

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM]. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 tentang Klaim pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta : BPOM.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia Sereal. SNI 01-4270-1996. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2011. Tepung Mokaf. SNI 7622-2011. Jakarta.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2000. Basic Report 16116, Soy flour, full-fat, roasted.
- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrian, Ranti Nur. 2002. Mempelajari Sifat Kimia, Mutu Gizi, Sifat Fisik Dan Organoleptik Bubur Kacang Hijau Instan. IPB. Bogor.
- Ali Khomsan. 2004. Pangan dan Gizi untuk Kesehatan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama .
2004. Prinsip dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Angga, R., Agus ,S., dan Rodiana. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. *Fishtech II* (01) : 53-54.
- Asyad, M. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan* Vol. III, No. 3, November 2016. Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo.
- Astawan, Made. 2008. Sehat dengan hidangan hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astri Januari dan Mudya Afsari, “Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Beras”, Cetakan 2016, hlm. 2, Diakses dari [https://ews.kemendag.go.id/sp2kplanding/assets/pdf/130827 ANL UPK Beras](https://ews.kemendag.go.id/sp2kplanding/assets/pdf/130827_ANL_UPK_Beras).
- Alethea, S. 2019. Formulasi Bubur Instan Mp-Asi Berbahan Baku Sorgum Putih (*Sorghum Bicolor (L.) Moench*) Dan Wortel (*Daucus Caronta L.*) Menggunakan *Design Expert Metode Mixture D-Optimal*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Desrosier, NW. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta : UI Press.
- Demiate, N.D., J.P. Huvenneb, M.P. Ceredac dan G. Wosiacki. 1999. *Relationship Between Baking Behaviour of modified cassava starches and starch chemical structure determined by FTIR spectroscopy. Carbohydrate Polymer*, 148 – 149.
- Diniyah N, Subagio A, Nur R, Sari L, Yuwana, N. 2018. Sifat fisikokimia , dan fungsional pati dari mocaf (*modified cassava flour*) varietas kaspro dan cimanggu. 15(2), 80–90.
- Gismawati, L. 2018. Formulasi Bubur Bayi Instan Dari Tepung Pregelatinisasi Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) Dengan Tepung Kedelai (*Glycine max L. Merr*) Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Graaff PD. 2005. Tepung Kedelai: Bahan Makanan Bergizi untuk Kesehatan. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hariyadi, P. 2015. Pengereng Drum: Cocok untuk pengembangan produk bubur instan. *Food Review Indonesia*. Vol X. No 5. Halaman 45- 49.
- Karim. 2014. Kandungan ADF, NDF, Selulosa, Hemiselulosa, dan Lignin SIlase Pakan Komplit Berbahan Dasar Jerami Padi dan Beberapa Level Biomassa Murbei (*Morus Alba*). Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Koswara S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Jakarta: PT Penebar Swadaya
- Kurniati L.I, dkk. 2012. Pembuatan Mokaf dengan Proses Fermentasi menggunakan *Lactobacillus plantarum*, *Saccharomyce*, dan *Rhizopus oryzae*. *Jurnal Teknik POMITS* 1 (01), 1-6. ITS. Surabaya.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food (Principle and Practices) Second Edition*. New York: Springer.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies. Third Edition*. Woodhead Publishing Limited, England.
- Marjani, A. 2010. Teknologi Pengerengan Drum (*Drum drying*) <http://adimarjani.wordpress.com/2010/09/05/teknologi-pengereng-drum-drum-drying/>. [8Januari2021].
- Mirdhayati, I. 2004. Formulasi dan karakteristikasi sifat-sifat fungsional bubur garut (*Maranta arundinaceae* Linn) instan sebagai makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Insititut Pertanian Bogor.
- Moore, JG. 1995. Drum Drier in Mujumdar, A.S. (ed). *Handbook of Industrial Drying*. New york : Marcel Dekker, Inc.
- Mervina, Clara M. Khustanto, dan Sri Anna Marliyati. 2011. Jurnal penelitian: Formulasi Biskuit Dengan Subtitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clariasgariepinus*) Dan Isolat protein Kedelai (*Glycine max*) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. IPB. Bogor.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, Tien R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Nia Rizky, T.A . 2018. Uji Daya Terima Biskuit Ubi Jalar Dan Tepung Kedelai Sebagai Makanan Alternatif Untuk Anak Autis Serta Kandungan Gizinya. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Panggabean, Mutiara S. 2004. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Pravita Widaksi, Cory., Limin Santoso & Siti Hudaidah. 2014. Pengaruh Subtitusi Ikan Dengan Tepung Daging dan Tulang Terhadap Pertumbuhan Patin (*Pangasius sp*). *Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*. Volume 3 (1) : 304-311.
- Rodiahwati, W. 2011. Mutu Tepung Dan Bubur Instan Ganyong (*Canna Edulis Kerr.*) Hasil Pengerengan Drum. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Salim, Emil. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Lily Publisher. Yogyakarta. 136 hal.
- Sartika, R. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 2, No. 4 : 157.

