

LAMPIRAN

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

1 910 8	2 365 3	3 721 6
4 678 5	5 973 9	6 256 2
7 897 7	8 245 1	9 567 4

Keterangan :

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

Baris kedua : Bilangan Random

Baris ketiga : Ranking (Penempatan Unit Penelitian setelah 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 8, 3, dan 6. Taraf perlakuan P_2 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 5, 9, dan 2. Taraf perlakuan P_3 akan diulang 3 kali dan ditempatkan pada unit penelitian nomor 7, 1, dan 4.
- Memasukkan unit penelitian dalam *lay out*.
Urutan 1 ditempati oleh unit penelitian X_{32} , urutan 2 ditempati oleh unit penelitian X_{23} , urutan 3 ditempati oleh unit penelitian X_{12} , dan seterusnya sampai urutan 9 ditempati unit penelitian X_{32} .

Gambar 2. Layout penelitian dengan desain RAL

1 X_{32}	2 X_{23}	3 X_{12}
4 X_{33}	5 X_{21}	6 X_{13}
7 X_{31}	8 X_{11}	9 X_{32}

Keterangan :

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

$X_{11} - X_{33}$: Unit Penelitian

Lampiran 2. Rincian Nilai Gizi Bahan pada masing-masing Taraf Perlakuan

A. Nilai Gizi Masing-masing Bahan Dalam 100 gram

Rincian Bahan	Berat (g)	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH(g)	Serat (g)
Buah Naga Merah	100	50,19	0,53	0,23	11,5	0,71
Tepung pegagan	100	193,68	21,03	5,12	15,87	45,6
Tepung beras	100	364	7	0,5	80	0,0
Tepung terigu	100	365	8,9	1,3	77,3	1,5
Tepung susu skim	100	362	35,6	1	52	0
Putih telur	100	50	10,8	0	0,8	0
Kuning telur	100	361	16,3	31,9	0,7	0
Mentega	100	725	0,5	81,6	1,4	0
Kakao bubuk	100	229	19,6	13,7	54,3	33,2
Gula pasir	100	364	0	0	94	0

B. Rincian Jumlah Bahan dan Nilai Gizi Pada Masing-masing Taraf Perlakuan

1. Taraf Perlakuan 1

a. Formulasi *Flakes*

Standar Produk (Perkeni, 2015)		E	P	L	KH	Serat
	Energi	2100	273	525	1302	
	Gram		68,25	58	325,5	20 - 35
Rincian Bahan	Berat	E	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Buah Naga Merah	45	23	0,2	0,1	27	0,3
Tepung pegagan	30	58	6	2	3	14
Tepung beras	75	273	5	0,4	8	0
Tepung terigu	250	913	22	3	5	14
Tepung susu skim	50	181	18	0,5	26	0
Putih telur	76	38	8	0	0,6	0
Kuning telur	40	144	7	13	0,2	0
Mentega	45	326	0,2	37	60	0
Kakao bubuk	15	34	3	2	193	5
Gula pasir	29	105	0	0	5	0
Total	655	2095	70	57	326	33

Berat matang flakes = 480 g

Proporsi P1

Tepung pegagan : Buah naga merah : Tepung beras = 20 : 50 : 30

b. Formulasi Susu Sereal

Bahan	Berat	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Flakes	35	151	5	4,2	28,40	2
Tepung susu skim	10	36	3,6	0,1	1	0
Susu full cream	15	24	0,9	1,1	2,6	0
Total	60	210,7	9,4	5,3	32,0	2
Persentase Total Energi			18%	23%	57%	

