

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington, D.C.
- [USDA] United States Department of Agriculture. 2018. Nutrient database: National nutrient database for standard reference. United States Department of Agriculture.
- Affriyanti, R. 2016. Improvisasi Karakteristik Kue Tradisional Gula Kacang dari Gula Merah Tebu (Kajian Proporsi Kacang Tanah Dan 3 Jenis Sari Jahe) [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amriani. 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat [skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Arsa, M. 2016. Proses pencoklatan (browning process) pada bahan pangan. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana, Denpasar.
- Aryani, T., Isnin, A.U.M., dan Aji, B. 2018. Karakteristik fisik, kandungan gizi tepung kulit pisang dan perbandingannya terhadap syarat mutu tepung terigu. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi* 2(2): 45-50.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2020). Kajian fitokimia dan proksimat tepung kulit pisang musa sapientum dan uji organoleptik pada donat. *Gizi Indonesia*, 43(1): 1–10.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Astuti, R.M. 2015. Proses penyekeban terhadap kematangan buah pisang. Bidang Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Bakrie, Jakarta.
- Astuti, R.M. 2018. Pengaruh lamanya waktu mixing dalam proses pembuatan brownies terhadap kualitas brownies ditinjau dari aspek inderawi. *TEKNOBUGA* 6(1): 51-60.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995 tentang Roti Manis. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Budijanto, S.N., Andarwulan., dan Herawati, D. 2001. Modul Praktikum Kimia dan Teknologi Lipida. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Chiang, P.Y., dan Yeh, A.I. 2002. Effect of soaking on wet milling of rice. *Journal of cereal science* 35: (85-94).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Dewati, R. 2008. *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol*. UPN Press, Surabaya.

- Djunaedi, E. 2006. Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai sumber pangan alternatif dalam pembuatan cookies. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pakuan, Bogor.
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. Patiseri Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta.
- Farmer, F.M. 1896. *The Boston Cooking-School (Cook Book)*. University press, Boston.
- Fathullah, A. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau dari Kualitas Inderawi dan Kandungan Gizi [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Fatmawati, W.T. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies) [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 4(2): 17-29.
- Fridayani, N. (2020, Oktober 20). Apa fungsi gula untuk baking selain sebagai pemanis. *Kompas*. <https://www.kompas.com/food/read/2020/10/20/213418375/>.
- Grotheer, P., Maurice, M., dan Amy, S. (2014, Agustus 5). Sulfites: separating fact from fiction. Institute of Food And Agricultural Sciences (IFAS) [Internet]. <https://www.researchgate.net/publication/239558756>.
- Gavilanes, M.G.A., Katiusk, L.C.A., dan Maria, A.R. 2022. Development of a bioplastic from banana peel. *Ingeniería e Investigación* 42(3): 1-8.
- Hartanto, E.S. 2012. Kajian penerapan SNI produk tepung terigu sebagai bahan makanan. *Jurnal Standardisasi* 14(2): 164-172.
- Hernawati dan Any, A. 2007. Potensi tepung kulit pisang sebagai pakan alternatif pada ransum ternak unggas. Laporan Penelitian Hibah Bersaing, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Imzalfida, M. 2016. Pengaruh substitusi tepung gembili (*Dioscorea Esculenta Linn*) terhadap sifat organoleptik chiffon cake. *Journal Boga* 5(1): 54-62
- Julfan N, Harun, Rahmuyani. 2016. Pemanfaatan kulit pisang kepok (Musa Paradisiaca Linn) dalam pembuatan dodol. *Jom faperta*. 3(2): 1-12.
- Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura (Pisang)*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Ketaren, M.P. 2018. *Kulit pisang sebagai bahan alternatif tepung terigu*. Di dalam: Prosiding Simposium Fisika Nasional (SFN_XXXI), Universitas Negeri Medan; 19 September 2018. hlm 343-349.
- Maulidi, A.J. 2014. Analisa Kandungan Siklamat pada Roti Brownies yang Bermerek dan Tidak Bermerek yang Dijual di Daerah Darmahusada Surabaya [thesis]. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Surabaya.

- May, I.I., Risa, P.A., dan Cokorda, I.R.M. 2019. Substitusi tepung kulit pisang kepek pada pembuatan cake pisang ditinjau dari sifat fisik dan tingkat kesukaan. *Jurnal Bosparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 10(1): 33-43.
- Magoulas, C. 2009. How Color Affects Food choice [disertasi]. Master of Hospitality Administration, Universitas Nevada, Las Vegas, Las Vegas.
- McCurdy, S., Joey, P., dan Grace, W. 2009. *Storing Food for Safety and Quality*. A Pacific Northwest Extension, University of Idaho, Moscow.
- Muhariyani, I.P. 2016. Pendugaan Masa Simpan Brownies Sukun Substitusi Berdasarkan Nilai TBA (*Thiobarbituric Acid*) dan ALT (Angka Lempengan Total) Menggunakan Model Arrhenius [tesis]. Fakultas Pascasarjana, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Klon Bb00105.10 Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurmin., Sri, M.S., Irwan, S. 2018. Penentuan kadar natrium (Na) dan kalium (K) dalam buah pisang kepek (*Musa paradisiaca L.*) berdasarkan tingkat kematangannya. *Jurnal Akademika Kim* 7(3): 115-121
- Prabawati, S.,suyanti., dondy A.S. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan buah pisang. Penyunting: Wisnu Broto, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Putri, Z.S., Wati, R.R., Widyanto R.M., Rahmi, Y., dan Proborini, W.D. 2020. Pengaruh tepung kulit pisang kepek (*Musa paradisiaca L.*) terhadap aktivitas antioksidan dan sitotoksisitas pada sel kanker payudara T-47D. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi* 5(3): 166-147.
- Rois, F. 2012. Pembuatan Mie Tepung Kulit Pisang Kepok (Kajian Substitusi Tepung Kulit Pisang Kepok pada Tepung Terigu dan Penambahan Telur) [skripsi]. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa timur, Surabaya.
- Rosita, V. 2017. Mutu Gizi, Indeks Glikemik dan Sifat Sensori Brownies Sorgum Panggang dengan Penambahan Sekam Psyllium dan Variasi Lemak [skripsi]. Fakultas Sains dan teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Saragih, I.P. 2011. Penentuan Kadar Air pada Cake Brownies dan Roti Two In One Nenas dan Es [skripsi]. Fakultas Tenologi Pangan, Sumatera Utara.
- Siregar, N.S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan* 13(2): 38-44.
- Sumarlin, R. 2021. Kebutuhan energi dan zat gizi. Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Sugiran, G. 2007. Efek pengolahan terhadap zat gizi pangan. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Sugiyanto, C. 2007. Permintaan gula di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan* 8(2): 113–127.

- Sunarwati, D.A. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun terhadap Kualitas Brownies Kukus [skripsi]. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Segundo, C., Román, L., Lobo, M., Martinez, M.M., dan Gómez, M. (2017). Ripe banana flour as a source of antioxidants in layer and sponge cakes. *Plant Foods for Human Nutrition* 72(4), 365–371.
- Setyani, S., Nurdjanah, S., Permatahati, A.D.P. 2017. Formulasi tepung tempe jagung (*Zea mays* L.) dan tepung terigu terhadap sifat kimia, fisik dan sensory brownies panggang. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian* 22(2): 73-84.
- Septiani., Isti.I., Mia,S. 2020. Formulasi whole banana tinggi serat berpotensi mencegah penyakit degeneratif pada lansia (*Musa paradisiaca* l. L.) biskuit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6(2): 160-172.
- Tionika, S.A. 2019. Identifikasi Uji Organoleptik dan Kadar Proksimat pada Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dengan Metode Pengeringan Oven [skripsi]. Universitas Binawan, Jakarta.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instan dan instan. *Binus Business Review* 1(1): 116-125.
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Yulendra, L., dan Muharis, A. 2018. Pemanfaatan kulit pisang untuk pembuatan brokupis (brownies kulit pisang). *Media Bina Ilmiah* 12(12): 667-674.
- Yuliandari, A.D. 2019. Pengaruh Perendaman Larutan Anti Pencokelatan Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Terhadap Kandungan Proksimat dan Kesukaan Panelis pada Tepung Kulit Pisang [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Yunianto, A.E., Lusiana, S.A., Triatmaja, N.T., Utami, S.N., Yunieswati, W.,, dan Lubis, A. 2021. *Ilmu Gizi Dasar*. Yayasan Kita Menulis, Medan.
- Zuhriani, F. 2015. Kualitas Organoleptik Brownies Kukus dari Tepung Beras Hitam [skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis

1. Uji Kimia

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

Cawan porselen yang akan digunakan dioven terlebih dahulu selama 1 jam pada suhu 100-105°C. Cawan didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air selama 20-30 menit dan ditimbang. Sampel yang telah dihaluskan ditimbang sebanyak 2 g (C) dalam cawan yang sudah diketahui beratnya (A) kemudian dioven pada suhu 100-105°C selama 3 jam. Sampel didinginkan dalam desikator selama 30 menit dan ditimbang (B). Setiap tahap diulangi hingga dicapai bobot yang konstan. Pengukuran kadar air dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Kadar Air} = \frac{(A - B)}{C} \times 100\%$$

Keterangan:

A = bobot cawan + sampel sebelum pengeringan

B = bobot cawan + sampel setelah pengeringan

C = bobot sampel

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

Cawan porselen dikeringkan dalam tanur bersuhu 400-600°C, kemudian didinginkan dalam desikator dan ditimbang. Sebanyak 2-3 g sampel ditimbang dan dimasukkan ke dalam cawan porselen. Selanjutnya sampel dipijarkan di atas nyala pembakar bunsen sampai tidak berasap lagi, kemudian dilakukan pengabuan di dalam tanur listrik pada suhu maksimum 550°C selama 4-6 jam atau sampai terbentuk abu berwarna putih. Sampel kemudian didinginkan dalam desikator, selanjutnya ditimbang. Pengukuran kadar abu dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Kadar Abu} = \frac{(B - C)}{A} \times 100\%$$

Keterangan:

A = bobot sampel

B = bobot cawan + abu

C = bobot cawan

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

lemak yang terdapat dalam sampel diekstrak dengan menggunakan pelarut lemak non polar. Prosedur analisis kadar lemak sebagai berikut: labu lemak yang akan digunakan dioven selama 15 menit pada suhu 105°C, kemudian didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air selama 15 menit dan ditimbang. Sampel ditimbang sebanyak 5 g lalu dibungkus dengan kertas timbel, ditutup dengan kapas bebas lemak dan dimasukkan ke dalam alat ekstraksi soxhlet yang telah dihubungkan dengan labu lemak yang telah dioven dan diketahui bobotnya. Pelarut heksan dituangkan sampai sampel terendam dan dilakukan refluks atau ekstraksi lemak selama 5-6 jam atau sampai pelarut lemak yang turun ke labu lemak berwarna jernih. Pelarut lemak yang telah digunakan, disuling dan ditampung setelah itu ekstrak lemak yang ada dalam labu lemak dikeringkan dalam oven bersuhu 100-105°C selama 10 menit, lalu labu lemak didinginkan dalam desikator selama 15 menit dan ditimbang. Tahap pengeringan labu lemak diulangi sampai diperoleh bobot yang konstan. Kadar lemak dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar Lemak} = \frac{(A - B)}{C} \times 100\%$$

Keterangan:

A = bobot labu lemak + lemak

B = bobot labu lemak

C = bobot sampel

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

metode kjeldahl yaitu oksidasi bahan-bahan berkarbon dan konversi nitrogen menjadi amonia oleh asam sulfat, selanjutnya amonia bereaksi dengan kelebihan asam membentuk amonium sulfat. Amonium sulfat yang terbentuk diuraikan dan larutan dijadikan basa dengan NaOH. Amonia yang diuapkan akan diikat dengan asam borat. Nitrogen yang terkandung dalam larutan ditentukan jumlahnya dengan titrasi menggunakan larutan baku asam.

Prosedur analisis kadar protein (AOAC, 2005) yaitu sampel ditimbang sebanyak 0,1-0,5 g, dimasukkan ke dalam labu Kjeldhal 100 ml, kemudian ditambahkan 50 mg HgO, 2 mg K₂SO₄ dan 2 ml H₂SO₄, batu didih, dan

didihkan selama 1,5 jam sampai cairan menjadi jernih. Setelah itu larutan didinginkan dan diencerkan dengan aquades. Sampel didestilasi dengan penambahan 8-10 ml larutan NaOH- Na₂S₂O₃ (dibuat dengan campuran: 50 g NaOH + 50 ml H₂O + 12.5 Na₂S₂O₃·5H₂O). Hasil destilasi ditampung dalam Erlemeyer yang telah berisi 5 ml H₃BO₃ dan 2-4 tetes indikator PP (campuran 2 bagian metil merah 0,2% dalam alkohol dan 1 bagian metil biru 0,2% dalam alkohol). Destilat yang diperoleh kemudian dititrasi dengan larutan HCL 0,02 N sampai terjadi perubahan warna dari hijau menjadi abu-abu. Hal yang sama juga dilakukan terhadap blanko. Pengukuran kadar protein dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Kadar Protein} = \frac{(V1 - V2) \times N \times FK \times 0,014}{W} \times 100\%$$

Keterangan:

V1 = ml HCL

V2 = ml HCL blanko

N = Normalitas (0,013)

FK = Faktor Konversi (6,25)

W = bobot sampel

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). Penentuan kadar karbohidrat dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Karbohidrat (\%)} = 100\% - (\text{Kadar air} + \text{kadar protein} + \text{kadar lemak} + \text{kadar abu})\%$$

2. Nilai Energi (Almatsier, 2009)

Penentuan nilai energi makanan melalui perhitungan dapat dilakukan menurut komposisi karbohidrat, lemak, protein, serta nilai energi makanan tersebut. Penentuan nilai energi dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:
 Nilai energi (Kkal) = (4 Kkal/g x gr kadar karbohidrat) + (4 Kkal/g x gr kadar protein) + (9 Kkal/g x gr kadar lemak).

3. Uji Sensori (Wahyuningtias, 2010)

a. Uji Mutu Sensori

Uji mutu sensori untuk mengetahui intensitas atribut sensori dengan parameter warna dari coklat cerah hingga coklat pekat, aroma dari tidak beraroma pisang hingga beraroma pisang, tekstur dari keras hingga lembut, dan rasa dari tidak manis hingga manis. Panelis yang digunakan dalam pengujian ini adalah panelis semi terlatih sebanyak 30 orang.

b. Uji Hedonik

Uji hedonik yang bertujuan untuk menentukan tingkat kesukaan panelis. Panelis yang digunakan dalam pengujian ini adalah panelis semi terlatih sebanyak 30 orang. Menggunakan skala garis horizontal 0-10 cm, dimana nilai tengah skala garis yang digunakan yaitu 5 cm digunakan sebagai batas netral antara skala tingkat kesukaan >5 cm dan ketidaksukaan <5 cm.

Lampiran 2. Data Uji Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Lemak, Kadar Protein, Kadar Karbohidrat dan Nilai Energi

Perlakuan	Kadar Air (g/100g)	Rerata	Kadar Abu (g/100g)	Rerata	Kadar lemak (g/100g)	Rerata	Kadar protein (g/100g)	Rerata	Kadar karbohidrat (g/100g)	Rerata	Nilai energi (Kkal/100g)
A1B1	14,4117 14,4273	14,42	2,3036 2,3039	2,30	30,9163 30,9945	30,96	8,2527 8,2187	8,24	44,1157 44,0556	44,08	487,92
A1B2	14,1508 14,1669	14,16	2,1681 2,1649	2,17	27,1313 27,3438	27,24	7,8277 7,7939	7,81	48,7221 48,5305	48,62	470,88
A2B1	13,4723 13,4734	13,47	2,4648 2,4629	2,46	32,6620 32,8928	32,78	5,1018 5,1287	5,12	46,2991 46,0422	46,17	500,18
A2B2	15,4522 15,4916	15,47	2,3772 2,3746	2,38	24,0168 23,6799	23,85	7,1927 7,2270	7,21	34,137 34,774	51,09	447,85
A3B1	14,9619 14,9339	14,95	2,8627 2,8835	2,37	30,2509 30,5173	30,38	7,0513 7,2274	7,14	44,8732 44,4379	44,66	480,62
A3B2	12,9082 12,9926	12,95	2,5696 2,5941	2,58	28,2091 28,5363	28,37	7,1973 7,0876	7,14	49,1158 48,7894	48,96	479,73

Perhitungan Nilai Energi dalam 100 g Brownies

$$A1B1 = (4 \text{ Kkal/g} \times 44,08 \text{ gr}) + (4 \text{ Kkal/g} \times 8,24 \text{ gr}) + (9 \text{ Kkal/g} \times 30,96 \text{ gr}) \\ = 487,92 \text{ kkal}$$

$$A1B2 = (4 \text{ Kkal/g} \times 48,62 \text{ g}) + (4 \text{ Kkal/g} \times 7,81 \text{ gr}) + (9 \text{ Kkal/g} \times 27,24 \text{ gr}) \\ = 470,88 \text{ kkal}$$

$$A2B1 = (4 \text{ Kkal/g} \times 46,17 \text{ g}) + (4 \text{ Kkal/g} \times 5,12 \text{ gr}) + (9 \text{ Kkal/g} \times 32,78 \text{ gr}) \\ = 500,18 \text{ kkal}$$

$$A2B2 = (4 \text{ Kkal/g} \times 51,09 \text{ g}) + (4 \text{ Kkal/g} \times 7,211 \text{ gr}) + (9 \text{ Kkal/g} \times 23,85 \text{ gr}) \\ = 447,85 \text{ kkal}$$

$$A3B1 = (4 \text{ Kkal/g} \times 44,66 \text{ g}) + (4 \text{ Kkal/g} \times 7,41 \text{ gr}) + (9 \text{ Kkal/g} \times 30,38 \text{ gr}) \\ = 480,62 \text{ kkal}$$

$$A3B2 = (4 \text{ Kkal/g} \times 48,96 \text{ g}) + (4 \text{ Kkal/g} \times 7,14 \text{ gr}) + (9 \text{ Kkal/g} \times 28,37 \text{ gr}) \\ = 479,73 \text{ kkal}$$

