

Lampiran 1. Formulir Penilaian Uji Organoleptik

FORMULIR PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama :
Usia :
Jenis Kelamin :
Tanggal Penilaian :
Sampel : *Snack bar* Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kecambah Kacang Hijau

Dihadapan saudara disajikan 3 sampel *Snack bar* Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kecambah Kacang Hijau sebagai makanan selingan penderita diabetes melitus 2 dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap karakteristik mutu warna, aroma, rasa, 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 diminta untuk berkumur dengan air mineral yang sudah disediakan sebelum mencicipi sampel yang lainnya. Selain itu, saudara diminta untuk memberikan kritik dan saran terhadap produk.

| Sampel | Skor Penilaian Kesukaan | | | |
|--------|-------------------------|-------|------|---------|
| | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur |
| 231 | | | | |
| 345 | | | | |
| 468 | | | | |

Kritik dan Saran:

Atas kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Lampiran 2. Formulir Penilaian Taraf Perlakuan Terbaik

FORMULIR PEMILIHAN URUTAN PENTINGNYA PERANAN VARIABEL TERHADAP MUTU PRODUK

Nama :
Tanggal :
Produk : *Snack bar* Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kecambah Kacang Hijau sebagai Makanan Selingan bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2
Petunjuk :
Saudara diminta untuk mengemukakan pendapat urutan (rangking) pentingnya peranan variabel berikut terhadap mutu "*Snack bar* Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kecambah Kacang Hijau" dengan mencantumkan nilai 1-11, mulai dari yang kurang penting sampai terpenting. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk variabel terpenting

| Variabel Mutu | Ranking |
|-------------------|---------|
| Kadar air | |
| Kadar abu | |
| Kadar protein | |
| Kadar lemak | |
| Kadar karbohidrat | |
| Nilai energi | |
| Kadar serat | |
| Warna | |
| Rasa | |
| Aroma | |
| Tekstur | |

Atas partisipasi saudara, saya ucapkan terimakasih.

Lampiran 3. Mutu Protein Setiap Taraf Perlakuan

Mutu Cerna Protein

P1 (80:20)

| Bahan | Kadar protein | MC Bioassay | Kadar Protein x MC Bioassay |
|------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------------------|
| Tepung ubi ungu | 2,2 | 86 | 189,2 |
| Tepung kecambah kacang hijau | 6,4 | 90 | 576 |
| Pisang kepok | 0,8 | 88 | 70,4 |
| Susu skim | 5,4 | 100 | 540 |
| Oat | 1,1 | 90 | 99 |
| Jumlah | 15,9 | | 1474,6 |
| Mutu Cerna Teoritis (MC) | $\frac{1471,6}{15,9}$ | 92,7 | |

P2 (70:30)

| Bahan | Kadar protein | MC Bioassay | Kadar Protein x MC Bioassay |
|------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------------------|
| Tepung ubi ungu | 1,9 | 86 | 13,4 |
| Tepung kecambah kacang hijau | 9,6 | 90 | 864 |
| Pisang kepok | 0,8 | 88 | 70,4 |
| Susu skim | 5,4 | 100 | 540 |
| Oat | 1,1 | 90 | 99 |
| Jumlah | 18,8 | | 1736,8 |
| Mutu Cerna Teoritis (MC) | $\frac{1736,8}{18,8}$ | 92,4 | |

P3 (60:40)

| Bahan | Kadar protein | MC Bioassay | Kadar Protein x MC Bioassay |
|------------------------------|------------------------|-------------|--------------------------------|
| Tepung ubi ungu | 1,68 | 86 | 144,5 |
| Tepung kecambah kacang hijau | 12,9 | 90 | 1161 |
| Pisang kepok | 0,8 | 88 | 70,4 |
| Susu skim | 5,4 | 100 | 540 |
| Oat | 1,1 | 90 | 99 |
| Jumlah | 21,88 | | 2014,9 |
| Mutu Cerna Teoritis (MC) | $\frac{2014,9}{21,88}$ | 92,1 | |

NPU (Net Protein Utilization)

| Taraf perlakuan | SAA | Mutu Cerna | NPU (SAA x MC) |
|------------------------|------------|-------------------|-----------------------|
| P1 | 100 | 92,7 | 92,7 |
| P2 | 100 | 92,4 | 92,4 |
| P3 | 100 | 92,1 | 92,1 |

Lampiran 4. Langkah-Langkah Randomisasi Penelitian

Penempatan unit penelitian menggunakan randomisasi atau pengacakan dengan langkah-langkah sebagai berikut.

