

# **LAMPIRAN**

Lampiran 1. Total Kebutuhan Bahan Pembuatan Kekian per Taraf Perlakuan dan Total Kebutuhan Kekian per Setiap Unit Percobaan

Bahan	Kelompok Eksperimen												Total Bahan (g)
	P <sub>0</sub>			P <sub>1</sub>			P <sub>2</sub>			P <sub>3</sub>			
	X <sub>01</sub>	X <sub>02</sub>	X <sub>03</sub>	X <sub>11</sub>	X <sub>12</sub>	X <sub>13</sub>	X <sub>21</sub>	X <sub>22</sub>	X <sub>23</sub>	X <sub>31</sub>	X <sub>32</sub>	X <sub>33</sub>	
Daging ayam	150	150	150	112.5	112.5	112.5	90	90	90	67.5	67.5	67.5	1260
Jamur tiram	0	0	0	15	15	15	37.5	37.5	37.5	60	60	60	337.5
Daun kelor	0	0	0	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	112.5
Telur ayam	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
Tepung tapioka	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
Merica bubuk	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	30
Bawang putih	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
Garam	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
Air es	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
Kembang tahu	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
Minyak wijen	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240

Tarf Perlakuan (Ayam : Jamur Tiram : Daun Kelor)	Kelompok Eksperimen			Total Bahan (g)	Total Kekian (biji)
	X <sub>1</sub>	X <sub>2</sub>	X <sub>3</sub>		
P <sub>0</sub> (100 : 0 : 0)	X <sub>01</sub>	X <sub>02</sub>	X <sub>03</sub>	575	23
	525	25	25		
P <sub>1</sub> (75 : 10 : 15)	X <sub>11</sub>	X <sub>12</sub>	X <sub>13</sub>	575	23
	525	25	25		
P <sub>2</sub> (60 : 25 : 15)	X <sub>21</sub>	X <sub>22</sub>	X <sub>23</sub>	575	23
	525	25	25		
P <sub>3</sub> ( 45 : 40 : 15)	X <sub>31</sub>	X <sub>32</sub>	X <sub>33</sub>	575	23
	525	25	25		

Lampiran 2. Perhitungan Nilai Gizi menggunakan Tabel Komposisi Bahan Pangan

**RESEP KEKIAN P0 (100 : 0 : 0)**

<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (kkal)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>KH (g)</b>	<b>Fe (mg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>
Daging ayam	150	447,00	40,35	28,35	0,00	2,25	0,00
Jamur tiram	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Daun kelor	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Telur ayam	120	186,00	15,12	12,72	1,32	3,60	0,00
Tepung tapioka	30	107,1	1,4	0,17	25,28	0,35	0
Kembang tahu	10	38,00	4,05	2,40	0,95	0,40	0,00
Minyak wijen	20	176,82	0,00	20,00	0,00	0,02	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>954,92</b>	<b>60,92</b>	<b>63,64</b>	<b>27,55</b>	<b>6,62</b>	<b>0,00</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>		<b>276,79</b>	<b>17,66</b>	<b>18,45</b>	<b>7,99</b>	<b>1,92</b>	<b>0,00</b>

**RESEP KEKIAN P1 (75 : 10 : 15)**

<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (kkal)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>KH (g)</b>	<b>Fe (mg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>
Daging ayam	112,5	335,25	30,26	21,26	0,00	1,69	0,00
Jamur tiram	15,0	4,50	0,33	0,08	0,77	0,26	0,60
Daun kelor	22,5	20,70	1,19	0,20	2,52	1,35	6,98
Telur ayam	120	186,00	15,12	12,72	1,32	3,60	0,00
Tepung tapioka	30	107,1	1,4	0,17	25,28	0,35	0
Kembang tahu	10	38,00	4,05	2,40	0,95	0,40	0,00
Minyak wijen	20	176,82	0,00	20,00	0,00	0,02	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>868,37</b>	<b>52,36</b>	<b>56,83</b>	<b>30,84</b>	<b>7,66</b>	<b>7,58</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>		<b>251,70</b>	<b>15,18</b>	<b>16,47</b>	<b>8,94</b>	<b>2,22</b>	<b>2,20</b>

**RESEP KEKIAN P2 (60 : 25 : 15)**

<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>KH (g)</b>	<b>Fe (mg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>
Daging ayam	90,0	268,20	24,21	17,01	0,00	1,35	0,00
Jamur tiram	37,5	11,25	0,83	0,19	1,91	0,64	1,50
Daun kelor	22,5	20,70	1,19	0,20	2,52	1,35	6,98
Telur ayam	120	186,00	15,12	12,72	1,32	3,60	0,00
Tepung tapioka	30	107,1	1,4	0,17	25,28	0,35	0
Kembang tahu	10	38,00	4,05	2,40	0,95	0,40	0,00
Minyak wijen	20	176,82	0,00	20,00	0,00	0,02	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>808,07</b>	<b>46,80</b>	<b>52,69</b>	<b>31,98</b>	<b>7,71</b>	<b>8,48</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>		<b>234,22</b>	<b>13,56</b>	<b>15,27</b>	<b>9,27</b>	<b>2,23</b>	<b>2,46</b>

**RESEP KEKIAN P3 (45 : 40 : 15)**

<b>Bahan Makanan</b>	<b>Berat (g)</b>	<b>Energi (g)</b>	<b>Protein (g)</b>	<b>Lemak (g)</b>	<b>KH (g)</b>	<b>Fe (mg)</b>	<b>Vit C (mg)</b>
Daging ayam	67,5	201,15	18,16	12,76	0,00	1,01	0,00
Jamur tiram	60,0	18,00	1,32	0,30	3,06	1,02	2,40
Daun kelor	22,5	20,70	1,19	0,20	2,52	1,35	6,98
Telur ayam	120	186,00	15,12	12,72	1,32	3,60	0,00
Tepung tapioka	30	107,1	1,4	0,17	25,28	0,35	0
Kembang tahu	10	38,00	4,05	2,40	0,95	0,40	0,00
Minyak wijen	20	176,82	0,00	20,00	0,00	0,02	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>747,77</b>	<b>41,24</b>	<b>48,55</b>	<b>33,13</b>	<b>7,75</b>	<b>9,38</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>		<b>216,74</b>	<b>11,95</b>	<b>14,07</b>	<b>9,60</b>	<b>2,25</b>	<b>2,72</b>

