

Lampiran 1. Randomisasi Dan Penentuan Desain *Layout*

Besar unit penelitian mempunyai peluang yang sama untuk mendapatkan perlakuan, maka dalam penempatan unit penelitian digunakan randomisasi atau pengacakan. Pengacakan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- Memberi nomor urut pada semua unit penelitian, yaitu 1 – 9.
- Mengambil bilangan random dari tabel Gomez menggunakan 3 digit sebanyak jumlah unit penelitian.
- Memberi ranking pada bilangan random yang diperoleh.

Gambar 1. Nomor urut, bilangan random, dan ranking

2 086 1	3 217 2	7 721 3
6 713 4	1 056 5	8 954 6
4 398 7	9 989 8	5 696 9

Keterangan :

Baris pertama : Ranking (Penempatan Unit Penelitian setelah Randomisasi)

Baris kedua : Bilangan Random

Baris ketiga : Nomor urut (Penempatan Unit Penelitian sebelum Randomisasi)

- Dengan menggunakan prinsip permutasi sederhana, maka nomor ranking dapat dianggap mewakili nomor urut sesuai dengan jumlah unit penelitian. Dengan demikian taraf perlakuan P_1 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 5, 1, dan 2. Taraf perlakuan P_2 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 7, 9, dan 4. Taraf perlakuan P_3 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 3, 6, dan 8.
- Memasukkan unit penelitian dalam *lay out*.
Urutan 1 ditempati oleh unit penelitian P_{12} , urutan 2 ditempati oleh unit penelitian P_{13} , urutan 3 ditempati oleh unit penelitian P_{31} , dan seterusnya sampai urutan 9 ditempati unit penelitian P_{22} .

Gambar 2. Layout penelitian dengan desain RAL

1 P ₁₂	2 P ₁₃	3 P ₃₁
4 P ₂₃	5 P ₁₁	6 P ₃₂
7 P ₂₁	8 P ₃₃	9 P ₂₂

Keterangan :

1 – 9 : Ranking (Penempatan Unit Penelitian Setelah Randomisasi)

P₁₁ - P₃₃ : Unit Penelitian

Lampiran 2. Acuan dan Nilai Gizi per 100 Gram Bahan

1. Standar Diet Perkeni (2015)

Komposisi dan Sifat	Diet Perkeni
Karbohidrat	45-65% terutama karbohidrat berserat tinggi
Protein	10-20%
Lemak	20-25%
Kolesterol per hari	<200 mg
Natriumper hari	<2300 mg
Serat	20 – 35 gram /hari
Frekuensi per hari	6 kali
% Distribusi per hari	20%, 10%, 25%, 10%, 25%, 10%
10% = Snack	(1) (2) (3) (4) (5) (6)

2. Nilai Gizi per 100 Gram Bahan

No	Bahan	E	P	L	KH	Serat
1	Tepung pegagan	117,1	8,2	0,8	19,2	42,17
2	Tepung beras merah	349,9	8,9	1,5	75,3	8,5
3	Tepung beras	352,5	7	0,5	80	2,4
4	Tepung tapioka	363	1,2	0,5	88,2	0,9
5	Telur ayam	162	12,8	11,5	0,7	0
6	Tepung susu skim	362	35,6	1	52	0
7	Susu <i>fullcream</i>	480	24	28	40	0
8	Santan	200	0	20	0	0
9	Minyak kelapa	870	1	98	0	0
10	Gula pasir	364	0	0	94	0

Lampiran 3. Formulasi

1. Taraf Perlakuan P1

a. Formulasi Flakes

Standar Produk (Perkeni, 2015)	Parameter	E	P	L	KH	Serat
	Energi	2100	273	462	1365	
	Gram		68,3	51	341,3	20-35
Rincian Bahan	Berat	E	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung pegagan	32	37	3	0	6	13
Tepung beras merah	128	448	11	2	96	11
Tepung beras	125	441	9	1	100	3
Tepung tapioka	100	363	1	1	88	1
Telur ayam	50	81	6	6	0	0
Tepung susu skim	105	380	37	1	55	0
Santan	60	120	0	12	0	0
Minyak kelapa	30	261	0	29	0	0
Jumlah total	630	2131	68	52	346	28
Jumlah per 100 gram	100	424,5	13,55	10,36	68,92	5,58

Keterangan:

1 formulasi Taraf Perlakuan 1 Menghasilkan 502 gram flakes

b. Formulasi Flakes + Seduhan

Bahan	Berat	E (Kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat
Flakes	32	136	4	3	22	2
Susu skim	6	22	2	0	3	0
Susu full cream	9	43	2	3	4	
Gula	3	11	0	0	3	
Jumlah total	50	212	9	6	32	2
Persentase dari Total Energi (%)			16	25	60	

2. Taraf Perlakuan P2

a. Formulasi Flakes

Standar Produk (Perkeni, 2015)	Parameter	E	P	L	KH	Serat
	Energi	2100	273	462	1365	
	Gram		68,3	51	341,3	20-35
Rincian Bahan	Berat	E	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung pegagan	40	47	3	0	8	17
Tepung beras merah	120	420	11	2	90	10
Tepung beras	125	441	9	1	100	3
Tepung tapioka	100	363	1	1	88	1
Telur ayam	50	81	6	6	0	0
Tepung susu skim	105	380	37	1	55	0
Santan	60	120	0	12	0	0
Minyak kelapa	30	261	0	29	0	0
Jumlah total	630	2112	68	51	341	31
Jumlah per 100 gram	100	420	13,5	10,2	67,9	6,1

Keterangan:

1 formulasi Taraf Perlakuan 2 Menghasilkan 502 gram flakes

b. Formulasi Flakes + Seduhan

Bahan	Berat	E (Kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat
Flakes	32	135	4	3	22	2
Susu skim	6	22	2	0	3	0
Susu full cream	9	43	2	3	4	
Gula	3	11	0	0	3	
Jumlah total	50	211	9	6	31	2
Persentase dari Total Energi (%)			16	25	59	

3. Taraf Perlakuan P3

Formulasi Susu Sereal berdasarkan Perkeni (2015)

a. Formulasi Flakes

Standar Produk (Perkeni, 2015)	Parameter	E	P	L	KH	Serat
	Energi	2100	273	462	1365	
	Gram		68,3	51	341,3	20-35
Rincian Bahan	Berat	E	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Tepung pegagan	48	56	4	0	9	20
Tepung beras merah	112	392	10	2	84	10
Tepung beras	125	441	9	1	100	3
Tepung tapioka	100	363	1	1	88	1
Telur ayam	50	81	6	6	0	0
Tepung susu skim	105	380	37	1	55	0
Santan	60	120	0	12	0	0
Minyak kelapa	30	261	0	29	0	0
Jumlah total	630	2094	68	51	337	34
Jumlah per 100 gram	100	417	13,5	10,1	67,1	6,8

Keterangan:

1 formulasi Taraf Perlakuan 3 Menghasilkan 502 gram flakes

b. Formulasi Flakes + Seduhan

Bahan	Berat	E (Kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat
Flakes	32	133	4	3	21	2
Susu skim	6	22	2	0	3	0
Susu full cream	9	43	2	3	4	
Gula	3	11	0	0	3	
Jumlah total	50	209	9	6	31	2
Persentase dari Total Energi (%)			16	25	59	

Lampiran 4. Formulir Uji Skala Kesukaan

Formulir Uji Skala Kesukaan (*Hedonic Scale Test*)

Nama Panelis :
Tanggal Uji :
Kriteria Mutu yang Dinilai : Warna, Rasa, Aroma, dan *Mouthfeel*
Instruksi :

Dihadapan saudara disajikan 3 sampel **alternatif makanan tambahan berupa susu sereal dengan formula tepung pegangan dan tepung beras merah bagi penderita diabetes mellitus tipe 2**. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap bau, rasa, dan warna dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut :

4 = Sangat suka

3 = Suka

2 = Tidak suka

1 = Sangat tidak suka

Setelah saudara mencicipi salah satu sampel, Saudara diminta untuk berkumur dengan air putih yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel yang lain. Selain itu saudara juga diminta memberikan kritik dan saran terhadap sampel.

Kode Sampel	Kriteria Penilaian			
	Warna	Rasa	Aroma	Mouthfeel
056				
398				
721				

Kritik dan Saran:

.....
.....

Lampiran 5. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

Nama Panelis :
Tanggal Uji :
Produk : Susu sereal dengan formulasi tepung pegagan dan tepung beras merah untuk penderita diabetes melitus tipe 2

Saudara diminta untuk mengemukakan pendapat tentang variabel yang terpenting untuk menentukan Parameter Mutu Produk. Dengan cara merangking (mengurutkan) 12 variabel dari tertinggi ke terendah dengan mencantumkan 1-12. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk variabel yang terpenting. Pemberian nilai boleh sama apabila dirasa variabel yang dinilai, sama penting.