1. Memberikan nomor urut pada semua unit penelitian, yaitu 1-9
2. Menentukan bilangan random 3 digit menggunakan program Microsoft Excel
3. Memberikan rangking pada bilangan random yang diperoleh dari bilangan terkecil sampai terbesar
4. Memberikan nama unit penelitian sesuai dengan rangking bilangan random (rangking 1 diberikan nama X_{11} , rangking 2 diberikan nama X_{12} , dan seterusnya)
5. Memasukkan unit penelitian ke dalam layout penelitian
6. Urutan 1 ditempati oleh unit penelitian X_{11} , urutan 2 ditempati oleh unit penelitian X_{12} , dan seterusnya

Tabel 1. Layout Penelitian Desain Rancangan Acak Lengkap (RAL)

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

Keterangan :

1 – 9 : Nomor urut (penempatan unit)

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

Tabel 2. Penentuan Bilangan Random

| Taraf perlakuan | Bilangan random | Ranking bilangan random | Unit penelitian |
|-----------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| P1 | 222 | 5 | X_{22} |
| P2 | 209 | 4 | X_{21} |
| P3 | 199 | 1 | X_{11} |
| P1 | 203 | 3 | X_{13} |
| P2 | 424 | 9 | X_{33} |
| P3 | 415 | 8 | X_{32} |
| P1 | 276 | 6 | X_{23} |

| Taraf perlakuan | Bilangan random | Ranking bilangan random | Unit penelitian |
|-----------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| P2 | 319 | 7 | X_{31} |
| P3 | 202 | 2 | X_{12} |

Tabel 3. Layout Penelitian Sebelum Randomisasi

| | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 222 (P1) X_{11} | 2 203 (P1) X_{12} | 3 276 (P1) X_{13} |
| 4 209 (P2) X_{21} | 5 424 (P2) X_{22} | 6 319 (P2) X_{23} |
| 7 199 (P3) X_{31} | 8 415 (P3) X_{32} | 9 202 (P3) X_{33} |

Keterangan :

Baris pertama : Nomor urut (penempatan unit)

Baris kedua : Bilangan random

Baris ketiga : Unit Penelitian

Tabel 4. Layout Penelitian Setelah Randomisasi

| | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 1 199 (P3) X_{11} | 2 202 (P3) X_{12} | 3 203 (P1) X_{13} |
| 4 209 (P2) X_{21} | 5 222 (P1) X_{22} | 6 276 (P1) X_{23} |
| 7 319 (P2) X_{31} | 8 415 (P3) X_{32} | 9 424 (P2) X_{33} |

Keterangan :

Baris pertama : Nomor urut (penempatan unit)

Baris kedua : Bilangan random

Baris ketiga : Unit Penelitian

Lampiran 5. Analisis Mutu Organoleptik Warna

Descriptive Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Minimum | Maximum |
|-----------|----|------|----------------|---------|---------|
| Warna | 90 | 3.30 | .626 | 2 | 4 |
| Perlakuan | 90 | 2.00 | .821 | 1 | 3 |

Kruskal-Wallis Test

Ranks

| | Perlakuan | N | Mean Rank |
|-------|-----------|----|-----------|
| Warna | P1 | 30 | 48.85 |
| | P2 | 30 | 45.20 |
| | P3 | 30 | 42.45 |
| | Total | 90 | |

Test Statistics^{a,b}

| | Warna |
|-------------|-------|
| Chi-Square | 1.135 |
| df | 2 |
| Asymp. Sig. | .567 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Perlakuan