Lampiran 3. Perhitungan Kadar Air Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor menggunakan *Calculated Value*

**Menentukan %YIELD Factor per Taraf Perlakuan**

**P<sub>0</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{271.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 82.15\%$$

**P<sub>1</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{287.7\ g}{330\ g} \times 100\% = 87.18\%$$

**P<sub>2</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{300.6\ g}{330\ g} \times 100\% = 91.09\%$$

**P<sub>3</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{313.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 94.87\%$$

**Menghitung Kandungan Gizi Makanan Matang per Taraf Perlakuan**

**1. Taraf Perlakuan 0 (P<sub>0</sub>)**

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Kadar Air	Kadar Air(g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{83.85}{0.82} \times 1.2$ $= 122.7\ g$	122.7
2.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{8.22}{0.82} \times 0.92$ $= 9.22\ g$	9.22
<b>TOTAL</b>			<b>131.92</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>48.85</b>

## 2. Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Kadar Air	Kadar Air (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{62.89}{0.87} \times 1.2$ $= 86.74\ g$	86.74
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{24.08}{0.87} \times 1$ $= 27.68\ g$	27.68
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{34.97}{0.87} \times 1$ $= 40.2\ g$	40.2
4..	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{8.22}{0.87} \times 0.92$ $= 8.69\ g$	8.69
<b>TOTAL</b>			<b>163.21</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>56.86</b>

## 3. Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Kadar Air	Kadar Air (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{50.31}{0.91} \times 1.2$ $= 66.34\ g$	66.34
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{60.2}{0.91} \times 1$ $= 66.15\ g$	66.15
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{34.97}{0.91} \times 1$ $= 38.42\ g$	38.42
4..	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{8.22}{0.91} \times 0.92$ $= 8.31\ g$	8.31
<b>TOTAL</b>			<b>179.22</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>59.74</b>

#### 4. Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Kadar Air	Kadar Air (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{37.73}{0.94} \times 1.2$ $= 48.16\ g$	48.16
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{96.32}{0.94} \times 1$ $= 102.47\ g$	102.47
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{34.97}{0.94} \times 1$ $= 37.2\ g$	37.2
4..	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{8.22}{0.94} \times 0.92$ $= 8.04\ g$	8.04
<b>TOTAL</b>			<b>195.87</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>62.58</b>

Hasil perhitungan kadar air Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

Taraf Perlakuan (%) (Ayam : Jamur Tiram : Daun Kelor)	Kadar Air (g)
P <sub>0</sub> (100 : 0 : 0)	48.85
P <sub>1</sub> (75 : 10 : 15)	56.86
P <sub>2</sub> (60 : 25 : 15)	59.74
P <sub>3</sub> (45 : 40 : 15)	62.58

Lampiran 4. Perhitungan Kadar Protein Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor menggunakan *Calculated Value*

**Menentukan %YIELD Factor per Taraf Perlakuan**

**P<sub>0</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{271.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 82.15\%$$

**P<sub>1</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{287.7\ g}{330\ g} \times 100\% = 87.18\%$$

**P<sub>2</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{300.6\ g}{330\ g} \times 100\% = 91.09\%$$

**P<sub>3</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{313.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 94.87\%$$

**Menghitung Kandungan Gizi Makanan Matang per Taraf Perlakuan**

**1. Taraf Perlakuan 0 (P<sub>0</sub>)**

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Protein	Kadar Protein (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{40.35}{0.82} \times 0.9$ $= 44.29\ g$	44.29
2.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{15.12}{0.82} \times 1$ $= 18.44\ g$	18.44
3.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{4.05}{0.82} \times 0.98$ $= 4.84\ g$	4.84
4.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.4}{0.82} \times 1$ $= 1.7\ g$	1.7
<b>TOTAL</b>			<b>69.27</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>25.56</b>

**2. Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)**



NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Protein	Kadar Protein (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{30.26}{0.87} \times 0.9$ $= 31.3\ g$	31.3
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.27}{0.87} \times 0.95$ $= 0.29\ g$	0.29
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.16}{0.87} \times 1$ $= 1.33\ g$	1.33
4.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{15.12}{0.87} \times 1$ $= 17.38\ g$	17.38
5.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{4.05}{0.87} \times 0.98$ $= 4.56\ g$	4.56
6.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.4}{0.87} \times 1$ $= 1.6\ g$	1.6
<b>TOTAL</b>			<b>56.46</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>19.67</b>

### 3. Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Protein	Kadar Protein (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{24.21}{0.91} \times 0.9$ $= 23.94\ g$	23.94
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.68}{0.91} \times 0.95$ $= 0.7\ g$	0.7
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.16}{0.91} \times 1$ $= 1.27\ g$	1.27
4.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{15.12}{0.91} \times 1$ $= 16.61\ g$	16.61
5.	Kembang tahu		4.36

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Protein	Kadar Protein (g)
		$Gizi\ m.matang = \frac{4.05}{0.91} \times 0.98$ $= 4.36\ g$	
6.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.matang = \frac{1.4}{0.91} \times 1$ $= 1.53\ g$	1.53
<b>TOTAL</b>			<b>48.41</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>16.13</b>