Lampiran 3. Data SPSS Uji Kadar Air *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Kadar Air					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8,617 ^a	5	1,723	2065,213	,000
Intercept	2432,280	1	2432,280	2914589,022	,000
FaktorA	,564	2	,282	337,771	,000
FaktorB	,022	1	,022	26,784	,002
FaktorA * FaktorB	8,031	2	4,016	4811,869	,000
Error	,005	6	,001		
Total	2440,903	12			
Corrected Total	8,622	11			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,999)

Kadar Air				
Duncan ^{a,b}				
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset		
		1	2	3
A3 (40:60)	4	13,9492		
A1 (60:40)	4		14,2892	
A2 (50:50)	4			14,4724
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) = ,001.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.

b. Alpha = ,05.

Kadar Air				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrsi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	6	,0000		
B2 (120)	6		14,1938	
B1 (100)	6			14,2801
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) = ,000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.							
b. Alpha = ,05.							
Kadar Air							
Duncan ^{a,b}							
Interaksi	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
A3B2	2	12,9506					
A2B1	2		13,4729				
A1B2	2			14,1589			
A1B1	2				14,4195		
A3B1	2					14,9479	
A2B2	2						15,4719
Sig.		1,000	1,000	1,000	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) = ,001.							
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.							
b. Alpha = ,05.							

Lampiran 4. Data SPSS Uji Kadar Abu *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: KadarAbu					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,606 ^a	5	,121	1381,056	,000
Intercept	72,668	1	72,668	827660,659	,000
FaktorA	,495	2	,247	2818,241	,000
FaktorB	,089	1	,089	1012,616	,000
FaktorA * FaktorB	,022	2	,011	128,090	,000
Error	,001	6	8,780E-5		
Total	73,275	12			
Corrected Total	,607	11			

a. R Squared = ,999 (Adjusted R Squared = ,998)

KadarAbu				
Duncan ^{a,b}				
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset		
		1	2	3
A1 (60:40)	4	2,2351		
A2 (50:50)	4		2,4199	
A3 (40:60)	4			2,7275
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) = 8,780E-5.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.
b. Alpha = ,05.

KadarAbu				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	6	,0000		
B2 (120)	6		2,3748	
B1 (100)	6			2,5469
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) = 4,789E-5.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.
b. Alpha = ,05.

KadarAbu							
Duncan ^{a,b}							
Interaksi	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
A1B2	2	2,1665					
A1B1	2		2,3038				
A2B2	2			2,3759			
A2B1	2				2,4639		
A3B2	2					2,5819	
A3B1	2						2,8731
Sig.		1,000	1,000	1,000	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) = 8,78E-005.							
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.							
b. Alpha = ,05.							

Lampiran 5. Data SPSS Uji Kadar Lemak *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Kadar Lemak					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	100,035 ^a	5	20,007	606,162	,000
Intercept	10042,818	1	10042,818	304273,620	,000
FaktorA	2,438	2	1,219	36,940	,000
FaktorB	71,622	1	71,622	2169,975	,000
FaktorA * FaktorB	25,974	2	12,987	393,478	,000
Error	,198	6	,033		
Total	10143,051	12			
Corrected Total	100,233	11			

a. R Squared = ,998 (Adjusted R Squared = ,996)

Kadar Lemak			
Duncan ^{a,b}			
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset	
		1	2
A2 (50:50)	4	28,3129	
A1 (60:40)	4		29,0965
A3 (40:60)	4		29,3784
Sig.		1,000	,071
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = ,033.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.			
b. Alpha = ,05.			

Kadar Lemak				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	6	,0000		
B2 (120)	6		26,4862	
B1 (100)	6			31,3723
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) = ,018.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.				
b. Alpha = ,05.				

Kadar Lemak							
Duncan ^{a,b}							
Interaksi	N	Subset					
		1	2	3	4	5	6
A2B2	2	23,8484					
A1B2	2		27,2376				
A3B2	2			28,3727			
A3B1	2				30,3841		
A1B1	2					30,9554	
A2B1	2						32,7774
Sig.		1,000	1,000	1,000	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) = ,033.							
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.							
b. Alpha = ,05.							

Lampiran 6. Data SPSS Uji Kadar Protein *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Kadar Protein					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11,499 ^a	5	2,300	629,774	,000
Intercept	606,580	1	606,580	166103,394	,000
FaktorA	6,931	2	3,466	949,008	,000
FaktorB	,927	1	,927	253,897	,000
FaktorA * FaktorB	3,641	2	1,820	498,478	,000
Error	,022	6	,004		
Total	618,101	12			
Corrected Total	11,521	11			

a. R Squared = ,998 (Adjusted R Squared = ,997)

Kadar Protein				
Duncan ^{a,b}				
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset		
		1	2	3
A2 (50:50)	4	6,1625		
A3 (40:60)	4		7,1434	
A1 (60:40)	4			8,0233
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) = ,004.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.				
b. Alpha = ,05.				

Kadar Protein				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	6	,0000		
B1 (100)	6		6,8318	
B2 (120)	6			7,3877
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) = ,002.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.				
b. Alpha = ,05.				

Kadar Protein					
Duncan ^{a,b}					
Interaksi	N	Subset			
		1	2	3	4
A2B1	2	5,1153			
A3B2	2		7,1425		
A3B1	2		7,1444		
A2B2	2		7,2099		
A1B2	2			7,8108	
A1B1	2				8,2357
Sig.		1,000	,322	1,000	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = ,004.					
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.					
b. Alpha = ,05.					

Lampiran 7. Data SPSS Uji Kadar Karbohidrat *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Kadar Karbohidrat					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	75,006 ^a	5	15,001	387,476	,000
Intercept	33373,957	1	33373,957	862036,817	,000
FaktorA	11,643	2	5,821	150,366	,000
FaktorB	63,167	1	63,167	1631,571	,000
FaktorA * FaktorB	,197	2	,098	2,538	,159
Error	,232	6	,039		
Total	33449,195	12			
Corrected Total	75,238	11			

a. R Squared = ,997 (Adjusted R Squared = ,994)

Kadar Karbohidrat				
Duncan ^{a,b}				
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset		
		1	2	3
A2 (50:50)	4	51,3677		
A3 (40:60)	4		53,1985	
A1 (60:40)	4			53,6440
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) = ,039.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 4,000.
b. Alpha = ,05.

Kadar Karbohidrat				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	6	,0000		
B2 (120)	6		50,4424	
B1 (100)	6			55,0310
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) = ,021.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.
b. Alpha = ,05.

Kadar Karbohidrat						
Duncan ^{a,b}						
Interaksi	N	Subset				
		1	2	3	4	5
A2B2	2	48,9060				
A3B2	2		51,0476			
A1B2	2		51,3737			
A2B1	2			53,8294		
A3B1	2				55,3495	
A1B1	2					55,9144
Sig.		1,000	,148	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) = ,039.						
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.						
b. Alpha = ,05.						

Lampiran 8. Data Uji Mutu Sensori Warna *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	7,2	5,2	8,1	3,1	8,8	2,1	9,4	6,3	7,6	8,7	5,3	9,2
2	3,4	8	2,9	7,5	4	8,3	3,8	9	6,3	7,4	7,2	9,2
3	6	4,5	3,2	4,3	5	4,9	5,4	6	5,4	4,7	4,2	6,6
4	2,1	3,3	2,1	8,7	2,1	7,3	8,2	8,7	8,2	7,3	8,5	8,3
5	5	3,6	4,8	4,9	4,5	4	5,8	7,2	4,8	3,8	6,8	7,6
6	8,8	3,6	2,6	3,1	2,4	3,7	7,9	7,2	3,8	8,5	2,2	4,9
7	4,5	2,2	7,7	2,5	8	7,3	7,4	8,4	8,8	2,5	8,7	9,2
8	1,6	4,3	4,1	4,7	5,6	6,7	8,9	4,8	8,5	5,9	7	6,7
9	6,9	3	5,7	5,3	5,8	7	2,1	7,1	9,2	5,6	8,7	8,2
10	3,6	2,6	3	2,3	7,8	3,5	7,3	3,2	7,9	6,4	7,3	7,4
11	4,2	5,9	4,9	9,1	5,9	6,9	6,6	8,6	8	4,2	7,7	9,1
12	6,6	7	8,3	2	2	6,4	8,2	5,2	7,4	1,8	9,7	9
13	3,3	4,3	4,2	4,3	6,2	5,2	5,8	7,4	7	6,8	6	6,7
14	2,3	0,7	5,6	7,6	7,2	1,5	7	5,1	4,2	4,7	8,3	9,2
15	1,8	0,7	3,3	8,5	4,6	1,8	5,8	4,1	5,5	6,1	8,7	8
16	8,1	8,1	8,1	6,7	9	7,5	9,6	7,4	9,2	9,2	8,3	8,9
17	3,4	4,3	6,8	5,9	7,5	6	8,9	5,9	8,6	5,8	9,3	7,1
18	8	4,1	8,7	7,2	9,2	4,5	9,5	6,7	9,7	3,3	8,4	8
19	4,5	4	4	4,6	4,1	3,9	6,4	6,2	3,3	6,2	8,5	6,3
20	3,2	2,5	5,2	1,9	3,6	4,5	4,2	2,6	6,1	3,9	8	9,4
21	1,8	1,2	1,4	1,9	3,6	6,9	1,6	3,3	1,8	3,8	8,7	8,6
22	3,3	4,8	3,5	5,7	5,2	5,4	7,1	4,2	4	5,5	6,8	5
23	3,4	2,4	1,6	3,5	6,2	6,5	7,6	8,4	9,1	5,4	6,8	9,3
24	2,3	7,2	1,4	6,1	4,5	8,4	5,4	9,7	6,7	8,4	9,5	9,1
25	6,5	3,2	4,8	3	3,8	3,9	6,2	4,6	4,7	3	7,6	5,7
26	2,9	3,4	3,4	2,1	5,8	4,2	8,2	4,3	5,5	7,2	8,3	7,9
27	7,2	6,9	5,8	7,9	8,3	8,5	7	7,4	9,6	4,9	9,5	9,1
28	6,5	2,9	8,2	5,7	1,7	5,5	8,3	4,5	6,5	3,7	9,2	7,4
29	3,7	8,9	4,1	4,4	4,9	6,5	6,8	8,4	4,6	8,1	5,8	8,7
30	3,9	3,5	2,7	5,4	5,8	2,9	2,1	7,6	5,6	5,1	6,8	6,7

Lampiran 9. Data SPSS Uji Mutu Sensori Warna *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Mutu Sensori warna					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	403,675 ^a	5	80,735	19,928	,000
Intercept	12182,427	1	12182,427	3007,004	,000
FaktorA	293,984	2	146,992	36,282	,000
FaktorB	91,809	1	91,809	22,661	,000
FaktorA * FaktorB	17,882	2	8,941	2,207	,112
Error	1434,178	354	4,051		
Total	14020,280	360			
Corrected Total	1837,853	359			

a. R Squared = ,220 (Adjusted R Squared = ,209)

Mutu Sensori warna				
Duncan ^{a,b}				
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset		
		1	2	3
A1 (60:40)	120	4,6467		
A2 (50:50)	120		5,9583	
A3 (40:60)	120			6,8467
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) = 4,051.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.				
b. Alpha = ,05.				

Mutu Sensori warna				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrsi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	180	,0000		
B1 (100)	180		5,3122	
B2 (120)	180			6,3222
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) = 2,691.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.				
b. Alpha = ,05.				

Mutu Sensori warna						
Duncan ^{a,b}						
Interaksi	N	Subset				
		1	2	3	4	5
A1B1	60	4,4050				
A1B2	60	4,8883	4,8883			
A2B1	60		5,4717	5,4717		
A3B1	60			6,0600	6,0600	
A2B2	60				6,4450	
A3B2	60					7,6333
Sig.		,189	,113	,110	,296	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 4,051.						
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.						
b. Alpha = ,05.						

Lampiran 10. Data Uji Mutu Sensori Aroma *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	7,6	8	8,2	8,4	5,7	8,2	8,1	8,7	5,5	9,1	7	9,3
2	3,7	7,1	2,6	2,7	7,3	2,9	7,2	2,1	5,9	3,3	4,9	1,5
3	5,7	6,8	5,1	5,2	5,9	5,4	6	5,3	4,7	8,7	5,8	6,6
4	6,5	9	7,2	7,9	2,1	8,5	7,5	2,6	7,2	7,4	8	8,1
5	5	7,9	7,3	5,6	5,6	7,3	6,9	3	6,5	4,1	5,3	9,7
6	8,8	3,2	7,5	3,3	8,9	2,7	8,4	6,3	8,9	2,5	5,1	7
7	3,6	1,1	5,1	1,9	2,7	2,1	4,1	4,9	2	4,9	2	4,7
8	8,6	5	7,8	4	6,8	7,2	5,5	6,5	4,7	6,4	4,4	5,7
9	8,1	5,8	9,2	6,5	8,2	6,9	7,8	6,7	9,4	5,9	7,8	7,7
10	4,5	1,7	6,1	5,8	6,3	5,7	2,7	7,5	7,3	4	3,9	5,9
11	6,7	8,4	5,9	9,5	5,5	7,9	7,2	7,8	7,3	8,4	6,9	9,7
12	4,1	7,7	8,3	2,8	3,5	8,2	7	5,4	7,3	1,6	9,5	8,9
13	0,5	3,8	2,7	4,9	1,3	5,9	2	8,2	0,5	7,9	0,8	8,4
14	6	2,1	5	8	5,1	1	6,1	5,4	5,8	5,1	6,8	9,3
15	9	1,5	1,6	1,9	6,7	3,4	4,9	7,1	2,1	3,4	9,1	9,3
16	6,9	1	7	0,4	8,3	0,3	9,3	1,1	8,3	0,4	8,9	0,7
17	8,5	7	9	6	5,7	5,8	8	6,6	7,5	5,9	9,1	6,2
18	8,6	7,3	7,2	7,3	5,4	7,3	8,5	7,4	7,8	7,4	7	7,3
19	4,8	6,6	3,3	5,2	4,7	6,4	6,8	5	6,3	5,6	8	5
20	7,9	3,7	6,8	3,6	7,2	4,8	7,5	4,9	6,2	4,6	8,4	9,1
21	1,8	2	2,9	1,7	4,4	7,8	2,4	2,2	7,1	5,1	8,6	8,8
22	3,6	5	5,7	5,9	6,7	5,3	7,1	4,5	5,4	6,2	5,8	5,7
23	3,5	7	2,3	7	5,5	3,9	7	8,3	9	7,8	6,4	8,5
24	2,9	8,3	3	7,7	4,7	9,4	6,1	7,7	7,2	7,8	9,5	9,6
25	5,9	7	5,3	6,9	6	6,1	5,6	6,6	5,2	3,7	4,7	6,8
26	4	7,7	7,5	2,8	7	4,2	8,3	7,2	6,3	6,5	8,4	7
27	8,1	8,3	7,2	8,5	9,9	9,1	7,1	6	9	6,7	9,8	8,5
28	7,5	7,7	8,1	5,8	3,9	6	8,8	6	6,6	5,7	7	6,1
29	6,7	9	6,7	8,3	6,4	8	7,6	8,7	5,8	8,7	5,5	8,5
30	6,8	6,1	6,9	6,8	4,9	6	1,2	7,2	5,9	6,4	6,2	7,1

Lampiran 11. Data SPSS Uji Mutu Sensori Aroma *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Mutu Sensori Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	66,415 ^a	5	13,283	2,725	,020
Intercept	13228,981	1	13228,981	2714,135	,000
FaktorA	33,797	2	16,899	3,467	,032
FaktorB	14,843	1	14,843	3,045	,082
FaktorA * FaktorB	17,774	2	8,887	1,823	,163
Error	1725,433	354	4,874		
Total	15020,830	360			
Corrected Total	1791,849	359			

a. R Squared = ,037 (Adjusted R Squared = ,023)

Duncan ^{a,b}			
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset	
		1	2
A1 (60:40)	120	5,7458	
A2 (50:50)	120	5,9633	5,9633
A3 (40:60)	120		6,4767
Sig.		,446	,073
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 4,874.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.			
b. Alpha = ,05.			

Mutu Sensori Aroma				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	180	,0000		
B1 (100)	180		5,8589	
B2 (120)	180			6,2650
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) = 3,237.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.				
b. Alpha = ,05.				

Mutu Sensori Aroma			
Duncan ^{a,b}			
Interaksi	N	Subset	
		1	2
A1B2	60	5,6800	
A2B1	60	5,7667	
A1B1	60	5,8117	
A3B1	60	5,9983	
A2B2	60	6,1600	
A3B2	60		6,9550
Sig.		,298	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 4,874.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.			
b. Alpha = ,05.			

Lampiran 12. Data Uji Mutu Sensori Tekstur *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	6,2	8	8,6	3,6	8,9	4,5	4,6	8,3	8,7	6,8	7,8	9,1
2	6,9	8,3	3,4	9	7,5	4,6	7	8,9	6,6	5,3	7,9	2
3	5,4	7,4	3,9	5,3	4,8	6	5,1	5,4	5,5	8,5	4,2	4,2
4	3,9	7,9	6,9	5,9	6,8	7,2	8,4	9,6	8,7	7,4	7	6,2
5	6	3	4,8	6,5	6,3	6,9	6,1	5,2	6,9	6,5	6,1	4,9
6	8,6	7,9	7,6	6	8,7	7,8	8,9	8,9	9	8,3	3,7	4,5
7	2,9	8,3	8,7	3,4	8,8	7,9	3,6	4,9	1,3	6,4	8,8	9
8	2,4	3,8	7,1	4,7	2,3	6,8	8,4	4	8	4,5	7,5	5,8
9	7	4,6	9	3,6	9,2	5,7	5,5	4,6	1,8	3,5	5,8	6,4
10	5	3,8	5,4	7	5,1	2,9	9,2	7,6	6,7	4,3	8,2	2,9
11	6,5	9	5,6	9,7	5,6	8,4	6,8	8,9	6,2	8,2	5,1	9,8
12	6,5	9,6	9,6	3,6	7,9	9,3	7,8	9,6	8,3	2,6	7,9	9
13	8,9	6,2	8,6	6,8	8	7,4	6,6	9	9,2	9,1	9,1	9,2
14	4,4	2,1	5,5	7,8	5,4	2	5	4,7	4,9	4,5	7,5	8,9
15	3	1,3	2,8	2,1	3,8	8,6	4,4	3,8	3,3	7,6	8,9	9,3
16	7,8	9,2	8,5	9,1	9,2	8,9	9,5	8,5	6,3	8,8	7,5	9,3
17	9,3	6,6	9	6,8	9,5	6,2	8,1	4	8,1	6,5	9,2	6,6
18	8,2	7,3	7,9	7,4	6,9	7,1	9,3	7,4	8,4	7,4	8,3	7,3
19	6,9	5,3	7,7	5,8	7,1	5,4	7,7	6	7,3	6,3	8,4	4,3
20	7,5	4,1	6,6	4,5	7	5	7,5	4,1	6,8	5,7	7,9	9,7
21	1,8	2,2	2,9	0,7	5	7,2	3	1,9	5,8	3,9	8,5	9,3
22	7,1	4,3	4	5,2	6	5,3	7,4	4,4	6,3	5,3	5,8	5,4
23	2,6	3,5	1,4	3,2	4,8	8	8	8,3	8,1	6,5	3,9	6,3
24	4,4	8,8	1,3	5,4	5,2	9,5	5,8	8,8	7,3	6,5	9,1	9,7
25	6,6	3,9	5,3	3	5,4	6,5	6,1	4,2	4,7	6,3	4,8	7,1
26	7,5	7,8	4,2	5	5,8	6,3	8,2	7,3	6,5	3,1	6,2	6,9
27	8,4	8,3	7,7	7,9	9,1	8,2	6,6	7,5	9,9	8,2	9,8	8,3
28	8,6	7,6	3,8	6,8	6,9	8	7,9	4,7	8	7,1	2,9	9
29	5,6	8	6,1	8	5,7	8	7,6	7,5	5,9	7,7	5,2	8,9
30	6,9	6,3	2,9	6,3	6,8	6,9	2,1	7	4,8	6	5,4	6,7

Lampiran 13. Data SPSS Uji Mutu Sensori Tekstur *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Mutu Sensori Tekstur					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	62,111 ^a	5	12,422	2,953	,013
Intercept	15025,960	1	15025,960	3571,439	,000
FaktorA	47,504	2	23,752	5,645	,004
FaktorB	,348	1	,348	,083	,774
FaktorA * FaktorB	14,258	2	7,129	1,694	,185
Error	1489,369	354	4,207		
Total	16577,440	360			
Corrected Total	1551,480	359			

a. R Squared = ,040 (Adjusted R Squared = ,026)

Mutu Sensori Tekstur			
Duncan ^{a,b}			
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset	
		1	2
0	180	,0000	
B1 (100)	180		6,4294
B2 (120)	180		6,4917
Sig.		1,000	,724

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = 2,794.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.
b. Alpha = ,05.

Mutu Sensori Tekstur			
Duncan ^{a,b}			
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset	
		1	2
A1 (60:40)	120	5,9508	
A2 (50:50)	120		6,6600
A3 (40:60)	120		6,7708
Sig.		1,000	,676

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
 Based on observed means.
 The error term is Mean Square(Error) = 4,207.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.

b. Alpha = ,05.

Mutu Sensori Tekstur				
Duncan ^{a,b}				
Interaksi	N	Subset		
		1	2	3
A1B2	60	5,7817		
A1B1	60	6,1200	6,1200	
A3B1	60	6,4683	6,4683	6,4683
A2B2	60		6,6200	6,6200
A2B1	60		6,7000	6,7000
A3B2	60			7,0733
Sig.		,084	,161	,143

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
 Based on observed means.
 The error term is Mean Square(Error) = 4,207.

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

b. Alpha = ,05.

Lampiran 14. Data Uji Mutu Sensori Rasa *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	7	9	7,4	8,1	8,3	8,2	7,6	8,7	9,1	8,4	8	9,3
2	7,1	9	6,9	8,7	5,3	7,2	7,6	9,1	6,3	5,1	6,8	7,4
3	5,1	7,7	4,8	6	5,6	6,2	5,6	6,3	4,6	8,3	5,3	5,9
4	7,9	7,9	8,3	8,4	8,1	9,8	8,3	9,4	8,7	8,6	8,3	8,5
5	6,5	4,2	7	7,2	7,7	6	5,3	4,9	7,1	6,8	8,9	3,9
6	5,3	6,9	9,2	9,4	8,5	8	7,7	9	9	7,9	6	5,9
7	7,7	7,4	7,6	7	8,8	7,1	7,6	9,5	5,6	3,5	6,4	8,4
8	3,2	5,5	7,5	5,3	7,3	7,1	7,2	6,5	6,9	6	5,7	6,4
9	9,2	5,4	9	5,8	8,2	5,5	4,5	6	2,2	5,9	1,6	6
10	6,7	3,1	8,5	1,6	7	1,7	3,7	6,5	7	6,3	6	3,6
11	7	5,8	7,7	9,7	5,9	7,5	7	8,1	7,3	7,3	6,3	9,7
12	6,6	9,7	9,7	9,8	7,9	9,8	8,8	7,8	9,2	3,5	9,5	9,8
13	9,1	4,2	8,7	7,5	7,6	3,4	7,1	8,7	9,2	9,1	9,3	8,7
14	7,1	2,9	6	7,3	6,8	2,6	6,6	5,5	5,7	5,5	6,7	9,6
15	6,8	1,7	7	6,5	4,8	5,5	6,2	6,6	3,7	5,9	7,1	4,5
16	8,6	6,9	9	9,1	8,3	9	9	8,9	7,7	8,4	8,8	9,5
17	9	7	9	7,1	9,3	6,8	9	7,1	8,8	5,5	5,3	7,1
18	9,2	7,2	8,6	7,2	7,9	7,1	9,6	7,1	8,7	7,1	8,8	7,1
19	7,4	5,5	7	7,1	4,6	6,1	9	8,2	7,5	6,6	9,7	5,3
20	7,1	3,8	6,8	5,6	6,6	6,5	6,9	3,7	6,8	4,4	8,3	9,8
21	1,8	2,1	3,1	2	4,9	6,5	3,3	3,5	4,7	2,9	7	7,6
22	5,4	5	4,2	5,1	5,4	5,2	7,1	4,1	6,5	5,2	6,5	5,3
23	4,2	8	2	8,1	4	7,8	6,3	8,4	4,2	8,1	3,7	8,3
24	2,7	7,9	3,3	8,4	5,3	9,6	6,3	9,8	7,7	7,5	9	9,3
25	6,2	6,5	6,7	6,2	4,2	6,5	5,7	7,5	4,5	5,5	6	4
26	6,3	8	4,3	8	5,5	7,9	6,8	8,3	6,6	8	6,3	7,9
27	7,6	8,7	7,6	8,7	8,8	9,3	8	7,6	9,3	9	9,8	8,8
28	8,8	7,4	8,7	6	8,5	7,2	8,7	7,2	8,1	7,3	8,7	8,4
29	6,1	7,7	7,9	8,8	6,3	8,6	7,7	9,2	6,2	7,4	6,3	8,4
30	3,9	5,1	3,7	7,1	1,4	5,5	3,4	7	4	6,1	6,1	6,8

Lampiran 15. Data SPSS Uji Mutu Sensori Rasa *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Mutu Sensori Rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	29,556 ^a	5	5,911	1,668	,142
Intercept	16933,225	1	16933,225	4777,148	,000
FaktorA	4,619	2	2,309	,652	,522
FaktorB	24,232	1	24,232	6,836	,009
FaktorA * FaktorB	,705	2	,352	,099	,905
Error	1254,799	354	3,545		
Total	18217,580	360			
Corrected Total	1284,355	359			

a. R Squared = ,023 (Adjusted R Squared = ,009)

Mutu Sensori Rasa		
Duncan ^{a,b}		
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset
		1
A1 (60:40)	120	6,6983
A2 (50:50)	120	6,9317
A3 (40:60)	120	6,9450
Sig.		,343

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = 3,545.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.
b. Alpha = ,05.