Lampiran 6. Analisis Mutu Organoleptik Aroma

Descriptive Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Minimum | Maximum |
|-----------|----|------|----------------|---------|---------|
| Aroma | 90 | 3.04 | .652 | 1 | 4 |
| Perlakuan | 90 | 2.00 | .821 | 1 | 3 |

Kruskal-Wallis Test

Ranks

| | Perlakuan | N | Mean Rank |
|-------|-----------|----|-----------|
| Aroma | P1 | 30 | 45.65 |
| | P2 | 30 | 52.05 |
| | P3 | 30 | 38.80 |
| | Total | 90 | |

Test Statistics^{a,b}

| | Aroma |
|-------------|-------|
| Chi-Square | 5.098 |
| df | 2 |
| Asymp. Sig. | .078 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Perlakuan

Lampiran 7. Analisis Mutu Organoleptik Rasa

Descriptive Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Minimum | Maximum |
|-----------|----|------|----------------|---------|---------|
| Rasa | 90 | 2.92 | .782 | 1 | 4 |
| Perlakuan | 90 | 2.00 | .821 | 1 | 3 |

Kruskal-Wallis Test

Ranks

| | Perlakuan | N | Mean Rank |
|------|-----------|----|-----------|
| Rasa | P1 | 30 | 52.23 |
| | P2 | 30 | 42.25 |
| | P3 | 30 | 42.02 |
| | Total | 90 | |

Test Statistics^{a,b}

| | Rasa |
|-------------|-------|
| Chi-Square | 3.406 |
| df | 2 |
| Asymp. Sig. | .182 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Perlakuan

Lampiran 8. Analisis Mutu Organoleptik Tekstur

Descriptive Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Minimum | Maximum |
|-----------|----|------|----------------|---------|---------|
| Tekstur | 90 | 3.03 | .756 | 2 | 4 |
| Perlakuan | 90 | 2.00 | .821 | 1 | 3 |

Kruskal-Wallis Test

Ranks

| | Perlakuan | N | Mean Rank |
|---------|-----------|----|-----------|
| Tekstur | P1 | 30 | 46.70 |
| | P2 | 30 | 47.55 |
| | P3 | 30 | 42.25 |
| | Total | 90 | |

Test Statistics^{a,b}

| | Tekstur |
|-------------|---------|
| Chi-Square | .816 |
| df | 2 |
| Asymp. Sig. | .665 |

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:

Perlakuan

Lampiran 9. Hasil Uji Laboratorium



LABORATORIUM GIZI
DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
Kampus C, Jl. Mulyorejo Surabaya, 60115
Telp. 0315964808

No. Sampel : 218/Lab. Gizi/2023
Nama Sampel : Snack Bar (Tepung Ubi Ungu dan Tepung Kecambah Kacang Hijau)
Pengirim : Kholifatul Nissa
Alamat : Gizi Poltekkes Malang
Tanggal diterima: 11 September 2023
Tanggal selesai : 18 September 2023

Hasil

| Parameter | P ₃ X ₁ | P ₃ X ₂ | P ₃ X ₃ |
|-----------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Karbohidrat (%) | 66.97 | 68.16 | 69.19 |
| Protein (%) | 6.24 | 5.79 | 5.64 |
| Lemak (%) | 12.42 | 12.07 | 11.85 |
| Air (%) | 12.23 | 11.89 | 11.36 |
| Abu (%) | 2.14 | 2.09 | 1.96 |
| Serat (%) | 8.04 | 7.44 | 7.19 |