2. Taraf Perlakuan 2

a. Formulasi *Flakes*

Standar Produk (Perkeni, 2015)		E	P	L	KH	Serat
	Energi	2100	273	525	1302	
	Gram		68,25	58	325,5	20 – 35
Rincian Bahan	Berat	E	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Buah Naga Merah	61	31	0,3	0,1	7	0,4
Tepung pegagan	23	45	5	1	4	10
Tepung beras	68	248	5	0,3	54,4	0
Tepung terigu	250	913	22	3	193	14
Tepung susu skim	50	181	18	0,5	26	0
Putih telur	76	38	8	0	0,6	0
Kuning telur	40	144	7	13	0,3	0
Mentega	45	326	0,3	37	0,6	0
Kakao bubuk	15	34	3	2	8	5
Gula pasir	28,8	105	0	0	27	0
Total	657	2064	68	57	321	30

Proporsi P2

Tepung pegagan : Buah naga merah : Tepung beras = 15 : 45 : 40

b. Formulasi Susu Sereal

Bahan	Berat	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Flakes	35	151	5	4,2	28,40	2
Tepung susu skim	10	36	3,6	0,1	1	0
Susu full cream	15	24	0,9	1,1	2,6	0
Total	60	210,7	9,4	5,3	32,0	2
Persentase Total Energi			18%	23%	57%	

3. Taraf Perlakuan 3

a. Formulasi *Flakes*

Standar Produk (Perkeni, 2015)		E	P	L	KH	Serat
	Energi	2100	273	525	1302	
	Gram		68,25	58	325,5	20 – 35
Rincian Bahan	Berat	E	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Buah Naga Merah	75	38	0,4	0,2	9	0,5
Tepung pegagan	15	29	3	0,8	2	6,84
Tepung beras	61	222	4,3	0,3	49	0
Tepung terigu	250	913	22	3	193	14
Tepung susu skim	50	181	18	0,5	26	0
Putih telur	76	38	8	0	0,6	0
Kuning telur	40	144	7	13	0,3	0
Mentega	45	326	0,2	37	0,6	0
Kakao bubuk	15	34	3	2	8	5
Gula pasir	28,8	105	0	0	27	0
Total	656	2030	66	57	316	26,0

Proporsi 3

Tepung pegagan : Buah naga merah : Tepung beras = 10 : 40 : 50

b. Formulasi Susu Sereal

Rincian Bahan	Berat	E (kkal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Serat (g)
Flakes	35	148,0	4,8	4,2	23,0	1,9
Tepung susu skim	10	36,2	3,6	0,1	5,2	0,0
susu full cream	15	24,0	0,9	1,1	1,5	0,0
Total	60	208,2	9,3	5,3	29,7	1,9
Persentase Total Energi			18%	23%	57%	

\

Lampiran 3. 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 **berupa susu sereal dengan formula tepung pegagan dan buah naga 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	<i>Mouthfeel</i>
836				
592				
714				

Kritik dan Saran:

.....
.....

Lampiran 4. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

Nama Panelis :
Tanggal Uji :
Produk : Susu sereal dengan formulasi tepung pegagan dan buah naga merah untuk penderita diabetes mellitus 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
Nilai Energi	
Protein	
Lemak	
Karbohidrat	
Serat	
Antioksidan	
Kadar air	
Kadar Abu	
Rasa	
Aroma	
Warna	
<i>Mouthfeel</i>	

Lampiran 5. Gambar Penelitian



Persiapan bahan – bahan untuk pembuatan susu sereal



Pencampuran semua bahan



Bahan diaduk sampai campur merata



Proses pemanggangan dengan menggunakan cetakan semprong



Penyajian susu sereal sebelum diseduh susu



Penyajian susu sereal sesudah diseduh susu *full cream* dan susu skim



Panelis saat melakukan menilai produk susu sereal

Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Organoleptik

Kruskal-Wallis Test

Ranks

	PERLA KUAN	N	Mean Rank
WARNA	P1	20	26.38
	P2	20	29.25
	P3	20	35.88
	Total	60	
AROMA	P1	20	27.18
	P2	20	33.35
	P3	20	30.98
	Total	60	
RASA	P1	20	29.90
	P2	20	29.90
	P3	20	31.70
	Total	60	
MOUTHFEEL	P1	20	32.55
	P2	20	30.20
	P3	20	28.75
	Total	60	

