

DAFTAR PUSTAKA

- Agustira, M. A., Siahaan, D., & Hasibuan, H. A. (2019). *Economic Value of Oil Palm Sap As Potentially Financing*. 27(2), 115–126.
- Aini, N., Sustriawan, B., Widyanti, A. P., & Mela, E. (2022). Formulasi cookies bebas gluten dari tepung jagung-almond yang disuplementasi tepung kacang hijau dan variasi pemanis. *Agrointek*, 16(4), 595–605. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12498>
- Antika, W., Dur, S., & Aprilia, R. (2023). Optimasi Produksi Gula Merah Home Industry dari Nira Sawit dengan Model De Novo Programming. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(3), 1327–1334. <https://doi.org/10.33379/gtech.v7i3.2975>
- Dina, R. A., Kamila, R. R., Wassalwa, U. S., Kurniawati, N., Yuniar, R., Dewi, T., Melinia, D. F., Firdaus, R. A., Zuhdi, R. M., & Yudha, E. P. (2023). Pemanfaatan Potensi Hasil Pertanian Singkong Sebagai Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour). *Abdimas Galuh*, 5(1), 841. <https://doi.org/10.25157/ag.v5i1.10083>
- Fitriana, F., Rahman, S., Amirah, S., & Nurung, A. H. (2023). Pembuatan Cookies Sehat Untuk Penderita Kolesterol Di Desa Paddinging Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 64–68. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.150>
- Gilang, R., Affandi, D. R., Ishartani, D., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2013). KARAKTERISTIK FISIK DAN KIMIA TEPUNG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*) DENGAN VARIASI PERLAKUAN PENDAHULUAN. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3). www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Gusriani, I. (2021). *Aplikasi Pemanfaatan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Beberapa Produk Pangan Di Madrasah Aliyah Mambaul Ulum Kabupaten Bengkulu Tengah*. 2, 57–73.
- Imawan, M. L., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea Alata*), Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) Dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 18. <https://doi.org/10.20961/jthp.V12i1.24072>
- Indeks, A., Sari, G., Alami, T., Serbuk, N., & Putih, K. (N.D.). *Analisa Indeks Glikemik Sari Tebu Alami, Nira Serbuk, Dan Gula Kristal Putih Dengan Metode*. 3(2).
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Herminiati, A. (2020). Karakteristik

FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK COOKIES MOCAF DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TEMPE (Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Mocaf Cookies with Tempeh Flour Additions). *Biopropal Industri*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5354>

Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(5), 1294–1301. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.440>

Maharani, D. M., Yulianingsih, R., Dewi, S. R., Sugiarto, Y., & Indriani, D. W. (2014). *Influences of Sodium Metabisulphite and Evaporation Vacuum Temperature on Brown Sugar Cane Quality*. 34(4), 365–373.

Mutia, R., Prendika, W., & Prasetio, J. (2023). Pengaruh Konsentrasi Bubuk Kulit Manggis terhadap Mutu Gula Merah Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.). *Jurnal Riset Inovasi Daerah*, 1(2), 1–9.

Nikawati, T., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2020). *penelitian sebelumnya brownies mocaf*. XII(2).

Nursalma, C. A., Setyowati, S., & Sitasari, A. (2021). Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* (L.) DC.) pada Pie Susu Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Gizi dan Unit Cost. *Puinovakesmas*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.29238/puinova.v2i1.1061>

Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitansi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 72–81. <https://doi.org/10.26714/jpg.7.2.2017.72-81>

Penerapan, D., & Fifo, M. (2023). *penjelasan gluten*. 6, 17–23.

Putih, J., Jenis, D. A. N., & Yan, G. (n.d.). *Inovasi Pembuatan Soft Cookies Dengan Menggunakan Tepun Ubi Jalar Putih Dan Jenis Gula Yan Berbeda*.

Qoshdina, H. A., Ardiyansyah, M., Wibisono, Y., & Suryaningsih, W. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Talas dan Sagu Terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik Brownies Cookies. *Journal of Food Industrial Technology*, 1(1), 37–46.

Ridla, M. A., & Rahma, E. N. (2024). Prediksi Produksi Gula Tebu Berdasarkan Kualitas Menggunakan Metode Neural Network. *Jurnal Janitra Informatika Dan Sistem Informasi*, 4(1), 54–61. <https://doi.org/10.59395/janitra.v4i1.183>

Rinaldi, W., Raja, P. M., Syukri, M., Maharani, R., & Rangkuti, I. U. P. (2022). Optimasi Nira Sawit Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Dengan Tambahan Inulin Dan Kultur Bakteri *Lactobacillus Casei*. *Jurnal Agro Fabrica*, 4(1), 20–28. <https://doi.org/10.47199/jaf.v4i1.178>

- Riza, M. F., Nikmah, N., Hidayah, S. N. L., Anggraeni, V. D., Jannah, R. K., Afiyah, N., & Malichatin, H. (2021). Peningkatan Literasi Keluarga dalam Konten Edukatif Pembuatan Brownies Kukus Melalui Youtube. *Berdikari: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 9(1), 23–37. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v9i1.9804>
- Robby, H. K., Winagadipustaka, B., Barqi, W. S., & Harismah, K. (2017). *Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa Brownies dengan Substitusi Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera)*. 195–200.
- Setyadjid, O., & Setiyaningrum, Z. (2022). Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. *Jurnal Ilmiah Gizi Dan Kesehatan (JIGK)*, 3(02), 45–52. <https://doi.org/10.46772/jigk.v3i02.623>
- Suesilowaty, Alfenda, Y. (2021). Uji Suka Brownies Singkong Free Gluten. *Jurnal Pesona Hospitality*, 14(2), 22–29. <https://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/21>
- Suhendri, D. A., Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2022). Brownies Bebas Gluten dari Tepung Mocaf dan Substitusi Tepung Bekatul dengan Variasi Lama Pemanggangan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 20–29. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.6101>
- Suprapti, I., & Windra Sukma, K. P. (2021). Pemberdayaan Perempuan dalam Menunjang Kemandirian Masyarakat Desa Melalui Pelatihan Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour). *Darmabakti : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 7–15. <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2021.2.1.7-15>
- Syamsiana, A., Rizal, S., Erna, M., Astuti, S., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Lampung, U., Prof, J., Sumantri, I., & No, B. (2024). *Formulasi kacang koro pedang (Canavalia ensiformis) dan kacang kedelai (Glycine max L .) terhadap total kapang , total khamir , dan sifat sensori tempe mosaccha Formulation of jack beans (Canavalia ensiformis) and soybeans (Glycine max L .) on total molds , total yeasts , and sensory properties of mosaccha tempeh*. 3(2).
- Umri, A. W., Studi, P., Pangan, T., & Semarang, U. M. (2015). *SIFAT ORGANOLEPTIK MIE BASAH DENGAN SUBSTITUSI*. 38–47.

LAMPIRAN

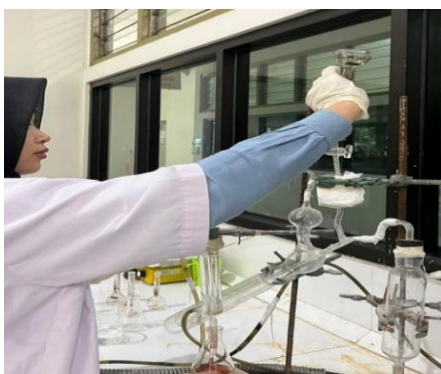
Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan

Pembuatan *Brownies cookies* Ulangan 1Pembuatan *Brownies cookies* Ulangan 2

Uji Kadar Air



Uji Kadar Abu



Uji Kadar Protein



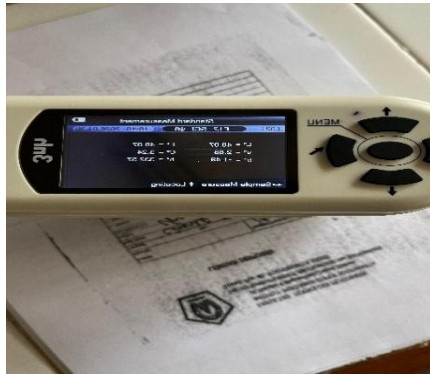
Uji Kadar Serat Kasar



Uji Kadar Gula Total



Uji Kadar Lemak



Uji Total Perbedaan Warna



Uji Organooleptik

Lampiran 2. Prosedur Penelitian

A. Analisa Kadar Air, Metode Pemanasan Oven

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 (1)

$$\text{Kadar air} (\% \text{bk}) = \frac{(x-y)}{(y-a)} \times 100\% \quad (1)$$

(y-a)

Keterangan :

x = berat cawan dan sampel sebelum

dikeringkan (g) y = berat cawan dan

sampel setelah dikeringkan (g) a =

berat cawan kosong (g)

B. 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 persamaan (2):

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{(c-a)}{b} \times 100\% \quad (2)$$

Keterangan:

a = Bobot kurs porselin (gram)

b = Bobot kurs porselin dan sampel (gram)

c = Bobot kurs porselin dan abu (gram)

C. Analisis Kadar protein, Metode Kjeldhal

Penentuan n-total cara mikro kjeldahl adalah sebagai berikut:

Destruksi : Timbang sampel yang sudah dihaluskan sebanyak 0,2 gram masukkan ke dalam labu kjeidhal, tambahkan 0,7 gram katalis N (250 gram

Na₂SO₄ + 5 gram CuSO₄ + 0,7 gram selenium/ TiO₂), tambahkan 4 mL H₂SO₄ pekat, destruksi dalam lemari asam sampai warna berubah menjadi hijau jernih.

Destilasi : Setelah dingin tambahkan 10 ml aquades, dan tambahkan 20 mL NaOH-Tio (NaOH 40% + Na₂S₂O₃ 5%) dan destilat ditampung menggunakan H₃BO₃ 4% yang sudah diberi indikator Mr-BCG, kemudian lakukan distilasi, distilat ditampung sebanyak 60 ml dalam erlenmeyer (warna berubah dari merah menjadi biru).

Titration : Titrasi larutan yang diperoleh dengan 0,02 N HCl (warna berubah dari biru menjadi merah muda), catat volume titrasi. Hitunglah total N atau % protein dalam contoh. Perhitungan jumlah total N =

Kadar Nitrogen = $\frac{\text{Volume titrasi} \times \text{Normalitas HCl (0,02 N)} \times \text{Berat atom nitrogen (14,008)}}{\text{Berat sampel (mg)}} \times 100\%$

Berat sampel (mg)

% Protein = % Total N x faktor konversi

D. Analisis Kadar Serat Kasar, Metode Sudarmaji & Haryono (2010)

Analisis kadar serat dilakukan sesuai metode yang disarankan oleh Sudarmaji & Haryono (2010). Sampel sebanyak 2 g dimasukkan kedalam labu erlenmeyer 500 mL kemudian ditambahkan 200 mL H₂SO₄ 0,255 N dan ditutup dengan pendinginan balik. Campuran dididihkan selama 30 menit. kemudian saring suspense dan residu yang tertinggal didalam erlenmeyer dicuci dengan aquadest mendidih melalui kertas saring sampai air cucian tidak bersifat asam (pengujian dengan kertas indikator pH). Residu diatas kertas saring dipindahkan kembali secara kuantitatif ke dalam erlenmeyer dengan menggunakan spatula. Sisanya dicuci dengan NaOH 0,313 N sebanyak 200 mL sampai semua residu masuk kedalam erlenmeyer. Kemudian dididihkan dengan pendingin balik selama 30 menit. Lalu disaring melalui kertas saring yang telah diketahui beratnya setelah dikeringkan, sambil dicuci berturut-turut dengan larutan K₂SO₄ 10%, aquadest mendidih, dan alkohol masing-masing sebanyak 15 mL. kertas saring beserta isinya dikeringkan pada suhu 105°C sampai berat konstan (1-2 jam). Kemudian didinginkan dalam desikator dan ditimbang dengan mengurangkan berat kertas saring yang digunakan.

E. Analisis Kadar Gula Total, Metode Refraktometri (Pudyasmorowati, 2019)

Penentuan kadar gula total ditentukan dengan metode refraktometri. Uji kadar glukosa dengan metode spektrofotometri, langkah pertama yaitu mengambil 1ml sampel dengan pipet dan larutkan dalam 10 ml aquadest, langkah kedua pipet sebanyak 10 micron (0,01 mL) masukkan tabung reaksi, langkah ketiga tambahkan dengan memipet reagen warna glukosa 1000

micron/1 ml, langkah keempat Inkubasi 10 menit dengan temperature 37 °C, dan langkah kelima membaca pada spektro fotometer dengan panjang gelombang 546nm. (Robby et al., 2017)

F. Analisis Kadar Lemak, Metode Soxhlet (Setyaningsih & Apriyantono, 2010)

Timbang sampel 5 gram (a gram) dimasukkan ke dalam erlenmeyer 250 mL, tambahkan 100 mL aquadest dan 10 mL HCl 25% hidrolisa selama 30 menit pada suhu 100 0 C, Saring dengan kertas saring kemudian cuci residu sampai netral, masukkan oven pada suhu 105 0 C selama 10 menit, ambil sampel masukkan ke dalam selongsong, masukkan ke dalam oven selama 5 menit kemudian timbang beratnya (b gram), ekstraksi menggunakan Soxhlet selama 1 jam, masukkan ke dalam oven pada suhu 105 0 C selama 10 menit, kemudian timbang beratnya (c gram), hitung kadar lemak menggunakan rumus dibawah ini.

(Berat Pinggan + Lemak) - Berat Pinggan Kosong

$$\text{Kadar Lemak (\%)} = \frac{\text{Berat Samper (gr)}}{\text{Berat Samper (gr)}} \times 100\%$$

G. Analisis Total Perbedaan Warna

Analisis Total Perbedaan warna dilakukan menggunakan Chromameter. Untuk menghitung nilai total perbedaan warna, L: nilai kecerahan (0-100), semakin tinggi nilainya semakin cerah A : kecenderungan warna merah-hijau, apabila nilainya semakin + maka kecenderungannya semakin merah apabila nilainya semakin – maka kecenderungannya semakin hijau B : kecenderungan warna kuning-biru apabila nilainya semakin + maka kecenderungannya semakin

kuning apabila nilainya semakin – maka kecenderungannya semakin biru. Anda terlebih dahulu harus mengukur nilai L, A, B dari kontrol. Contoh: saya ingin mengukur total perbedaan warna dari beras hitam hasil perlakuan pratanak, sehingga saya harus menyediakan beras hitam tanpa perlakuan sebagai kontrolnya.

H. Analisa Uji Organoleptik Kesukaan Brokies, Warna, Aroma, Tekstur, dan Rasa

Hari/tanggal:

Tanda tangan:

Dihadapan saudara disajikan 9 sampel brownies cookies dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberi penilaian kesukaan warna dengan melihat, kesukaan aroma dengan cara mencium, kesukaan tekstur dengan cara mematahkan dan meremukkan brokies, dan kesukaan rasa dengan cara mencicipin . Lalu memberi penialian 1 -7.

Sampel	Aroma	Warna	Tingkat kerapuhan

Keterangan:

1 = Sangat tidak suka

5 = Agak suka

2 = Tidak suka

6 = Suka

3 = Agak tidak suka

7 = Sangat Suka

4 = Netral

Lampiran 3. Analisis Statistik

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Air (%)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	57.549 ^a	8	7.194	359.283	.000
Intercept	1686.643	1	1686.643	84238.562	.000
A	33.310	2	16.655	831.823	.000
B	5.313	2	2.657	132.680	.000
A * B	18.926	4	4.732	236.315	.000
Error	.180	9	.020		
Total	1744.373	18			
Corrected Total	57.729	17			

Kadar Air (%)Duncan^{a,b}

A	N	Subset		
		1	2	3
A3	6	8.4950		
A1	6		8.9600	
A2	6			11.5850
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Air (%)Duncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B2	6	9.0533		
B3	6		9.6083	
B1	6			10.3783
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Air (%)Duncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A3B1	2	8.2000				
A1B1	2		8.6250			
A3B2	2		8.6350			
A3B3	2		8.6500			
A1B2	2		8.7350			
A1B3	2			9.5200		
A2B2	2			9.7900		
A2B3	2				10.6550	
A2B1	2					14.3100
Sig.		1.000	.484	.089	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Abu (%)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1574.856 ^a	8	196.857	301.002	.000
Intercept	1535.134	1	1535.134	2347.280	.000
A	168.078	2	84.039	128.499	.000
B	909.005	2	454.502	694.952	.000
A * B	497.773	4	124.443	190.278	.000
Error	5.886	9	.654		
Total	3115.876	18			
Corrected Total	1580.742	17			

Kadar Abu (%)Duncan^{a,b}

A	N	Subset		
		1	2	3
A1	6	5.9483		
A2	6		8.4483	
A3	6			13.3083
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Abu (%)Duncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B2	6	3.2317		
B1	6		5.2567	
B3	6			19.2167
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Abu (%)Duncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A2B2	2	.4700				
A3B2	2		3.4400			
A3B1	2		4.9100	4.9100		
A2B1	2		5.1550	5.1550		
A1B1	2			5.7050		
A1B2	2			5.7850		
A1B3	2			6.3550		
A2B3	2				19.7200	
A3B3	2					31.5750
Sig.		1.000	.073	.133	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	.708 ^a	8	.089	642.004	.000
Intercept	5.548	1	5.548	40217.499	.000
A	.142	2	.071	516.195	.000
B	.221	2	.111	802.791	.000
A * B	.345	4	.086	624.515	.000
Error	.001	9	.000		
Total	6.258	18			
Corrected Total	.710	17			

Kadar_ProteinDuncan^{a,b}

A	N	Subset	
		1	2
A1	6	.48500	
A3	6	.49983	
A2	6		.68067
Sig.		.056	1.000

Kadar_ProteinDuncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B2	6	.40217		
B1	6		.60167	
B3	6			.66167
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar_ProteinDuncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05						
		1	2	3	4	5	6	7
A1B2	2	.13550						
A3B2	2		.28400					
A1B1	2			.58550				
A3B3	2			.59500	.59500			
A2B1	2			.59900	.59900			
A3B1	2				.62050			
A2B3	2					.65600		
A1B3	2						.73400	
A2B2	2							.78700
Sig.		1.000	1.000	.300	.067	1.000	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: serat kasar (%)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	35.492 ^a	8	4.436	22.351	.000
Intercept	899.870	1	899.870	4533.475	.000
A	14.157	2	7.078	35.660	.000
B	20.607	2	10.303	51.908	.000
A * B	.728	4	.182	.917	.494
Error	1.786	9	.198		
Total	937.148	18			
Corrected Total	37.278	17			

serat kasar (%)

Duncan^{a,b}

A	N	Subset		
		1	2	3
A1	6	6.0517		
A2	6		6.9467	
A3	6			8.2133
Sig.		1.000	1.000	1.000

serat kasar (%)

Duncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B1	6	5.7800		
B2	6		7.0317	
B3	6			8.4000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Serat Kasar

Duncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A2B2	2	.4700				
A3B2	2		3.4400			
A3B1	2		4.9100	4.9100		
A2B1	2		5.1550	5.1550		
A1B1	2			5.7050		
A1B2	2			5.7850		
A1B3	2			6.3550		
A2B3	2				19.7200	
A3B3	2					31.5750
Sig.		1.000	.073	.133	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Kadar Gula (%)

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.032 ^a	8	.004	204.042	.000
Intercept	4.380	1	4.380	225892.954	.000
A	.028	2	.014	715.481	.000
B	.002	2	.001	57.785	.000
A * B	.002	4	.000	21.450	.000
Error	.000	9	1.939E-5		
Total	4.412	18			
Corrected Total	.032	17			

Kadar Gula (%)

Duncan^{a,b}

A	N	Subset		
		1	2	3
A1	6	.44533		
A2	6		.49300	
A3	6			.54150
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar Gula (%)Duncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B3	6	.47883		
B1	6		.49500	
B2	6			.50600
Sig.		1.000	1.000	1.000

Uji Gula TotalDuncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
A1B3	2	41.850					
A1B1	2		45.400				
A1B2	2		46.350				
A2B1	2			48.050			
A2B3	2				49.600		
A2B2	2				50.250		
A3B3	2					52.200	
A3B1	2						55.050
A3B2	2						55.200
Sig.		1.000	.059	1.000	.174	1.000	.741

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: KADAR LEMAK

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5226.602 ^a	8	653.325	1784.364	.000
Intercept	80913.258	1	80913.258	220990.615	.000
FAKTOR_A	1164.928	2	582.464	1590.828	.000
FAKTOR_B	1849.705	2	924.852	2525.961	.000
FAKTOR_A FAKTOR_B	*2211.969	4	552.992	1510.335	.000
Error	3.295	9	.366		
Total	86143.155	18			
Corrected Total	5229.897	17			

Kadar lemak

Duncan^{a,b}

A	N	Subset		
		1	2	3
A1	6	6.0517		
A2	6		6.9467	
A3	6			8.2133
Sig.		1.000	1.000	1.000

Kadar lemak

Duncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B1	6	5.7800		
B2	6		7.0317	
B3	6			8.4000
Sig.		1.000	1.000	1.000

KADAR_LEMAK

Duncan^a

PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
A1B2	2	21.7000					
A2B1	2		66.6750				
A3B1	2			68.5550			
A2B2	2			69.1200			
A3B2	2				70.8400		
A1B1	2				70.8700		
A2B3	2				72.1050		
A1B3	2					76.2150	
A3B3	2						87.3350
Sig.		1.000	1.000	.375	.076	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Total_perbedaan_warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	40.670 ^a	8	5.084	5547.206	.000
Intercept	304.107	1	304.107	331833.669	.000
A	5.917	2	2.958	3228.222	.000
B	12.979	2	6.490	7081.314	.000
A * B	21.773	4	5.443	5939.644	.000
Error	.008	9	.001		
Total	344.785	18			
Corrected Total	40.678	17			

Total perbedaan warna

Duncan^{a,b}

A	N	Subset		
		1	2	3
A3	6	3.37533		
A2	6		4.18133	
A1	6			4.77433
Sig.		1.000	1.000	1.000

Total perbedaan warna

Duncan^{a,b}

B	N	Subset		
		1	2	3
B3	6	3.32583		
B2	6		3.71517	
B1	6			5.29000
Sig.		1.000	1.000	1.000

Total_perbedaan_warnaDuncan^a

		Subset for alpha = 0.05						
Ulangan	N	1	2	3	4	5	6	7
A3B3	2	1.72250						
A1B3	2		2.78400					
A2B2	2		2.81250	2.81250				
A3B2	2			2.85600				
A2B1	2				4.26050			
A2B3	2					5.47100		
A1B2	2					5.47700		
A3B1	2						5.54750	
A1B1	2							6.06200
Sig.		1.000	.371	.185	1.000	.847	1.000	1.000

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna Organoleptik

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.917 ^a	8	.115	1.724	.217
Intercept	491.411	1	491.411	7386.557	.000
A	.201	2	.100	1.509	.272
B	.143	2	.072	1.077	.381
A * B	.573	4	.143	2.154	.156
Error	.599	9	.067		
Total	492.928	18			
Corrected Total	1.516	17			

WarnaDuncan^{a,b}

A	N	Subset 1
A1	6	5.0917
A2	6	5.2333
A3	6	5.3500
Sig.		.131

Warna

Duncan^{a,b}

B	N	Subset 1
B3	6	5.1083
B2	6	5.2417
B1	6	5.3250
Sig.		.197

Warna

Duncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A2B2	2	4.0750				
A1B3	2	4.6000	4.6000			
A3B2	2	4.6250	4.6250			
A3B3	2		5.2250	5.2250		
A2B3	2		5.3000	5.3000	5.3000	
A3B1	2		5.3250	5.3250	5.3250	
A2B1	2			5.4250	5.4250	
A1B2	2				6.0750	6.0750
A1B1	2					6.4000
Sig.		.138	.069	.576	.052	.341

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma Organoleptik

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.629 ^a	8	.079	12.037	.001
Intercept	515.740	1	515.740	79007.000	.000
A	.168	2	.084	12.851	.002
B	.067	2	.033	5.128	.033
A * B	.394	4	.098	15.085	.001
Error	.059	9	.007		
Total	516.428	18			
Corrected Total	.687	17			

AromaDuncan^{a,b}

A	N	Subset	
		1	2
A1	6	5.2250	
A2	6		5.3750
A3	6		5.4583
Sig.		1.000	.108

AromaDuncan^{a,b}

B	N	Subset	
		1	2
B1	6	5.2667	
B2	6		5.3917
B3	6		5.4000
Sig.		1.000	.862

AromaDuncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
A1B3	2	5.0000					
A1B1	2	5.1750	5.1750				
A2B1	2		5.2750	5.2750			
A2B2	2		5.3000	5.3000			
A3B1	2		5.3500	5.3500	5.3500		
A3B2	2			5.3750	5.3750	5.3750	
A1B2	2				5.5000	5.5000	5.5000
A2B3	2					5.5500	5.5500
A3B3	2						5.6500
Sig.		.058	.073	.276	.109	.068	.109

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur Organoleptik

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8.464 ^a	8	1.058	10.102	.001
Intercept	491.934	1	491.934	4697.512	.000
A	1.984	2	.992	9.471	.006
B	2.192	2	1.096	10.466	.004
A * B	4.288	4	1.072	10.237	.002
Error	.943	9	.105		
Total	501.340	18			
Corrected Total	9.406	17			

Tekstur

Duncan^{a,b}

A	N	Subset	
		1	2
A2	6	4.9333	
A3	6	5.0583	
A1	6		5.6917
Sig.		.520	1.000

Tekstur

Duncan^{a,b}

B	N	Subset	
		1	2
B2	6	4.9250	
B3	6	5.0417	
B1	6		5.7167
Sig.		.548	1.000

TeksturDuncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
A2B2	2	4.0750				
A1B3	2	4.6000	4.6000			
A3B2	2	4.6250	4.6250			
A3B3	2		5.2250	5.2250		
A2B3	2		5.3000	5.3000	5.3000	
A3B1	2		5.3250	5.3250	5.3250	
A2B1	2			5.4250	5.4250	
A1B2	2				6.0750	6.0750
A1B1	2					6.4000
Sig.		.138	.069	.576	.052	.341

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa Organoleptik

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.912 ^a	8	.239	2.893	.067
Intercept	448.501	1	448.501	5427.242	.000
A	.243	2	.121	1.467	.281
B	.182	2	.091	1.104	.373
A * B	1.487	4	.372	4.500	.029
Error	.744	9	.083		
Total	451.157	18			
Corrected Total	2.656	17			

RasaDuncan^{a,b}

A	N	Subset 1
A1	6	4.8750
A2	6	4.9500
A3	6	5.1500
Sig.		.147

RasaDuncan^{a,b}

B	N	Subset 1
B3	6	4.9083
B2	6	4.9333
B1	6	5.1333
Sig.		.227

RasaDuncan^a

Ulangan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1B3	2	4.3500		
A2B2	2	4.5000	4.5000	
A2B1	2	5.0000	5.0000	5.0000
A1B2	2	5.0250	5.0250	5.0250
A3B3	2	5.0250	5.0250	5.0250
A3B1	2		5.1500	5.1500
A1B1	2			5.2500
A3B2	2			5.2750
A2B3	2			5.3500
Sig.		.059	.067	.289