Surabaya, 18 September 2023
Teknik



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

Lampiran 10. Surat Melakukan Penelitian di Laboratorium IBM/ITP dan UCR

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG Jl. Besar Ijen No. 77 C, 65112 Telp (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746 Website : http://www.poltekkes-malang.ac.id Email : direktorat@poltekkes-malang.ac.id</p> |  |
| <u>SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN</u> Nomor : 22/IX/2023/Penelitian/IBM | | |
| <p>Yang bertandatangan di bawah ini, Penanggungjawab Laboratorium Jurusan Gizi menerangkan bahwa :</p> <p>Nama : Kholifatul Nissa' NIM : P17111193027 Prodi / Jurusan : STR Gizi / Gizi Universitas : Poltekkes Kemenkes Malang</p> | | |
| <p>Benar-benar telah melakukan penelitian di Laboratorium IBM/ITP pada hari dan tanggal Kamis, 31 Agustus 2023; Jumat, 1 September 2023; Kamis, 7 September 2023 guna penyusunan skripsi dengan judul "Formulasi Tepung Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i>) dan Tepung Kecambah Kacang Hijau (<i>Vigna radiata</i>) terhadap Mutu Gizi dan Mutu Organoleptik <i>Snack bar</i> bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe 2".</p> | | |
| <p>Surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.</p> | | |
| <p>Mengetahui, Penanggungjawab Lab Jurusan Gizi</p>  <p><u>Dr. Nur Rahman, S.TP., MP</u> NIP 196509131989031003</p> | <p>Malang, 26 September 2023 PLP Lab IBM/ITP</p>  <p><u>Siska Dwi Sofiani, S.ST</u> NI PPPK 199004222023212033</p> | |

Lampiran 11. Hasil Uji Ranging Taraf Perlakuan Terbaik

| Variabel | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | Jumlah | Rata-rata | Ranking | BV | BN |
|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|-----------|---------|---------|---------|
| Kadar Air | 2 | 2 | 10 | 8 | 5 | 2 | 6 | 5 | 5 | 5 | 50 | 5 | 8 | 0.54348 | 0.07112 |
| Kadar Abu | 1 | 1 | 9 | 5 | 1 | 1 | 6 | 4 | 3 | 1 | 32 | 3.2 | 11 | 0.34783 | 0.04552 |
| Kadar Protein | 10 | 5 | 3 | 9 | 11 | 8 | 9 | 9 | 7 | 6 | 77 | 7.7 | 4 | 0.83696 | 0.10953 |
| Kadar Lemak | 3 | 8 | 2 | 6 | 9 | 7 | 7 | 7 | 8 | 7 | 64 | 6.4 | 6 | 0.69565 | 0.09104 |
| Kadar KH | 11 | 11 | 1 | 7 | 10 | 10 | 8 | 10 | 10 | 10 | 88 | 8.8 | 2 | 0.95652 | 0.12518 |
| Nilai Energi | 9 | 7 | 8 | 11 | 8 | 9 | 8 | 11 | 9 | 4 | 84 | 8.4 | 3 | 0.91304 | 0.11949 |
| Kadar Serat | 8 | 10 | 7 | 10 | 7 | 11 | 9 | 8 | 11 | 11 | 92 | 9.2 | 1 | 1 | 0.13087 |
| Warna | 7 | 3 | 11 | 3 | 2 | 6 | 7 | 1 | 7 | 2 | 49 | 4.9 | 9 | 0.53261 | 0.0697 |
| Rasa | 6 | 9 | 4 | 2 | 6 | 4 | 11 | 6 | 11 | 9 | 68 | 6.8 | 5 | 0.73913 | 0.09673 |
| Aroma | 5 | 6 | 5 | 1 | 3 | 5 | 7 | 3 | 6 | 3 | 44 | 4.4 | 10 | 0.47826 | 0.06259 |
| Tekstur | 4 | 4 | 6 | 4 | 4 | 3 | 10 | 2 | 10 | 8 | 55 | 5.5 | 7 | 0.59783 | 0.07824 |
| | | | | | | | | | | | | | | 7.6413 | |