Test Statistics^{a,b}

	WARNA	AROMA	RASA	MOUTHFEEL
Chi-Square	4.026	1.744	.165	.593
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.134	.418	.921	.743

Lampiran 7. Hasil Uji Statistik Mutu Kimia Kadar Air

Descriptives

Kadar_Air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	4.2500	.13000	.07506	3.9271	4.5729	4.17	4.40
P2	3	3.7133	.13650	.07881	3.3742	4.0524	3.59	3.86
P3	3	4.3700	.37242	.21502	3.4448	5.2952	3.95	4.66
Total	9	4.1111	.36778	.12259	3.8284	4.3938	3.59	4.66

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Air

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.606	2	6	.094

ANOVA

Kadar_Air					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.734	2	.367	6.316	.033

Within Groups	.348	6	.058	
Total	1.082	8		

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Air

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P2	3	3.7133	
P1	3		4.2500
P3	3		4.3700
Sig.		1.000	.564

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Hasil Uji Statistik Mutu Kimia Kadar Abu

Descriptives

Kadar_Abu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	4.4667	.29366	.16954	3.7372	5.1961	4.13	4.67
P2	3	3.9867	.03215	.01856	3.9068	4.0665	3.95	4.01
P3	3	3.9567	.28937	.16707	3.2378	4.6755	3.77	4.29
Total	9	4.1367	.32276	.10759	3.8886	4.3848	3.77	4.67

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Abu

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
5.799	2	6	.040

ANOVA

Kadar_Abu					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.491	2	.246	4.311	.069
Within Groups	.342	6	.057		
Total	.833	8			

Lampiran 9. Hasil Uji Statistik Mutu Gizi Protein

Descriptives

Kadar_Protein

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	15.9167	.73385	.42369	14.0937	17.7396	15.23	16.69
P2	3	11.8000	.57376	.33126	10.3747	13.2253	11.42	12.46
P3	3	10.0333	.06429	.03712	9.8736	10.1930	9.96	10.08
Total	9	12.5833	2.65578	.88526	10.5419	14.6247	9.96	16.69

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Protein

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.151	2	6	.116

ANOVA

Kadar_Protein					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	54.682	2	27.341	94.077	.000
Within Groups	1.744	6	.291		
Total	56.425	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Protein

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	3	10.0333		
P2	3		11.8000	
P1	3			15.9167
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Hasil Uji Statistik Mutu Gizi Lemak

Descriptives

Kadar_Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	15.9133	.97079	.56049	13.5018	18.3249	14.87	16.79
P2	3	15.7233	.51588	.29784	14.4418	17.0049	15.15	16.15
P3	3	11.9133	.33975	.19616	11.0693	12.7573	11.63	12.29
Total	9	14.5167	2.03716	.67905	12.9508	16.0826	11.63	16.79

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Lemak

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.649	2	6	.269

ANOVA

Kadar_Lemak					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	30.552	2	15.276	34.614	.001
Within Groups	2.648	6	.441		
Total	33.200	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Kadar_Lemak

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	3	11.9133	
P2	3		15.7233
P1	3		15.9133
Sig.		1.000	.738

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 11. Hasil Uji Statistik Mutu Gizi Karbohidrat

Descriptives

Karbohidrat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	59.4533	1.20359	.69489	56.4634	62.4432	58.60	60.83
P2	3	64.7767	.73112	.42211	62.9605	66.5929	64.13	65.57
P3	3	69.5467	.61330	.35409	68.0232	71.0702	68.84	69.94
Total	9	64.5922	4.43966	1.47989	61.1796	68.0048	58.60	69.94

Test of Homogeneity of Variances

Karbohidrat

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.547	2	6	.287

ANOVA

Karbohidrat					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	152.966	2	76.483	97.253	.000
Within Groups	4.719	6	.786		
Total	157.685	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Karbohidrat

