

DAFTAR PUSTAKA

- Ahligiziid. (2018). *Informasi Nilai Gizi*. Nilaigizi.Com. Diakses Pada Tanggal 1 April 2023 Pukul 16: 45 <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/993/Nilai-Kandungan-Gizi-Udang-Kering-Mentah>
- Andri Juwira Anwar. (2018). *Studi Mutu Petis Udang Rebon (Acetes Erythraeus) Dengan Penambahan Jumlah Garam Yang Berbeda*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). *Rumput Laut Kering*. 8.
- Delahunty. (2018). Blending: Sebuah Alternatif Dalam Penamaan Makanan Dan Minuman Ringan. *Adabiyāt: Jurnal Bahasa Dan Sastra*, *Ii(2)*, 156–180.
- Indriasari, Y., & Basrin, F. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Agroland*, *26(3)*, 221–229.
- Kusuma, E., Larasati, D., & Haryati, S. (2017). Pengaruh Lama Blanching Daun Kelor Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Nori Daun Kelor (Moringa Oleifera.). *Journal Of Chemical Information And Modeling*, *53(9)*, 21–25. [Http://Www.Elsevier.Com/Locate/Scp](http://www.elsevier.com/locate/scp)
- Lyliana, L. (2022). *4 Fungsi Ebi Dalam Masakan, Bisa Jadi Penyedap Alami*. Kompas.Com. Diakses Pada Tanggal 2 April 2023 Pukul 15: 45 https://www.kompas.com/food/read/2022/01/14/110400275/4-Fungsi-Ebi-Dalam-Masakan-Bisa-Jadi-Penyedap-Alami#Google_Vignette
- Marhaeni, L. Sutji. (2021). Daun Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan Luluk. *Agrisia*, *13(2)*, 40–53.
- Medho, M. S., & Muhamad, E. V. (2019). Pengaruh Blanching Terhadap Perubahan Nilai Nutrisi Mikro Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Partner*, *24(2)*, 1010. <https://doi.org/10.35726/Jp.V24i2.363>

- Nobosse, P., Fombang, E. N., & Mbofung, C. M. F. (2017). *The Effect Of Steam Blanching And Drying Method On Nutrients , Phytochemicals And Antioxidant Activity Of Moringa (Moringa Oleifera L .) Leaves. October.* <https://doi.org/10.12691/Ajfst-5-2-4>
- Nurismanto, R., Sarofa, U., & Setyowatik, A. T. (2005). *Aktivitas Antioksidan Komponen Fungsional Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam).* 4750, 16–20.
- Purba, T. Omitha, Suparmi, S., & Dahlia, D. (2020). Studi Fortifikasi Hidrolisat Protein Udang Rebon (Mysis Relicta) Pada Mie Sagu. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 039–048. <https://doi.org/10.30997/Jah.V6i1.1819>
- Rachmawati, E. (2021). *Ilmu Dan Teknologi Boga Dasar*. Deepublish.
- Rahayu, D. K., Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Pemanfaatan Udang Kering (Ebi) Dalam Pembuatan Nugget Tempe. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 7(2), 87–93. <https://doi.org/10.36929/jpk.v7i2.139>
- Rani, K. C., Ekajayani, N. I., Darmasetiawan, N. K., & Dewi Rosita, A. D. (2019). *Modul Pelatihan Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor D.* Fakultas Farmasi Universitas Surabaya.
- Reringga, L., Mursalin, M., & ... (2019). Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Menggunakan Vaccum Dryer Dengan Penambahan Maltodekstrin Dan *Ilmu Pertanian 2019.* [https://repository.unja.ac.id/11635/0ahttps://repository.unja.ac.id/11635/1/03 Kajian Proses Pengeringan Pada Pembuatan Abon Cabai.Pdf](https://repository.unja.ac.id/11635/0ahttps://repository.unja.ac.id/11635/1/03%20Kajian%20Proses%20Pengeringan%20Pada%20Pembuatan%20Abon%20Cabai.Pdf)
- Suripto, I., & Rossi, E. (2022). *Karakteristik Mutu.* 21(2), 70–78.
- Valentine, G., Sumardianto, & Wijayanti, I. (2020). Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut Ulva Lactuca Dan Gelidium Sp. *Jurnal Pengolahan Hasil*

Perikanan Indonesia, 23(2), 295–302.
<https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.32340>

Wahyuni, R., Wignyanto, W., Wijana, S., & Sucipto, S. (2021). Optimization Of Foam Mat Drying Process Of Moringa Leaf Powder (*Moringa Oleifera*) As Protein And Amino Acids Sources. *Food Research*, 5(2), 418–426.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).539](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).539)

Wenno, M. R., Leiwakabessy, J., Wattimena, M. L., Tupan, J., Parinussa, K., Studi, P., Hasil, T., & Perikanan, F. (2022). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Asal Desa Namara Kabupaten Kepulauan Aru Chemical Composition And Amino Acids Profile From Shrimp Paste Yielded In Namara Vilage , Aru Islands Regency*. 02, 108–112.