| Variabel | BN | P1 | | P2 | | P3 | |
|---------------|----------|---------|---------|---------|----------|----|---------|
| | | NE | NH | NE | NH | NE | NH |
| Kadar Serat | 0.13087 | 0 | 0 | 0.5 | 0.065434 | 1 | 0.13087 |
| Kadar KH | 0.12518 | 1 | 0.12518 | 0.5 | 0.062589 | 0 | 0 |
| Nilai Energi | 0.119488 | 0 | 0 | 0.48837 | 0.058355 | 1 | 0.11949 |
| Kadar Protein | 0.109531 | 0 | 0 | 0.47619 | 0.052157 | 1 | 0.10953 |
| Rasa | 0.096728 | 1 | 0.09673 | 0.09091 | 0.008793 | 0 | 0 |
| Kadar Lemak | 0.091038 | 0 | 0 | 0.42857 | 0.039016 | 1 | 0.09104 |
| Tekstur | 0.078236 | 0.82353 | 0.06443 | 1 | 0.078236 | 0 | 0 |
| Kadar Air | 0.071124 | 0 | 0 | 0.50943 | 0.036233 | 1 | 0.07112 |

| Variabel | BN | P1 | | P2 | | P3 | |
|-----------|----------|----------|---------|-----|----------|----|---------|
| | | NE | NH | NE | NH | NE | NH |
| Warna | 0.069701 | 1 | 0.0697 | 0.5 | 0.034851 | 0 | 0 |
| Aroma | 0.062589 | 0.444444 | 0.02782 | 1 | 0.062589 | 0 | 0 |
| Kadar Abu | 0.045519 | 0 | 0 | 0.5 | 0.02276 | 1 | 0.04552 |
| JUMLAH | | | 0.38385 | | 0.521013 | | 0.56757 |

| Perlakuan | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | Kadar Air | Kadar Abu | Kadar Protein | Kadar Lemak | Kadar Kh | Nilai Energi | Kadar Serat |
|-----------|-------|-------|------|---------|-----------|-----------|---------------|-------------|----------|--------------|-------------|
| P1 | 3.4 | 3.03 | 3.13 | 3.07 | 84.04 | 5.91 | 5.5 | 5.7 | 43.3 | 242.3 | 7.7 |
| P2 | 3.3 | 3.23 | 2.83 | 3.1 | 83.77 | 5.97 | 6.5 | 6 | 42 | 244.4 | 7.8 |
| P3 | 3.2 | 2.87 | 2.8 | 2.93 | 83.51 | 6.03 | 7.6 | 6.4 | 40.7 | 246.6 | 7.9 |

Lampiran 12. Hasil Uji Organoleptik

| Panelis | P1 | | | | P2 | | | | P3 | | | |
|---------|-------|-------|------|---------|-------|-------|------|---------|-------|-------|------|---------|
| | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur |
| 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 3 | 2 | 3 | 2 | 4 | 3 | 3 |
| 4 | 3 | 1 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 | 3 | 4 | 2 |
| 5 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 6 | 2 | 4 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 2 | 4 | 4 |
| 7 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 |
| 8 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 3 | 3 | 2 |
| 9 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 | 3 |
| 10 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 11 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 12 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 13 | 3 | 3 | 4 | 2 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 14 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 2 | 4 |
| 15 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 3 | 4 |
| 16 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 17 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 2 | 3 | 2 |
| 18 | 4 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2 | 2 | 4 | 3 | 4 | 2 |
| 19 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 20 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 | 1 | 3 |
| 21 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 22 | 4 | 2 | 3 | 2 | 3 | 4 | 2 | 3 | 2 | 3 | 4 | 4 |

| | P1 | | | | P2 | | | | P3 | | | |
|------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Panelis | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur |
| 23 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 | 4 |
| 24 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| 25 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| 26 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 2 | 3 | 3 |
| 27 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2 | 3 |
| 28 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 2 | 3 |
| 29 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 |
| 30 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| JUMLAH | 102 | 91 | 94 | 92 | 99 | 97 | 85 | 93 | 96 | 86 | 84 | 88 |
| RATA-RATA | 3.40 | 3.03 | 3.13 | 3.07 | 3.30 | 3.23 | 2.83 | 3.10 | 3.20 | 2.87 | 2.80 | 2.93 |
| MODUS | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |