

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 1993. Method Of Analysis. Washington, D.C.
- [AOAC] Association Of Official Analytical Chemists. 2005. Method Of Analysis. Washington, D.C.
- Aisyah, L.N. 2012. Kandungan betakaroten, protein, kalsium, dan uji kesukaan crackers dengan substitusi tepung ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) dan ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) untuk anak kkep dan kva". *Journal of Nutrition Collage* 2(1): 145-153.
- Alake, O.O., Babajide, J.M., Adebowale, A.A. and Adebisi, M.A. 2016. Evaluation of physico-chemical properties and sensory attributes of cassava enriched custard powder. *Journal Food Science and Techology* 2: 1-14.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andini, S.F. 2019. Pengeringan labu kuning (*Cucurbita Sp*) dengan Metode *Tray Drying* dan pengaruhnya pada sifat fisiko-kimia dan kadar β -karoten [skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor, Bogor.
- Apriliani, P., Haryati, S., dan Sudjatinah. 2019. Berbagai konsentrasi tepung maizena terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik petis udang. *Jurnal Teknologi Pertanian* 1-9.
- Asasia, P.A.A., dan Sudarminto, S.Y. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 6(1): 64-74.
- Astawan, M., dan Andreas, L.K. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Awoyale, W., Lateef, O.S., Taofik, S. and Mojisola, O.A. 2015. Effect of storage on the chemical composition, microbiological load, and sensory properties of cassava starch-based custard powder. *Journal Food Science and Nutrition* 1-9.
- Azizah, D.N., dan Ayuni, D.R. 2017. Penambahan tepung pra-masak buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada pembuatan saus tomat. *Jurnal Edufortech* 2(2): 108-113.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3727-1995 Tepung Jagung, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2970-2006 Susu Bubuk, Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Brand, W., and Cuvelier, M.E. 1995. Use of a free radical method to evaluate antioksidant activity. *Food Science and Technology* 28(1): 25-30.
- Cerniauskiene, J., and Kulaitiene, J. 2014. Pumpkin fruit flour as a source for food enrichment in dietary fiber pumpkin fruit flour as a source for food enrichment in dietary fiber. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 42: 19–23.
- Daniyanti, D. 2005. Pengaruh perbedaan proporsi filler tepung maizena terhadap komposisi kimia, kualitas fisik, dan organoleptik beef nuggets [skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Dhiyas, A., dan Ninik, R. 2016. Pengaruh perbandingan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung mocaf terhadap serat pangan, aktivitas antioksidan, dan total energi pada *flakes* “Kumo”. *Journal Of Nutrition College* 5(4): 499-503.
- Farida, S.N., Ishartani, D., dan Affandi, D.R. 2016. Kajian sifat fisik, kimia, dan sensoris bubur bayi instan berbahan dasar tepung tempe koro glinding, tepung beras merah, dan tepung labu kuning. *Jurnal Teknosains Pangan* 5(4): 32-39.
- Fetriyuna, Marsetio., dan R. L. Pratiwi. 2016. Pengaruh lama modifikasi heat-moisture treatment (hmt) terhadap sifat fungsional dan sifat amilografi pati talas banten (*Xanthosoma undipes K. Koch*). *Jurnal Penelitian Pangan* 1(1): 44-50.
- Gandasari, R.M. 2016. Substitusi tepung ubi ungu dalam pembuatan pivla (pie vla ubi ungu) dan fabulous (*fettucini bolognese sauce*) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Gardjito. 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika, Yogyakarta.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., dan Hamaryanti, E. 2013. *Pangan Nusantara, Karakteristik, dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana, Jakarta.
- Hartaty, M.M., Nur, H.Y.P., Bara, Y., dan Adhitya, P.S. 2017. Karakteristik fisikokimia dan sensoris snack bar tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*), tepung jagung (*Zee mays*) dan puree nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 10(2): 99-109.
- Hartomo, A.J., dan Widiatmoko, M.C. 1992. *Emulsi dan Pangan Ber-lesitin*. Andi Offset, Yogyakarta.
- Hendrasty. H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning*. Kanisius, Yogyakarta.

- Ifgar, A. 2012. Pengaruh penambahan tepung labu kuning dan tepung terigu terhadap pembuatan biskuit [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makassar.
- Indrawati, S., Lahming., dan Andi, S. 2018. Analisis sifat fisiko kimia saus cabai fortifikasi labu siam dan labu kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4: 113-123.
- Irawati, Z., dan Atika, M.A.N. 2004 pengaruh iradiasi gama pada kualitas tepung labu parang (*Cucurbita pepo* L.). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jading, A., Eduard, T., Paulus, P., dan Sarman, G. 2011. Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering *cross flow fluidized bed* bertenaga surya dan biomassa. *Reaktor* 13(3): 155-164..
- [KBBI] Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2019. V1a [Internet]. Tersedia pada: <http://kbbi.web.id> [25 Februari 2020].
- Kartika, M. I. 2016. Pengaruh Konsentrasi pektin dan gula terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai lembaran tomat (*Lycopersicum esculentum* L.) [skripsi]. Universitas Muhammadiyah, Malang.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta.
- Khasanah, U. 2003. Formulasi karakterisasi fisiko-kimia dan organoleptik produk makanan sarapan ubi jalar (*Sweet Potato Flakes*) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kristianingsih, Z. 2010. Pengaruh substitusi labu kuning terhadap kualitas brownies kukus [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusbandari, A., dan Hari, S. 2017. Kandungan β -karoten dan aktivitas penangkapan radikal bebas terhadap DPPH (*1,1-Difenil 2-Pikrihidrazil*) ekstrak buah blewah (*Cucumis melo* Var. *Cantalupensis* L.) secara Spektrofotometri Uv-Visibel. *Jurnal Farmasi Sains Dan Komunitas* 14(1): 37-42.
- Kusumawati, M. 2017. Gula pasir [Internet]. Tersedia pada: www.kerjanya.net [06 Mei 2020].
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaerotus ostreatus*). *Jurnal Keteknik Perntanian Tropis dan Biosistem* 3(3): 270-279.

- Loelianda, P., Ahmad, N., dan Wiwik, S.W. 2017. Substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata* durch) dan koro pedang (*Canavalia ensiformis* L.) terhadap terigu pada pembuatan *cake*. *Jurnal Argoteknologi* 11(1): 45-54.
- Martini, D. 2013. Daya pembengkakan (*Swelling powder*) granula campuran tepung ganyong (*Canna edulis kerr*) dan tepung terigu terhadap elastisitas dan daya terima mie basah [skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Mervina., Kusharto, C.M., dan Marliyati, A.M. 2012. Formulasi biskuit dengan substitusi tepung ikan lele dumbo dan isolat protein kedelai sebagai makanan potensial untuk anak balita gizi kurang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(1): 9-16.
- Okoye, J.I., Nkwocha, A.C., and Agbo, A.O. 2008. Nutrient composition and acceptability of soy-fortified custard. *Cont. Journal Food Science and Technology* 2: 37-44.
- Prabasini, H., Dwi, I., dan Dimas, R. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan *blanching* dan perendaman dalam natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Tekosains Pangan* 2(2): 93-102.
- Purnamasari, I., Umi P., dan Supriyanto. 2012. Optimasi Penggunaan Labu Kuning dan Gum Arab pada Pembuatan Cup Cake. Artikel dalam Seminar Nasional Kedaulatan Pangan dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.
- Purwanto, C.C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian sifat fisik dan Kimia tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dengan perlakuan *blanching* dan perendaman natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan* 2(2). ISSN: 2302-0733.
- Rahmi, S. L., Indriyani., dan Surhaini. 2011. *Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah. Vol 13, No 2: 29-36. ISSN 0852-8349.* Fakultas Pertanian Universitas Jambi, Jambi.
- Ranoto, N.R., Nurhaeni., dan Abdul, R.R. 2015. Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Curcubita moschata* Durch). *Jurnal of Natural Science* 4(1): 104-110.
- Saeleaw, M., and Gerhard S. 2018. Composition, Physicochemical and Morphological Characterization of Pumpkin Flour. Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep, Thailand.

- Simi, M.C., Aneenaer., Seeja, T., and Sharon, C.L. 2016. Standardisation and quality evaluation of Queensland arrowroot (*Canna edulis* L.) based custard powder. *Journal of Tropical Agriculture* 54(1): 35-40.
- Sinaga, S. 2011. Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam pembuatan cookies labu kuning [skripsi]. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Singh, N., Sandhu, K.S., dan Kaur, M. 2005. Physicochemical properties including granular morphology, amylose content, swelling and solubility, thermal and pasting properties of starches from normal, waxy, high amylose and sugary corn. *Progress in food biopolymer research* 1: 43-55.
- Slamet, A. 2010. Pengaruh Perlakuan pendahuluan pada pembuatan tepung ganyong (*Canna edulis*) terhadap sifat fisik dan amilografi tepung yang dihasilkan. *Agrointek* 4(2): 100-103.
- Sudarmadji, S., Suhardi., dan Haryono, B. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Kedua*. Liberty, Yogyakarta.
- Suprpti, M.L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Kanisius, Yogyakarta.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat. Fakultas Pertanian, Ilmu Dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Triastini, M.C. 2018. Uji aktivitas antioksidan dan kesukaan panelis terhadap es krim sari serai (*Cymbopogon citratus* (DC). *Stapf*). [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Trisnawati, W., Ketut, S., Ketut, S., dan Nengah, K.P. 2014. Pengaruh metode pengeringan terhadap kandungan antioksidan, serat pangan dan komposisi gizi tepung labu kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3(4): 135-140.
- Tristantini, D., Alifah, I., Bhayangkara, T.P., dan Jason, G.J. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L). Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Utami, P. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. PT Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Utomo, L., Erny, N., dan Maya, L. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit *Gluten Free Casein Free* Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata*). Fakultas Pertanian, Ilmu Dan Teknologi Pangan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Wahyono, A., Kurniawati, E., Kasutjningati., dan Park, K.H. 2018. Optimasi proses pembuatan tepung labu kuning menggunakan *Response Surface Methodologi* untuk meningkatkan aktivitas antioksidannya. *J. Teknol. dan Industri Pangan* 29(1): 29-38.

- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instan dan instan. *Binus Business Review* 01(01): 116-125.
- Wandestri. 2015. Penambahan beberapa konsentrasi xanthan gum terhadap mutu saus tomat. [skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Winarno, F.G. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yodhabrata, M. 2010. Pengaruh penambahan bahan pengental terhadap kualitas dadih sapi dengan starter *lactobacillus casei* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta fettuccine. *Jurnal Agropolitan* 3(3): 1-8.
- Zairisman, T.R., Budiastira, I.W., dan Sugiyono. 2017. Pelapisan lilin karnauba dan kitosan untuk mempertahankan mutun wortel kupas. *Jurnal Pertanian* 5(2): 153-160.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir isian (*Scoresheet*) Uji Mutu Sensori

Uji Mutu Sensori	
Nama :	Tanggal :
Produk : Vla Instan Tepung Labu Parang	
Instruksi :	
<i>Dihadapan anda ada beberapa sampel vla. Berikan penilaian anda terhadap intensitas sensori dan hedonik (Kesukaan) pada karakteristik untuk parameter warna, aroma, rasa, tekstur, dan overall pada sampel dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal tersebut.</i>	
Kode :	
Warna	0 ----- 10 Orange Pucat ----- Orange Cerah
Aroma	0 ----- 10 Tidak Tercium Khas Labu ----- Tercium Khas Labu
Rasa	0 ----- 10 Tidak Terasa Labu ----- Terasa Labu
Tekstur	0 ----- 10 Encer ----- Kental
Komentar :	

Lampiran 3. Prosedur Analisis

1. Uji fisik

a. Uji viskositas (Zairisman *et al.* 2017)

Viskositas vla instan diukur dengan menggunakan Viskosimeter Brookfield. Sebelum pengukuran dilakukan sampel vla instan dicairkan sampai mencapai volume 300 mL dalam baker gelas 500 mL. Kemudian dipasang spindel pada viskosimeter dan diatur kecepatannya (rpm). Lalu spindel diturunkan hingga terendam dalam sampel samapi batas garis spindel, kepala spindel berada pada posisi tengah dari sampel. Kemudian dibaca viskositas sampel pada alat kemudian dilakukan perhitungan sesuai faktor konversi. Dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali pada sampel.

2. Uji kimia

a. Kadar Air, Metode Oven (AOAC, 2005)

Cawan yang akan digunakan dioven terlebih dahulu selama 30 menit pada suhu 100-105°C. Cawan didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Sampel ditimbang sebanyak 2 g dalam cawan yang sudah dikeringkan (B) kemudian dioven pada suhu 100-105°C selama 6 jam. Sampel didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang (C). Tahap ini diulangi hingga dicapai bobot yang konstan. Kadar air dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar air (\% } ^b/b) = \frac{w_2 - w_3}{w_2 - w_1} \times 100\%$$

Keterangan:

W_1 : bobot cawan kosong (g)

W_2 : bobot cawan + sampel (g)

W_3 : bobot cawan + sampel kering (g)

b. Kadar Abu, Metode Oven (AOAC, 2005)

Cawan yang akan digunakan dioven terlebih dahulu selama 30 menit pada suhu 100-105°C. Cawan didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Sampel ditimbang sebanyak 2 g dalam cawan yang sudah dikeringkan (B) kemudian dibakar di atas nyala pembakar sampai tidak berasap dan dilanjutkan

dengan pengabuan di dalam tanur bersuhu 550 – 600°C sampai pengabuan sempurna. Sampel yang sudah diabukan didinginkan dalam desikator dan ditimbang (C). Tahap pembakaran dalam tanur diulangi sampai didapat bobot yang konstan. Kadar abu dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar abu (\% } ^b/b) = \frac{w_1 - w_2}{w} \times 100\%$$

Keterangan:

W : bobot sampel sebelum diabukan (g)

W₁ : bobot cawan + sampel sesudah di abukan(g)

W₂ : bobot cawan kosong (g)

c. Kadar Lemak, Metode Soxhlet (AOAC, 2005)

Labu lemak yang akan digunakan dioven selama 30 menit pada suhu 100-105°C. Kemudian didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Sampel ditimbang sebanyak 2 g (B) kemudian dibungkus dengan kertas saring, ditutup dengan kapas bebas lemak dan dimasukkan ke dalam sokhlet yang telah dihubungkan dengan labu lemak. Sampel sebelumnya telah dioven dan diketahui bobotnya. Pelarut heksan dituangkan sampai sampel terendam dan dilakukan refluks atau ekstraksi selama 4-5 jam atau sampai pelarut lemak yang turun ke labu lemak berwarna jernih. Pelarut lemak yang telah digunakan, disuling, dan ditampung. Ekstrak lemak yang ada dalam labu lemak dikeringkan dalam oven bersuhu 100-105°C selama 1 jam. Labu lemak didinginkan dalam desikator dan ditimbang (C). Tahap pengeringan labu lemak diulangi sampai diperoleh bobot yang konstan. Kadar lemak dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar lemak (\% } ^b/b) = \frac{w_1 - w_2}{w} \times 100\%$$

Keterangan:

W : bobot sampel (g)

W₁ : bobot labu + bobot lemak (g)

W₂ : bobot labu lemak kosong (g)

d. Kadar Protein, Metode Mikro Kjeldhal (AOAC, 2005)

Sampel ditimbang sebanyak 0,5 g, dimasukkan ke dalam labu kjeldahl 100 mL, ditambahkan dengan selenium reagent dua sudip,

ditambahkan H₂SO₄ sebanyak 12,5 mL, kemudian didestruksi selama 3 – 4 jam atau sampai larutan menjadi hijau jernih dan SO₂ hilang. Larutan dibiarkan dingin. Pembuatan penampung untuk destilasi dilakukan dengan pemberian H₃BO₃ sebanyak 20 mL lalu ditambahkan 2 tetes indikator metil merah. Kemudian larutan yang telah didestruksi jika sudah dingin dimasukkan ke dalam alat destilasi beserta penampungnya, ditambahkan dengan 3 mL NaOH dan dilakukan destilasi. Kemudian dititrasi dengan larutan HCl 0,1024 N sampai larutan berubah warnanya menjadi kuning bening. Kadar protein dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar protein (\% } \frac{b}{b} \text{)} = \frac{(V_{HCL} - V_b) \times N_{HCL} \times f_p \times f_k \times 14}{w} \times 100\%$$

Keterangan:

- W : bobot sampel (mg)
- V_b : volume blanko (mL)
- F_p : faktor pengenceran
- V_{HCL} : volume HCL (mL)
- N_{HCL} : normalitas HCL (mgrek/mL)
- F_k : faktor konversi (6,25)

e. Kadar Karbohidrat *By Difference* (AOAC, 2005)

Kadar karbohidrat dalam bahan pangan diketahui dengan menghitung persentase yang tersisa setelah semua komponen lain telah diukur (*total carbohydrate by difference*). Perhitungannya yaitu :

% Karbohidrat = 100% - (Kadar air + kadar protein + kadar lemak + kadar abu)%.

f. Kadar β-karoten (AOAC, 1993)

Ditimbang sampel 2-5 g ke dalam tabung reaksi tertutup, kemudian ditambahkan 10 mL larutan KOH 5% dalam methanol lalu di vortex hingga bercampur rata. Hembuskan dengan N₂ selama 30 detik lalu tutup dengan segera untuk menghindari oksidasi betakaroten. Kemudian panaskan waterbath dengan suhu 65°C selama 30 menit untuk reaksi saponifikasi, lalu di dinginkan di air yang mengalir. Setelah dingin, ditambahkan 5 mL air pada tabung reaksi tersebut lalu

di vortex, kemudian di cuci dengan hexan 3 x 15 mL. Kemudian di ambil fraksi hexan yang berada pada posisi atas dengan pipet tetes sambil disaring dengan natrium sulfat anhydrous. Uapkan fraksi hexan dengan gas N₂. Setelah kering, larutkan dengan fase gerak pada volume tertentu (1,0 mL) dan saring dengan membran 0,45 µm. Larutan sampel ini siap diinjeksikan ke HPLC.

g. Uji Antioksidan metode DPPH (Brand dan Cuvelier, 1995).

Pembuatan larutan DPPH. Larutan DPPH 50 ppm dibuat dengan cara menimbang DPPH sebanyak 5 mg dilarutkan dengan 100 ml metanol absolut dalam labu ukur.

Pembuatan larutan sampel. Dibuat larutan stok 500 ppm dengan cara menimbang sampel sebanyak 5 mg dan dilarutkan dengan metanol absolut sambil diaduk dan dihomogenkan lalu dicukupkan volumenya hingga 10 ml. Selanjutnya dibuat variasi konsentrasi 10 ppm, 50 ppm, 100 ppm, 150 ppm dan 200 ppm.

Pembuatan larutan pembanding. Dibuat larutan stok 100 ppm dengan cara menimbang sebanyak 1 mg kuersetin, kemudian dilarutkan dengan metanol absolut sambil diaduk dan dihomogenkan lalu dicukupkan volumenya hingga 10 ml. Selanjutnya dibuat variasi konsentrasi 2 ppm, 4 ppm, 6 ppm dan 8 ppm.

Pengukuran daya antioksidan blanko. Pengujian dilakukan dengan memipet 4 ml DPPH. Divortex dan diinkubasi pada suhu 37⁰ C pada ruangan gelap. Diukur absorbansinya pada panjang gelombang 517 nm.

Pengukuran daya antioksidan sampel. Pengujian dilakukan dengan memipet 0,5 ml larutan sampel dari berbagai konsentrasi (10 ppm, 50 ppm, 100 ppm dan 150 ppm dan 200 ppm). Kemudian masing-masing ditambahkan 3,5 ml DPPH. Kemudian Divortex dan diinkubasi pada suhu 37⁰ C pada ruangan gelap. Diukur absorbansinya pada panjang gelombang 517 nm.

Pengukuran daya antioksidan sampel pembanding kuersetin. Pengujian dilakukan dengan memipet 0,5 ml larutan kuersetin dari

berbagai konsentrasi (2 ppm, 4 ppm, 6 ppm dan 8 ppm). Kemudian masing-masing ditambahkan 3,5 ml DPPH. Kemudian divortex dan diinkubasi pada suhu 37⁰ C pada ruangan gelap. Diukur absorbansinya pada panjang gelombang 517 nm.

3. Uji organoleptik (Wahyuningtias, 2010)

Uji organoleptik adalah cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk yang dihasilkan. Uji organoleptik yang digunakan pada penelitian ini yaitu uji sensori dan uji hedonik. Uji sensori dan uji hedonik ini menggunakan skala garis horizontal dengan panjang 0-10 cm, kemudian diberi tanda batas di setiap ujungnya dengan ukuran 1,25 cm di ujung kiri dan kanan. Masing-masing tanda batas diberi label dengan deskripsi intensitas sesuai dengan parameter, seperti parameter warna “tidak orange” di ujung kiri dan “sangat orange” di ujung kanan untuk uji sensori, sedangkan untuk uji hedonik masing-masing tanda batas diberi label dengan deskripsi intensitas kesukaan “sangat tidak suka” di ujung kiri dan “sangat suka” di ujung kanan. Panelis memberikan penilaian (respon) berupa garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal tersebut. Data diperoleh dari respon panelis dengan cara mengukur dari ujung sebelah kiri hingga titik pertemuan garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal (respon panelis). Kemudian data direkap di dalam suatu tabel. Parameter yang digunakan meliputi warna, aroma, rasa, dan kekentalan dari sampel yang disajikan. Panelis akan menerima tiga atau lebih sampel yang sudah diberi kode kemudian panelis memberikan penilaian di dalam lembar *scoresheet* sesuai dengan parameter yang tersedia, satu lembar *scoresheet* hanya berlaku untuk satu kode sampel. Uji organoleptik ini dilakukan oleh 30 orang panelis semi terlatih.

Lampiran 4. Perhitungan Rendemen Tepung Labu Parang

No	Tepung/Daging buah
1	7,92%
2	12,56%
3	9,94%
4	12,11%
5	8,12%
6	9,76%
7	8,29%
8	11,11%
9	7,12%
10	12,17%
11	7,83%
Jumlah	106,93%
Rata-rata	9,72%
Range	7-12%

Lampiran 5. Hasil Uji Viskositas

No.	Kode Sampel	Unit	Hasil Analisis	Metode*
1	A1	cP	3600.00	Viskosimeter
2	A2	cP	3866.67	Viskosimeter
3	A3	cP	3630.00	Viskosimeter
4	A4	cP	4266.67	Viskosimeter
5	A5	cP	5023.33	Viskosimeter

*Keterangan

No. Spindle = 4

FK = 100

Lampiran 6. Data Uji Mutu Sensori Parameter Warna

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	9,5	8,8	9,7	9,5	9,5	9,6	6,2	9,8	9,3	9,7
2	9,9	10	10	9,9	9,9	9,9	9,9	9,8	9	9,8
3	9,9	8,9	9,9	9,8	9,9	9,8	9,4	9,8	9,6	9,9
4	7,5	8,6	6,8	8,1	7,3	8,5	8,4	8,9	8	7,1
5	7	4,8	7	6	6,5	4,3	5,8	7,1	8,4	5,1
6	6,9	7	6,9	6,2	6,5	7	7	6,9	6,4	6,9
7	9,6	9,7	8,8	9,8	6,2	9,5	2,7	9,4	9,7	9,6
8	7,1	5,1	6,5	4	5,6	5,2	6,8	4,7	5,4	5,4
9	8	7,1	8,4	6,7	7,5	7,1	7,9	5,8	8,1	7,3
10	6,7	7,3	8,7	6,2	7	7,1	8,2	5,9	6,8	7,2
11	7,9	6,4	8,1	8	7,3	8,5	5,2	4,4	7,8	6,4
12	9	8	7,9	7,6	7,4	8,5	4,5	8,7	9	8,4
13	6,4	7,1	6,7	6,4	7,7	6	6,6	7,2	7,2	6,9
14	8,9	9,5	8	9,4	9	9,3	7,7	9,2	5,4	9,3
15	4,5	3,4	6,7	6,2	7	7,4	6	6,3	4	2,9
16	2,9	2	2,9	2,5	8,6	1,3	4,1	7,4	7,3	8,9
17	8,4	8,4	8,9	9	6,5	8,4	8,1	8,4	7,1	8,2
18	9,1	8,9	9,4	9,3	9,4	7,8	9,5	4,8	9,6	6,2
19	4,9	4	9,2	4,1	8,1	5,4	9,3	7,6	9,5	8,4
20	5,1	3,4	8,9	4	5,2	3,2	3,7	8,5	5,1	5,5
21	8,5	3,8	7,3	6,9	4,6	4,9	3,8	6,2	4,2	7,9
22	7,6	7,8	7,6	6	7,3	7,8	7,8	8,7	8,8	9,5
23	7,3	9,5	9,4	9,5	9,2	9,1	6,8	9,6	9,1	9,4
24	7,9	8,6	5,4	8,2	4,3	8,7	7,3	9,7	4,5	8,8
25	7,4	8,5	7	7,2	7,3	6,8	7,2	7,2	5,7	5,2
26	8,3	9,5	9,3	9,1	9,5	9	9,9	8,2	9,3	8,4
27	7,3	8,6	7,7	7,6	8,6	9,9	7,6	9,4	7,9	9,9
28	7,6	8	8,2	9,1	5,8	7,4	4,2	1,8	6,3	8,7
29	2,5	3,9	8	1,5	4,7	9,4	9,4	3,7	8,3	3,4
30	7,5	8,2	7,4	7,7	8	8	6,9	8,4	7,4	7,4
Rata-Rata	7,37	7,16	7,89	7,18	7,38	7,49	6,93	7,45	7,47	7,59
Rata-Rata	7,27		7,54		7,44		7,19		7,53	

Lampiran 7. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	6,526 ^a	4	1,631	,444	,777
Intercept	16419,121	1	16419,121	4464,790	,000
Perlakuan	6,526	4	1,631	,444	,777
Error	1084,853	295	3,677		
Total	17510,500	300			
Corrected Total	1091,379	299			

a. R Squared = ,006 (Adjusted R Squared = -,007)

Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
A4	60	7,1900
A1	60	7,2650
A3	60	7,4367
A5	60	7,5317
A2	60	7,5667
Sig.		,348

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 3,677.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 8. Data Uji Mutu Sensori Parameter Aroma

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	10	10	9,6	10	9,5	7,1	9,6	10	8,1	10
2	9,6	9,8	6,6	9,6	9,5	7,1	6,5	9,3	6,5	9,7
3	9	9,8	9,3	9,8	9,3	9,7	9,8	9,6	9,7	9
4	8,5	8,8	8,5	8,3	8,3	7,6	8,8	7,9	6,9	7,5
5	7,7	5,9	7,1	6,5	6,8	5,9	6,4	4,9	6	6,4
6	5,8	6,6	6,3	6,4	6,9	6,5	6	6,5	6,6	6,2
7	8,4	2,3	6,9	9,8	9,7	2,4	9,8	5,3	9,8	6,6
8	5,5	5	5,6	5,3	4,7	5,3	5,8	6	6,4	5,4
9	8	7,1	8,1	6,7	7,2	6,8	7,9	6	9,5	7,4
10	7	7,6	8,2	6,4	6,2	5,6	6,8	6,2	8	7,5
11	8,5	8,3	6,1	6,9	8,1	8	7,5	8,6	8,9	7,2
12	9,3	9,1	7,6	8,7	8,3	8,8	8,9	9,1	8,8	9
13	6,4	6,2	5,3	6,5	5,4	6,4	6,5	6,5	5	6,3
14	9,1	9,6	9,4	9,3	9,2	9,4	9,1	9,4	8,9	9
15	4,3	4,2	3,5	6,9	7,9	3,5	4,1	6,5	5	6,7
16	1,5	3,4	6,2	7,9	5,4	1,4	7,8	4,1	8,2	8,6
17	7,2	7,7	8,3	7,9	7,4	7,8	6,6	8,4	7,4	8
18	9,1	9,1	8,8	9,3	8,8	7,8	9,3	8,3	8,8	8,9
19	9,2	8,4	8,9	8,6	9,2	9,1	9,5	8,6	9,6	9,3
20	6,1	5,4	6,6	7,3	5,5	5,8	4	7,6	7,8	4,8
21	7,8	5,5	6,6	4,6	6,5	6,5	4,5	4,3	4,4	4,7
22	8,3	8,3	8,5	4,4	6,6	7,3	8,5	8,2	6,5	7,5
23	8,9	9,5	9,4	9,3	9,1	9,3	9,2	9,5	9,2	9,3
24	6,7	6,3	4,7	6,1	4,1	7,3	4,3	7,9	3,2	5,9
25	6,6	8,7	6,8	6,7	2,5	7,3	8,4	6,7	6,3	6
26	9,8	9,8	7,4	8,9	8,9	8	6,7	7,7	8,3	9,5
27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	6,5	7,2	8,4	7,5	6,8	8,5	8,2	4	7,5	7,2
29	5,3	7,9	4,5	0,5	9,3	9,3	9,4	0,8	4,3	5,7
30	7,8	8,1	7,5	4,7	6,1	7,5	7,2	4,9	7,7	6,7
Rata-Rata	7,26	7,19	7,02	7,03	7,11	6,77	7,24	6,76	7,11	7,2
Rata-Rata	7,23		7,03		6,94		7,00		7,16	

Lampiran 9. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3,370 ^a	4	,843	,164	,956
Intercept	14986,987	1	14986,987	2918,292	,000
Perlakuan	3,370	4	,843	,164	,956
Error	1514,983	295	5,136		
Total	16505,340	300			
Corrected Total	1518,353	299			

a. R Squared = ,002 (Adjusted R Squared = -,011)

Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
A3	60	6,9367
A4	60	6,9983
A2	60	7,0250
A5	60	7,1550
A1	60	7,2250
Sig.		,545

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5,136.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 10. Data Uji Mutu Sensori Parameter Rasa

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	10	9,1	10	10	9,6	10	10	10	7,1	7,9
2	8,6	8,5	8,5	7,5	9	3,9	8,3	8,9	9	9,7
3	9,1	9,8	9,6	9,5	9,4	9,8	9,1	9,2	9,8	9,3
4	7,9	8,7	8,5	8	8,8	9	8,9	8,5	7,8	8,5
5	7,6	5,9	7,5	5,5	6,7	5,7	4,5	6,3	5,5	6,8
6	6,1	6,4	6,4	6,3	6,7	6,9	6,2	6,4	6,6	6,5
7	9,6	5,6	9,8	9,9	9,9	2,1	2,9	2,6	6,7	9,7
8	5,7	6,5	4,9	5,2	6,5	5,8	5,7	6,1	7,7	7,2
9	7,8	6,8	7,6	6,5	6,7	6,7	7,9	6	8,3	7
10	7,2	7,3	8,1	5,9	7,9	7,7	7,1	5,4	8	7,9
11	8,5	9	8,1	8,9	7,8	7,9	8,8	7,8	7,2	8
12	8,8	9,2	8,9	9,4	9,2	8,7	8,9	9,1	8,7	8,3
13	6,9	6,6	6,4	6,4	6	6,3	7,1	6,5	6,2	6,5
14	9,1	9,6	9,2	9,5	9,6	9,5	9	9,5	8	8,9
15	6,5	4,9	7,7	5,7	7,7	4,5	6,7	5,6	6,4	6,5
16	7	5,2	8,8	8,5	6,7	5,1	8,4	7,8	8,5	5,7
17	7,6	8,1	7,9	7,7	7,6	7,3	6,6	7,7	7,4	8,4
18	9,8	9,1	6,9	9,1	9,3	9,3	9,6	8,5	9,1	9
19	9,4	8	9,1	8,9	8,8	8,9	9,5	9,2	9,4	8,9
20	7,6	6,9	7,7	7,9	7,8	7,2	6,2	7,2	8,5	6,7
21	7,9	6,7	6,9	5,5	6,8	7,7	6,2	8,5	5,2	2,9
22	8,2	8,9	8,9	6,3	6,6	6,8	5,5	7,2	5,9	7,9
23	9,2	9,1	9,4	9,4	9,1	9,3	8,4	9,4	9,3	9,3
24	6,6	7,4	6,7	7,5	7	6,3	7,2	8,3	5,2	5,9
25	5,2	8,6	6,5	6,2	6	7,2	7,2	7,3	6,3	6,4
26	9,9	9,7	8,8	9,1	9,6	9,6	7,8	9,7	6,7	9,6
27	0,7	0,5	0,7	1	0,6	0	0,4	0,6	8,2	0
28	7,2	8	8,6	9	7,2	8,3	8,6	8	7,9	8,1
29	2	8,2	7,7	0,9	6,1	9,9	8,2	2,4	3,9	8,1
30	9,3	8,2	8,6	5,4	6,4	7,4	8,5	5,3	8	5,7
Rata-Rata	7,57	7,55	7,81	7,22	7,57	7,16	7,31	7,17	7,42	7,38
Rata-Rata	7,56		7,52		7,37		7,24		7,40	

Lampiran 11. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3,860 ^a	4	,965	,237	,917
Intercept	16496,151	1	16496,151	4047,112	,000
Perlakuan	3,860	4	,965	,237	,917
Error	1202,429	295	4,076		
Total	17702,440	300			
Corrected Total	1206,289	299			

a. R Squared = ,003 (Adjusted R Squared = -,010)

Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset 1
A4	60	7,2400
A3	60	7,3650
A5	60	7,3967
A2	60	7,5167
A1	60	7,5583
Sig.		,452

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 4,076.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 12. Data Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	10	10	10	10	9,3	10	10	10	10	9,6
2	10	10	10	9,9	10	9	9,9	9,9	9,9	9,6
3	9,9	9,9	9,8	9,8	7,9	9,9	8,6	9	9,8	9,2
4	9,2	7,8	8,3	8,1	8,9	8,9	8,3	8,6	8,8	8,8
5	6,9	6,7	8,4	7	5,9	5,9	6	6,4	7,5	5,6
6	5,3	6,2	6,5	6,1	6,3	6,7	6,5	6,2	6,4	6,9
7	9,9	5,5	8,7	9,9	6	6,9	9,8	4,1	9,6	8,4
8	6,8	6,4	7,1	6,7	6,8	7	6,4	4,7	6,2	7,3
9	7,8	8,5	3,5	3,3	5,3	8,7	2,8	8,9	8,3	6,3
10	7,3	6,2	8,3	5	5,9	5,4	7,2	5,4	8,5	7,8
11	8	8,5	8,9	8,1	8,1	4,5	3	6,4	8	8,2
12	8,9	7,4	7,6	9,5	6,6	9,3	8,6	9,5	7,2	9
13	7,8	7,2	7,5	7,6	6,7	6,9	7,3	7,2	7,6	7,1
14	9	6,7	5,2	9,1	8,6	6,2	8,2	9,3	9,5	8
15	3,4	4	5,5	4	3,3	4,2	4,2	6,2	5,8	5,6
16	8,9	1,2	8,8	8,4	1,3	1	3,7	6,2	8,3	8,5
17	8,4	7,6	7,6	8,4	8,5	8,3	7,8	8,4	7,9	8,6
18	9,7	9,5	9,6	9,5	9,6	8,6	9,5	3,4	9,5	9,6
19	8,5	6,9	9,2	8,6	9,1	9	8,3	9,2	8,6	7,6
20	8	8,4	7,6	8	8,6	7,3	6,8	8,3	7,5	8,9
21	8,7	7,8	8,4	8,7	8,5	8,9	6,7	9	8,3	6,9
22	4,4	7,3	5	8,1	5,5	6,5	7,4	8,4	9	8,6
23	9,6	9,7	7,5	9,5	9,4	9,3	8,8	9,5	9,5	9,6
24	7,7	8,5	5,8	5,4	5,9	6,5	8,3	7,7	8,4	5,4
25	7,7	8,6	7,2	6,3	3	7,6	7,7	6,6	6,2	6,4
26	9,8	9,6	9,4	9,7	9,4	9,6	9,7	9,6	9,1	9,6
27	8,7	8,5	8,5	8,6	8,7	8,7	9,1	8,7	8,8	8,8
28	8,7	7,4	8,6	9,4	6	8,7	8,6	8,4	8,7	8,5
29	8	8,2	9	9,9	9,6	8,3	4	5,2	4,7	8
30	8,3	7,2	8,5	7,5	6,1	5,5	7,1	6,2	8,7	5,7
Rata-Rata	8,18	7,58	7,88	8,00	7,16	7,44	7,34	7,55	8,21	7,94
Rata-Rata	7,88		7,94		7,3		7,45		8,08	

Lampiran 13. Hasil Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	25,843 ^a	4	6,461	2,072	,085
Intercept	17928,962	1	17928,962	5748,990	,000
Perlakuan	25,843	4	6,461	2,072	,085
Error	919,995	295	3,119		
Total	18874,800	300			
Corrected Total	945,838	299			

a. R Squared = ,027 (Adjusted R Squared = ,014)

Tekstur

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A3	60	7,3183	
A4	60	7,4483	7,4483
A1	60	7,8783	7,8783
A2	60	7,9350	7,9350
A5	60		8,0733
Sig.		,081	,077

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3,119.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 14. Data Uji Hedonik Parameter Warna

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	8,9	9,6	9,3	9,7	9,5	9,6	9,5	10	9,5	8,8
2	8,8	9,8	10	9,6	9,5	9,8	9,7	9,8	9,7	8,9
3	9,5	8,9	9,7	9,8	9,8	9,7	9,4	9,4	9,7	9,8
4	8	8,7	7,6	9,5	7,4	9	8,2	7,5	6,3	8,2
5	7,2	4,6	6,2	4,4	6,4	5,4	5,9	8,3	7	5,7
6	5,9	6,7	6	6,6	7	7,2	6,9	7	6,1	6,9
7	8,3	7,7	8,3	9,9	5,9	6,7	6	8,2	9,7	9,1
8	3,8	4,5	6,3	4,3	6,4	5	5	5	5,3	5,7
9	6,8	6,7	7,4	6,6	6,8	6,6	7	6,7	7,5	7,1
10	7,2	7,2	8	7,4	5,9	5,7	6,2	5,9	7,1	6,3
11	7	6,6	8,2	6,7	7	6,6	6,5	7,1	9	6,5
12	9,1	8,8	8,5	8,4	8,8	8,3	9,3	8,9	8,9	9,3
13	7,5	6,1	6,2	6,3	6,3	6,4	6,7	6,2	6,5	6,3
14	8,2	9	5	6,2	7,9	8,9	7,7	9,5	5,6	8,2
15	5,5	4,7	3,3	7	4,1	5	5,3	6,1	6,5	6
16	7,8	3,4	8,5	6,3	8,9	8,7	2,6	4,7	8,1	8,3
17	7,5	7,3	6,9	7,6	6,5	7,5	7	8	6,3	7,9
18	1	1,2	0,9	2,3	2,9	7,5	0,6	6,5	0,9	8,8
19	8,7	9	9,1	9	8,9	8,7	8,9	9	8,9	8,9
20	7,5	6,5	6,1	7,1	7,1	7	2,6	8,4	6,7	6,6
21	3	4,8	2,8	6	5	4,1	4,2	3,5	5,3	4,8
22	7,4	7,9	9	7,8	6,9	8,2	8,1	6,8	9,3	8,6
23	9	9,5	9,5	9,3	9,4	9,3	9,2	9,6	9,3	9,1
24	8,6	7,4	5,8	8,3	4,7	7	8,4	9,1	7,2	9,4
25	7,6	8,5	7,1	5,6	6	6,3	8,1	5,3	6,2	6,5
26	8,8	9,5	9,4	9,4	9,4	9,7	9,7	9,8	9,5	9
27	9,9	8,3	7,7	7,9	8,4	9,9	7,9	9,2	8,1	9,9
28	8,8	8	8,4	9	7,4	8,7	8	8,7	8,3	8,7
29	2,5	5,5	6,9	3,4	5	3,9	8,8	6,5	7,4	6
30	7,9	8,9	7,7	8	7,5	8,5	8,2	9	7,7	7,1
Rata-Rata	7,26	7,18	7,19	7,31	7,09	7,50	7,05	7,66	7,45	7,75
Rata-Rata	7,22		7,25		7,30		7,36		7,50	