Wickramasinghe, Y. W. H., Wickramasinghe, I., & Wijesekara, I. (2020). Effect Of Steam Blanching, Dehydration Temperature & Time, On The Sensory And Nutritional Properties Of A Herbal Tea Developed From *Moringa Oleifera* Leaves. *International Journal Of Food Science*, 2020.
<https://doi.org/10.1155/2020/5376280>

Yasmin, B. (2017). *Substitusi Udang Kering (Ebi) Pada Pembuatan Egg Roll Untuk Meningkatkan Konsumsi Seafood Pada Masyarakat*. 1–5.

Yonata, A., & Indah, I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Majority*, 5(3), 100–104.

Yuniarsih, E. (2019). Pengaruh Penambahan Ekstrak Dau Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Kualitas Inderawi Dan Kandungan Protein Mie Basah Substitusi Tepung Mocaf. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(2), 15–21.

Yunita, N. W. (2019). *10 Manfaat Daun Kelor, dari Cegah Penuaan Dini hingga Atasi Jerawat*. Wolipop.Detik.Com.Diakses Pada Tanggal 1 April 2023 pukul 19:23
<https://wolipop.detik.com/health-and-diet/d-4821979/10-manfaat-daun-kelor->

dari-cegah-penuaan-dini-hingga-atasi-jerawat.

LAMPIRAN

A. Prosedur Analisis

A. Rendemen

Analisis kadar air dikerjakan dengan menggunakan oven. Kadar air dihitung sebagai persen berat, artinya berapa gram. Rendemen daun kelor dihitung berdasarkan perbandingan antara berat kelor kering yang dihasilkan dari pengeringan dengan berat bahan yang dikeringkan dinyatakan dalam satuan persen.

$$\text{Rendemen kelor (\%/b/b)} = \frac{\text{Berat kelor Kering (g)}}{\text{Berat kelor segar (g)}} \times 100\%$$

B. Analisa Kadar Air, Metode Pemanasan Oven (Sudarmadji dkk., 1997)

Analisis kadar air dikerjakan dengan menggunakan oven. Kadar air dihitung sebagai persen berat, artinya berapa gram berat contoh dengan yang selisih berat dari contoh yang belum diuapkan dengan contoh yang telah (dikeringkan). Jadi kadar air dapat diperoleh dengan menghitung kehilangan berat contoh yang dipanaskan. Urutan kerjanya sebagai berikut:

- Cawan aluminium kosong dikeringkan dalam oven suhu 105°C selama 15 menit lalu didinginkan dalam desikator selama 5 menit atau sampai tidak panas lagi.
- Cawan ditimbang dan dicatat beratnya. Sejumlah sampel (1-2 gram) dimasukkan ke dalam cawan kosong yang telah diketahui beratnya.
- Cawan beserta isi dikeringkan di dalam oven bersuhu 105°C.
- Pengeringan dilakukan sampai diperoleh bobot konstan.
- Setelah dikeringkan, cawan dan isinya didinginkan di dalam desikator, ditimbang berat akhirnya, dan dihitung kadar airnya dengan persamaan

$$\text{Kadar air (\%bk)} = \frac{(x - y)}{(y - a)} \times 100\%$$

Ket. x = berat cawan dan sampel sebelum dikeringkan (g)

y = berat cawan dan sampel setelah dikeringkan (g)

a = berat cawan kosong (g)