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	59.4533		
P2	3		64.7767	
P3	3			69.5467
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Karbohidrat

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	59.4533		
P2	3		64.7767	
P3	3			69.5467
Sig.		1.000	1.000	1.000

Karbohidrat

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	59.4533		
P2	3		64.7767	
P3	3			69.5467
Sig.		1.000	1.000	1.000

Lampiran 12. Hasil Uji Statistik Mutu Fungsional Aktivitas Antioksidan

Descriptives

Aktivitas_Antioksida

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	30.9833	.81513	.47061	28.9584	33.0082	30.34	31.90
P2	3	29.3767	.98333	.56772	26.9339	31.8194	28.35	30.31
P3	3	28.5533	1.82626	1.05439	24.0166	33.0900	27.09	30.60
Total	9	29.6378	1.54505	.51502	28.4501	30.8254	27.09	31.90

Test of Homogeneity of Variances

Aktivitas_Antioksidan

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.704	2	6	.259

ANOVA

Aktivitas_Antioksidan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.164	2	4.582	2.768	.141
Within Groups	9.933	6	1.656		
Total	19.097	8			

Lampiran 13. Hasil Uji Statistik Mutu Fungsional Serat

Descriptives

Kadar_Serat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P1	3	1.7667	.09713	.05608	1.5254	2.0079	1.66	1.85
P2	3	1.2800	.21794	.12583	.7386	1.8214	1.13	1.53
P3	2	1.3950	.27577	.19500	-1.0827	3.8727	1.20	1.59
Total	8	1.4912	.28533	.10088	1.2527	1.7298	1.13	1.85

Test of Homogeneity of Variances

Kadar_Serat

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.643	2	5	.106

ANOVA

Kadar_Serat					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.380	2	.190	5.002	.064
Within Groups	.190	5	.038		
Total	.570	7			

Lampiran 14. Hasil Uji Statistik Nilai Energi

Descriptives

Nilai_Energi

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
P1	3	4.4470E2	5.77148	3.33217	430.3628	459.0372	438.10
P2	3	4.4783E2	3.08599	1.78170	440.1673	455.4994	444.30
P3	3	4.2557E2	1.10151	.63596	422.8304	428.3030	424.30
Total	9	4.3937E2	10.95331	3.65110	430.9472	447.7861	424.30

Test of Homogeneity of Variances

Nilai_Energi

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
5.105	2	6	.051

ANOVA

Nilai_Energi					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	871.707	2	435.853	29.686	.001
Within Groups	88.093	6	14.682		
Total	959.800	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

Nilai_Energi

Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	3	425.5667	
P1	3		444.7000
P2	3		447.8333
Sig.		1.000	.355

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 15. Pemenuhan Kebutuhan Energi dan Zat Gizi

Standar PERKENI	
Energi	45 – 65%
Protein	10 – 20%
Lemak	20 – 25%
Karbohidrat	20 – 35 gram/hari

Susu Sereal 10% Snack Per Porsi			Presentase Pemenuhan Nilai Energi dan Zat Gizi Per Porsi (%)		
P1 (60 gram)	P2 (60 gram)	P3 (60 gram)	P1	P2	P3
213	210,7	208,2	101	100,3	99
9,6	9,4	9,3	102	100	98
5,3	5,3	5,3	98	98	98
30,5	30,1	29,7	101	100	99

Lampiran 16. Pemenuhan Zat Gizi Berdasarkan % Energi

perlakuan	protein			lemak			karbohidrat			energi
	g	kcal	%	g	kcal	%	g	kcal	%	
1	15,9	63,6	14	15,9	143,1	32	59,5	238	53	444,7
2	11,8	47,2	10	60	141,3	31	64,8	259,2	57	447,7
3	10	40	9	11,9	107,1	25	69,5	278	65	425,1