Lampiran 15. Hasil Uji Hedonik Parameter Warna

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5,551 ^a	4	1,388	,376	,826
Intercept	16170,021	1	16170,021	4376,135	,000
Perlakuan	5,551	4	1,388	,376	,826
Error	1090,039	295	3,695		
Total	17265,610	300			
Corrected Total	1095,589	299			

a. R Squared = ,005 (Adjusted R Squared = -,008)

Warna

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset 1
A1	60	7,2167
A2	60	7,2533
A3	60	7,2933
A4	60	7,3450
A5	60	7,6000
Sig.		,340

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 3,695.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 16. Data Uji Hedonik Parameter Aroma

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	10	10	10	10	9,3	7,2	9,3	9,6	7	10
2	9,5	9,8	10	9,6	9,6	9,2	9,7	9,7	9,7	8,1
3	9,8	9,9	9,3	9,5	9,5	9,7	9,7	9,5	9,9	9,4
4	7,6	8,3	7,9	9,3	7,3	7,8	8,8	7,5	7	7,4
5	7,2	6	6,4	5,6	7,1	5,9	5,9	5,9	6,3	5,5
6	5,6	5,4	6,3	6,4	6,3	6,7	6	6,7	6,7	6,1
7	9	5,5	6,3	9,8	3,2	6,9	4,1	2	9,7	5,4
8	5,2	6	5,2	5,2	5,4	4,8	4,9	5,2	6,2	5,6
9	7,1	6,8	7,4	7,3	6,4	6,8	7,2	6,9	7,4	6,5
10	8,3	7,2	8,6	6,7	7,3	7,4	6,3	7,8	5,9	6,8
11	7,6	6,5	7	8	8,4	7,8	7,8	7,4	8,1	6,9
12	8,8	9	8,7	9	8,5	9,2	9,1	9,4	8,9	8,7
13	3,9	4,6	4,3	5,6	5,5	6,6	1,6	4,8	4,5	6,3
14	9	8,6	5,6	6,2	8,5	7,8	7,7	9,7	5,8	8,2
15	5,6	6,8	5,5	5,5	4,6	4,7	4,6	6	5,4	7,1
16	5,2	3,4	8,4	6,4	8,9	1,2	7,5	4,6	8	8,2
17	6,7	6,9	6,1	7,4	6,3	7,2	5,5	7,7	6,1	8
18	6,5	2,9	7,8	5,4	6,3	6	3,9	3,6	5,9	6,4
19	9,3	8,1	9,6	9,3	9	8,8	8,8	9,2	9,1	8,4
20	6,6	5,8	6,9	6,1	6	5,2	3,7	7,5	7,5	5,2
21	5,9	5	5,6	6,3	5,6	5,2	5,7	4,4	5,8	4,7
22	8,1	8,3	8,2	8,7	8,4	9,2	9	8,7	7,7	8,3
23	9	9,4	9,4	9,4	9,2	9,3	9,2	9,6	9,4	9,2
24	7,4	8	6,9	6,6	6	7,5	7,8	8,1	8,4	7
25	7,4	8,5	8,3	6,2	2,7	6,6	8,4	6,2	6,7	6,6
26	9,8	9,8	9,5	9,1	9,6	9,3	9,3	9,3	9,6	9,7
27	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9	9,9
28	7,5	7,4	8,6	8,9	8,7	9,2	9	8,9	7,9	8,4
29	6,3	5,5	7,9	2,8	7,3	4,4	4,6	7,2	6,4	7
30	9	7,4	6,6	4,3	9,1	8,1	9,3	6,1	8,2	6,5
Rata-Rata	7,63	7,22	7,61	7,35	7,33	7,19	7,14	7,30	7,50	7,38
Rata-Rata	7,43		7,48		7,26		7,22		7,44	

Lampiran 17. Hasil Uji Hedonik Parameter Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3,242 ^a	4	,810	,240	,916
Intercept	16275,914	1	16275,914	4811,427	,000
Perlakuan	3,242	4	,810	,240	,916
Error	997,915	295	3,383		
Total	17277,070	300			
Corrected Total	1001,156	299			

a. R Squared = ,003 (Adjusted R Squared = -,010)

Aroma

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset 1
A4	60	7,2233
A3	60	7,2583
A1	60	7,4250
A5	60	7,4433
A2	60	7,4783
Sig.		,509

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 3,383.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 18. Data Uji Hedonik Parameter Rasa

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	7,9	7,5	8,7	10	9,5	10	10	10	6,7	8,5
2	10	5,9	9,7	6,2	9,5	8,8	9,7	9,4	9,8	8,3
3	9,8	9,2	9,8	9,5	9,7	9,5	9,3	9	9,3	9,2
4	7,1	7,8	7,4	8,1	8,1	9	9,2	7,5	7,1	9,1
5	7,3	5,8	6,8	5,2	7,1	5,5	5,6	5,5	6,1	6
6	6,4	6,3	6,1	6,8	6,3	7,3	6,7	6,5	6,4	6,9
7	9,2	9	8,8	9,7	9,5	9,2	9,8	1,3	9,6	3,1
8	5,4	5,9	5,3	5,3	5,8	4,6	4,8	6,4	4,4	5,6
9	6,9	6,7	7,1	7,3	4,8	6,8	7,4	6,8	7,3	6,1
10	8,8	6,5	8,6	6,6	5,1	5,4	6,5	5,9	7,9	6,8
11	8,4	6,5	7,8	8,7	7,5	6,8	8,2	6,4	9,7	7,8
12	6,9	8,7	7,8	9	9,1	9,2	9,3	8	6,7	9,2
13	4,9	5,8	5,4	5,1	6,1	6,3	4,4	5	5,9	5,9
14	8,8	8,4	9,6	6,4	8,4	8,1	7,7	9,6	6,1	8,1
15	6,8	7,2	5,3	5,4	3,6	4,3	7,2	8	7,6	6
16	8,5	4,9	8,8	8,7	8,7	5,3	8,5	4,7	8,4	8,6
17	7,2	7	6,7	6,8	7,3	7	6,8	7,2	5,9	7,8
18	0,7	1,7	7,2	2,3	2,3	2,5	1,8	2,9	6,5	2
19	9,2	9,2	9,1	9,4	9	9,4	9,5	9,2	9,2	9,5
20	6,7	6,9	5,2	6,8	7	4,5	4,4	3,7	6,2	7,5
21	7	8	7,4	7	8	7,8	6,7	7,2	8,9	3,2
22	8,7	7	8,9	7,6	8,1	8,4	8,9	7,9	8,7	8,5
23	9,3	9,3	9,4	9,4	9	9,2	9,1	9,6	9,4	9,2
24	6,5	8,7	8,2	7,4	7,3	8,6	4,3	8,8	9,5	7,5
25	6,4	8,6	8	4,4	4,4	6,9	8,4	6,7	7,5	6,3
26	9,7	9,8	9,6	9,6	9,6	9,8	9,7	9,6	9,6	9,6
27	8,1	9,3	9,2	8,3	9,3	9,9	8,8	9,4	9,2	9,9
28	7,5	6,9	8,6	8,7	6,5	9	7	8,6	8,4	8,7
29	7,4	3,8	7,2	2,1	4,9	5,7	5,3	5,6	8,5	7,5
30	4,7	5,5	6,9	5,5	5,9	7,2	6,9	7,3	7,6	6,7
Rata-Rata	7,41	7,13	7,82	7,11	7,25	7,40	7,40	7,12	7,80	7,30
Rata-Rata	7,27		7,47		7,33		7,26		7,55	

Lampiran 19. Hasil Uji Hedonik Parameter Rasa

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,051 ^a	4	1,013	,282	,890
Intercept	16311,288	1	16311,288	4538,561	,000
Perlakuan	4,051	4	1,013	,282	,890
Error	1060,211	295	3,594		
Total	17375,550	300			
Corrected Total	1064,262	299			

a. R Squared = ,004 (Adjusted R Squared = -,010)

Rasa

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset 1
A4	60	7,2600
A1	60	7,2667
A3	60	7,3233
A2	60	7,4650
A5	60	7,5533
Sig.		,461

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 3,594.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 20. Data Uji Hedonik Parameter Tekstur

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	9,1	9,3	9,2	8,4	8,1	9	9,5	9,4	9,3	9,3
2	10	9,7	9,7	9,4	9,6	2,6	9,7	9,5	9,8	8,3
3	9,9	9,9	9,9	9,8	8,1	9,8	8,8	9	9,8	9,5
4	7,8	7,4	7,9	9,1	8,5	8,7	7,8	6,3	7	9
5	6,7	6,4	6,4	5,3	7,1	7,5	6,9	6,8	4,9	7,4
6	5,8	6,4	6,5	6,3	6,3	7,7	6,7	6,4	6,4	6,9
7	5,9	8,9	3,7	9,8	2,8	6,6	8,5	9	9,7	8,2
8	5	5,8	6	5,3	7	6,7	6,8	6,4	6	7,4
9	5,9	4,4	4,1	7,1	5,4	8	4,6	6,5	5,9	5,6
10	7,4	6,1	8,3	5,2	7,4	5,7	6,6	6,5	7,4	6,9
11	7,2	7,6	7,3	8	8,2	5,5	5,1	6,3	4,6	7
12	8,7	9	8,2	8,9	8,2	9	9,4	8,5	8,5	8,6
13	5,7	4,6	5,3	4,8	5,4	4,9	5,9	4,6	5,5	5,3
14	8,9	8,1	8,8	6,3	7,5	8,1	7,6	9,7	5,9	8,2
15	3,2	6,2	3,8	5,7	1,9	5,1	5,2	8,8	3,5	6,5
16	8,1	1,2	8,7	8,4	3,7	0,8	1,6	4,7	8,4	8,5
17	5,4	5,9	6,2	6	4,5	6,2	5,2	6,3	5,7	7,1
18	1	1,7	3,8	2,3	2	2,4	1,8	2,5	0,7	2,1
19	9,3	6	9,5	8,6	9,1	8,7	8,5	9	8,1	8,7
20	7,9	8,1	7,1	8	7,8	7,9	6,6	7,7	8	7,9
21	7,3	8,3	7,4	7,8	8,6	8,3	6,6	5,9	8,7	7,8
22	8,3	3,6	6,3	6,4	6	6,5	7,8	6,9	8,9	7,9
23	9,6	9,5	9,1	9,4	9,4	9,2	8,6	9,5	9,8	9,4
24	7,5	8,5	6,3	5,3	4,7	6,5	3,7	7,9	7,4	5,1
25	7,1	8,5	8	4,6	3,3	6,8	8,5	7	7,8	6,5
26	9,8	9,8	9,6	9,6	9,7	9,9	9,5	9,8	9,6	9,8
27	8,1	8,8	8,3	8,5	8,8	9	8,9	8,6	8,5	8,8
28	7,8	8,2	8,6	9,1	7,2	9,1	7,7	8,3	8,2	8,9
29	2,4	6,1	5,3	4,3	7,6	8,2	8,7	6,8	3,9	7,5
30	3,8	4,4	5,3	5	5	7,5	5,2	4,9	9,1	7,8
Rata-Rata	7,02	6,95	7,15	7,09	6,63	7,06	6,93	7,32	7,23	7,60
Rata-Rata	6,99		7,12		6,85		7,13		7,42	

Lampiran 21. Hasil Uji Hedonik Parameter Tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10,640 ^a	4	2,660	,617	,651
Intercept	15118,740	1	15118,740	3507,499	,000
Perlakuan	10,640	4	2,660	,617	,651
Error	1271,569	295	4,310		
Total	16400,950	300			
Corrected Total	1282,210	299			

a. R Squared = ,008 (Adjusted R Squared = -,005)

Tekstur

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset 1
A3	60	6,8467
A1	60	6,9867
A2	60	7,1217
A4	60	7,1250
A5	60	7,4150
Sig.		,187

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 4,310.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 22. Data Uji Hedonik Parameter *Overall*

Panelis	A1		A2		A3		A4		A5	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2	U1	U2
1	9,3	7,8	8,9	8,8	7,5	8,9	9,5	9,5	8,9	9
2	10	9,4	9,8	8,6	9,5	5,4	9,7	9,2	9,8	8,5
3	9,5	9,7	9,5	9,5	8,9	9,8	9,4	9	9,5	9,5
4	7,6	7,7	8,5	8,9	7,7	8,3	8,7	6,7	7,8	8,3
5	6,5	5,6	5,8	4,9	6,4	5,5	5,5	5,5	5,1	5,8
6	6,1	6,3	6,8	6,8	6,4	6,9	6,7	6,4	6,7	7,2
7	8,7	9,1	9,6	9,7	9,4	9,1	9,6	8,4	9,6	8,8
8	7	7	6,2	7,4	6,9	6,8	7,4	6,4	7,4	7,5
9	5,8	5,7	5,6	7,2	6,4	6,4	6,8	5,6	7,8	6,1
10	7,5	6,2	8,6	4,5	5,9	5,9	6,7	5,7	7,5	7,2
11	7,7	6,9	7,9	8,5	8,6	6,8	7,7	7,5	9,1	7,4
12	8	9	7,9	9,1	8,8	7,9	9,3	8,4	8,2	9,1
13	5,5	6,3	5,5	4,9	6,2	5,6	6,2	5,9	5,8	5,7
14	8,9	8,3	8,5	6,1	7,3	7,5	7,9	9,5	6	8,3
15	7,3	6,6	4	6,4	3,7	5,8	6	8,3	6,6	7
16	7,9	3,4	8,8	7,2	6,8	4,1	5	4,6	8,4	8,3
17	5,3	5,9	5,5	6	5,6	6,7	4,3	6,5	5,3	7,2
18	1,6	1,4	2,1	1,8	2,3	2,9	2,7	2,9	3,6	3,3
19	9,4	8,1	9,4	9,2	9,2	8,6	9,1	9,5	8,9	8,3
20	6	5,8	5,1	7,2	6,4	5,2	3,9	4,4	7,3	6,1
21	5,1	6,1	6	7,6	7,3	7,2	5,8	5,9	6,6	5,1
22	8,8	6,9	7,6	7,8	7,3	7,6	7,5	7,9	8,5	8,6
23	9,3	9,3	9	9,3	9	9,2	7,7	9,3	9,4	9,4
24	7,5	8,8	6,8	7,3	5,7	7	5,5	8,5	8,4	7
25	5	8,8	8,5	5	4,1	6,8	8,4	7,3	7,2	6,9
26	9,8	9,8	9,7	9,7	9,8	9,8	9,7	9,7	9,7	9,8
27	8,1	9,3	8,6	8,6	8,8	9,4	8,9	9,3	8,8	8,8
28	7,7	7,8	8,3	9,2	6,4	9,2	7,5	8,8	8,1	9
29	5,4	6,2	6,9	5,2	7,5	7,3	6,5	7	6,7	8,8
30	4,2	5,4	5,2	5	4,2	6,2	5,7	6,6	7,5	5,8
Rata-Rata	7,22	7,15	7,35	7,25	7,00	7,13	7,18	7,37	7,67	7,59
Rata-Rata	7,19		7,30		7,07		7,28		7,63	