#### 4. Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Protein	Kadar Protein (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.matang = \frac{18.16}{0.94} \times 0.9$ $= 17.38\ g$	17.38
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.matang = \frac{1.09}{0.94} \times 0.95$ $= 1.1\ g$	1.1
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.matang = \frac{1.16}{0.94} \times 1$ $= 1.23\ g$	1.23
4.	Telur ayam	$Gizi\ m.matang = \frac{15.12}{0.94} \times 1$ $= 16.08\ g$	16.08
5.	Kembang tahu	$Gizi\ m.matang = \frac{4.05}{0.94} \times 0.98$ $= 4.22\ g$	4.22
6.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.matang = \frac{1.4}{0.94} \times 1$ $= 1.49\ g$	1.49
<b>TOTAL</b>			<b>41.5</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>13.26</b>

Hasil perhitungan kadar protein Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

Taraf Perlakuan (%) (Ayam : Jamur Tiram : Daun Kelor)	Kadar Protein (g)
P <sub>0</sub> (100 : 0 : 0)	25.56
P <sub>1</sub> (75 : 10 : 15)	19.67

$P_2 (60 : 25 : 15)$	16.13
$P_3 (45 : 40 : 15)$	13.26

Lampiran 5. Perhitungan Kadar Lemak Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor menggunakan *Calculated Value*

**Menentukan %YIELD Factor per Taraf Perlakuan**

**P<sub>0</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{271.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 82.15\%$$

**P<sub>1</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{287.7\ g}{330\ g} \times 100\% = 87.18\%$$

**P<sub>2</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{300.6\ g}{330\ g} \times 100\% = 91.09\%$$

**P<sub>3</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{313.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 94.87\%$$

**Menghitung Kandungan Gizi Makanan Matang per Taraf Perlakuan**

**1. Taraf Perlakuan 0 (P<sub>0</sub>)**

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Lemak	Kadar Lemak (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{28.35}{0.82} \times 0.55$ $= 19.01\ g$	19.01
2.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{12.72}{0.82} \times 1$ $= 15.51\ g$	15.51
3.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{2.4}{0.82} \times 1$ $= 2.92\ g$	2.92
4.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.4}{0.82} \times 1$ $= 1.7\ g$	1.7
5.	Minyak wijen	$Gizi\ m.\ matang = \frac{20}{0.82} \times 1$ $= 24.39\ g$	24.39
<b>TOTAL</b>			<b>63.53</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>23.44</b>

## 2. Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Lemak	Kadar Lemak (g)
1.	Daging ayam	$\text{Gizi m. matang} = \frac{21.26}{0.87} \times 0.55$ $= 13.44 \text{ g}$	13.44
2.	Jamur tiram	$\text{Gizi m. matang} = \frac{0.06}{0.87} \times 0.95$ $= 0.06 \text{ g}$	0.06
3.	Daun kelor	$\text{Gizi m. matang} = \frac{0.19}{0.87} \times 0.95$ $= 0.2 \text{ g}$	0.2
4.	Telur ayam	$\text{Gizi m. matang} = \frac{12.72}{0.87} \times 1$ $= 14.62 \text{ g}$	14.62
5.	Kembang tahu	$\text{Gizi m. matang} = \frac{2.4}{0.87} \times 1$ $= 2.76 \text{ g}$	2.76
6.	Tepung tapioka	$\text{Gizi m. matang} = \frac{1.4}{0.87} \times 1$ $= 1.6 \text{ g}$	1.6
7.	Minyak wijen	$\text{Gizi m. matang} = \frac{20}{0.87} \times 1$ $= 22.99 \text{ g}$	22.99
<b>TOTAL</b>			<b>55.67</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>19.4</b>

## 3. Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Lemak	Kadar Lemak (g)
1.	Daging ayam	$\text{Gizi m. matang} = \frac{17.01}{0.91} \times 0.55$ $= 10.2 \text{ g}$	10.2
2.	Jamur tiram	$\text{Gizi m. matang} = \frac{0.15}{0.91} \times 0.95$ $= 0.16 \text{ g}$	0.16
3.	Daun kelor	$\text{Gizi m. matang} = \frac{0.19}{0.91} \times 0.95$ $= 0.2 \text{ g}$	0.2

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Lemak	Kadar Lemak (g)
4.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{12.72}{0.91} \times 1$ $= 13.98\ g$	13.98
5.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{2.4}{0.91} \times 1$ $= 2.64\ g$	2.64
6.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.4}{0.91} \times 1$ $= 1.54\ g$	1.54
7.	Minyak wijen	$Gizi\ m.\ matang = \frac{20}{0.91} \times 1$ $= 21.97\ g$	21.97
<b>TOTAL</b>			<b>50.69</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>16.9</b>

#### 4. Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Lemak	Kadar Lemak (g)
1.	Daging ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{12.76}{0.94} \times 0.55$ $= 7.47\ g$	7.47
2.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.24}{0.94} \times 0.95$ $= 0.24\ g$	0.24
3.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.19}{0.94} \times 0.95$ $= 0.19\ g$	0.19
4.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{12.72}{0.94} \times 1$ $= 13.53\ g$	13.53
5.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{2.4}{0.94} \times 1$ $= 2.55\ g$	2.55
6.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.4}{0.94} \times 1$ $= 1.48\ g$	1.94
7.	Minyak wijen	$Gizi\ m.\ matang = \frac{20}{0.94} \times 1$	21.28

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Lemak	Kadar Lemak (g)
		= 21.28 g	
<b>TOTAL</b>			<b>47.2</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>15.07</b>

Hasil perhitungan kadar lemak Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

Taraf Perlakuan (%) (Ayam : Jamur Tiram : Daun Kelor)	Kadar Lemak (g)
P <sub>0</sub> (100 : 0 : 0)	23.44
P <sub>1</sub> (75 : 10 : 15)	19.44
P <sub>2</sub> (60 : 25 : 15)	16.9
P <sub>3</sub> (45 : 40 : 15)	15.07

Lampiran 6. Perhitungan Kadar Karbohidrat Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor menggunakan *Calculated Value*

