

Lampiran 1. Rancangan Anggaran Dana Penelitian

Rancangan Anggaran Dana Penelitian

Pembuatan proposal		
Print dan Kertas	90 x 300	Rp. 27.000
Pembuatan produk biskuit		
Tepung terigu	500 g x Rp. 7.000	Rp. 7.000
Tepung tempe	500 g x Rp. 45.000	Rp. 45.000
Tepung daun kelor	500 g x Rp. 50.000	Rp. 50.000
Margarin	500 g x Rp. 7.500	Rp. 7.500
Gula pasir	500 g x Rp. 8.000	Rp. 8.000
Telur ayam	500 g x Rp. 5.000	Rp. 8.000
Baking powder	1 bh x Rp. 2.000	Rp. 2.000
Analisis Penelitian		
Analisis Kadar Proksimat	9 x Rp. 165.000	Rp. 1.485.000
Total		Rp. 2.517.500

Lampiran 2. Jadwal Kegiatan Penelitian

Kegiatan	Bulan												
	Mar	Apr	Mei	Juni	Juli	Agt	Sep	Okt	Nov	Des	Jan	Feb	Mar
Penyusunan proposal	■												
Seminar proposal					■								
Proses revisi dan pengajuan etik penelitian					■	■	■	■	■				
Pelaksanaan penelitian									■	■	■		
Pengolahan dan analisis data											■	■	■
Seminar laporan hasil penelitian													■

Lampiran 3. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

PENENTUAN TARAF PERLAKUAN TERBAIK

Nama :

Produk : Formulasi Biskuit Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor Sebagai Makanan Pendamping Asi Bagi Anak Usia 6-24 Bulan Untuk Mengurangi Kejadian Stunting

Petunjuk

Bapak/Ibu/Saudara dimohon untuk mengemukakan pendapat tentang urutan (ranking) pentingnya variabel terhadap mutu biskuit modifikasi tepung tempe dan tepung daun kelor, dengan menggunakan 10 variabel dari tertinggi ke terendah dengan mencantumkan angka 1 sampai 10. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk variabel terpenting. Pemberian nilai boleh sama apabila dirasa variabel yang dinilai sama pentingnya.

Variabel	Ranking
Nilai energi	
Kadar karbohidrat	
Kadar protein	
Kadar lemak	
Kadar Abu	
Kadar air	
Aroma	
Warna	
Rasa	
Tekstur	

Lampiran 4. Formulir uji skala kesukaan (*Hedonic Scale Test*)

UJI SKALA KESUKAAN (*HEDONIC SCALE TEST*)

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan produk makanan berupa "*Formulasi Biskuit Tepung Tempe Dan Tepung Daun Kelor Terhadap Mutu Proksimat Dan Mutu Organoleptik Untuk Bayi Usia 6-24 Bulan Guna Pencegahan Stunting*". Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap karakteristik mutu rasa, aroma, warna, dan tekstur dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Setelah mencicipi salah satu sampel, saudara diminta untuk meminum air mineral yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel selanjutnya. Selain itu, saudara diminta untuk memberikan kritik dan saran terhadap produk.

Kode Sampel	Skor Penilaian Kesukaan			
	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma

Kritik dan saran:

Lampiran 5. Desain Formulasi Biskuit Tepung Tempe dan Tepung Daun Kelor

P1					
RINCIAN BAHAN	BERAT	E	P	L	KH
tepung tempe	15,0	67,5	7,0	3,0	4,5
tepung daun kelor	6,0	19,1	1	0,3	2,7
susu skim	60,0	217,2	1,1	0,6	31,2
telur ayam	50,0	180,5	9,65	16,0	0,4
gula pasir	30,0	100,0	0	0,0	30,0
tepung terigu	60,0	219,0	5,3	0,8	46,4
Margarin	30,0	216,0	0,3	24,3	0,2
Total	251,0	1019,3	24,7	44,9	115,3
P2					
RINCIAN BAHAN	BERAT	E	P	L	KH
tepung tempe	25,0	112,5	11,6	4,9	7,6
tepung daun kelor	8,0	25,5	2	0,5	3,6
susu skim	60,0	217,2	1,1	0,6	31,2
telur ayam	50,0	180,5	9,65	16,0	0,4
gula pasir	30,0	100,0	0	0,0	30,0
tepung terigu	55,0	200,8	4,9	0,7	42,5
Margarin	30,0	216,0	0,3	24,3	0,2
Total	258,0	1052,5	29,4	46,9	115,4
P3					
RINCIAN BAHAN	BERAT	E	P	L	KH
tepung tempe	30,0	135,0	14,0	5,9	9,1
tepung daun kelor	14,0	44,7	3	0,8	6,3
susu skim	60,0	217,2	1,1	0,6	31,2
telur ayam	50,0	180,5	9,65	16,0	0,4
gula pasir	30,0	100,0	0	0,0	30,0
tepung terigu	50,0	182,5	4,5	0,7	38,7
Margarin	30,0	216,0	0,3	24,3	0,2
Total	264,0	1075,9	32,6	48,2	115,7