Lampiran 17. Hasil Uji Laboratorium Proksimat

 KAN <small>Kelembagaan Akreditasi Nasional Laboratorium Pangan LP-118-IDN</small>	FORMULIR	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 : 017/Lab/P/2019
 Jenis Contoh : Sereal
 Tanggal Contoh Masuk : 15 April 2019
 Tanggal Selesai Pengujian : 17 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)
P1-1	4,40	4,67	4,88	14,87	15,55	15,23	15,93
P1-2	4,18	4,60	4,80	16,79	17,52	15,83	16,52
P1-3	4,17	4,13	4,31	16,08	16,78	16,69	17,41
P2-1	3,69	4,01	4,16	16,15	16,77	11,52	11,96
P2-2	3,59	3,95	4,10	15,87	16,46	12,46	12,92
P2-3	3,86	4,00	4,16	15,15	15,75	11,42	11,88
P3-1	4,66	3,81	3,99	11,63	12,20	9,96	10,45
P3-2	3,95	3,77	3,92	11,82	12,31	10,06	10,47
P3-3	4,50	4,29	4,50	12,29	12,87	10,08	10,55

Keterangan : bb = basis basah
 bk = basis kering


 Malang, 17 Mei 2019
 Manajer Teknis Lab. Kimia Pangan

 Ir. Erliana Ginting, MSc

Lampiran 18. Hasil Uji Laboratorium Aktivitas Antioksidan dan Serat

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) 573358
 E-mail : labujipangan_thpub@yahoo.com

KEPADA : Ginanda Shofa N
 POLTEKES
 MALANG


LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

Nomor / Number : 0406/THP/LAB/2019
 Nomor Analisis / Analysis Number : 0406
 Tanggal penerbitan / Date of issue : 24 Mei 2019
 Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian
The undersigned ratifies that examination
 Dari contoh / of the sample (s) : SEREAL

Untuk analisis / For analysis :
 Keterangan contoh / Description of sample :
 Diambil dari / Taken from :
 Oleh / By :
 Tanggal penerimaan contoh / Received : 15 April 2019
 Tanggal pelaksanaan analisis / Date of analysis : 15 April 2019
 Hasil adalah sebagai berikut / Resulted as follows :

KODE	ANTIOKSIDAN IC50 (mg/ml)	SERAT KASAR (%)
P1.1	30,71	1,85
P1.2	30,34	1,79
P1.3	31,90	1,66
P2.1	30,41	1,18
P2.2	29,47	1,13
P2.3	28,35	1,53
P3.1	30,60	1,20
P3.2	27,09	1,59
P3.3	27,97	1,15

HASIL PENGUJIAN INI HANYA BERLAKU UNTUK
 CONTOH-CONTOH TERSEBUT DI ATAS. PENGAMBIL
 CONTOH BERTANGGUNG JAWAB ATAS KEBENARAN
 TANDING BARANG

Ketua

 Dr. Vidyia Dwi Rukmi P., STP, MP
 NIP. 19700504 199903 2 002

Lampiran 19. Hasil Uji Laboratorium Tepung Pegagan

MALANG

LAPORAN HASIL UJI
REPORT OF ANALYSIS

/ Number : 056/THP/LAB/2019
 Analisis / Analysis Number : 056
 Tanggal penerbitan / Date of issue : 17 Januari 2019
 Bertanda tangan di bawah ini menerangkan, bahwa hasil pengujian
 undersigned ratifies that examination
 contoh / of the sample (s) : **TEPUNG**
 Untuk analisis / For analysis :
 Deskripsi sampel / Description of sample :
 Diambil dari / Taken from :
 By :
 Tanggal penerimaan contoh / Received : 26 Desember 2018
 Tanggal pelaksanaan analisis / Date of analysis : 26 Desember 2018
 Hasilnya adalah sebagai berikut / Resulted as follows :

KODE	AMPAS TAHU	LABU KUNING	PEGAGAN
PROTEIN (%)	29,15	TIDAK DIANALISA	
LEMAK (%)	22,23		
AIR (%)	4,90		
ABU (%)	3,59		
KARBOHIDRAT (%)	40,13		
SERAT KASAR (%)	7,59	8,67	18,16

PENGUJIAN INI HANYA BERLAKU UNTUK
 CONTOH TERSEBUT DI ATAS. PENGAMBIL
 CONTOH BERTANGGUNG JAWAB ATAS KEBENARAN
 HASIL PENGUJIAN TERSEBUT DARI BARANG

Ketua,

 Dr. Widya Dwi R...
 NIP. 19700504 T...