Variabel	Ranking
Kadar air	
Kadar abu	
Kadar protein	
Kadar lemak	
Kadar karbohidrat	
Kadar serat	
Nilai energi	
Warna	
Rasa	
Aroma	
Mouthfeel	
Aktivitas Antioksidan	

Lampiran 6. Lembar Persetujuan

LEMBAR PERSETUJUAN (Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa saya telah mendapatkan penjelasan secara rinci dan telah mengerti perihal penelitian yang akan dilaksanakan oleh Rofi'atul Hanifah. Saya memutuskan untuk setuju dan ikut berpartisipasi dalam penelitian ini secara sukarela tanpa ada paksaan. Bila selama penelitian ini saya menginginkan untuk mengundurkan diri maka saya dapat melakukannya sewaktu-waktu tanpa ada sanksi apapun.

Nama :
Umur :
Jenis Kelamin :
Alamat :
Pekerjaan :

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk digunakan semestinya.

Malang,.....2019
Peneliti,

Responden,

(Rofi'atul Hanifah)

()

Lampiran 7. Anggaran Penelitian

No	Uraian	Kebutuhan	Harga Satuan	Harga (Rp)
1	Skripsi			
	a. Cetak	500 lembar	300/lembar	150.000
	b. Penjilidan	6 skripsi	3000/skripsi	18.000
	c. Map Plastik	6 buah	2000/buah	12.000
2	Pengajuan/Permohonan Etik			
	a. Transfer Komisi Etik	1 permohonan	250.000/pene- litian	250.000
3	Bahan Penelitian			
	a. Tepung pegagan	100 gram	35.000/kg	3.500
	b. Beras merah	500 gram	26.000/kg	13.000
	c. Tepung beras	300 gram	16.000/kg	4.800
	d. Tepung tapioka	300 gram	25.000//kg	7.500
	e. Susu skim bubuk	500 gram	71.000/kg	35.500
	f. Susu <i>fullcream</i> bubuk	400 gram	68.750/kg	27.500
	g. Telur ayam	250 gram	24.000/kg	6.000
	h. Minyak kelapa	300 ml	55.000/300ml	55.000
	i. Santan	200 ml	7.000/150ml	14.000
	j. Gula pasir	250 gram	15.000/kg	3.750
4	Biaya Uji Susu Sereal			
	a. Proksimat	9	-	190.000
	b. Aktivitas antioksidan	9	-	175.000
	c. Kadar serat	9	-	60.000
5	Mutu Organoleptik			
	a. Air mineral club	20 buah	20.000/dus	10.000
	b. Snack	20 snack	1500/snack	30.000

Lampiran 8. Hasil Uji Nilai Gizi Tepung Pegagan

LABORATORIUM PENGUJIAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN
 (TESTING LABORATORY OF FOOD QUALITY AND FOOD SAFETY)
 JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
 FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
 UNIVERSITAS BRAWIJAYA
 Jl. Veteran, Malang 65145, Telp. (0341) 873388
 E-mail : labpangan_tpk@ub.ac.id

KEPADA : Rodratul Hanifah
 Poltekkes
 MALANG


LAPORAN HASIL UJI
 REPORT OF ANALYSIS

Nomor / Number : 0078/THPLAB/2018
 Nomor Analisis / Analysis Number : 0978
 Tanggal penulisan / Date of issue : 20 Desember 2018
 Yang bertanda tangan di bawah ini menandatangani, bahwa hasil pengujian
 The undersigned ratifies that examination
 Dari contoh / of the sample (s) of : PEGAGAN DAN BROKOLI
 (BUBUK)

Analisis / For analysis :
 Keterangan contoh / Description of sample :
 Diambil dari / Taken from :
 Oleh / By :
 Tanggal penerimaan contoh / Received : 29 November 2018
 Tanggal pelaksanaan analisis / Date of analysis : 29 November 2018
 Hasil adalah sebagai berikut / Resulted as follows :

PASAMETER	PEGAGAN	BROKOLI
PROTEIN (%)	8,15	18,94
LEMAK (%)	3,25	1,88
AIR (%)	9,44	12,54
ABU (%)	18,93	13,21
KARBOHIDRAT (%)	41,37	55,30