Mutu Sensori Rasa				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	180	,0000		
B1 (100)	180		6,5989	
B2 (120)	180			7,1178
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) = 2,354.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.
b. Alpha = ,05.

Mutu Sensori Rasa			
Duncan ^{a,b}			
Interaksi	N	Subset	
		1	2
A1B1	60	6,3967	
A3B1	60	6,6667	6,6667
A2B1	60	6,7333	6,7333
A1B2	60	7,0000	7,0000
A2B2	60	7,1300	7,1300
A3B2	60		7,2233
Sig.		,057	,153
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 3,545.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.			
b. Alpha = ,05.			

Lampiran 16. Data Uji Hedonik Warna *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	653	742	749	859	522	964	475	177	894	228	116	591
1	6,8	8,2	8,3	8,2	8,5	8,1	7,7	8,4	8,9	8,1	7,8	8,8
2	3,5	7,9	6	6,3	4	7,3	7,5	3,1	4,3	7,5	7,8	2,7
3	5,1	7,8	4,7	6,5	6,1	6,9	4,8	6,3	5	7,8	4,6	7,5
4	2	4,1	5,1	6,6	4,5	6,5	4,8	4	7,8	7,1	8,3	8,3
5	6,4	3,8	4,9	7,7	6,5	4,6	6,2	5,9	6,6	4,7	7,3	8,4
6	6,1	7,5	8,6	7,3	7,7	4,6	8,1	8,6	8,5	8,3	8,3	6,6
7	7,6	3,7	3,7	3,5	7,4	2,9	7,2	6,9	6,8	2,9	6,9	8,7
8	7,1	5,1	6,7	4,2	6,4	6,4	8,2	5,2	8,4	6,4	7,9	6,5
9	7,5	4,7	8,9	6,2	8,3	7	7,8	7,4	8,9	6,5	7,3	7,3
10	1,8	7,2	4	5,5	1,1	5,3	2,5	6,6	4,2	2,5	5,9	7,3
11	6,8	8,1	7,4	8,9	7,1	8,1	6,4	7,9	8,1	7,8	5,1	9,5
12	8,9	8,4	9,9	3,7	5,3	5,8	9	9,3	8,8	2,3	9,5	6,9
13	8,5	6,5	8,6	7,9	7	7,7	3,1	7,4	3,7	9,3	8,3	7,9
14	7,1	1,6	6,2	8,9	6,4	1,9	7,1	7,8	5,5	4,1	7,9	9,5
15	8	7,4	5,6	4,6	7,2	6,5	5,2	6	3,6	6	8,4	8,5
16	7,9	7,5	9	8,1	9,1	8,1	8,8	6,8	8,6	8,4	8	8,3
17	9,8	5,7	8,4	5,4	8,9	5,7	9	6,1	8,1	5,6	8,6	6,4
18	6,1	5,2	7,3	7,1	5,5	5,6	6,8	6,6	7,1	5	7,3	8,1
19	5,1	4,2	7	4,6	6,6	4,2	9,2	6,2	6	6,5	9,3	6,1
20	5,4	6,2	5,6	5	5,1	7	5	4,9	6,2	4,6	6,7	9
21	2,6	2,1	2,2	1,8	4,2	7,4	3,3	3,6	3,1	4,6	8,1	8,5
22	7,2	4,4	4,8	4,9	6,3	5	6,6	4,7	7	5	6,8	4,3
23	3,4	6	2,9	6,4	6,4	5,4	7,6	7,9	8,8	7,2	7,8	9,3
24	2,3	8,5	1,7	7	3,8	9,5	6	8,8	8,3	8,5	9,2	9,2
25	6,3	4	5,6	3,8	4,4	5,2	5,8	4,7	5,2	7	5,9	6,4
26	7,8	2,9	6,2	4,4	7,6	4,9	8,2	5,1	7	7	7,6	7,2
27	8,5	8,7	9	9	9,4	6,8	7,8	9	8,6	7,8	9,7	8,6
28	6,7	4,8	6,7	6,1	7	5,3	8,6	5,2	8,6	4,5	9	7,9
29	2,8	7,7	5,4	8,4	3,6	8,9	5,6	9,2	5,5	7	5,7	8,5
30	7,5	5,7	5,6	6,1	2,6	6,1	7,1	3,7	7	5,3	5,2	6

Lampiran 17. Data SPSS Uji Hedonik Warna *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Hedonik Warna					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	100,387 ^a	5	20,077	5,960	,000
Intercept	15147,664	1	15147,664	4496,630	,000
FaktorA	58,645	2	29,323	8,704	,000
FaktorB	29,127	1	29,127	8,646	,003
FaktorA * FaktorB	12,614	2	6,307	1,872	,155
Error	1192,509	354	3,369		
Total	16440,560	360			
Corrected Total	1292,896	359			

a. R Squared = ,078 (Adjusted R Squared = ,065)

Hedonik Warna			
Duncan ^{a,b}			
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset	
		1	2
A1 (60:40)	120	6,0692	
A2 (50:50)	120	6,3583	
A3 (40:60)	120		7,0325
Sig.		,223	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = 3,369.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.
b. Alpha = ,05.

Hedonik Warna				
Duncan ^{a,b}				
Faktor B Konsentrsi sukrosa dalam brownies	N	Subset		
		1	2	3
0	180	,0000		
B1 (100)	180		6,2022	
B2 (120)	180			6,7711
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) = 2,246.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.
b. Alpha = ,05.

Hedonik Warna			
Duncan ^{a,b}			
Interaksi	N	Subset	
		1	2
A1B1	60	5,9700	
A2B1	60	6,1450	
A1B2	60	6,1683	
A3B1	60	6,4917	
A2B2	60	6,5717	
A3B2	60		7,5733
Sig.		,112	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 3,369.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.			
b. Alpha = ,05.			

Lampiran 18. Data Uji Hedonik Aroma *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	6,1	8	8,2	8,2	8,5	8	7,4	8,3	8,8	8,1	7,3	8,8
2	6,4	7,3	6	7,4	7,1	6,3	6,8	7	6,3	8,3	6,9	7
3	5,8	7,4	4,7	6,8	5,5	6,7	4,6	6,1	4,8	7,9	5,2	7,7
4	4,6	6,9	5,2	7,9	4,5	9	4,9	3,9	5	7,1	4,9	7,1
5	5,4	7,4	6,6	7,3	6,5	6,2	6,4	3,8	7,1	5,1	6,1	8,5
6	8,3	7,2	7,6	6,3	6,6	5,5	8,2	7,3	8,4	6,6	5,7	5
7	6,4	2,4	6,8	2,8	8,4	5	8,2	4,1	8	5	3,6	6,5
8	8,3	5,4	7,9	4,7	7,7	6,7	7,3	5,2	5,2	6,9	8	6,7
9	7,4	5,1	8,8	6	8,3	7	6,1	7,1	8,9	6,5	7,4	6,6
10	3,3	4,4	7,2	7,2	7,1	2,5	5	7,8	5,2	4,2	6,6	2,6
11	7,1	6,7	7,7	8,9	7,6	8,8	5,7	8	8	8,1	5,2	8,8
12	7,9	7,2	9,5	3,6	4,5	7,6	8,8	7,7	6,8	2,9	9,5	6,7
13	8,3	6,8	8,6	8,4	8,2	7,8	2,9	7,9	8,1	9,1	7,5	8,3
14	5,9	0,9	5,5	9,1	5,2	1,2	6,5	7,3	6,1	4,9	6,2	9,1
15	7,4	7,4	2,6	5,8	5,2	6,5	4,2	6,7	2,8	6,1	8,8	4,7
16	8,4	6,6	7,2	7,7	8,3	7,6	9,5	7,7	9	8,4	7,4	7,8
17	9,5	5,8	8,9	5,6	8,9	5,9	8,4	6,1	8,6	5,6	5,7	5,8
18	6,5	5,6	8,1	5,4	6,6	6	9,1	6,2	7,7	5,4	6,9	7,2
19	6,9	6,1	7,5	5,1	6,8	6,5	9,3	4,3	6,8	6,5	9,3	5,4
20	6	7	5,9	6,6	5,8	7,5	5,9	5,3	5,9	6	7	9,4
21	3,6	1,6	2,6	2,9	5,6	6,8	2,2	2,5	7,3	3,3	8,2	7,7
22	7,3	5,2	6,1	5,5	6,9	5,4	6,7	5	4,6	5	4	5,1
23	6	7	5,3	7,2	7	7	8	8,3	8,7	7,5	6,4	8,4
24	3,1	8,9	3	8,4	5	9,2	5,6	7,9	8	7,9	8,4	9,7
25	6,4	6,8	5,6	6	5,5	5,4	6,3	5,6	5,3	6,9	5,9	6,5
26	8	4,8	7,4	4,6	8,1	5	8,2	5,1	4,7	5	3,4	5
27	7,8	9,3	9,8	9,6	9	5,9	8,5	6,9	8,6	8,4	9,9	7,8
28	8,3	6,9	7,7	6,9	7,2	6,7	8,5	6,1	8,4	6,6	6,8	7,8
29	6,9	6,5	6	7,6	5,2	8,1	5,7	9	5,9	7,5	6,9	8,7
30	7,6	6,4	7,4	6,5	3,6	6,7	1,9	5,6	3,7	5,9	5,5	6,3