**Lampiran 6. Jumlah Bahan yang Dibutuhkan Untuk Replikasi Dan Analisis Biskuit
MP-ASI Pada Semua Taraf Perlakuan**

Bahan Makanan	P1	P2	P3	Total Bahan
Tepung tempe (g)	15	25	30	70
Tepung daun kelor (g)	6	8	14	28
Tepung terigu(g)	60	55	50	160
Gula pasir halus (g)	30	30	30	90
Margarin(g)	30	30	30	90
Susu skim(g)	60	40	40	120
Telur ayam(g)	50	50	50	150

Lampiran 7. Randomisasi Unit Penelitian

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

1. Memberi nomor urut semua unit penelitian, yaitu 1 sampai 9
2. Mengambil bilangan random dari kalkulator menggunakan 3 digit sebanyak jumlah unit penelitian sebagaimana disajikan pada tabel dibawah ini
3. Memberi ranking pada bilangan random yang diperoleh pada tabel di bawah ini

1	2	3
629	790	303
6	7	1
4	5	6
836	928	551
8	9	4
7	8	9
459	367	588
3	2	5

Keterangan :

Baris pertama : nomor urut (penempatan unit penelitian sbeleum randomisasi)

Baris kedua : bilangan random

Baris ketiga : ranking (penempatan unit penelitian setelah randomisasi)

1. Dengan menggunakan prinsip permutasi sederhana, maka nomor ranking dapat dianggap mewakili nomor urut sesuai dengan jumlah unit penelitian. Dengan demikian taraf perlakuan P1 aan diulang 3 kali, taraf perlakuan P2 3 kali dan taraf perlakuan P3 3 kali.

2. Memasukkan unti penelitian dalam layout

Urutan 1 ditempati oleh unit penelitian X_{12} , urutan 2 ditempati oleh unit penelitian X_{12} , urutan 3 ditempati oleh unit penelitian X_{13} , dan seterusnya sampai urutan 9 ditempati oleh unit penelitian X_{33}

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

Keterangan :

1 – 9 : nomor urut (penempatan unit setelah randomisasi)

X_{11} - X_{33} : unit penelitian

Lampiran 8. Metode Analisis

a. Kadar air

Analisis kadar air dilakukan dengan menggunakan Metode Oven (AOAC, 2005). Prinsipnya dengan menguapkan molekul air bebas yang ada dalam sampel. Sampel ditimbang sampai didapat bobot konstan dengan asumsi semua air yang terkandung dalam sampel sudah diuapkan. Banyaknya air yang diuapkan merupakan selisih bobot sebelum dan sesudah pengeringan. Cawan yang akan digunakan dioven terlebih dahulu selama 30 menit pada suhu 100-105°C. Cawan didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Sampel ditimbang sebanyak 2 g dalam cawan yang sudah dikeringkan (B) kemudian dioven pada suhu 100-105°C selama 6 jam. Sampel didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang (C). Tahap ini diulangi hingga dicapai bobot yang konstan. Penentuan kadar air dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{B-C}{B-A} \times 100\%$$

Keterangan :

A: berat cawan kosong (g)

B : berat cawan + sampel awal (g)

C : berat cawan + sampel kering (g)

b. Kadar abu

Analisis kadar abu dilakukan menggunakan Metode Tanur (AOAC, 2005). Prinsipnya adalah pembakaran bahan-bahan organik yang diuraikan menjadi air dan karbondioksida tetapi zat anorganik tidak terbakar. Zat anorganik ini disebut abu. Cawan yang akan digunakan dioven terlebih dahulu selama 30 menit pada suhu 100-105°C. Cawan didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Sampel ditimbang sebanyak 2 g dalam cawan yang sudah dikeringkan (B) kemudian dibakar di atas nyala pembakar sampai tidak berasap dan dilanjutkan dengan pengabuan di dalam tanur bersuhu 550- 600°C sampai pengabuan sempurna. Sampel yang sudah diabukan didinginkan dalam desikator dan ditimbang (C). Tahap pembakaran dalam tanur diulangi sampai didapat bobot yang konstan. Penentuan kadar abu dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{C-A}{B-A} \times 100\%$$