Lampiran 20. Hasil Penentuan Terbaik Taraf Perlakuan Terbaik

a. Tabel Lampiran 20.1 Perhitungan Ranking dan bobot variabel

Variabel	Panelis										Jumlah	Rata-rata	Ranking	Bobot Variabel
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Nilai Energi	8	7	11	12	9	10	9	8	11	12	97	9,7	3	0,84
Protein	8	9	10	9	10	11	10	10	9	9	95	9,5	4	0,82
Lemak	7	8	10	8	11	8	11	9	10	10	92	9,2	5	0,79
Karbohidrat	12	10	12	10	12	12	12	12	12	12	116	11,6	1	1,00
Serat	11	12	12	11	10	7	10	11	11	11	106	10,6	2	0,91
Antioksidan	9	11	9	7	9	9	9	7	8	8	86	8,6	6	0,74
Kadar Air	7	3	8	2	6	2	6	1	6	4	45	4,5	11	0,39
Kadar Abu	7	2	8	1	6	1	6	2	8	4	45	4,5	11	0,39
Rasa	10	4	6	6	10	6	10	4	7	6	69	6,9	7	0,59
Aroma	6	6	7	5	4	5	4	5	6	7	55	5,5	9	0,47
Warna	6	5	5	4	4	3	4	6	6	7	50	5	10	0,43
Mouthfeel	6	4	8	3	8	4	8	3	7	5	56	5,6	8	0,48
JUMLAH														7,86

b. Tabel Lampiran 20.2 Perhitungan Ne dan Nh setiap Taraf Perlakuan

Variabel	Bobot Variabel	Bobot Normal	Taraf Perlakuan					
			P1		P2		P3	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Nilai Energi	0,84	0,11	0,50	0,053503	1,00	0,11	0,00	0,00
Protein	0,82	0,10	1,00	0,104459	0,30	0,03	0,00	0,00
Lemak	0,79	0,10	1,00	0,100637	0,95	0,10	0,00	0,00
Karbohidrat	1,00	0,13	0,00	0	0,50	0,06	1,00	0,13
Serat	0,91	0,12	1,00	0,115924	0,00	0,00	0,38	0,04
Antioksidan	0,74	0,09	1,00	0,09	0,33	0,03	0,00	0,00
Kadar Air	0,39	0,05	0,86	0,04	0,00	0,00	1,00	0,05
Kadar Abu	0,39	0,05	1,00	0,05	0,06	0,00	0,00	0,00
Rasa	0,59	0,08	0,00	0,00	1,00	0,08	1,00	0,08
Aroma	0,47	0,06	0,00	0,00	1,00	0,06	0,40	0,02
Warna	0,43	0,05	0,00	0,00	0,38	0,02	1,00	0,05
Mouthfeel	0,48	0,06	0,31	0,02	0,00	0,00	1,00	0,06
JUMLAH	7,85			0,58		0,49		0,44

Lampiran 21

Resep Standar Kue Semprong

No	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1	Tepung Beras	250 gramm	
2	Tepung Sagu	60 gram	
3	Telur Ayam	3 butir	
4	Santan	250 gram	
5	Gula Halus	160 ram	
6	Margarin	3 sdm	Lelehkan
7	Garam halus	½ sdt	

Sumber : Kue Kering Terfavorit. PT Kawan Pustaka, 2015