Lampiran 23. Hasil Uji Hedonik Parameter *Overall*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Overall

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	10,882 ^a	4	2,720	,850	,494
Intercept	15934,483	1	15934,483	4980,080	,000
Perlakuan	10,882	4	2,720	,850	,494
Error	943,895	295	3,200		
Total	16889,260	300			
Corrected Total	954,777	299			

a. R Squared = ,011 (Adjusted R Squared = -,002)

Overall

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset
		1
A3	60	7,0633
A1	60	7,1850
A4	60	7,2583
A2	60	7,3000
A5	60	7,6333
Sig.		,123

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error)
= 3,200.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size
= 60,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 24. Hasil Uji Proksimat V1a Instan Terpilih

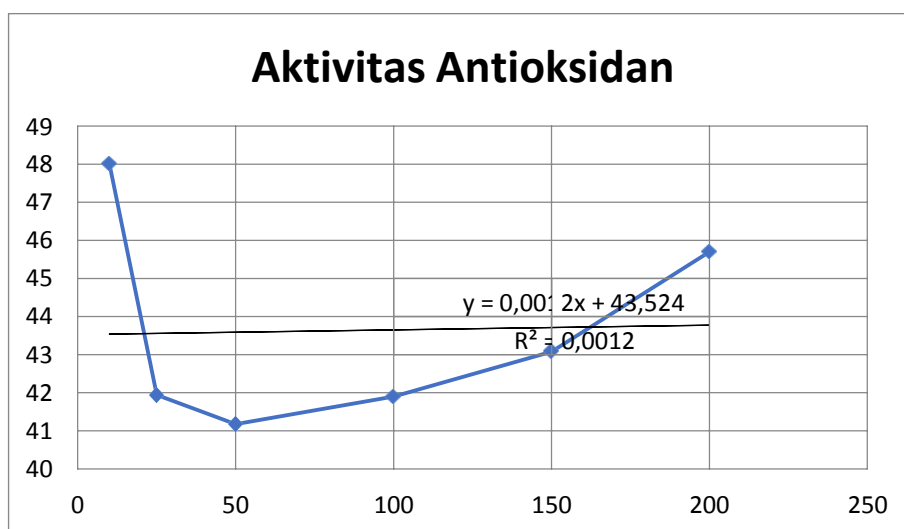
Kode Sampel	Replikat	Kadar Air	Kadar Abu	Kadar Lemak	Kadar Protein	Kadar Karbohidrat
A5	1	4,46%	5,58%	6,08%	15,94%	67,94%
	2	4,49%	5,82%	5,61%	13,38%	70,7%
	Rata-Rata	4,48%	5,84%	5,85%	14,66%	69,17%

Lampiran 25. Hasil Uji β -karoten Vla Instan Terpilih

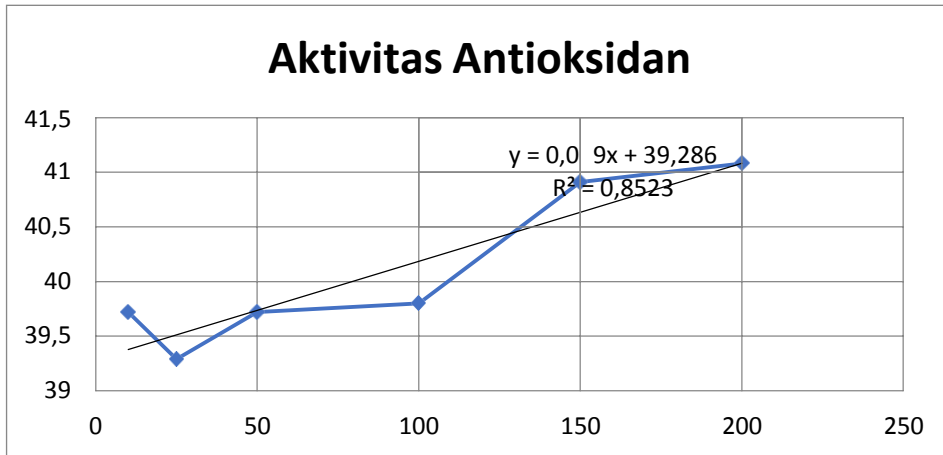
Kode	B.spl (g)	Area	C. spl dari kurva std (ug/ml)	V. Larutan sampel (ml)	β-karoten yg teranalisis (ug/g)	Rata2
A5	1,0274	703,89014	318,6137	5	1550,5824	1525,03
	1,0285	681,68604	308,4414	5	1499,4719	

Lampiran 26. Hasil Data Uji Antioksidan V1a Instan Terpilih

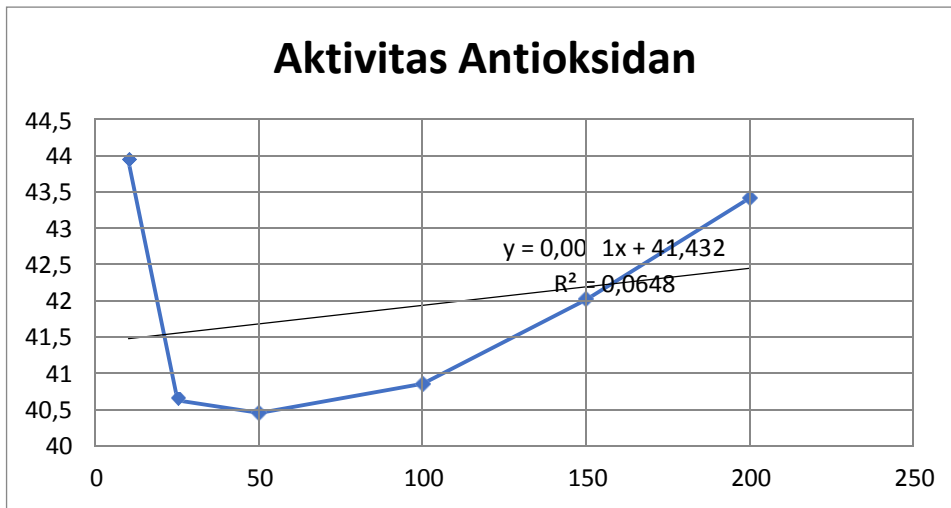
Kode Sampel	Replikat	Konsentrasi Sampel	Absorbansi	%Inhibisi	IC ₅₀
A5	1	10	1,371	48,01	5396,67
		25	1,531	41,94	
		50	1,551	41,18	
		100	1,532	41,9	
		150	1,501	43,08	
		200	1,432	45,7	
		Blanko 1	2,637	-	
	2	10	1,548	39,72	1190,44
		25	1,559	39,29	
		50	1,548	39,72	
		100	1,546	39,8	
		150	1,517	40,91	
		200	1,513	41,08	
		Blanko 2	2,568	-	
	Rata-Rata	10	1,4595	43,92	1680
		25	1,545	40,63	
		50	1,5495	40,46	
		100	1,539	40,86	
150		1,509	42,02		
200		1,4725	43,42		
Blanko Rata-Rata		2,6025	-		



Replikat 1



Replikat 2



Rata-rata

Lampiran 27. Dokumentasi Penelitian