C. Analisis Kadar Abu, Metode *Furnance* (Sudarmadji dkk., 1997)

Pengukuran kadar abu dilakukan dengan menggunakan pembakaran dalam tanur pengabuan (*muffle*). Kurs porselin dikeringkan dalam oven selama 15 menit kemudian didinginkan dalam eksikator dan setelah dingin ditimbang (a gram). Sampel yang telah dihaluskan ditimbang sebanyak 2 gram dalam kurs porselin yang telah diketahui beratnya (b gram). Setelah itu, dilakukan pembakaran dalam tanur pengabuan sampai mencapai suhu 300°C-600°C sampai diperoleh abu berwarna putih keabu-abuan, selanjutnya kurs porselin didinginkan sampai dingin. Pendinginan dilakukan dengan membiarkan kurs porselin dan abu tetap berada di dalam tanur selama 12 jam. Setelah dingin, kurs porselin dimasukkan dalam eksikator selama 15 menit kemudian ditimbang beratnya (c gram). Kadar abu ditentukan berdasarkan rumus sebagai berikut:

$$\text{Kadar abu (\%, db)} = \{(c - a) / (b - a)\} \times 100\%$$

Keterangan:

a = Bobot kurs porselin (gram)

b = Bobot kurs porselin dan sampel (gram)

c = Bobot kurs porselin dan abu (gram)

D. Kadar Serat Kasar dengan metode gravimetri (Sudarmadji dkk., 1997)

Uji serat kasar menggunakan metode gravimetri langkah-langkahnya sebagai berikut:

- a. Ditimbang sampel 2 gram yang telah dihaluskan
- b. Dipindahkan bahann kedalam elenmeyer 600 ml, ditambahkan 200 ml larutan H₂SO₄ dan ditutup dengan pendingin balik, didihkan selama 30 menit dengan kadangkala digoyang-goyangkan.
- c. Disaring suspense melaluhi kertas saring dan residu yang tertinggal dalam elenmeyer dicuci dengan akuades mendidih. Cuci residu dalam kertas saring sampai air cuccian tidak bersifat asam lagi (uji dengan kertas lakmus)
- d. Dipindahkan secara kuantitatif residu dari kertas saring ke dalam elenmenyer kembali dengan sepatula dan sisanya dicuci dengan larutan NaOH sebanyak 200 ml sampai semua residu masuk ke dalam elenmeyer. Didihkan dengan pendingin balik sambil kadang-kadang digoyang-goyangkan.
- e. Disaring melaluhi kertas saring kering yang telah diketahui beratnya, dicuci menggunakan larutan K₂SO₄ 10%. Cuci lagi residu dengan akuades mendidih dan alcohol sebanyak 15 ml.
- f. Dikeringkan kertas saring pada suhu 110°C sampai berat constant (1-2 jam), didinginkan dalam desikator dan timbang.

$$\text{Kadar serat kasar (\%)} = \frac{\text{kadar serat kasar}}{\text{berat bahan kering sampel}} \times 100\%$$

E. Kadar Protein ((Rohman dan Sumantri, 2007 dalam Elfian et al., 2017)

Kadar protein ditentukan dengan metode Kjehdal melalui tiga tahap yakni destruksi sampel, destilasi, dan titrasi.

- a. Sampel yang telah halus sebanyak 1 g dimasukkan dalam labu Kjeldahl ditambahkan selenium dan 10 ml H₂SO₄ pekat labu kjehdal bersama isinya digoyangkan sampai semua sampel terbasahi dengan H₂SO₄ pekat kemudian sampel didestruksi sampai sampel terlihat jernih.
- b. Setelah sampel didestruksi sampel didinginkan kemudian dituang dalam labu ukur 100ml dan bilas dengan air suling.
- c. Impitkan hingga tanda garis dengan air suling, kocok hingga semua homogen kemudian disiapkan penampung yang terdiri dari 10 ml H₃BO₃ 2% ditambahkan 4 tetes indikator metil merah dalam erlenmeyer dan dipipet 10ml NaOH 30% dalam 100 ml air suling kemudian disuling hingga volume penampung menjadi ± 50 ml.
- d. Bilas ujung penyuling, penampung dan isinya dititrasi dengan H₂SO₄ 0,0103 N. Perhitungan % Protein dihitung menggunakan rumus :

$$\% N = \frac{ml H_2SO_4 \times N H_2SO_4 \times 14,008 \times fp}{berat sampel \times 1000} \times 100\%$$

$$\% Protein = \% total N \times Faktor Koreksi$$

Dimana:

Fp = pengenceran

N H₂SO₄ = 0.02 N

mL H₂SO₄ = Volume H₂SO₄ saat titrasi

Berat sampel = Berat sampel yang ditimbang

Faktor Koreksi = 6.25

F. Kadar kalsium

Langkah-langkah analisis dengan AAS

1. Menyiapkan larutan standar
 - a) Memperhitungkan konsentrasi larutan standar masuk dalam range linier
 - b) Pembuatan larutan standar dapat dilakukan dengan cara pengenceran larutan induk dengan menggunakan labu takar pada volume tertentu.
 - c) Deretan larutan standar minimal 3 varian, biasanya dibuat 5 varian
2. Preparasi sampel
 - a) Sampel dapat berupa padat, cair dan gas.
 - b) Agar dapat dianalisis dengan AAS, sampel harus berupa larutan jernih dan homogen boleh berupa larutan berwarna
 - c) Sampel berupa oli, darah, serum, dll harus diencerkan dengan pelarut tertentu atau diabukan kemudian dilarutkan.
 - d) Volume minimal sampel 0.5 mL
 - e) Bebas dari matriks pengganggu
 - f) Larutan dengan pelarut organik dapat dianalisis secara langsung jika viskositasnya tidak jauh berbeda dengan viskositas air.
 - g) Pelarut tidak mengganggu nyala api, contoh CCl_4 dapat memadamkan api udara-asetilen, penggunaan metilisobutil keton dan campuran hidrokarbon dapat meningkatkan pembentukan atom-atom gas pada keadaan GS sehingga dapat meningkatkan sensitifitas sampai 3x lipat daripada menggunakan pelarut air.

- h) Penggunaan pelarut kloroform dapat menimbulkan ledakan pada nyala sehingga harus dihindarkan penginjeksian secara langsung.
 - i) Sisa-sisa asam pendestruksian juga harus diencerkan karena jika konsentrasi asam terlalu tinggi dapat menyebabkan korosi pada sistem pembakaran
3. Memilih garis resonansi
- a) Suatu unsur mempunyai banyak tingkat energi yang dapat digunakan untuk menyerap sinar.
 - b) Contoh: Cu mempunyai 2 garis resonansi Fe mempunyai 3 garis resonansi
4. Optimasi kondisi alat
- a) Optimasi tinggi pembakar digunakan untuk mendapatkan populasi atom yang terbanyak sehingga pembakaran dapat tepat pada lintasan energinya.
 - b) Optimasi laju alir gas pembakar dan oksidan berpengaruh pada suhu pengatoman. Jika gas pembakar kurang maka energi untuk pengatoman kurang sehingga pengatoman kurang sempurna, jika gas pembakar berlebih maka atom akan tereksitasi menjadi spesies bukan atom (M^+ atau M^*)
5. Membaca absorbansi larutan standar
6. Membaca absoransi larutan sampel
7. Mengintrapolasi absorbansi larutan sampel pada kurva linier.

**G. Uji Organoleptik, Metode hedonik terhadap Aroma, Warna, dan Rasa
(Kartika , dkk. 1998)**

Nama : Hari/Tanggal :

NIM : Tanda Tangan :

Dihadapan saudara disajikan 9 sampel Bon Kelor dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan penilaian kesukaan aroma dengan cara mencium kesukaan warna dengan melihat, kesukaan rasa dengan cara memcicipi. Lalu memberi penilaian 1-7.

Kode Sampel	Aroma	Warna	Rasa
155			
176			
123			
325			
360			
280			
345			
333			
290			

Komentar

.....

Keterangan :

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1 = Sangat tidak suka | 5 = Agak suka |
| 2 = Tidak suka | 6 = Suka |
| 3 = Agak tidak suka | 7 = Sangat Suka |
| 4 = Netral | |

B. Dokumentasi Penelitian

Pemetikan Daun Kelor



Pemimbangan Daun Kelor



Pensangraian Ebi



Hasil sangrai Ebi



Pengayakan Ebi

*Blancing* Daun Kelor



Pencemuran Daun Kelor



Pencampuran Bahan



Hasil Kelor kering



Hasil ayakan Daun Kelor

C. Dokumentasi Analisis



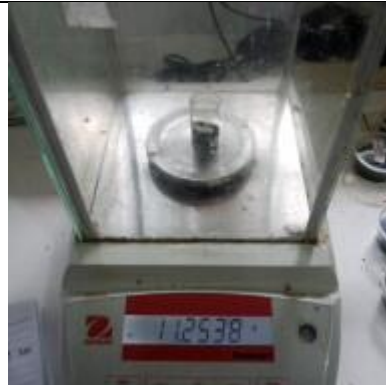
Pemberian kode pada sampel



Uji organoleptik



Hasil tritasi kadar protein



Penimbangan kadar air



Kadar serat kasar



Pengovenan kadar serat kasar



Hasil kadar abu



Deskruksi kadar protein



Penimbangan kadar serat



Pencucuan sampel menggunakan larutan asam dan basa

D. Perhitungan dan Statistik Pengamatan

Redemen

$$\text{Redemen (\% /b/b)} = \frac{\text{berat kering (g)}}{\text{berat kelor segar (g)}} \times 100\%$$

$$\text{Redemen \%} = \frac{103,7}{651,60} \times 100\%$$

$$\text{Redemen} = 15,91 \%$$

Kadar air

$$\text{Kadar air (\% bk)} = \frac{(x-y)}{(y-a)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{(9,8022-9,7299)}{(9,8022-7,7808)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar air} = 3,58 \%$$

Ket: x = berat cawan dan sampel sebelum dikeringkan (g)

y = berat cawan dan sampel setelah dikeringkan (g)

a = berat cawan kosong (g)

Kadar abu

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{(c-a)}{(b-a)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{(24,1642-23,8285)}{(25,8325-23,8285)} \times 100\%$$

$$\text{Kadar abu} = 16,75 \%$$

Ket: a = bobot kurs porselin (g)

b = bobot krus porselin dan sampel (g)

c = bobot krus porselin dan abu (g)

Kadar serat kasar

$$\text{Kadar serat kasar (\%)} = \frac{c-b}{a} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat kasar (\%)} = \frac{1,0807-1,0284}{0,5485} \times 100\%$$

$$\text{Kadar serat kasar} = 9,54\%$$

Ket: a = berat sampel (g)

b = kertas saring (g)

c = kertas saring dan sampel (g)

ANOVA

Rendemen

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.757	2	1.379	.611	.599
Within Groups	6.769	3	2.256		
Total	9.526	5			

Rendemen

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset for alpha = 0.05
			1
Duncan ^a	1 Menit Perebusan	2	15.6900
	3 Menit Perebusan	2	15.8350
	5 Menit Perebusan	2	17.1950
	Sig.		.388

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	33.149 ^a	8	4.144	77.476	.000
Intercept	376.385	1	376.385	7037.432	.000
Waktu_Perebusan	31.900	2	15.950	298.226	.000
Penambahan_Ebi	.227	2	.114	2.122	.176
Waktu_Perebusan *	1.022	4	.255	4.777	.024
Penambahan_Ebi					
Error	.481	9	.053		
Total	410.016	18			
Corrected Total	33.631	17			

Kadar Air

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	1 Menit Perebusan	6	3.4933	
	3 Menit Perebusan	6	3.7767	
	5 Menit Perebusan	6		6.4483
	Sig.		.063	1.000

Kadar Air

	Penambahan Ebi	N	Subset
			1
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 15%	6	4.4333
	Penambahan Ebi 10%	6	4.5767
	Penambahan Ebi 5%	6	4.7083
	Sig.		.080

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Abu

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.803 ^a	8	.100	10.878	.001
Intercept	5014.677	1	5014.677	543760.202	.000
Waktu_Perebusan	.446	2	.223	24.203	.000
Penambahan_Ebi	.350	2	.175	18.966	.001
Waktu_Perebusan *	.006	4	.002	.172	.947
Penambahan_Ebi					
Error	.083	9	.009		
Total	5015.563	18			
Corrected Total	.886	17			

Kadar Abu

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	5 Menit Perebusan	6	16.4917		
	3 Menit Perebusan	6		16.7050	
	1 Menit Perebusan	6			16.8767
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Abu

	Penambahan Ebi	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 5%	6	16.4950	
	Penambahan Ebi 10%	6		16.7717
	Penambahan Ebi 15%	6		16.8067
	Sig.		1.000	.544

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Serat

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	68.142 ^a	8	8.518	15.617	.000
Intercept	2565.906	1	2565.906	4704.584	.000
Waktu_Perebusan	4.699	2	2.349	4.308	.049
Penambahan_Ebi	61.388	2	30.694	56.277	.000
Waktu_Perebusan *	2.056	4	.514	.942	.482
Penambahan_Ebi					
Error	4.909	9	.545		
Total	2638.957	18			
Corrected Total	73.051	17			

Kadar Serat

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	1 Menit Perebusan	6	11.3683	
	3 Menit Perebusan	6	11.8417	11.8417
	5 Menit Perebusan	6		12.6083
	Sig.		.296	.106

Kadar Serat

	Penambahan Ebi	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 5%	6	9.4933		
	Penambahan Ebi 10%	6		12.3700	
	Penambahan Ebi 15%	6			13.9550
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Protein

