**DAFTAR LAMPIRAN**

**Halaman**

Lampiran 1. Langkah Randomisasi dalam Penempatan Unit Penelitian 71

Lampiran 2. Formulir Uji Skala Kesukaan (Hedonic Scale Test) 73

Lampiran 3. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik 74

Lampiran 4. Hasil Analisis Kimia Muffin 75

Lampiran 5. Output SPSS Hasil Analisis Kadar Air *Muffin* 76

Lampiran 6. Output SPSS Hasil Analisis Kadar Abu Muffin 78

Lampiran 7. Output SPSS Hasil Analisis Kadar Protein Muffin 80

Lampiran 8. Output SPSS Hasil Analisis Kadar Lemak Muffin 82

Lampiran 9. Output SPSS Hasil Analisis Kadar Karbohidrat Muffin 84

Lampiran 10. Output SPSS Hasil Analisis Nilai Energi Muffin 86

Lampiran 11. Output SPSS Hasil Analisis Mutu Organoleptik Warna

Muffin 88

Lampiran 12. Output SPSS Hasil Analisis Mutu Organoleptik Aroma

Muffin 90

Lampiran 13. Output SPSS Hasil Analisis Mutu Organoleptik Rasa

Muffin 95

Lampiran 14. Output SPSS Hasil Analisis Mutu Organoleptik Tekstur

Muffin 100

Lampiran 15. Hasil Analisis Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik 105

Lampiran 16. Sertifikat Etik 107

Lampiran 17. Dokumentasi 108