Keterangan :

A : berat cawan kosong (g)

B : berat cawan + sampel awal (g)

C : berat cawan + sampel kering (g)

c. Kadar Protein

Analisis kadar protein dilakukan dengan Metode Kjeldahl (AOAC, 2005). Prinsipnya adalah oksidasi bahan-bahan berkarbon dan konversi nitrogen menjadi amonia oleh asam sulfat, selanjutnya amonia bereaksi dengan kelebihan asam membentuk amonium sulfat. Amonium sulfat yang terbentuk diuraikan dan larutan dijadikan basa dengan NaOH. Amonia yang diuapkan akan diikat dengan asam borat. Nitrogen yang terkandung dalam larutan ditentukan jumlahnya dengan titrasi menggunakan larutan baku asam. Sampel ditimbang sebanyak 0,1- 0,5 g, dimasukkan ke dalam labu kjeldahl 100 mL, ditambahkan dengan 1/4 buah tablet, kemudian didekstruksi sampai larutan menjadi hijau jernih dan SO₂ hilang. Larutan dibiarkan dingin dan dipindahkan ke labu 50 mL dan diencerkan dengan akuades sampai tanda tera, dimasukkan ke dalam alat destilasi, ditambahkan dengan 5-10 mL NaOH 30-33% dan dilakukan destilasi. Destilat ditampung dalam larutan 10 ml asam borat 3% dan beberapa tetes indikator (larutan bromcresol green 0,1% dan 29 larutan metil merah 0,1% dalam alkohol 95% secara terpisah dan dicampurkan antara 10 ml bromcresol green dengan 2 mL metil merah) kemudian dititrasi dengan larutan HCl 0,02 N sampai larutan berubah warnanya menjadi merah muda. Penentuan kadar protein dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Protein (\%)} = \frac{(VA-VB)HCL \times N \text{ HCL} \times 14,007 \times 6,25}{W \times 1000} \times 100\%$$

Keterangan

VA : mL HCl untuk titrasi sampel

VB : mL HCl untuk titrasi blangko

N : normalitas HCl standar yang digunakan 14,007 : berat atom Nitrogen

6,25 : faktor konversi protein untuk ikan

W : berat sampel (g)

Kadar protein dinyatakan dalam satuan g/100 g sampel

d. Kadar lemak

Analisis kadar lemak dilakukan dengan Metode Soxhlet Extraction (AOAC, 2005). Prinsipnya adalah lemak yang terdapat dalam sampel diekstrak dengan menggunakan pelarut non polar. Labu lemak yang akan digunakan dioven selama 30 menit pada suhu 100-105°C. Labu lemak didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Sampel ditimbang sebanyak 2 g (B) kemudian dibungkus dengan kertas saring, ditutup dengan kapas bebas lemak dan dimasukkan ke dalam sokhlet yang telah dihubungkan dengan labu lemak. Sampel sebelumnya telah dioven dan diketahui bobotnya. Pelarut heksan dituangkan sampai sampel terendam dan dilakukan refluks atau ekstraksi selama 5- 6 jam atau sampai pelarut lemak yang turun ke labu lemak berwarna jernih. Pelarut lemak yang telah digunakan, disuling, dan ditampung. Ekstrak lemak yang ada dalam labu lemak dikeringkan dalam oven bersuhu 100-105°C selama 1 jam. Labu lemak didinginkan dalam desikator dan ditimbang (C). Tahap pengeringan labu lemak diulangi sampai diperoleh bobot yang konstan. Penentuan kadar lemak dihitung dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Lemak total (\%)} = \frac{(C-A) \times 100\%}{B}$$

Keterangan :

A : berat labu alas bulat kosong (g)

B : berat sampel (g)

C : berat labu alas bulat dan lemak hasil ekstraksi (g)

e. Kadar Karbohidrat

Penentuan kadar karbohidrat dihitung menggunakan *by difference* (Winarno 1996 dalam Yunita 2016) dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Karbohidrat (\%)} = 100\% - (\text{kadar air} + \text{kadar protein} + \text{kadar abu} + \text{kadar lemak})\%$$

f. Nilai Energi

Nilai energi diperoleh dengan menggunakan faktor *Atwater*, nilai energi makanan ditetapkan melalui perhitungan komposisi karbohidrat, lemak, dan protein, serta nilai energi makanan tersebut.

Nilai energi ini dihitung dengan menggunakan perhitungan secara empiris dengan faktor Atwater sebagai berikut :

$$\text{Nilai energi} = [(4 \times \text{nilai karbohidrat}) + (9 \times \text{nilai lemak}) + (4 \times \text{nilai protein})]$$

Lampiran 9. Analisis Kadar Air

Descriptives

kadar_air

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
P1	3	4,3167	,17388	,10039	3,8847	4,7486
P2	3	3,9200	,24637	,14224	3,3080	4,5320
P3	3	4,1333	,13650	,07881	3,7942	4,4724
Total	9	4,1233	,23864	,07955	3,9399	4,3068

ANOVA

kadar_air

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,236	2	,118	3,237	,111
Within Groups	,219	6	,037		
Total	,456	8			

Lampiran 10. Analisis Kadar Abu

Descriptives

kadar_abu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
P1	3	2,5167	,08622	,04978	2,3025	2,7308
P2	3	2,6967	,03215	,01856	2,6168	2,7765
P3	3	2,7667	,13650	,07881	2,4276	3,1058
Total	9	2,6600	,13874	,04625	2,5534	2,7666

ANOVA

kadar_abu

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,100	2	,050	5,524	,044
Within Groups	,054	6	,009		
Total	,154	8			

Post Hoc Tests

Homogeneous Subsets

kadar_abu

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P1	3	2,5167	
P2	3	2,6967	2,6967
P3	3		2,7667
Sig.		,059	,402

Lampiran 11. Analisis Kadar Protein

Descriptives

Protein

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
1	3	12,3200	1,78614	1,03123	7,8830	16,7570
2	3	11,9233	1,95050	1,12612	7,0780	16,7686
3	3	11,8133	1,01036	,58333	9,3035	14,3232
Total	9	12,0189	1,43428	,47809	10,9164	13,1214

ANOVA

protein

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,426	2	,213	,080	,924
Within Groups	16,031	6	2,672		
Total	16,457	8			

Lampiran 12. Analisis Kadar Lemak

Descriptives

lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
1	3	30,1800	2,35663	1,36060	24,3258	36,0342
2	3	29,4433	2,88011	1,66283	22,2887	36,5979
3	3	30,9533	1,15932	,66934	28,0734	33,8333
Total	9	30,1922	2,05567	,68522	28,6121	31,7724

ANOVA

lemak

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3,421	2	1,710	,338	,726
Within Groups	30,386	6	5,064		
Total	33,806	8			

Lampiran 13. Analisis Kadar Karbohidrat

Descriptives

karbohidrat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
1	3	50,8300	3,98674	2,30175	40,9264	60,7336
2	3	51,8133	4,31991	2,49410	41,0821	62,5446
3	3	50,3733	2,27201	1,31175	44,7293	56,0173
Total	9	51,0056	3,21490	1,07163	48,5344	53,4767

ANOVA

karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3,249	2	1,625	,123	,887
Within Groups	79,436	6	13,239		
Total	82,685	8			

Lampiran 14. Analisis Nilai Energi Biskuit

Descriptives

nilai_energi

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
1	3	355,1000	3,89744	2,25019	345,4182	364,7818
2	3	356,2667	5,33135	3,07806	343,0228	369,5105
3	3	369,4667	9,51963	5,49616	345,8186	393,1147
Total	9	360,2778	9,01717	3,00572	353,3466	367,2090

ANOVA

nilai_energi

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	382,002	2	191,001	4,269	,070
Within Groups	268,473	6	44,746		
Total	650,476	8			

**Lampiran 15. Hasil Uji Statistik Organoleptik Biskuit
Kruskal-Wallis Test**

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank
Warna	P1	20	33,18
	P2	20	32,80
	P3	20	25,53
	Total	60	
Aroma	P1	20	32,98
	P2	20	30,55
	P3	20	27,98
	Total	60	
Rasa	P1	20	35,15
	P2	20	25,55
	P3	20	30,80
	Total	60	
Tekstur	P1	20	29,03
	P2	20	38,65
	P3	20	23,83
	Total	60	