**Menentukan %YIELD Factor per Taraf Perlakuan**

**P<sub>0</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{271.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 82.15\%$$

**P<sub>1</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{287.7\ g}{330\ g} \times 100\% = 87.18\%$$

**P<sub>2</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{300.6\ g}{330\ g} \times 100\% = 91.09\%$$

**P<sub>3</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{313.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 94.87\%$$

**Menghitung Kandungan Gizi Makanan Matang per Taraf Perlakuan**

**1. Taraf Perlakuan 0 (P<sub>0</sub>)**

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Karbohidrat	Kadar Karbohidrat (g)
1.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.32}{0.82} \times 1$ $= 1.6\ g$	1.6
2.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.95}{0.82} \times 1$ $= 1.15\ g$	1.15
3.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{25.28}{0.82} \times 1$ $= 27.39\ g$	27.39
<b>TOTAL</b>			<b>30.14</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>11.12</b>



## 2. Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Karbohidrat	Kadar Karbohidrat (g)
1.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.64}{0.87} \times 0.95$ $= 0.69\ g$	0.69
2.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{2.47}{0.87} \times 0.95$ $= 2.69\ g$	2.69
3.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.32}{0.87} \times 1$ $= 1.52\ g$	1.52
4.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.95}{0.87} \times 1$ $= 1.09\ g$	1.09
5.	Tepung tapioka	$Gizi\ m.\ matang = \frac{25.28}{1} \times 1$ $= 25.28\ g$	25.28
<b>TOTAL</b>			<b>31.27</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>11.53</b>

## 3. Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Karbohidrat	Kadar Karbohidrat (g)
1.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.59}{0.91} \times 0.95$ $= 1.66\ g$	1.66
2.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{2.47}{0.91} \times 0.95$ $= 2.58\ g$	2.58
3.	Telur ayam	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.32}{0.91} \times 1$ $= 1.45\ g$	1.45
4.	Kembang tahu	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.95}{0.91} \times 1$ $= 1.04\ g$	1.04
5.	Tepung tapioka		25.28

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Karbohidrat	Kadar Karbohidrat (g)
		$\text{Gizi m. matang} = \frac{25.28}{0.91} \times 1$ $= 25.28 \text{ g}$	
<b>TOTAL</b>			<b>32.01</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>11.81</b>

#### 4. Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Karbohidrat	Kadar Karbohidrat (g)
1.	Jamur tiram	$\text{Gizi m. matang} = \frac{2.53}{0.94} \times 0.95$ $= 2.56 \text{ g}$	2.56
2.	Daun kelor	$\text{Gizi m. matang} = \frac{2.47}{0.94} \times 0.95$ $= 2.5 \text{ g}$	2.5
3.	Telur ayam	$\text{Gizi m. matang} = \frac{1.32}{0.94} \times 1$ $= 1.4 \text{ g}$	1.4
4.	Kembang tahu	$\text{Gizi m. matang} = \frac{0.95}{0.94} \times 1$ $= 1.01 \text{ g}$	1.01
5.	Tepung tapioka	$\text{Gizi m. matang} = \frac{25.28}{0.94} \times 1$ $= 25.89 \text{ g}$	25.28
<b>TOTAL</b>			<b>32.75</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>12.08</b>

Hasil perhitungan kadar karbohidrat Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

<b>Taraf Perlakuan (%) (Ayam : Jamur Tiram : Daun Kelor)</b>	<b>Kadar Karbohidrat (g)</b>
P <sub>0</sub> (100 : 0 : 0)	11.12
P <sub>1</sub> (75 : 10 : 15)	11.53
P <sub>2</sub> (60 : 25 : 15)	11.81
P <sub>3</sub> (45 : 40 : 15)	12.08

Lampiran 7. Perhitungan Kadar Vitamin C Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor menggunakan *Calculated Value*

**Menentukan %YIELD Factor per Taraf Perlakuan**

**P<sub>0</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{271.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 82.15\%$$

**P<sub>1</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{287.7\ g}{330\ g} \times 100\% = 87.18\%$$

**P<sub>2</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{300.6\ g}{330\ g} \times 100\% = 91.09\%$$

**P<sub>3</sub>**

$$\%YIELD\ Factor = \frac{313.1\ g}{330\ g} \times 100\% = 94.87\%$$

**Menghitung Kandungan Gizi Makanan Matang per Taraf Perlakuan**

**1. Taraf Perlakuan 1 (P<sub>1</sub>)**

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Vitamin C	Kadar Vitamin C (mg)
1.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{0.4}{0.87} \times 0.75$ $= 0.34\ g$	0.34
2.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{4.1}{0.87} \times 0.55$ $= 2.59\ g$	2.59
<b>TOTAL</b>			<b>2.93</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>1.02</b>

**2. Taraf Perlakuan 2 (P<sub>2</sub>)**

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Vitamin C	Kadar Vitamin C (mg)
1.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1}{0.91} \times 0.75$ $= 0.82\ g$	0.82
2.	Daun kelor		2.48

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Vitamin C	Kadar Vitamin C (mg)
		$Gizi\ m.\ matang = \frac{4.1}{0.91} \times 0.55$ $= 2.48\ g$	
<b>TOTAL</b>			<b>3.3</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>1.1</b>

### 3. Taraf Perlakuan 3 (P<sub>3</sub>)

NO.	Bahan Makanan	Perhitungan Vitamin C	Kadar Vitamin C (mg)
1.	Jamur tiram	$Gizi\ m.\ matang = \frac{1.59}{0.94} \times 0.75$ $= 1.27\ g$	1.27
2.	Daun kelor	$Gizi\ m.\ matang = \frac{4.1}{1.01} \times 0.55$ $= 2.23\ g$	2.23
<b>TOTAL</b>			<b>3.5</b>
<b>TOTAL PER 100 G</b>			<b>1.11</b>

Hasil perhitungan kadar Vitamin C Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

Taraf Perlakuan (%) (Ayam : Jamur Tiram : Daun Kelor)	Kadar Vitamin C (mg)
P <sub>0</sub> (100 : 0 : 0)	0
P <sub>1</sub> (75 : 10 : 15)	1.02
P <sub>2</sub> (60 : 25 : 15)	1.1
P <sub>3</sub> (45 : 40 : 15)	1.11

Lampiran 8. SAA (Skor Asam Amino) Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

#### SKOR ASAM AMINO P0

No	Bahan Makanan	Berat (g)	Protein (g)	Kadar Asam Amino			
				Lisin	Treonin	Triptofan	Metionin+Sistin
1	Daging ayam	150	40,35	3090,81	1900,49	3833,25	4535,34
2	Jamur tiram	0	0	0	0	0	0
3	Daun kelor	0	0	0	0	0	0
4	Telur ayam	120	15,12	922,32	648,65	185,98	642,6
5	Tepung tapioka	30	0,09	4,02	2,51	3,69	5,16
Jumlah			55,56	4017,15	2551,65	4022,92	5183,10
Konsumsi AA per gram (mg/g)				72,30	45,93	72,41	93,29
Pola Kebutuhan AA (FAO/WHO 2013)				48	25	6,6	23
Skor Asam Amino (mg/g)				150,63	183,70	1097,07	405,60

#### SKOR ASAM AMINO P1

No	Bahan Makanan	Berat (g)	Protein (g)	Kadar Asam Amino			
				Lisin	Treonin	Triptofan	Metionin+Sistin
1	Daging ayam	112,5	30,26	2318,11	1425,36	2874,94	3401,51
2	Jamur tiram	15	0,33	14,72	8,91	3,4	3,2
3	Daun kelor	22,5	1,19	42,81	50,68	24,21	17,65
4	Telur ayam	120	15,12	922,32	648,65	185,98	642,6
5	Tepung tapioka	30	0,09	4,02	2,51	3,69	5,16
Jumlah			47,00	3301,98	2136,11	3092,22	4070,12
Konsumsi AA per gram (mg/g)				70,26	45,45	65,80	86,61
Pola Kebutuhan AA (FAO/WHO 2013)				48	25	6,6	23
Skor Asam Amino (mg/g)				146,38	181,82	996,95	376,55

**SKOR ASAM AMINO P2**

No	Bahan Makanan	Berat (g)	Protein (g)	Kadar Asam Amino			
				Lisin	Treonin	Triptofan	Metionin+Sistin
1	Daging ayam	97,5	26,23	2009,22	1235,43	2491,85	2948,25
2	Jamur tiram	30	0,66	29,44	17,82	6,8	6,4
3	Daun kelor	22,5	1,19	42,72	50,58	24,16	17,61
4	Tepung terigu	120	15,12	922,32	648,65	185,98	642,6
5	Telur ayam	30	0,09	4,02	2,51	3,69	5,16
Jumlah			43,29	3007,72	1954,99	2712,48	3620,02
Konsumsi AA per gram (mg/g)				69,48	45,16	62,66	83,62
Pola Kebutuhan AA (FAO/WHO/UNU 2007)				48	25	6,6	23
Skor Asam Amino (mg/g)				144,75	180,64	949,37	363,58

**SKOR ASAM AMINO P3**

No	Bahan Makanan	Berat (g)	Protein (g)	Kadar Asam Amino			
				Lisin	Treonin	Triptofan	Metionin+Sistin
1	Daging ayam	82,5	22,19	1699,75	1045,15	2108,05	2494,16
2	Jamur tiram	45	0,99	44,15	26,73	10,2	9,6
3	Daun kelor	22,5	1,19	42,72	50,58	24,16	17,61
4	Tepung terigu	120	15,12	922,32	648,65	185,98	642,6
5	Telur ayam	30	0,09	4,02	2,51	3,69	5,16
Jumlah			39,58	2712,96	1773,62	2332,08	3169,13
Konsumsi AA per gram (mg/g)				68,54	44,81	58,92	80,07
Pola Kebutuhan AA (FAO/WHO/UNU 2007)				48	25	6,6	23
Skor Asam Amino (mg/g)				142,80	179,24	892,74	348,13

Lampiran 9. Mutu Cerna Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

<b>MUTU CERNA P0</b>			
<b>Bahan</b>	<b>Konsumsi Asam Amino</b>		
	<b>Protein</b>	<b>Bio-Assay</b>	<b>Mutu Cerna</b>
Daging ayam	40,35	97	3913,95
Jamur tiram	0	67	0
Daun kelor	0	67	0
Telur ayam	15,12	100	1512
Tepung tapioka	0,09	96	8,64
<b>JUMLAH</b>	<b>55,56</b>	<b>427</b>	<b>5434,59</b>
<b>Mutu Cerna Teoritis</b>			<b>97,81</b>

<b>MUTU CERNA P1</b>			
<b>Bahan</b>	<b>Konsumsi Asam Amino</b>		
	<b>Protein</b>	<b>Bio-Assay</b>	<b>Mutu Cerna</b>
Daging ayam	30,26	97	2935,4625
Jamur tiram	0,33	67	22,11
Daun kelor	1,19	67	79,8975
Telur ayam	15,12	100	1512
Tepung tapioka	0,09	96	8,64
<b>JUMLAH</b>	<b>46,995</b>	<b>427</b>	<b>4558,11</b>
<b>Mutu Cerna Teoritis</b>			<b>96,99</b>

<b>MUTU CERNA P2</b>			
<b>Bahan</b>	<b>Konsumsi Asam Amino</b>		
	<b>Protein</b>	<b>Bio-Assay</b>	<b>Mutu Cerna</b>
Daging ayam	26,23	97	2544,31
Jamur tiram	0,66	67	44,22
Daun kelor	1,19	67	79,73
Telur ayam	15,12	100	1512
Tepung tapioka	0,09	96	8,64
<b>JUMLAH</b>	<b>43,29</b>	<b>427</b>	<b>4188,9</b>
<b>Mutu Cerna Teoritis</b>			<b>96,76</b>



<b>MUTU CERNA P3</b>			
<b>Bahan</b>	<b>Konsumsi Asam Amino</b>		
	<b>Protein</b>	<b>Bio-Assay</b>	<b>Mutu Cerna</b>
Daging ayam	22,19	97	2152,43
Jamur tiram	0,99	67	66,33
Daun kelor	1,19	67	79,73
Telur ayam	15,12	100	1512
Tepung tapioka	0,09	96	8,64
<b>JUMLAH</b>	39,58	427	3819,13
<b>Mutu Cerna Teoritis</b>			<b>96,49</b>

Lampiran 10. Perhitungan Bioavailabilitas Zat Besi berdasarkan Metode Monsen (1978)

**P0**

Bahan makanan	Berat (g)	Total Besi (mg)	Vitamin C (mg)	Heme Faktor	Besi Heme (mg)	Besi Non Heme	Bioavailabilitas (%)				Besi Terserap
							Heme	Non Heme	Heme (mg)	Non Heme (mg)	Total (mg)
Daging ayam	150	2,25	0	0,4	0,9	1,35	23	3	0,10	0,04	0,14
Jamur tiram	0,00	0	0	-	-	0	-	0	-	0	0
Daun kelor	0,00	0	0	-	-	0	-	0	-	0	0
Telur ayam	120	3,6	0	0,4	1,44	2,16	23	3	0,33	0,06	0,40
Tepung terigu	15	0,2	0	-	-	0,2	-	3	-	0,01	0,01
Tepung tapioka	15	0,15	0	-	-	0,15	-	3	-	0	0
Kembang tahu	25	1	0	-	-	1	-	3	-	0,03	0,03
Minyak wijen	20	0,02	0	-	-	0,02	-	3	-	0	0
<b>TOTAL</b>		<b>7,22</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>2,34</b>	<b>4,88</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,43</b>	<b>0,14</b>	<b>0,58</b>

**P1**

Bahan makanan	Berat (g)	Total Besi (mg)	Vitamin C (mg)	Heme Faktor	Besi Heme (mg)	Besi Non Heme	Bioavailabilitas (%)				Besi Terserap
							Heme	Non Heme	Heme (mg)	Non Heme (mg)	Total (mg)
Daging ayam	112,5	1,69	0	0,4	0,68	1,01	23	3	0,16	0,03	0,19
Jamur tiram	15	0,26	0,6			0,26		3		0,01	0,01
Daun kelor	22,5	1,35	6,98			1,35		3		0,04	0,04
Telur ayam	120	3,6	0	0,4	1,44	2,16	23	3	0,33	0,06	0,40
Tepung terigu	15	0,2	0			0,2		3		0,01	0,01
Tepung tapioka	15	0,15	0			0,15		3		0	0
Kembang tahu	25	1	0			1		3		0,03	0,03
Minyak wijen	20	0,02	0			0,02		3		0	0
<b>TOTAL</b>		<b>8,27</b>	<b>7,58</b>		<b>2,12</b>	<b>6,15</b>			<b>0,49</b>	<b>0,18</b>	<b>0,67</b>

**P2**

Bahan makanan	Berat (g)	Total Besi (mg)	Vitamin C (mg)	Heme Faktor	Besi Heme (mg)	Besi Non Heme	Bioavaibilitas (%)				Besi Terserap
							Heme	Non Heme	Heme (mg)	Non Heme (mg)	Total (mg)
Daging ayam	90	1,35	0	0,4	0,54	0,81	23	3	0,12	0,02	0,15
Jamur tiram	37,5	0,64	1,5			1,5		3		0,05	0,05
Daun kelor	22,5	1,35	6,98			1,35		3		0,04	0,04
Telur ayam	120	3,6	0	0,4	1,44	2,16	23	3	0,33	0,06	0,40
Tepung terigu	15	0,2	0			0,2		3		0,01	0,01
Tepung tapioka	15	0,15	0			0,15		3		0	0,01
Kembang tahu	25	1	0			1		3		0,03	0,03
Minyak wijen	20	0,02	0			0,02		3		0	0
<b>TOTAL</b>		<b>8,31</b>	<b>8,48</b>			<b>1,98</b>			<b>0,46</b>	<b>0,22</b>	<b>0,67</b>

**P3**

Bahan makanan	Berat (g)	Total Besi (mg)	Vitamin C (mg)	Heme Faktor	Besi Heme (mg)	Besi Non Heme	Bioavaibilitas (%)				Besi Terserap
							Heme	Non Heme	Heme (mg)	Non Heme (mg)	Total (mg)
Daging ayam	67,5	1,01	0	0,4	0,404	0,61	23	3	0,09	0,02	0,11
Jamur tiram	60	1,02	2,4			2,4		3		0,07	0,07
Daun kelor	22,5	1,35	6,98			1,35		3		0,04	0,04
Telur ayam	120	3,6	0	0,4	1,44	2,16	23	3	0,33	0,06	0,40
Tepung terigu	15	0,2	0			0,2		3		0,01	0,01
Tepung tapioka	15	0,15	0			0,15		3		0	0,01
Kembang tahu	25	1	0			1		3		0,03	0,03
Minyak wijen	20	0,02	0			0,02		3		0	0
<b>TOTAL</b>		<b>8,35</b>	<b>9,38</b>			<b>1,844</b>			<b>0,42</b>	<b>0,24</b>	<b>0,66</b>

Lampiran 11. Formulir Uji Skala Kesukaan (*Hedonic Scale Test*)

**FORM UJI SKALA KESUKAAN (*HEDONIC SCALE TEST*)**

- Nama Panelis :  
Tanggal Uji :  
Sampel : Kekian formulasi ayam, jamur tiram, dan daun kelor sebagai lauk hewani untuk remaja putri anemia  
Indikator Mutu : Warna, Flavor, Tekstur  
Intruksi : Dihadapan Saudara/i disajikan sampel kekian. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut :  
1 : Sangat tidak suka  
2 : Tidak suka  
3 : Suka  
4 : Sangat Suka

Setelah Saudara mencicipi salah satu sampel, Saudara akan diminta untuk minum air putih yang telah disediakan terlebih dahulu sebelum mencicipi sampel yang lain. Selain itu Saudara juga diminta memberikan kritik dan saran.

Kode Sampel	Indikator Penilaian		
	Warna	Aroma	Tekstur
169			
973			
648			
103			

Kritik dan saran :

**Terima Kasih Atas Partisipasinya**

*Lampiran 12. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik*

**PENENTUAN TARAF PERLAKUAN TERBAIK**

Nama :

Tanggal Uji :

Produk : Kekian formulasi ayam, jamur tiram, dan daun kelor untuk sebagai lauk hewani untuk remaja putri anemia

Intriksi : Saudara/i disajikan sampel kekian formulasi ayam, jamur tiram, dan daun kelor. Saudara diminta untuk memberikan pendapat tentang urutan (ranking) untuk menentukan parameter mutu kekian, dengan mencantumkan nilai 1 – 10 mulai dari kurang penting sampai terpenting.

<b>Variabel Mutu</b>	<b>Ranking</b>
Kadar Air	
Kadar Protein	
Kadar Lemak	
Kadar Karbohidrat	
Kadar Zat Besi (Fe)	
Kadar Vitamin C	
Energi	
Warna	
Flavor	
Tekstur	

**Terima Kasih Atas Partisipasinya**

Lampiran 13. Hasil Analisis Mutu Organoleptik

Panelis	P0			P1			P2			P3		
	Warna	Flavor	Tekstur	Warna	Flavor	Tekstur	Warna	Flavor	Tesktur	Warna	Flavor	Tesktur
1	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3
2	4	2	2	4	4	4	3	2	3	4	3	2
3	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	4	2
4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3
5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3
6	4	3	4	3	3	2	4	3	4	3	4	4
7	3	4	2	3	4	4	3	3	3	4	4	4
8	4	4	3	3	4	4	4	4	3	2	2	2
9	3	3	3	4	4	2	4	4	4	3	3	3
10	3	2	3	4	4	4	2	3	1	3	3	4
11	4	4	4	4	4	4	3	4	2	3	4	4
12	3	3	2	3	4	4	4	4	4	1	2	3
13	3	4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4
14	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3
15	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	2
16	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	1
17	3	3	3	4	4	3	3	2	3	2	2	2
18	4	4	3	3	4	4	2	3	3	2	3	2
19	3	4	2	4	4	4	4	3	3	4	4	2
20	3	4	2	4	3	3	3	3	3	2	3	2
Mean	3,4	3,4	2,95	3,55	3,55	3,45	3,3	3,1	3,15	2,9	3,15	2,75
Modus	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	2

Lampiran 14. Hasil Laboratorium Kadar Zat Besi Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor



**LABORATORIUM GIZI**  
**DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN**  
**FAKULTAS GIZI KESEHATAN MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS AIRLANGGA**  
SURABAYA  
Kampus C, Jl. Mulyorejo Surabaya, 61115  
Telp. 0315964808

No. Sampel : 97/Lab. Gizi/2021  
Nama Sampel : Kekian Ayam, Jamur Tiram (Penambahan Daun Kelor)  
Pengirim : Laras Safima  
Alamat : Prodi Gizi Poltekes Malang  
Tanggal diterima : 28 April 2021  
Tanggal selesai : 5 Mei 2021  
Nama pengirim :

**HASIL**

Kode Sampel	Fe (mg/100g)
124 (100 : 0 : 0)%	1,36
568 (100 : 0 : 0)%	1,39
973 (100 : 0 : 0)%	1,37
435 (70 : 15 : 15)%	6,47
698 (70 : 15 : 15)%	6,53
103 (70 : 15 : 15)%	6,50
507 (60 : 25 : 15)%	9,89
731 (60 : 25 : 15)%	9,97
169 (60 : 25 : 15)%	10,01
395 (45 : 40 : 15)%	14,98
648 (45 : 40 : 15)%	15,03
805 (45 : 40 : 15)%	14,97

Surabaya, 5 Mei 2021



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

Lampiran 15. Output Uji Statistika Mutu Organoleptik Warna Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

**Kruskal-Wallis Test**

<b>Ranks</b>			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	P0_973	20	43.33
	P1_103	20	48.03
	P2_169	20	40.40
	P3_648	20	30.25
	Total	80	

<b>Test Statistics<sup>a,b</sup></b>	
Warna	
Kruskal-Wallis H	7.647
Df	3
Asymp. Sig.	.054

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan



Lampiran 16. Output Uji Statistika Mutu Organoleptik Flavor Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Flavor	P0_973	20	44.10
	P1_103	20	48.30
	P2_169	20	33.90
	P3_648	20	35.70
	Total	80	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
Flavor	
Kruskal-Wallis H	6.419
Df	3
Asymp. Sig.	.093

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 17. Output Uji Statistika Mutu Organoleptik Tekstur Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

**Kruskal-Wallis Test**

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Tekstur	P0_973	20	36.48
	P1_103	20	50.73
	P2_169	20	42.63
	P3_648	20	32.18
	Total	80	

Test Statistics <sup>a,b</sup>	
Tekstur	
Kruskal-Wallis H	8.233
Df	3
Asymp. Sig.	.041

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

**Mann-Whitney Test**

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0_973	20	16.90	338.00
	P1_103	20	24.10	482.00
	Total	40		

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Tekstur
Mann-Whitney U	128.000
Wilcoxon W	338.000
Z	-2.095
Asymp. Sig. (2-tailed)	.036
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.052 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Perlakuan

b. Not corrected for ties.

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0_973	20	18.80	376.00
	P2_169	20	22.20	444.00
	Total	40		

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Tekstur
Mann-Whitney U	166.000
Wilcoxon W	376.000
Z	-1.010
Asymp. Sig. (2-tailed)	.313
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.369 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Perlakuan

b. Not corrected for ties.

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P0_973	20	21.78	435.50
	P3_648	20	19.23	384.50
	Total	40		

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Tekstur
Mann-Whitney U	174.500
Wilcoxon W	384.500
Z	-.731
Asymp. Sig. (2-tailed)	.465
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.495 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Perlakuan

b. Not corrected for ties.

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1_103	20	22.80	456.00
	P1_169	20	18.20	364.00
	Total	40		

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Tekstur
Mann-Whitney U	154.000
Wilcoxon W	364.000
Z	-1.377
Asymp. Sig. (2-tailed)	.168
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.221 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Perlakuan

b. Not corrected for ties.

## Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1_103	20	24.83	496.50
	P3_648	20	16.18	323.50
	Total	40		

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Tekstur
Mann-Whitney U	113.500
Wilcoxon W	323.500
Z	-2.485
Asymp. Sig. (2-tailed)	.013
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.018 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Perlakuan

b. Not corrected for ties.

## Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P2_169	20	23.23	464.50
	P3_648	20	17.78	355.50
	Total	40		

Test Statistics <sup>a</sup>	
	Tekstur
Mann-Whitney U	145.500
Wilcoxon W	355.500
Z	-1.574
Asymp. Sig. (2-tailed)	.115
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	.142 <sup>b</sup>

a. Grouping Variable: Perlakuan

b. Not corrected for ties.

Lampiran 18. Output Uji Statistika Kadar Zat Besi Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

ANOVA					
Fe					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	296.185	3	98.728	66934.574	.000
Within Groups	.012	8	.001		
Total	296.197	11			

### Duncan

Fe					
Duncan <sup>a</sup>					
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
P0	3	1.3733			
P1	3		6.5000		
P2	3			9.9567	
P3	3				14.9933
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.



Lampiran 19. Hasil Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

a) Data Hasil Perlakuan Terbaik

NO. PANELIS	KADAR AIR	PROTEIN	LEMAK	KH	ZAT BESI	VITAMIN C	ENERGI	WARNA	TEKSTUR	FLAVOR
1	6	8	4	7	9	5	7	7	3	10
2	2	6	5	1	10	6	3	7	9	8
3	1	9	4	2	9	5	6	8	7	10
4	2	5	4	1	10	6	3	9	8	7
5	1	7	4	3	10	5	2	7	5	6
6	1	10	2	3	9	7	2	4	6	8
7	3	10	4	1	7	5	5	6	8	9
8	3	7	4	1	9	5	7	8	6	10
9	5	10	9	1	8	4	7	10	3	7
10	2	10	8	2	9	4	4	6	5	7
11	2	8	5	4	10	7	3	6	4	9
12	4	8	3	1	6	5	2	9	7	10
13	3	8	3	2	5	6	3	10	7	9
14	3	6	7	1	9	4	5	10	8	8
15	2	7	5	2	10	4	5	6	6	9
JUMLAH	40	119	71	32	130	78	64	113	92	127
RATA-RATA	2,667	7,9	4,733	2,1	9	5,2	4,267	7,533	6,1	8,467
RANKING	9	3	7	10	1	6	8	4	5	2
BV	0,308	0,9	0,546	0,246	1,000	0,600	0,492	0,869	0,708	0,98
BN	0,046	0,137	0,082	0,037	0,15	0,090	0,074	0,130	0,106	0,147

b) Perhitungan Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

	KADAR AIR	PROTEIN	LEMAK	KH	ZAT BESI	VITAMIN C	ENERGI	WARNA	TEKSTUR	FLAVOR
P0	48,85	25,56	23,44	11,21	1,37	0	330,16	3,4	2,95	3,4
P1	56,86	19,67	19,44	10,89	6,5	1,02	304,78	3,55	3,45	3,55
P2	59,74	16,13	16,9	10,67	9,96	1,1	287,99	3,3	3,15	3,1
P3	62,58	13,26	15,07	10,46	15	1,11	271,17	2,9	2,75	3,15

		KADAR AIR	PROTEIN	LEMAK	KH	ZAT BESI	VITAMIN C	ENERGI	WARNA	TEKSTUR	FLAVOR
Ne	P0	0	1	1	0	0	0	1	0,769	0,286	0,667
	P1	0,583	0,521	0,522	0,427	0,376	0,919	0,570	1	1	1
	P2	0,793	0,23	0,219	0,720	0,63	0,991	0,29	0,615	0,571	0
	P3	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0,111

		KADAR AIR	PROTEIN	LEMAK	KH	ZAT BESI	VITAMIN C	ENERGI	WARNA	TEKSTUR	FLAVOR
Nh	P0	0	0,137	0,096	0	0	0	0,0727	0,105	0,031	0,098
	P1	0,027	0,07	0,050	0,02	0,052	0,072	0,041	0,136	0,109	0,147
	P2	0,04	0,03	0,021	0,028	0,09	0,078	0,02	0,084	0,062	0
	P3	0,046	0	0	0,039	0,138	0,079	0	0	0	0,02

Lampiran 20. Dokumentasi Pembuatan Kekian Formulasi Ayam, Jamur Tiram, dan Daun Kelor

Persiapan bahan-bahan kekian



Pencampuran jamur tiram, ayam, dan bumbu-bumbu hingga menjadi adonan



Penambahan daun kelor pada adonan



Adonan digulung dengan kembang tahu dan daun pisang



Pengukusan adonan kekian



Kekian siap dihidangkan



Penilaian mutu organoleptik



Penilaian mutu organoleptik