HASIL PENGUJIAN INI HANYA BERLAKU UNTUK
 CONTOH-CONTOH TERSEBUT DI ATAS. PENYIMPANAN
 CONTOH BERTANGGUNG JAWAB ATAS KEJENYAHAN
 TANGGUNG JAWAB




Ketua

 Dr. Widya Dwi Puji P., STP, MP
 NIP. 1967020198100012002

Lampiran 9. Proses Pengolahan Susu Sereal



Lampiran 10. Hasil Uji Nilai Gizi Susu Sereal


Kode	Kadar Air (%)	Kadar Abu		Kadar Lemak		Kadar Protein	
	SNI 01-2891-1992 Butir 5.1.1-5.1.3	SNI 01-2891-1992 Butir 6.1.1-6.1.3		SNI 01-2891-1992 Butir 8.1.1-8.1.4		AOAC, 2005 No. 12.1.07	
		(%bb)	(%bk)	(%bb)	(%bk)	(%bb)	(%bk)
P1-1	3,59	3,59	3,72	16,69	17,31	19,54	20,27
P1-2	3,42	3,60	3,72	16,49	17,07	18,61	19,27
P1-3	3,55	3,39	3,51	17,60	18,25	19,74	20,47
P2-1	3,58	3,75	3,88	22,55	23,38	18,62	19,31
P2-2	3,45	3,76	3,90	22,88	23,70	19,61	20,32
P2-3	3,31	3,73	3,86	21,32	22,05	19,53	20,20
P3-1	3,42	3,90	4,04	19,79	20,49	12,35	12,78
P3-2	2,93	3,77	3,89	18,10	18,64	12,02	12,38
P3-3	3,06	3,88	4,01	20,75	21,41	11,75	12,12

 KAN <small>Kelompok Analisis Pangan</small> <small>Laboratorium Pengujian Pangan</small> <small>UP - 118 - 001</small>	FORMULIR Laporan Hasil Pengujian	No. Bagian	F.IKM.7.2.1.1.P6
		Terbitan/Revisi	2/0
 BALITKABI	Laporan Hasil Pengujian	Tanggal Terbit	20-05-2018
		Tanggal Revisi	
		Halaman	1 dari 1
		Disetujui	
		Manajer Teknis	

Nomor Kode Contoh : 026/Lab/P/2019
 Jenis Contoh : Susu sereal
 Tanggal Contoh Masuk : 16 Mei 2019
 Tanggal Selesai Pengujian : 23 Mei 2019
 Hasil Pengujian :

Kode	Kadar air (%)		Kadar abu		Kadar lemak		Kadar protein	
	SNI 01-2891-1992 Butir 5.1.1-5.1.3		SNI 01-2891-1992 Butir 6.1.1-6.1.3		SNI 01-2891-1992 Butir 8.1.1-8.1.4		AOAC, 2005 No. 12.1.07	
	(%bb)	(%bk)	(%bb)	(%bk)	(%bb)	(%bk)	(%bb)	(%bk)
P1-1	3,59	3,59	3,72	16,69	17,31	19,54	20,27	
P1-2	3,42	3,60	3,72	16,49	17,07	18,61	19,27	
P1-3	3,55	3,39	3,51	17,60	18,25	19,74	20,47	
P2-1	3,58	3,75	3,88	22,55	23,38	18,62	19,31	
P2-2	3,45	3,76	3,90	22,88	23,70	19,61	20,32	
P2-3	3,31	3,73	3,86	21,32	22,05	19,53	20,20	
P3-1	3,42	3,90	4,04	19,79	20,49	12,35	12,78	
P3-2	2,93	3,77	3,89	18,10	18,64	12,02	12,38	
P3-3	3,06	3,88	4,01	20,75	21,41	11,75	12,12	

Keterangan : bb = basis basah
 bk = basis kering

Malang, 31 Mei 2019
 Manajer Teknis Lab. Kimia Pangan

 Ir. Erliana Ginting, MSc

Lampiran 11. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Susu Sereal

No	Pengukuran IC ₅₀ (µg/g)				Total IC ₅₀
	Kode	I	II	III	(µg/g)
1	Susu Sereal P1.1	16.184,28	16.313,89	16.137,86	16.212,01
2	Susu Sereal P2.1	13.212,61	13.168,83	13.168,83	13.213,73
3	Susu Sereal P3.1	14.882,44	14.628,89	14.565,19	14.692,17