Test Statistics^{a,b}

	Warna	aroma	rasa	tekstur
Chi-Square	3,325	1,092	5,335	12,386
Df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,190	,579	,069	,002

**P1-P2
Mann Whitney Test**

Mann-Whitney Test

Ranks

perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
P1	20	17,18	343,50
tekstur P2	20	23,83	476,50
Total	40		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	133,500
Wilcoxon W	343,500
Z	-2,194
Asymp. Sig. (2-tailed)	,028
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,072 ^b

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Tekstur	40	3,2750	,45220	3,00	4,00
Perlakuan	40	1,50	,506	1	2

Mann-Whitney Test

Ranks

perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
P1	20	22,00	440,00
tekstur P3	20	19,00	380,00
Total	40		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	170,000
Wilcoxon W	380,000
Z	-1,049
Asymp. Sig. (2-tailed)	,294
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,429 ^b

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Tekstur	40	3,1000	,44144	2,00	4,00
Perlakuan	40	1,50	,506	1	2

Mann-Whitney Test

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	P2	20	18,70	374,00
	P3	20	22,30	446,00
	Total	40		

Test Statistics^a

	tekstur
Mann-Whitney U	164,000
Wilcoxon W	374,000
Z	-1,399
Asymp. Sig. (2-tailed)	,162
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,341 ^b

Lampiran 16. Hasil Uji Organoleptik Biskuit

Nama Panelis	629				836				459			
	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
P01	4	3	4	3	3	4	2	4	2	2	3	2
P02	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	2
P03	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3
P04	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3
P05	4	3	4	4	3	4	3	4	2	2	3	2
P06	2	2	3	3	3	2	3	2	2	3	3	3
P07	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3
P08	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
P09	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3
P10	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
P11	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3
P12	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3
P13	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3
P14	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3
P15	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3
P16	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3
P17	3	3	4	4	3	4	2	4	3	3	4	3
P18	4	4	3	3	4	2	3	4	4	3	4	3
P19	3	4	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3
P20	4	4	3	3	4	2	3	3	4	3	3	3

Lampiran 17. Hasil Ranking Taraf Perlakuan Terbaik

Variabel	Panelis										Jumlah	Rata-rata	Ranking	Bobot Variabel
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Nilai Energi	7	8	9	8	9	8	9	8	10	9	85	8,5	1	1,00
Karbohidrat	5	9	8	9	8	9	7	8	9	8	80	8	2	0,94
Protein	8	7	9	8	7	8	8	7	8	8	78	7,8	3	0,92
Lemak	4	7	7	7	6	7	6	7	7	7	65	6,5	4	0,76
Kadar Air	2	3	3	3	3	2	3	3	2	3	27	2,7	9	0,32
Kadar Abu	2	2	3	2	2	3	3	2	3	3	25	2,5	10	0,29
Aroma	3	4	4	5	4	6	5	4	5	5	45	4,5	7	0,53
Warna	5	6	5	6	5	5	6	5	4	4	51	5,1	6	0,60
Rasa	9	5	6	5	6	6	6	6	6	6	61	6,1	5	0,72
Tekstur	6	2	3	5	4	5	3	6	5	3	42	4,2	8	0,49
JUMLAH														6,58

Lampiran 18. Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

Variabel	Bobot Variabel	Bobot Normal	Taraf Perlakuan					
			P1		P2		P3	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Nilai Energi	1,00	0,15	0,00	0,00	1,00	0,15	0,83	0,13
Karbohidrat	0,94	0,14	1,00	0,14	0,15	0,02	0,00	0,00
Protein	0,92	0,14	0,00	0,00	0,58	0,08	1,00	0,14
Lemak	0,76	0,12	0,00	0,00	1,00	0,12	0,85	0,10
Kadar Air	0,32	0,05	1,00	0,05	0,00	0,00	0,50	0,02
Kadar Abu	0,29	0,04	0,00	0,00	0,67	0,03	1,00	0,04
Aroma	0,53	0,08	0,40	0,03	1,00	0,08	0,00	0,00
Warna	0,60	0,09	0,67	0,06	1,00	0,09	0,00	0,00
Rasa	0,72	0,11	1,00	0,11	0,00	0,00	0,00	0,00
Tekstur	0,49	0,07	1,00	0,07	0,00	0,00	0,33	0,02
JUMLAH	6,58			0,47		0,57		0,46