- Sasmitaloka KS, Widowati S, Sukasih E. 2019. *Effect of Freezing Temperature and Time on Physicochemical Characteristics of Instant Rice. Indonesian Center for Agricultural Postharvest Research and Development [In Process]*.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Subagyo. 2006. Ubi Kayu Substitusi Berbagai Tepung-tepungan. Jakarta: Food Review.
- Tristiarti, K. Praseno dan W. Sarengat. 1988. Penggunaan Tepung Daun Ubi kayu dalam Ransum Ayam Pedaging, Pengaruhnya Terhadap Pemanfaatan Zat Makanan. Pada: *Seminar Program Penyediaan Pakan Dalam Upaya Mendukung Industri Peternakan Menyongsong Pelita V*. Fapet. Undip. Semarang.
- VanSoest P. J. 1976. New Chemical Methods for Analysis of Forages for The Purpose of Predicting Nutritive Value. Pref IX International Grassland Cong.
- Widodo, S. 2001. Pengaruh Suhu dan Lama Perkecambahan Biji Kedelai (Glycine Max) terhadap Mutu Kimia dan Nutrisi Tepung yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, A.M. Syarief. 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor. Hal: 26-31.
- Yoanasari, Q,T. 2003. Pembuatan Bubur Bayi Instan dari Pati Garut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yustisia, R. 2013. Pengaruh Penambahan Telur Terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Komposit: Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Journal of Nutrition College*, 2 (4): 697-703.

LAMPIRAN

Uji Mutu Sensori

Nama :

Tanggal :

Produk : **Bubur instan *modified cassava flour* dengan penambahan tepung ikan lele dan tepung kedelai**

Instruksi :

Dihadapan anda terdapat sampel bubur instan. Berikan nilai mutu sensori terhadap produk berdasarkan warna, aroma lele, tekstur, dan after taste dengan mencicipi masing-masing sampel dan berikan tanda silang (x) pada garis horizontal.

Kode :

Warna 0 |-----| 10
Coklat Kuning

Aroma Lele 0 |-----| 10
Tidak kuat Kuat

Tekstur 0 |-----| 10
Encer Kental

After Taste 0 |-----| 10
Pahit Manis

Komentar :

Uji Segitiga

Prosedur Uji Segitiga

Tujuan uji segitiga adalah untuk menguji apakah ada perbedaan antara dua macam produk bubur instan berbentuk serbuk yang diproduksi dengan kondisi yang sama, formula yang sama, kemasan jenis yang sama namun berbeda dalam waktu pembukaan kemasan

- 1) Sebanyak 1 gram sampel diseduh dengan air hangat (60°C) sebanyak 5 ml, masing- masing sampel diberi kode dan wadah sampel di tempatkan di atas nampan. Tiap nampan pada akhirnya berisi tiga sampel yang berkode dimana dua diantara ketiga sampel tersebut sama dan satu berbeda
- 2) Sebanyak 30 orang panelis disugahi masing-masing 2 nampan, satu nampan setelah yang lain selesai diuji dan diinstruksikan untuk mengidentifikasi sampel yang diuji pada tiap nampan
- 3) Formulir pertanyaan yang digunakan adalah sebagai berikut :

Tanggal :

Nama Panelis :

Produk : Bubur Instan

Instruksi : Isilah dengan tanda “V” dibawah dengan kode contoh yang anda nyatakan berbeda

	Bubu instan			Bubur Instan		
	689	401	177	167	555	370
Penilaian

- 4) Data hasil dilakukan analisa menggunakan tabel uji segitiga

Tabel Uji Segitiga

UJI SEGITIGA

Tanggal :.....
Nama Panelis :.....
Produk : Bubur Instan
Instruksi : Isilah dengan tanda “V” dibawah dengan kode contoh yang anda nyatakan berbeda

	Bubu instan			Bubur Instan		
	689	401	177	167	555	370

Penilaian

Lampiran 2. Hasil Uji Sidik Ragam Organoleptik (Uji Hedonik)

A) Uji Hedonik Warna

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	132.613 ^a	26	5.101	2.309	.006
Intercept	2133.333	1	2133.333	965.552	.000
Sampel	69.947	2	34.973	15.829	.005
Panelis	62.667	24	2.611	1.182	.304
Error	106.053	48	2.209		
Total	2372.000	75			
Corrected Total	238.667	74			

a. R Squared = .556 (Adjusted R Squared = .315)

Post Hoc Test

Warna

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset		
		1	2	3
Formula 3 (177)	25	4.20		
Formula 2 (401)	25		5.24	
Formula 1 (689)	25			6.56
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.209.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

B) Uji Hedonik Aroma

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	147.360 ^a	26	5.668	1.035	.447
Intercept	1642.680	1	1642.680	299.850	.000
Sampel	37.040	2	18.520	3.381	.042
Panelis	110.320	24	4.597	.839	.673
Error	262.960	48	5.478		
Total	2053.000	75			
Corrected Total	410.320	74			

a. R Squared = .359 (Adjusted R Squared = .012)

Aroma

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
Formula 1 (689)	25	3.80	
Formula 3 (177)	25	4.72	4.72
Formula 2 (401)	25		5.52
Sig.		.171	.233

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.478.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Post Hoc Test

C) Uji Hedonik Rasa

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	186.933 ^a	26	7.190	1.570	.087
Intercept	1505.280	1	1505.280	328.744	.000
Sampel	2.880	2	1.440	.314	.732
Panelis	184.053	24	7.669	1.675	.064
Error	219.787	48	4.579		
Total	1912.000	75			
Corrected Total	406.720	74			

a. R Squared = .460 (Adjusted R Squared = .167)

Post Hoc Test

Rasa

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset 1
Formula 1 (689)	25	4.24
Formula 3 (177)	25	4.48
Formula 2 (401)	25	4.72
Sig.		.461

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.579.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

D) Uji Hedonik Tekstur

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	194.773 ^a	26	7.491	1.810	.037
Intercept	2017.613	1	2017.613	487.608	.000
Sampel	49.387	2	24.693	5.968	.005
Panelis	145.387	24	6.058	1.464	.129
Error	198.613	48	4.138		
Total	2411.000	75			
Corrected Total	393.387	74			

a. R Squared = .495 (Adjusted R Squared = .222)

General Linear Model Analysis Of Variance

Post Hoc Test

Tekstur

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
Formula 1 (689)	25	4.04	
Formula 3 (177)	25		5.72
Formula 2 (401)	25		5.80
Sig.		1.000	.890

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.138.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

E) Uji Hedonik Keseluruhan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Keseluruhan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	76.533 ^a	26	2.944	1.013	.471
Intercept	2431.053	1	2431.053	837.011	.000
Sampel	6.587	2	3.293	1.134	.330
Panelis	69.947	24	2.914	1.003	.480
Error	139.413	48	2.904		
Total	2647.000	75			
Corrected Total	215.947	74			

a. R Squared = .354 (Adjusted R Squared = .005)

General Linear Model Analysis Of Variance

**Post Hoc
Test**

Keseluruhan

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset 1
Formula 1 (689)	25	5.36
Formula 3 (177)	25	5.64
Formula 2 (401)	25	6.08
Sig.		.165

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.904.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 3. Hasil Uji Sidik Ragam Organoleptik (Uji Mutu Sensori)

A) Uji Mutu Sensori Warna

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: WarnaM

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	140.133 ^a	26	5.390	1.413	.148
Intercept	2154.720	1	2154.720	564.720	.000
Sampel	67.520	2	33.760	8.848	.001
Panelis	72.613	24	3.026	.793	.727
Error	183.147	48	3.816		
Total	2478.000	75			
Corrected Total	323.280	74			

a. R Squared = .433 (Adjusted R Squared = .127)

**Post Hoc
Test**

WarnaM

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
Formula 3	25	4.16	
Formula 2	25		5.44
Formula 1	25		6.48
Sig.		1.000	.066

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.816.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

B) Uji Mutu Sensori Aroma

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AromaM

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	186.427 ^a	26	7.170	1.320	.199
Intercept	1955.853	1	1955.853	360.083	.000
Sampel	5.947	2	2.973	.547	.582
Panelis	180.480	24	7.520	1.384	.167
Error	260.720	48	5.432		
Total	2403.000	75			
Corrected Total	447.147	74			

a. R Squared = .417 (Adjusted R Squared = .101)

General Linear Model Analysis Of Variance

Post Hoc Test

AromaM

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset 1
Formula 2	25	4.80
Formula 3	25	5.04
Formula 1	25	5.48
Sig.		.337

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 5.432.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

C) Uji Mutu Sensori Tekstur

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	244.587 ^a	26	9.407	2.340	.005
Intercept	2970.453	1	2970.453	738.919	.000
Sampel	51.707	2	25.853	6.431	.003
Panelis	192.880	24	8.037	1.999	.021
Error	192.960	48	4.020		
Total	3408.000	75			
Corrected Total	437.547	74			

a. R Squared = .559 (Adjusted R Squared = .320)

Post Hoc Test

Tekstur

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
Formula 3 (177)	25	5.40	
Formula 2 (401)	25	6.08	
Formula 1 (689)	25		7.40
Sig.		.236	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4.020.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

D) Uji Mutu Sensori Konsistensi

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Konsistensi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	220.400 ^a	26	8.477	3.733	.000
Intercept	1737.613	1	1737.613	765.281	.000
Sampel	146.347	2	73.173	32.227	.000
Panelis	74.053	24	3.086	1.359	.180
Error	108.987	48	2.271		
Total	2067.000	75			
Corrected Total	329.387	74			

a. R Squared = .669 (Adjusted R Squared = .490)

Post Hoc Test

Konsistensi

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset	
		1	2
Formula 1 (689)	25	2.84	
Formula 3 (177)	25		5.72
Formula 2 (401)	25		5.88
Sig.		1.000	.709

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.271.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

A) Uji Mutu Sensori After Taste (Setelah Uji Rasa)

General Linear Model Analysis Of Variance

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: AfterTaste

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	91.200 ^a	26	3.508	.902	.604
Intercept	2809.080	1	2809.080	722.129	.000
Sampel	7.280	2	3.640	.936	.399
Panelis	83.920	24	3.497	.899	.602
Error	186.720	48	3.890		
Total	3087.000	75			
Corrected Total	277.920	74			

a. R Squared = .328 (Adjusted R Squared = -.036)

Post Hoc Test

AfterTaste

Duncan^{a,b}

Sampel	N	Subset 1
Formula 2 (401)	25	5.88
Formula 1 (689)	25	5.92
Formula 3 (177)	25	6.56
Sig.		.257

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.890.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

b. Alpha = 0.05.

Lampiran 4. Tabel Statistik (Jumlah terkecil untuk menyatakan beda nyata pada Uji Segitiga, Sumber: Mayasari, 2017)

Jumlah Penguji	Jumlah terkecil untuk beda nyata tingkat			Jumlah Penguji	Jumlah terkecil untuk beda nyata tingkat		
	5%	1%	0,1%		5%	1%	0,1%
1				33	17	18	21
2				34	17	19	21
3	3			35	17	19	22
4	4			36	18	20	22
5	4	5		37	18	20	22
6	5	6		38	19	21	23
7	5	6	7	39	19	21	23
8	6	7	8	40	19	21	24
9	6	7	8	41	20	22	24
10	7	8	9	42	20	22	25
11	7	8	10	43	21	23	25
12	8	9	10	44	21	23	26
13	8	9	11	45	21	24	26
14	9	10	11	46	22	24	27
15	9	10	12	47	22	24	27
16	9	11	12	48	22	25	27
17	10	11	13	49	23	25	28
18	10	12	13	50	23	26	28
19	11	13	14	52	24	26	29
20	11	13	14	54	25	27	30
21	12	13	15	56	26	28	31
22	12	14	15	58	26	29	32
23	12	14	16	60	27	30	33
24	13	15	16	62	28	30	33
25	13	15	17	64	29	31	34
26	14	15	17	66	29	32	35
27	14	16	18	68	30	33	36
28	15	16	18	72	32	34	38
29	15	17	19	74	32	35	39
30	15	17	19	76	33	36	39
31	16	18	20	78	34	37	40
32	16	18	20	80	35	38	41

Lampiran 5. Bahan Baku Pembuatan Bubur Instan

No.	Bahan	Supplier	Spesifikasi	Gambar
-----	-------	----------	-------------	--------

	Baku	Dan No kontak		
1.	Tepung mocaif	Pa Pantjoro	Warna putih	
2.	Tepung pisang	Tokopedia Gasol Organik Indonesia	Warna coklat muda	
3.	Tepung kedelai	Tokopedia Gasol Organik Indonesia	Warna putih	
4.	Gula kelapa		Warna coklat	
5.	Flavour vanilla VPN 34014	Bpk. Deddy Flavour (0811233567)	Warna putih	
6.	Plum	Toko buah Total	Warna hitam	
7.	Apricot	Toko buah Total	Warna kuning	

8.	Tepung ikan lele	PT. Carmelitha Lestari (Bu Clara)	Warna putih	
9.	Wortel	Supermarket	Warna oren	

Lampiran 5. Foto Produk Perlakuan A1, Perlakuan A2 dan Perlakuan A3



A1



A2



A3