B17						
A	B	C	D	E	F	
1	LABORATORIUM KIMIA ANALISIS DAN INSTRUMENTASI					
2	JURUSAN TEKNIK KIMIA POLITEKNIK NEGERI MALANG					
3	JL. SOEKARNO HATTA NO. 09 PO. BOX 04 MALANG 65141					
4						
5						
6	REKAPITULASI PERHITUNGAN ANALISIS ANTIOKSIDAN					
7						
8	NO	Pengukuran IC ₅₀ (µg/ml)				Total IC ₅₀
9	KODE	I	II	III	µg/gr	
10	1	SUSU SEREAL P1.1	16.184,28	16.313,89	16.137,86	16.212,01
11	2	SUSU SEREAL P2.1	13.212,61	13.259,74	13.168,83	13.213,73
12	3	SUSU SEREAL P3.1	14.882,44	14.628,89	14.565,19	14.692,17
13						
14						
15						
16	Malang, 29 Mei 2019					
17						
18	Pelaksana,					
19						
20						
21						
22	Kaliawan					
23						
24						
25						
26						

Lampiran 12. Hasil Uji Kadar Serat Kasar Susu Sereal

Kode Sampel	Serat Kasar (%)
P1-1	3,42
P1-2	3,47
P1-3	3,44
P2-1	4,88
P2-2	4,83
P2-3	4,78
P3-1	6,01
P3-2	5,92
P3-3	5,97



LABORATORIUM GIZI
DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
 Kampus C, Jl. Mulyorejo-Surabaya. Kode Pos. 61115
TELP. 031-5064808, 087754257450

No. Sampel : 211/Lab. Gizi/2019
 Sampel : Susu Sereal
 Pengirim : Rofiatul Hanifah
 Alamat : Poltekes Gizi Malang
 Diterima tanggal : 23 Mei 2019
 Selesai dikerjakan tanggal : 31 Mei 2019

HASIL UJI

Kode Sampel	Serat Kasar (%)
P1-1	3,42
P1-2	3,47
P1-3	3,44
P2-1	4,88
P2-2	4,83
P2-3	4,78
P3-1	6,01
P3-2	5,92
P3-3	5,97

Surabaya, 31 Mei 2019



Evy Ananti, S.KM., M.Kes.
 NIP. 197303282000032005

Lampiran 13. Hasil Uji Statistik Mutu Organoleptik Susu Sereal

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	60	2.98	.537	2	4
Rasa	60	2.68	.651	1	4
Aroma	60	3.15	.547	2	4
Mouthfeel	60	3.13	.596	2	4
Taraf_Perlakuan	60	2.00	.823	1	3

Kruskal-Wallis Test

Ranks

	Taraf_Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	P1	20	32.20
	P2	20	30.92
	P3	20	28.38
	Total	60	
Rasa	P1	20	35.52
	P2	20	30.82
	P3	20	25.15
	Total	60	
Aroma	P1	20	29.42
	P2	20	33.10
	P3	20	28.98
	Total	60	
Mouthfeel	P1	20	28.62
	P2	20	30.88
	P3	20	32.00
	Total	60	

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Rasa	Aroma	Mouthfeel
Chi-Square	.794	4.432	1.006	.531
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.672	.109	.605	.767

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Taraf_Perlakuan

Lampiran 14. Hasil Uji Statistik Kadar Protein Susu Sereal

Descriptives

Kadar_Protein

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	19.2967	.60302	.34815	17.7987	20.7947	18.61	19.74
P2	3	19.2533	.54994	.31751	17.8872	20.6195	18.62	19.61
P3	3	12.0400	.30050	.17349	11.2935	12.7865	11.75	12.35
Total	9	16.8633	3.64359	1.21453	14.0626	19.6640	11.75	19.74

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Protein

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.503	2	6	.296

ANOVA

Kadar_Protein	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	104.693	2	52.347	207.624	.000
Within Groups	1.513	6	.252		
Total	106.206	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Protein

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	3	12.0400	
P2	3		19.2533
P1	3		19.2967
Sig.		1.000	.919

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 15. Hasil Uji Statistik Kadar Lemak Susu Sereal