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	16.514 ^a	8	2.064	5.004	.013
Intercept	7615.425	1	7615.425	18459.648	.000
Waktu_Perebusan	.644	2	.322	.781	.487
Penambahan_Ebi	15.137	2	7.568	18.346	.001
Waktu_Perebusan * Penambahan_Ebi	.733	4	.183	.444	.774
Error	3.713	9	.413		
Total	7635.652	18			
Corrected Total	20.227	17			

Kadar Protein

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset
			1
Duncan ^{a,b}	1 Menit Perebusan	6	20.3100
	3 Menit Perebusan	6	20.6400
	5 Menit Perebusan	6	20.7567
	Sig.		.279

Kadar Protein

	Penambahan Ebi	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 5%	6	19.5217		
	Penambahan Ebi 10%	6		20.4300	
	Penambahan Ebi 15%	6			21.7550
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Kalsium

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4151.673 ^a	8	518.959	477.167	.000
Intercept	51371.877	1	51371.877	47234.888	.000
Waktu_Perebusan	311.873	2	155.937	143.379	.000
Penambahan_Ebi	3702.338	2	1851.169	1702.094	.000
Waktu_Perebusan * Penambahan_Ebi	137.462	4	34.366	31.598	.000
Error	9.788	9	1.088		
Total	55533.339	18			
Corrected Total	4161.461	17			

Kadar Kalsium

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	1 Menit Perebusan	6	47.8317		
	3 Menit Perebusan	6		54.6233	
	5 Menit Perebusan	6			57.8133
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Kalsium

	Penambahan Ebi	N	Subset		
			1	2	3
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 5%	6	35.7617		
	Penambahan Ebi 10%	6		53.6167	
	Penambahan Ebi 15%	6			70.8900
	Sig.		1.000	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.587 ^a	8	.073	4.032	.026
Intercept	528.667	1	528.667	29056.496	.000
Waktu_Perebusan	.035	2	.018	.969	.416
Penambahan_Ebi	.135	2	.068	3.718	.067
Waktu_Perebusan *	.416	4	.104	5.721	.014
Penambahan_Ebi					
Error	.164	9	.018		
Total	529.418	18			
Corrected Total	.751	17			

Warna

	Waktu Perebusan Kelor	N	Subset
			1
Duncan ^{a,b}	3 Menit Perebusan	6	5.3667
	1 Menit Perebusan	6	5.4167
	5 Menit Perebusan	6	5.4750
	Sig.		.216

Warna

	Penambahan Ebi	N	Subset	
			1	2
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 5%	6	5.3500	
	Penambahan Ebi 10%	6	5.3667	5.3667
	Penambahan Ebi 15%	6		5.5417
	Sig.		.835	.051

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.306 ^a	8	.038	1.318	.343
Intercept	496.650	1	496.650	17109.478	.000
Waktu_Perebusan	.134	2	.067	2.316	.154
Penambahan_Ebi	.055	2	.028	.952	.422
Waktu_Perebusan * Penambahan_Ebi	.116	4	.029	1.002	.455
Error	.261	9	.029		
Total	497.218	18			
Corrected Total	.567	17			

Aroma

		N	Subset
	Waktu Perebusan Kelor		1
Duncan ^{a,b}	3 Menit Perebusan	6	5.1917
	5 Menit Perebusan	6	5.1917
	1 Menit Perebusan	6	5.3750
	Sig.		.108

Aroma

		N	Subset
	Penambahan Ebi		1
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 5%	6	5.1750
	Penambahan Ebi 15%	6	5.2833
	Penambahan Ebi 10%	6	5.3000
	Sig.		.255

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.410 ^a	8	.051	6.474	.006
Intercept	579.701	1	579.701	73225.421	.000
Waktu_Perebusan	.176	2	.088	11.105	.004
Penambahan_Ebi	.130	2	.065	8.211	.009
Waktu_Perebusan * Penambahan_Ebi	.104	4	.026	3.289	.064
Error	.071	9	.008		
Total	580.183	18			
Corrected Total	.481	17			

Rasa

		N	Subset	
Waktu Perebusan Kelor			1	2
Duncan ^{a,b}	1 Menit Perebusan	6	5.5500	
	3 Menit Perebusan	6		5.6833
	5 Menit Perebusan	6		5.7917
	Sig.		1.000	.064

Rasa

		N	Subset	
Penambahan Ebi			1	2
Duncan ^{a,b}	Penambahan Ebi 10%	6	5.5917	
	Penambahan Ebi 15%	6	5.6417	
	Penambahan Ebi 5%	6		5.7917
	Sig.		.356	1.000