28

Surabaya, 13 Mei 2018  
 Head of Chemical Laboratory Researcher  
  
 Drs M. Fatoni, M.S.

Laboratory Office Jl. Ketintang Baru XVII no 14  
 Telp 08155151117, Bank BCA – Bank Jatim  
 Surabaya

## Lampiran 2. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

### PENENTUAN TARAF PERLAKUAN TERBAIK

Nama :  
 Tanggal Uji :  
 Produk : “*Cookies* tepung jagung dan okra sebagai snack Diabete Melitus”

Petunjuk :

Bapak/ Ibu dimohon untuk mengemukakan pendapat tentang urutan (ranking) pentingnya peranan variable berikut terhadap mutu “*Cookies* tepung jagung dan okra sebagai snack Diabetes Melitus”, dengan menggunakan 11 variabel dari yang terendah sampai yang tertinggi mencantumkan nilai 1 – 11. Nilai terendah untuk variabel kurang penting dan nilai tertinggi untuk variabel terpenting. Pemberian nilai boleh sama apabila dirasa variabel yang dinilai sama pentingnya.

Variabel Mutu	Ranking
Nilai Energi	
Kadar Protein	
Kadar Lemak	
Kadar Karbohidrat	
Kadar Abu	
Kadar Air	
Kadar Serat Kasar	
Mutu organoleptik	
▪ Rasa	.....
▪ Aroma	.....
▪ Warna	.....
▪ Tekstur	.....

~Terimakasih atas partisipasinya~

### Lampiran 3. Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

#### FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Panelis :  
 Umur :  
 Jenis Kelamin :  
 Parameter : Tingkat Kesukaan

#### Instruksi

1. Anda menerima 3 sampel yang masing-masing memiliki kode berbeda.
2. Lakukan pencicipan pada sampel dan tentukan tingkat kesukaan anda, untuk berpindah ke sampel berikutnya yang kemudian dilakukan penetralan indar pencicip menggunakan air mineral yang sudah disediakan.
3. Tulis penilaian anda pada kotak kosong dibawah nomor kode sampel.

Keterangan :

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Suka
- 4 = Sangat suka

Kode sampel	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
697				
683				
178				

Kritik dan saran :

~Terimakasih atas partisipasinya~

**Lampiran 4. Hasil Ranking Pentingnya Variabel Terhadap Mutu Cookies Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

Responden	Nilai Energi	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar KH	Kadar Abu	Kadar Air	Kadar Serat	Mutu Organoleptik			
								Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	11	11	11	11	8	8	8	10	10	9	9
2	10	9	8	11	5	6	7	4	3	2	1
3	1	4	3	2	11	10	5	9	7	8	6
4	8	9	8	11	4	3	10	6	7	7	5
5	8	7	6	11	2	1	10	9	5	4	3
6	8	9	7	10	3	4	11	11	5	6	10
7	2	6	5	7	4	3	11	10	7	8	9
8	6	7	7	11	6	6	10	9	8	8	9
9	9	4	3	11	1	2	10	8	7	6	5
10	6	5	11	9	8	7	11	11	4	3	10
Jumlah	69	71	69	94	52	50	93	87	63	61	67
Rata-rata*	6,9	7,1	6,9	9,4	5,2	5	9,3	8,7	6,3	6,1	6,7
Ranking	VI	IV	V	I	X	XI	II	III	VIII	IX	VII
Bobot Variabel**	0,734	0,755	0,734	1	0,553	0,532	0,989	0,926	0,670	0,649	0,713

**Lampiran 5. Daftar Nilai Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik**

Variabel	BV	BN	P <sub>1</sub>		P <sub>2</sub>		P <sub>3</sub>	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Energi	0,734	0,089	0,667	0,059	0	0	1	0,089
Protein	0,755	0,091	1	0,091	0,265	0,024	0	0
Lemak	0,734	0,089	1	0,089	0,477	0,042	0	0
KH	1	0,121	1	0,121	0	0	0,853	0,103
Abu	0,553	0,067	0	0	1	0,067	0,461	0,031
Air	0,532	0,064	1	0,064	0,628	0,040	0	0
Serat	0,989	0,120	0,856	0,103	1	0,120	0	0
Rasa	0,926	0,112	0,67	0,075	1	0,112	0	0
Aroma	0,670	0,081	1	0,081	0	0	0,50	0,040
Warna	0,649	0,079	0,28	0,022	0	0	1	0,079
Tekstur	0,713	0,086	0,60	0,051	0	0	1	0,086
<b>JUMLAH</b>	<b>8,255</b>			0,756		0,406		0,428

Perlakuan	Nilai Energi	Kadar Protein	Kadar Lemak	Kadar KH	Kadar Abu	Kadar Air	Kadar Serat	Mutu Organoleptik			
								Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
P1	297	6,234	2,181	63,210	1,704	1,658	3,344	3,05	3,05	3,00	3,10
P2	299	6,597	2,008	63,552	1,725	1,544	3,416	3,10	2,90	2,90	2,95
P3	296	6,728	1,850	62,576	1,736	1,488	2,914	2,95	3,00	3,25	3,20

## Lampiran 6. Hasil Penilaian Uji Organoleptik

Nama Panelis	Warna			Rasa			Aroma			Tekstur		
	697	683	178	697	683	178	697	683	178	697	683	178
Risma	3	4	2	3	4	3	2	3	4	3	4	3
Safa	3	3	4	3	2	2	3	2	3	3	4	3
Fitria	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3
Novita	4	3	4	2	2	2	3	3	3	3	3	3
Lailatul	2	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	2
Binti	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4
Hasan	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4
Geva	3	2	2	2	3	2	3	2	2	3	3	3
Falen	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Siti	4	3	1	4	2	1	3	3	2	3	4	3
Icha	2	3	4	4	3	3	4	3	3	2	2	3
Tya	4	3	2	3	3	3	3	4	3	2	3	3
Safina	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4
Yasmin	3	3	4	3	4	3	2	4	3	3	4	2
Aldo	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4
Richa	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3
Yulia	1	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3
Faried	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4
Virginia	2	2	2	3	3	3	2	2	3	2	2	2
Adel	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3
<b>Total</b>	58	65	60	62	59	61	58	60	61	59	64	62
<b>Rata-rata</b>	2,9	3,25	3	3,1	2,95	3,05	2,9	3	3,05	2,95	3,2	3,1

**Lampiran 7. Skor Asam Amino Cookies Tepung Jagung dan Okra pada Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)**

No	Jenis Bahan Yang Dikonsumsi	Berat (gram)	Konsumsi Protein	Konsumsi Asam Amino			
				Lysin	Treonin	Triptophan	Metionin+Systin
1	Tepung terigu	187,5	16,7	405,8	482,6	205,4	614,5
2	Jagung	37,5	1,7	43,8	74,6	11,3	52,3
3	Okra	25	0,5	23,5	18,3	1,7	9,7
4	Butter	20	0,1	9,4	5,4	1,4	3,4
5	Susu Skim	70	2,5	194,5	112	36	83,5
6	Susu FCM	30	4,8	428,1	225,1	68,1	155
7	Tepung maizena	50	0,2	8,9	2,5	0,8	2,9
8	Kuning Telur	40	3,3	253,7	158,4	50,1	126,6
	<b>Total</b>		29,8	1367,7	1078,9	374,8	1047,9
	<b>Konsumsi AA per gram protein</b>			45,9	36,2	12,6	35,2
	<b>PKAE</b>			22	13	7	24
	<b>TAKE</b>			208,6	278,5	179,7	146,5

**Lampiran 8. Mutu Cerna Cookies Tepung Jagung dan Okra pada Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)**

N0	Jenis makanan yg dikonsumsi	Konsumsi protein (g)	Mutu Cerna (MC) Bio-assay	Kons Prot x Mutu Cerna Bio-assay
1	Tepung Terigu	16,7	96	1603,2
2	Tepung Jagung	1,7	82	139,4
3	Okra	0,5	67	33,5
4	Butter	0,1	100	10
5	Susu Skim	2,5	100	250
6	Susu FCM	4,8	100	480
7	Tepung Maizena	0,2	96	19,2
8	Kuning Telur	3,3	100	330
JUMLAH		<b>29,8</b>		<b>2865,3</b>
Mutu Cerna Teoritis (MC)		<u>2865,2</u> 29,8	<b>96,2</b>	



**Lampiran 9. Skor Asam Amino Cookies Tepung Jagung dan Okra pada Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)**

No	Jenis Bahan Yang Dikonsumsi	Berat (gram)	Konsumsi Protein	Konsumsi Asam Amino			
				Lysin	Treonin	Triptophan	Metionin+Systin
1	Tepung terigu	150	15	364,5	433,5	184,5	552
2	Jagung	62,5	2,5	64,5	109,7	16,7	77
3	Okra	37,5	0,7	23,5	18,3	1,7	9,7
4	Butter	20	0,1	9,4	5,4	1,4	3,4
5	Susu Skim	70	2,5	194,5	112	36	83,5
6	Susu FCM	30	4,8	428,1	225,1	68,1	155
7	Tepung maizena	50	0,2	8,9	2,5	0,8	2,9
8	Kuning Telur	40	3,3	253,7	158,4	50,1	126,6
	<b>Total</b>		29,1	1347,1	1064,9	359,3	1010,1
	<b>Konsumsi AA per gram protein</b>			46,3	36,6	12,3	34,7
	<b>PKAE</b>			22	13	7	24
	<b>TKAE</b>			<b>210,4</b>	<b>281,5</b>	<b>176,4</b>	<b>144,6</b>

Ket:

\* PKAE = Pola Kecukupan Asam Amino Esensial

\*TKAE = Total Kecukupan Asam Amino Esensial

**Lampiran 10. Mutu Cerna Cookies Tepung Jagung dan Okra pada Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)**

N0	Jenis makanan yg dikonsumsi	Konsumsi protein (g)	Mutu Cerna (MC) Bio-assay	Konsumsi Protein x Mutu Cerna Bio-assay
1	Tepung Terigu	15	96	1440
2	Tepung Jagung	2,5	82	205
3	Okra	0,7	67	46,9
4	Butter	0,1	100	10
5	Susu Skim	2,5	100	250
6	Susu FCM	4,8	100	480
7	Tepung Maizena	0,2	96	19,2
8	Kuning Telur	3,3	100	330
JUMLAH		<b>29,1</b>		<b>2781,1</b>
Mutu Cerna Teoritis (MC)		<u>2865,2</u> 29,8	<b>95,6</b>	

**Lampiran 11. Skor Asam Amino Cookies Tepung Jagung dan Okra pada Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)**

No	Jenis Bahan Yang Dikonsumsi	Berat (gram)	Konsumsi Protein	Konsumsi Asam Amino			
				Lysin	Treonin	Triptophan	Metionin+Systin
1	Tepung terigu	125	12,5	303,7	361,2	153,7	460
2	Jagung	75	3	77,4	131,7	20,1	92,4
3	Okra	50	1	47	36,6	3,4	19
4	Butter	20	0,1	9,4	5,4	1,4	3,4
5	Susu Skim	70	2,5	194,5	112	36	83,5
6	Susu FCM	30	4,8	428,1	225,1	68,1	155
7	Tepung maizena	50	0,2	8,9	2,5	0,8	2,9
8	Kuning Telur	40	3,3	253,7	158,4	50,1	126,6
	<b>Total</b>		27,4	1322,7	1032,9	333,6	942,8
	<b>Konsumsi AA per gram protein</b>			48,3	37,7	12,2	34,4
	<b>PKAE</b>			22	13	7	24
	<b>TKAE</b>			<b>219,4</b>	<b>290,0</b>	<b>173,9</b>	<b>143,4</b>

Ket:

\* PKAE = Pola Kecukupan Asam Amino Esensial

\*TKAE = Total Kecukupan Asam Amino Esensial

**Lampiran 12. Mutu Cerna Cookies Tepung Jagung dan Okra pada Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)**

N0	Jenis makanan yg dikonsumsi	Konsumsi protein (g)	Mutu Cerna (MC) Bio-assay	Konsumsi Protein x Mutu Cerna Bio-assay
1	Tepung Terigu	12,5	96	1200
2	Tepung Jagung	3	82	246
3	Okra	1	67	67
4	Butter	0,1	100	10
5	Susu Skim	2,5	100	250
6	Susu FCM	4,8	100	480
7	Tepung Maizena	0,2	96	19,2
8	Kuning Telur	3,3	100	330
JUMLAH		<b>27,4</b>		<b>2602,2</b>
Mutu Cerna Teoritis (MC)		<u>2865,2</u> 29,8	<b>95,0</b>	

### Lampiran 13. Perhitungan Empiris Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)

#### Prinsip Diet DM:

Karbohidrat	:	68 %
Lemak	:	20 %
Protein	:	12 %

Energi	:	2100 Kkal
Karbohidrat	:	357 gram
Lemak	:	46,6 gram
Protein	:	63 gram

<b>DIET DM-B 2100 Kkal</b>
<b>Tepung Terigu : Tepung jagung : Okra (75 : 15 : 10)</b>
<b>Prof. Dr. Askandar Tjokroprawiro dr, Sp.PD, K-EMD, FINASIM</b>

Standar Diet	2100 Kkal	357 gr	46,6 gr	63 gr
<b>Standar Snack (10%)</b>	<b>210</b>	<b>35,7</b>	<b>4,66</b>	<b>6,3</b>
5% +	220,5	37,485	4,893	6,615
5% -	199,5	33,915	4,427	5,985
<b>Bahan \ Zat gizi</b>	<b>E</b>	<b>KH</b>	<b>L</b>	<b>P</b>
Okra (25 gr)	7,7	1,9	0,01	0,5
Tepung jagung (37,5 gr)	34	27,7	0,84	1,5
Tepung terigu (187,5 gr)	656	141	2,4	18,8
Susu full cream (30 gr)	145	7,2	7	12
Butter (25 gr)	148	0,2	16	0,14
Susu skim (70 gr)	25	3,6	0,1	2,5
Kuning telur ayam (40 gr)	144	0,3	11,8	6,5
Tepung maizena (50 gr)	171	43	0	0,2
<b>Total</b>	<b>1330,7</b>	<b>225,3</b>	<b>38,15</b>	<b>42,14</b>
<b>Nilai gizi per keping</b>	<b>53,22</b>	<b>9,01</b>	<b>1,52</b>	<b>1,68</b>
<b>Nilai gizi per 100 gram cookies</b>	<b>266,14</b>	<b>44,98</b>	<b>7,63</b>	<b>8,43</b>
%		<b>68%</b>	<b>26%</b>	<b>13%</b>

#### Lampiran 14. Perhitungan Empiris Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)

Karbohidrat	:	68 %
Lemak	:	20 %
Protein	:	12 %
Energi	:	2100 Kkal
Karbohidrat	:	357 gram
Lemak	:	46,6 gram
Protein	:	63 gram

<b>DIET DM-B 2100 Kkal</b>
<b>Tepung Terigu : Tepung jagung : Okra (60 : 25 : 15)</b>
<b>Prof. Dr. Askandar Tjokroprawiro dr, Sp.PD, K-EMD, FINASIM</b>

Standar Diet	2100 Kkal	357 gr	46,6 gr	63 gr
<b>Standar Snack (10%)</b>	<b>210</b>	<b>35,7</b>	<b>4,66</b>	<b>6,3</b>
5% +	220,5	37,485	4,893	6,615
5% -	199,5	33,915	4,427	5,985
Bahan \ Zat gizi	E	KH	L	P
Okra (37,5 gr)	11,6	2,6	0,03	0,8
Tepung jagung (62,5 gr)	58	45,2	2,2	2,5
Tepung terigu (150 gr)	548	116	2	12
Susu full cream (30 gr)	145	7,2	7	12
Butter (20 gr)	148	0,2	16	0,14
Susu skim (70 gr)	25	3,6	0,1	2,5
Kuning telur ayam (40 gr)	144	0,3	11,8	6,5
Tepung maizena (50 gr)	171	43	0	0,2
<b>Total</b>	<b>1250</b>	<b>218</b>	<b>39,1</b>	<b>36,6</b>
<b>Nilai gizi per keping</b>	<b>50</b>	<b>8,72</b>	<b>1,60</b>	<b>1,46</b>
Nilai gizi per 100 gram cookies	252,12	43,60	7,83	7,32
%		69%	28%	12%

### Lampiran 15. Perhitungan Empiris Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)

#### Prinsip Diet DM :

Karbohidrat	:	68	%
Lemak	:	20	%
Protein	:	12	%

Energi	:	2100	Kkal
Karbohidrat	:	357	gram
Lemak	:	46,66667	gram
Protein	:	63	gram

<b>DIET DM-B 2100 Kkal</b>
<b>Tepung Terigu : Tepung jagung : Okra (50 : 30 : 20)</b>
<b>Prof. Dr. Askandar Tjokroprawiro dr, Sp.PD, K-EMD, FINASIM</b>

Standar Diet	2100 Kkal	357 gr	46,6 gr	63 gr
<b>Standar Snack (SD/6)</b>	<b>210</b>	<b>35,7</b>	<b>4,66</b>	<b>6,3</b>
5% +	220,5	37,485	4,893	6,615
5% -	199,5	33,915	4,427	5,985
Bahan \ Zat gizi	E	KH	L	P
Okra (50 gr)	16,5	3,5	0,001	1
Tepung jagung (75 gr)	79,4	54	2,7	3
Tepung terigu (125 gr)	476,3	96	1,6	10
Susu full cream (30 gr)	145	7,2	7	12
Butter (20 gr)	148	0,2	16	0,14
Susu skim (70 gr)	25	3,6	0,1	2,5
Kuning telur ayam (40 gr)	144	0,3	11,8	6,5
Tepung maizena (50 gr)	171	43	0	0,2
<b>Total</b>	<b>1205,2</b>	<b>207,8</b>	<b>39,201</b>	<b>35,34</b>
<b>Nilai gizi per keping</b>	<b>48,20</b>	<b>8,31</b>	<b>1,56</b>	<b>1,41</b>
<b>Nilai gizi per 100 gram cookies</b>	<b>241,04</b>	<b>41,56</b>	<b>7,84</b>	<b>7,07</b>
%		68%	29%	12%

**Lampiran 16. Analisis *Kruskal Wallis* Uji Organoleptik Rasa *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Kruskal-Wallis Test**

		Ranks	
Perlakuan		N	Mean Rank
Rasa	F1	20	31,65
	F2	20	31,80
	F3	20	28,05
	Total	60	

		Test Statistics <sup>a,b</sup>
		Rasa
Chi-Square		,786
Df		2
Asymp. Sig.		,675

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan



**Lampiran 17. Analisis *Kruskal Wallis* Uji Organoleptik Warna *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Kruskal-Wallis Test**

		Ranks	
Perlakuan		N	Mean Rank
Warna	F1	20	29,90
	F2	20	27,38
	F3	20	34,23
	Total	60	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Warna
Chi-Square	1,843
df	2
Asymp. Sig.	,398

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

**Lampiran 18. Analisis *Kruskal Wallis* Uji Organoleptik Aroma Cookies Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Kruskal-Wallis Test**

Ranks		
Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma F1	20	32,18
F2	20	28,43
F3	20	30,90
Total	60	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Aroma
Chi-Square	,667
Df	2
Asymp. Sig.	,716

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

**Lampiran 19. Analisis *Kruskal Wallis* Uji Organoleptik Tekstur *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Kruskal-Wallis Test**

Ranks		
Perlakuan	N	Mean Rank
Tekstur F1	20	30,93
F2	20	27,23
F3	20	33,35
Total	60	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
	Tekstur
Chi-Square	1,665
df	2
Asymp. Sig.	,435

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

**Lampiran 20. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Nilai Energi *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Karbohidrat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	297,3933	2,16484	1,24987	292,0156	302,7711	295,04	299,30
F2	3	298,8500	1,45709	,84125	295,2304	302,4696	297,20	299,96
F3	3	296,7367	4,56586	2,63610	285,3945	308,0789	292,00	301,11
Total	9	297,6600	2,79134	,93045	295,5144	299,8056	292,00	301,11

**ANOVA**

Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,019	2	3,510	,381	,699
Within Groups	55,313	6	9,219		
Total	62,333	8			

**Lampiran 21. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Kadar Air *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	2,0733	,06807	,03930	1,9042	2,2424	2,02	2,15
F2	3	1,9300	,08660	,05000	1,7149	2,1451	1,83	1,98
F3	3	1,8600	,04000	,02309	1,7606	1,9594	1,82	1,90
Total	9	1,9544	,11092	,03697	1,8692	2,0397	1,82	2,15

**ANOVA**

Air

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,071	2	,035	7,750	,022
Within Groups	,027	6	,005		
Total	,098	8			

Air

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	3	1,8600	
F2	3	1,9300	
F1	3		2,0733
Sig.		,252	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

**Lampiran 22. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Kadar Abu *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Abu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	2,1367	,02517	,01453	2,0742	2,1992	2,11	2,16
F2	3	2,1567	,02517	,01453	2,0942	2,2192	2,13	2,18
F3	3	2,1700	,03000	,01732	2,0955	2,2445	2,14	2,20
Total	9	2,1544	,02744	,00915	2,1334	2,1755	2,11	2,20

**ANOVA**

Abu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,002	2	,001	1,169	,373
Within Groups	,004	6	,001		
Total	,006	8			

**Lampiran 23. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Kadar Protein Cookies Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Protein

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	7,7933	,09609	,05548	7,5546	8,0320	7,69	7,88
F2	3	8,2467	,05686	,03283	8,1054	8,3879	8,20	8,31
F3	3	8,4100	,05000	,02887	8,2858	8,5342	8,36	8,46
Total	9	8,1500	,28337	,09446	7,9322	8,3678	7,69	8,46

**ANOVA**

Protein

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,612	2	,306	61,383	,000
Within Groups	,030	6	,005		
Total	,642	8			

**Protein**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F1	3	7,7933		
F2	3		8,2467	
F3	3			8,4100
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

**Lampiran 24. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Kadar Lemak *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	2,7267	,15535	,08969	2,3408	3,1126	2,60	2,90
F2	3	2,5467	,05774	,03333	2,4032	2,6901	2,48	2,58
F3	3	2,3767	,01528	,00882	2,3387	2,4146	2,36	2,39
Total	9	2,5500	,17292	,05764	2,4171	2,6829	2,36	2,90

**ANOVA**

Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,184	2	,092	9,953	,012
Within Groups	,055	6	,009		
Total	,239	8			

**Lemak**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	3	2,3767	
F2	3	2,5467	2,5467
F1	3		2,7267
Sig.		,073	,062

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.



**Lampiran 25. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Kadar Karbohidrat *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Karbohidrat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	79,0767	,66214	,38229	77,4318	80,7215	78,55	79,82
F2	3	78,8900	,71358	,41199	77,1174	80,6626	78,11	79,51
F3	3	78,2233	,80600	,46534	76,2211	80,2255	77,48	79,08
Total	9	78,7300	,74179	,24726	78,1598	79,3002	77,48	79,82

**ANOVA**

Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,207	2	,604	1,134	,382
Within Groups	3,195	6	,532		
Total	4,402	8			

**Lampiran 26. Analisis *Oneway Anova* Uji Kimia Kadar Serat *Cookies* Formulasi Tepung Jagung dan Okra**

**Descriptives**

Serat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	3	4,1800	,02000	,01155	4,1303	4,2297	4,16	4,20
F2	3	4,2733	,02309	,01333	4,2160	4,3307	4,26	4,30
F3	3	3,6267	1,15768	,66839	,7508	6,5025	2,29	4,31
Total	9	4,0267	,65339	,21780	3,5244	4,5289	2,29	4,31

**ANOVA**

Serat

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,733	2	,367	,820	,484
Within Groups	2,682	6	,447		
Total	3,415	8			