Descriptives

Kadar_Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	16.9267	.59164	.34158	15.4570	18.3964	16.49	17.60
P2	3	22.2500	.82213	.47466	20.2077	24.2923	21.32	22.88
P3	3	19.5467	1.34165	.77460	16.2138	22.8795	18.10	20.75
Total	9	19.5744	2.45363	.81788	17.6884	21.4605	16.49	22.88

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Lemak

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.124	2	6	.385

ANOVA

Kadar_Lemak	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	42.510	2	21.255	22.564	.002
Within Groups	5.652	6	.942		
Total	48.162	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Lemak

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	16.9267		
P3	3		19.5467	
P2	3			22.2500
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 16. Hasil Uji Statistik Kadar Karbohidrat Susu Sereal

Descriptives

Kadar_Karbo

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	56.7300	1.08678	.62746	54.0303	59.4297	55.72	57.88
P2	3	51.3033	.92089	.53167	49.0157	53.5909	50.30	52.11
P3	3	61.4267	1.51846	.87669	57.6546	65.1987	60.54	63.18
Total	9	56.4867	4.50914	1.50305	53.0206	59.9527	50.30	63.18

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Karbo

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.863	2	6	.468

ANOVA

Kadar_Karbo	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	153.989	2	76.995	53.285	.000
Within Groups	8.670	6	1.445		
Total	162.659	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Karbo

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P2	3	51.3033		
P1	3		56.7300	
P3	3			61.4267
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 17. Hasil Uji Statistik Nilai Energi Susu Sereal

Descriptives

Nilai_Energi

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	4.5643	3.26548	1.88532	448.3214	464.5452	454.40	460.20
P2	3	4.8247	3.68963	2.13021	473.3011	491.6322	478.40	485.60
P3	3	4.6980	6.15061	3.55106	454.5210	485.0790	463.70	476.00
Total	9	4.6957	11.94288	3.98096	460.3866	478.7468	454.40	485.60

Test of Homogeneity of Variances

Nilai_Energi

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.440	2	6	.663

ANOVA

Nilai_Energi	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1016.847	2	508.423	24.559	.001
Within Groups	124.213	6	20.702		
Total	1141.060	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Nilai_Energi

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	4.5643		
P3	3		4.6980	
P2	3			4.8247
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 18. Hasil Uji Statistik Kadar Air Susu Sereal

Descriptives

Kadar_Air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	3.5200	.08888	.05132	3.2992	3.7408	3.42	3.59
P2	3	3.4467	.13503	.07796	3.1112	3.7821	3.31	3.58
P3	3	3.1367	.25384	.14655	2.5061	3.7672	2.93	3.42
Total	9	3.3678	.23172	.07724	3.1897	3.5459	2.93	3.59

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Air

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.100	2	6	.204

ANOVA

Kadar_Air	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.248	2	.124	4.114	.075
Within Groups	.181	6	.030		
Total	.430	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Air

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	3	3.1367	
P2	3	3.4467	3.4467
P1	3		3.5200
Sig.		.072	.624

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 19. Hasil Uji Statistik Kadar Abu Susu Sereal

Descriptives

Kadar_Abu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	3.5267	.11846	.06839	3.2324	3.8209	3.39	3.60
P2	3	3.7467	.01528	.00882	3.7087	3.7846	3.73	3.76
P3	3	3.8500	.07000	.04041	3.6761	4.0239	3.77	3.90
Total	9	3.7078	.15889	.05296	3.5856	3.8299	3.39	3.90

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Abu

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6.370	2	6	.033

ANOVA

Kadar_Abu	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.164	2	.082	12.805	.007
Within Groups	.038	6	.006		
Total	.202	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Abu

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	3	3.5267	
P2	3		3.7467
P3	3		3.8500
Sig.		1.000	.164

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 20. Hasil Uji Statistik Kadar Serat Kasar Susu Sereal

Descriptives

Kadar_Serat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	3.4433	.02517	.01453	3.3808	3.5058	3.42	3.47
P2	3	4.8300	.05000	.02887	4.7058	4.9542	4.78	4.88
P3	3	5.9667	.04509	.02603	5.8547	6.0787	5.92	6.01
Total	9	4.7467	1.09501	.36500	3.9050	5.5884	3.42	6.01

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Serat

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.405	2	6	.684

ANOVA

Kadar_Serat	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.582	2	4.791	2.782E3	.000
Within Groups	.010	6	.002		
Total	9.592	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Serat

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	3.4433		
P2	3		4.8300	
P3	3			5.9667
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 21. Hasil Uji Statistik Aktivitas Antioksidan Susu Sereal

Descriptives

Aktivitas_Antioksidan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	1.6211	91.12811	52.61284	15984.9585	16437.7081	16137.00	16313.00
P2	3	1.3213	45.50824	26.27420	13099.9513	13326.0487	13168.00	13259.00
P3	3	1.4692	167.81637	96.88883	14274.7877	15108.5456	14565.00	14882.00
Total	9	1.4705	1302.06183	4.34021E 2	13704.4800	15706.1867	13168.00	16313.00

Test of Homogeneity of Variances

Aktivitas_Antioksidan

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.483	2	6	.099

ANOVA

Aktivitas_Antioksidan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.349E7	2	6742922.333	524.909	.000
Within Groups	77075.333	6	12845.889		
Total	1.356E7	8			

Post Hoc Tests Homogeneous Subsets

Aktivitas_Antioksidan

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P2	3	1.3213		
P3	3		1.4692	
P1	3			1.6211
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 22. Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

a. Perhitungan Ranking dan Bobot Variabel

Variabel	Panelis										Jumlah	Rata - rata	Ranking	BV
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Nilai Energi	11	11	12	7	9	9	8	10	7	12	96	9,6	4	0,93
Protein	8	9	8	9	6	6	10	11	1	9	77	7,7	5	0,75
Lemak	7	7	7	8	8	7	9	8	2	8	71	7,1	6	0,69
Karbohidrat	6	12	10	10	11	10	12	12	8	10	101	10,1	2	0,98
Serat	10	8	11	12	12	12	11	7	9	11	103	10,3	1	1,00
Antioksidan	12	10	9	11	10	11	7	9	12	7	98	9,8	3	0,95
Kadar Air	1	2	6	3	2	2	1	2	3	2	24	2,4	11	0,23
Kadar Abu	2	1	1	2	1	1	2	1	4	1	16	1,6	12	0,16
Rasa	5	6	4	4	7	8	4	6	11	6	61	6,1	7	0,59
Aroma	4	5	5	6	4	4	5	5	5	5	48	4,8	9	0,47
Warna	3	4	3	5	3	3	6	3	6	4	40	4,0	10	0,39
<i>Mouthfeel</i>	9	3	2	4	5	5	3	4	10	3	48	4,8	8	0,47

b. Perhitungan Ne dan Nh Pada Setiap Taraf Perlakuan

Variabel	Bobot Variabel	Bobot Normal	Tarf Perlakuan					
			P1		P2		P3	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Nilai Energi	0,93	0,12		0,00		0,00		0,00
Protein	0,75	0,10	1	0,10	1	0,10	0	0,00
Lemak	0,69	0,09	1	0,09	0	0,00	0,52	0,05
Karbohidrat	0,98	0,13	0,53	0,07	0	0,00	1	0,13
Serat	1,00	0,13	0	0,00	0,53	0,07	1	0,13
Antioksidan	0,95	0,12	0	0,00	1	0,12	0,44	0,05
Kadar Air	0,23	0,03	0	0,00	0,25	0,01	1	0,03
Kadar Abu	0,16	0,02	1	0,02	0,5	0,01	0	0,00
Rasa	0,59	0,08	1	0,08	0,37	0,03	0	0,00
Aroma	0,47	0,06	0	0,00	1	0,06	0	0,00
Warna	0,39	0,05	1	0,05	0,6	0,03	0	0,00
<i>Mouthfeel</i>	0,47	0,06	0	0,00	0,67	0,04	1	0,06
JUMLAH	7,61			0,41		0,47		0,45
RANKING				3		1		2

Perlakuan	Kadar Air (%)	Kadar Abu (%)	Kadar Protein (%)	Kadar Karbohidrat (%)	Kadar Lemak (%)	Kadar Serat (%)	Aktivitas Antioksidan	Nilai Energi	Rasa	Aroma	Warna	<i>Mouthfeel</i>
P1	3,5	3,5	19,3	56,7	16,9	3,4	16211,0	456,4	2,9	3,1	3,05	3,05
P2	3,4	3,7	19,3	51,3	22,3	4,8	13213,0	482,5	2,7	3,3	3,0	3,15
P3	3,1	3,9	12,0	61,4	19,5	6,0	14882,0	469,8	2,5	3,1	2,9	3,2