Lampiran 19. Data SPSS Uji Hedonik Aroma *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Hedonik Aroma					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8,202 ^a	5	1,640	,564	,727
Intercept	15648,617	1	15648,617	5384,587	,000
FaktorA	3,856	2	1,928	,663	,516
FaktorB	1,237	1	1,237	,426	,515
FaktorA * FaktorB	3,110	2	1,555	,535	,586
Error	1028,790	354	2,906		
Total	16685,610	360			
Corrected Total	1036,993	359			

a. R Squared = ,008 (Adjusted R Squared = -,006)

Hedonik Aroma		
Duncan ^{a,b}		
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepok kuning	N	Subset
		1
A2 (50:50)	120	6,5125
A1 (60:40)	120	6,5275
A3 (40:60)	120	6,7392
Sig.		,336
The error term is Mean Square(Error) = 2,906.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.		
b. Alpha = ,05.		

Hedonik Aroma			
Duncan ^{a,b}			
Faktor B Konsentrsi sukrosa dalam brownies	N	Subset	
		1	2
0	180	,0000	
B1 (100)	180		6,5344
B2 (120)	180		6,6517
Sig.		1,000	,425
The error term is Mean Square(Error) = 1,937.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.			
b. Alpha = ,05.			

Lampiran 20. Data Uji Hedonik Tekstur *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	5,7	7,8	8,3	5,9	8,6	7,9	7,5	8,3	8,9	6,4	8,2	8,7
2	7,5	9	7,6	8,7	6,6	4,8	7,4	9,2	7	3,3	8,9	3,8
3	5,6	7,6	5,1	6,3	5,2	7,1	5,4	6,3	5,5	7,6	4,8	7
4	2,7	6,8	6,2	6,8	4,8	8,2	7,1	9,8	8,6	9	5,1	8,7
5	5,1	5	5,6	7,9	5,4	8,2	4,8	5,6	4,9	7	6,1	4,4
6	7,3	4,1	9,6	4,4	6,6	7	9,4	8,3	8,4	7,7	1,6	3,9
7	3,6	7,5	7,9	4,1	9,1	4,1	4,1	5,7	2,5	3,9	7,9	8,8
8	3,4	4,8	6,3	4	3,5	6,3	8,9	4,1	8	5,1	6,1	6,6
9	8	4,5	8,8	3,9	9,4	5,6	6,9	4,8	3,3	4	5	5,4
10	4,7	6,2	5,9	5,6	3,3	4	8,4	8	6,1	6,2	5,2	1,7
11	6,3	6,9	8,1	8,4	6,2	8,5	6,2	8,7	7,8	7,9	5,3	8,8
12	6,7	7,5	9,5	3,6	6	7,5	7,2	9,1	8,8	3	9,6	6,7
13	8,5	7,1	8,7	8,5	7,8	8	2,6	8,4	8,6	8,9	7,8	8,6
14	5	1,8	6	8,2	3,6	2,5	5,6	7,3	5,2	4,4	7,5	9,6
15	5,9	7,8	3,7	4,1	5,8	6,5	3,8	7	3,7	5,9	8,5	8,6
16	7,1	7,4	7,9	8	8,9	7,7	9,8	8	6,8	8	6,3	7,8
17	9,8	6,5	8,7	6,7	9,1	6	7,2	4,4	8,9	6,1	8	7
18	8,8	5,6	8,2	5,4	6,2	6	8,1	6,2	6,7	5,4	7,2	7
19	8	5,3	8,4	5,1	6,9	6	9,4	6,5	8	6,6	9,2	3,9
20	5,6	6,9	5,9	6,9	5,7	7,5	5,8	5,9	5,9	6,7	5,8	9,6
21	3,2	2,7	3,1	1,3	5,7	6,8	3	2,6	4,8	3,4	8,2	8,2
22	7,4	5,2	4,5	5,1	5,5	6,2	6,8	4,6	6,9	5,1	6,4	4,9
23	2,8	4,6	2,3	5,1	4,5	6,8	6,3	8,3	8,1	5,9	5,1	6,6
24	3,9	9,6	2,2	6,1	5,6	8,5	7	9,5	6,5	6,1	9,5	9,7
25	6,8	6,1	6,1	4,4	4,4	6,8	6,7	6,3	5,6	7	4,4	6,8
26	7,9	5,1	5,1	5,2	7,3	5	8,3	5,2	6,7	5,6	7,2	6,4
27	8,6	7,6	8,6	9,4	9,4	8,1	8	8,2	9,9	7,9	9,8	8,4
28	5,3	7,2	5	7,5	5,5	8,3	6,1	6,9	8,2	7,8	4,7	9,5
29	5,5	6,8	5,7	8,9	4,5	7,2	5,6	8,2	5,6	7,1	6,4	7,4
30	7,1	6,9	3	5,4	3	5,5	1,2	4,5	4,2	5,6	5,5	6,5

Lampiran 21. Data SPSS Uji Hedonik Tekstur *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Hedonik Tekstur					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21,295 ^a	5	4,259	1,212	,303
Intercept	15013,042	1	15013,042	4273,633	,000
FaktorA	12,295	2	6,147	1,750	,175
FaktorB	6,032	1	6,032	1,717	,191
FaktorA * FaktorB	2,968	2	1,484	,422	,656
Error	1243,583	354	3,513		
Total	16277,920	360			
Corrected Total	1264,878	359			
a. R Squared = ,017 (Adjusted R Squared = ,003)					

Hedonik Tekstur		
Duncan ^{a,b}		
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepek kuning	N	Subset
		1
A1 (60:40)	120	6,2050
A2 (50:50)	120	6,5267
A3 (40:60)	120	6,6417
Sig.		,089
The error term is Mean Square(Error) = 3,513.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.		
b. Alpha = ,05.		

Hedonik Tekstur			
Duncan ^{a,b}			
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset	
		1	2
0	180	,0000	
B1 (100)	180		6,3283
B2 (120)	180		6,5872
Sig.		1,000	,109
The error term is Mean Square(Error) = 2,342.			
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.			
b. Alpha = ,05.			

Lampiran 22. Data Uji Hedonik Rasa *Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	653	742	749	859	522	964	475	177	894	228	116	591
1	7,6	9	8,4	7,9	8,5	9	8	9,2	8,8	9,3	8	9,4
2	6,2	7,4	8,9	6,8	7,4	7,4	6,7	9,1	6,4	8	8,4	5,9
3	5,7	7	4,8	6,9	5,8	7,3	4,7	6,4	4,9	7,5	5,6	7,5
4	3,2	2,7	8,1	4,1	5,6	4,6	5,3	4,1	7,2	7,5	4,5	5,6
5	5,1	4,3	4,4	7,4	4,4	7	6,5	6,5	6,1	3,6	3,6	4,9
6	5,2	6,5	1,9	3,3	2,1	5,9	6	7,4	8,4	7,5	3,1	5,9
7	8,1	4,9	4,5	5,6	7,6	7,8	7,3	7,4	6,9	5,4	4,1	7,1
8	4,6	5,7	6,9	4,8	3,9	6,7	6,2	5,7	6,8	6,3	4,5	6,7
9	9,5	6,1	8,8	6	8,5	6,3	5,2	6,5	5	6	6,2	6,7
10	4	2,3	7,3	2,7	5,8	1,8	6,5	7,9	4,7	5,1	6,3	0,9
11	6,8	6,9	8,5	8,5	7,1	8,3	6,8	8,7	7,9	7,8	5,3	8,6
12	9,7	3,6	9,7	3,5	6	7,6	9,1	7,8	5,7	2,9	9,8	6,7
13	8,1	7,1	8,3	8,9	8,5	7,8	7,8	8,8	8,2	9,1	7,6	8,5
14	4,9	2,3	5,8	8,9	5,2	2	5,3	6,9	6,9	5,5	5	9,4
15	6,5	7,9	1,6	5,7	6,2	6,4	6,2	6,2	3,2	5,9	6,7	6
16	8,1	7,7	6,7	8,3	9,7	7,9	9,1	3,6	7,3	8,5	6,9	7,8
17	9,7	5,5	8,7	6,2	9	5,4	6,7	5,7	9,4	5,9	3,7	6,3
18	9,2	5,4	7,7	5	6,5	5,7	7,6	5,8	7,7	5	7,7	6,9
19	8,5	5,2	9	3,9	6,4	5,2	9,5	2,7	8,6	5,2	9,4	3,8
20	5,6	7,2	5,7	6,7	5,1	7,4	5,8	6,6	4,9	6,4	5,8	9,6
21	3,7	2,7	2,9	1,9	4,9	6,6	3,6	3,7	5,7	4,3	8,2	6,3
22	7,5	5,2	4,7	5,3	5,5	5,6	5,2	5	5,7	5,5	5,3	5,4
23	3,7	7,6	3,8	8,2	6,5	8	7,6	7,6	6,4	7,6	6,4	7,7
24	5,4	9,7	4,7	7,3	7,9	7,7	6,4	8,5	8,4	5,6	6,4	8,7
25	5,6	4,8	4,2	6,7	5,4	3,9	5,2	5,5	5	7	4,8	7
26	8	6	5	5,2	7,4	4,5	5,8	5,1	6,5	5,5	5,8	6,4
27	7,9	9,2	9,5	9,6	9,7	6,9	8,5	9	9,9	7,9	9,8	8
28	8,5	7	7,5	6,5	7,4	7,7	7,5	5,9	8,5	6,3	7,3	7,8
29	6,4	8,4	7,2	8,2	6,5	7,9	6	9,1	6	7,7	7,8	8,4
30	7,4	6,7	4,5	6,3	6,3	6,1	2,7	6,5	2,9	6,5	4,9	6

Lampiran 23. Data SPSS Uji Hedonik Tekstur *Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Hedonik Rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,567 ^a	5	,913	,274	,927
Intercept	15059,574	1	15059,574	4512,214	,000
FaktorA	4,004	2	2,002	,600	,549
FaktorB	,001	1	,001	,000	,986
FaktorA * FaktorB	,561	2	,281	,084	,919
Error	1181,480	354	3,338		
Total	16245,620	360			
Corrected Total	1186,046	359			

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

Hedonik Rasa		
Duncan ^{a,b}		
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepek kuning	N	Subset
		1
A1 (60:40)	120	6,3200
A2 (50:50)	120	6,5242
A3 (40:60)	120	6,5592
Sig.		,343

The error term is Mean Square(Error) = 3,338.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.
b. Alpha = ,05.

Hedonik Rasa		
Duncan ^{a,b}		
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset
		1 2
0	180	,0000
B1 (100)	180	6,4661
B2 (120)	180	6,4694
Sig.		1,000 ,983

The error term is Mean Square(Error) = 2,225.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 180,000.
b. Alpha = ,05.

Lampiran 24. Data Uji Hedonik *Overall Brownies*

No.	A1				A2				A3			
	B1		B2		B1		B2		B1		B2	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
1	8	8,5	8,4	6,9	9,1	8,2	8,3	8,8	8,9	8,7	7,9	8,9
2	5,3	7,5	7	8,4	7,1	7,5	6,9	8,2	6,2	6,5	7,2	5,2
3	5,5	7,8	5	6,5	4,8	7,1	5	6,4	5	7,8	4,7	8
4	4,7	4,9	7,1	6,5	5,5	6,1	5,5	4,4	7,4	7,5	5,1	5,9
5	5,9	5,3	5,9	6,7	6,1	6,5	5,9	6	6,4	4,6	5,6	5,6
6	6,1	5,1	5,5	5	4,6	5,5	7,3	8	8,3	6,9	3,4	5,4
7	8,1	6	5,8	4,1	8,9	5,7	7,3	6,2	5,2	4,5	6,2	5,4
8	5,3	6	6,5	5	5,1	7	6,8	5,3	6,1	6,4	6,2	6,7
9	8,8	5,4	9,4	5,7	7,9	7,1	5,2	6	5	7,2	6,3	5,9
10	5,1	1,5	6,4	1,8	5	1,4	5,8	7,8	6	5,8	7,7	0,5
11	7	6,9	8,3	8,4	7,2	8	7,1	8,5	8,2	7,6	5,4	8,6
12	10	5,6	9,7	3,3	5,4	5,6	9,1	6,3	5,2	3,9	9,7	5
13	8,6	7,3	9	9,6	8,4	8,4	7,6	9,5	8,2	9,5	7,7	9,1
14	6,5	1,4	4,8	8,9	5,7	1,7	6,5	7,2	6	4,9	6	9,4
15	6,7	7,8	4,1	5,1	6,6	6,3	5,2	5,6	4	5,8	7,6	6,9
16	7,7	7,7	8,1	8,5	9	7,9	9,7	7,1	6,3	6,9	7	7,4
17	9,7	6,1	8,3	5,9	8,7	5,5	6,8	5,2	9,2	5,9	6,5	6,1
18	9,1	5,2	9,3	5,5	6,7	5,7	6,7	6,1	7,1	5,1	6,6	6,8
19	9,4	6	9,6	5,1	7,3	5,7	9,9	4,8	9	6,1	9,8	5,1
20	5,9	7,2	5,7	6,1	5,5	7,3	5,5	6,1	5,5	6,7	6,3	9,5
21	3,4	1,7	2,9	2,9	5,4	7	3,7	2,9	6	3,5	8,9	7,2
22	7,7	5	5,5	4,8	6,1	6	6,2	4,7	5,8	5,3	5,5	5,4
23	3	6,6	1,7	6,8	4,6	7,1	6,4	8	8,4	7,2	5,1	8,1
24	3,8	9,7	3	6,7	5,8	8,3	6,3	8,9	8,1	6,1	8,2	9,7
25	6,1	5,5	4,7	5	4,7	5,4	6,3	5	4,9	6,9	5,3	7,5
26	7,8	6,3	5	5,3	7,6	5,3	6,2	5	6,4	5,2	5,7	6,9
27	8,8	8,1	9,8	9	9,5	8,2	7,9	8,1	9,9	8	9,8	8,1
28	7,2	6	7	6,1	7	6,7	7,4	5,1	7,9	7,5	6,8	8,6
29	6,5	7,5	7,2	8,4	6	7,7	6,4	8,8	6,3	7,2	7,3	8,6
30	6,9	6,1	4,4	5,9	4,5	5,5	2,3	5,2	5,6	5,4	4	5,8

Lampiran 25. Data SPSS Uji Hedonik *Overall Brownies*

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Hedonik Overall					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7,272 ^a	5	1,454	,483	,789
Intercept	15272,464	1	15272,464	5069,986	,000
FaktorA	5,038	2	2,519	,836	,434
FaktorB	,374	1	,374	,124	,725
FaktorA * FaktorB	1,860	2	,930	,309	,735
Error	1066,364	354	3,012		
Total	16346,100	360			
Corrected Total	1073,636	359			

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

Hedonik Overall		
Duncan ^{a,b}		
Faktor A Substitusi tepung kulit pisang kepek kuning	N	Subset
		1
A1 (60:40)	120	6,3775
A2 (50:50)	120	6,4967
A3 (40:60)	120	6,6658
Sig.		,228
The error term is Mean Square(Error) = 3,012.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 120,000.		
b. Alpha = ,05.		

Hedonik Overall		
Duncan ^{a,b,c}		
Faktor B Konsentrasi sukrosa dalam brownies	N	Subset
		1 2
0	179	,0000
B1 (100)	180	6,4811
B2 (120)	180	6,5456
Sig.		1,000
The error term is Mean Square(Error) = 2,012.		
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 179,665.		
b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.		
c. Alpha = ,05.		

Lampiran 27. Formulir Isian (*Scoresheet*) Uji Hedonik

Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Produk : **Brownies panggang tepung kulit pisang kepok kuning**

Intruksi :

Dihadapan anda terdapat sampel formulasi brownies panggang tepung kulit pisang kepok kuning. Berikan penilaian intensitas karakteristik berdasarkan parameter rasa dan aroma, masing-masing sampel dengan memberikan tanda garis vertical (|) atau tanda silang (x) pada garis horizontal.

Kode

Sampel:....

Warna 0 |-----| 10

Sangat tidak suka

Sangat suka

Aroma 0 |-----| 10

Sangat tidak suka

Sangat suka

Tekstur 0 |-----| 10

Sangat tidak suka

Sangat suka

Rasa 0 |-----| 10

Sangat tidak suka

Sangat suka

OverAll 0 |-----| 10

Sangat tidak suka

Sangat suka

Komentar :

Lampiran 28. Dokumentasi Penelitian

