

DAFTAR PUSTAKA

- Abulais, D.M. *et al.* (2022) “Uji Proksimat (Kadar air, Kadar Abu, Kadar Serat) dan Kadar Polifenol Dari Kulit Kopi Asal Wamena,” *AVOGADRO Jurnal Kimia*, Volume 6, Nomor 2, 6(November), pp. 69–74.
- Aprilia, M. *et al.* (2022) “Tampilan Formulasi Cookies Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch.”
- Arifanti, A.P. *et al.* (2024) “Karakteristik Fisikokimia Snack Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Merah,” *Food Technology and Halal Science Journal*, 7(2), pp. 213–226. Available at: <https://doi.org/10.22219/fths.v7i1.35955>.
- Arziyah, D. *et al.* (2022) “Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir,” *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), pp. 105–109. Available at: <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>.
- Citrus, S. *et al.* (2021) “Analisis Kadar Air , Abu , Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk,” 9(2), pp. 165–171.
- Dania, Y. (2011) “Menu Engineering Sebagai Langkah Penetapan Produk Makanan Di Restoran Onang-Onang Pada Inna Parapat Hotel,” *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), pp. 235–236. Available at: <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>.
- Dasniati, L. and Syarif, W. (2020) “Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Cookies,” *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), pp. 148–154. Available at: <https://doi.org/10.24036/80sr49.00>.
- Elfariyanti, E. (2023) “Formulasi, Uji Fisiokimia dan Daya Terikma Cookies Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomeae batatas L.) dan Madu Hutan Aceh Flour (Ipomeae batatas L.) And Aceh Forest Honey,” *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 5(1), pp. 25–35. Available at: <https://doi.org/10.32672/sjat.v5i1.6136>.
- Fariroh, I. *et al.* (2024) “Pengolahan Dan Pengemasan Cookies Dari Tepung Jagung Lokal Di Jubung, Sukorambi, Jember,” *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), p. 88. Available at: <https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i1.50849>.
- Indriyani, M. *et al.* (2022) “Karakteristik Sifat Sensori dan Daya Terima Cookies Substitusi Tepung Ubi Ungu Dan Tepung Sukun Characteristics of Sensory Properties and Acceptance of Cookies Substituted Purple Sweet Potato Flour and Breadfruit Flour
- Ira Handayani and Ayu Zakiyah (2021) “Pembuatan Oatmeal Cookies Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning,” *Garina*, 13(2), pp. 75–87. Available at: <https://doi.org/10.69697/garina.v13i2.69>.
- Ismanto, S.D. *et al.* (2023) “Andalasian International Journal of Agricultural and Natural Sciences (AIJANS),” *Andalasian International Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 4(02), pp. 84–98.
- Kartini Tambunan, F. *et al.* (2023) “Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Dari Tepung Komposit Terigu, Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.), Dan Kacang Hijau (Vigna radiata) Chemical And Sensory

- Characteristics Of Cookies From Wheat Composite Flour, Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas*,” 69.
- Khomsan, A. *et al.* (2023) “Gizi Seimbang,” *buku* [Preprint]. Available at: https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/131969/1/IPB_PRESS_GIZI_SEIMBANG.pdf.
- Mahendran, T. (2015) “Quality characteristics and sensory evaluation of cookies produced from composite blends of sweet potato (*Ipomoea batatas* L .) and wheat (*Triticum aestivum* L .) flour,” 1, pp. 23–30.
- Mohamad, Indra Nikmawatisusanti, Yusuf Lukman, M. (2022) “Karakteristik Bolu Kukus Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poir) Yang Di Substitusi Dengan Tepung Ikan Bandeng (*Chanos-Chanos*).” *Jurnal Ilmiah Indonesia*.
- Mulyani, S. *et al.* (2024) *Sabun Kertas Laranruti: Larut Air, Beradisi Ekstra Rumpuk Teki (Cyperus Rotundus L.)*. Surakarta: Cv. Panjang Putra Wijaya.
- Niza, S.M. (2024) “Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf , Tepung Ubi Jalar Ungu , Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Snack Bebas Gluten Analysis Of Nutritional Content And Organoleptic Properties Cookies Combination Of Mocaf Flour , PUR,” 04, pp. 40–53.
- Nugraha, A. and Alat, B. (2020) “Analisis proksimat tepung ikan dari beberapa lokasi yang berbeda,” 18(2), pp. 133–138.
- Nur, F. *et al.* (2025) “Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi Pendekatan Kadar Air Kritis Untuk Evaluasi Umur Simpan Cookies Kacang Merah Dan Bayam Merah Sebagai Snack Pencegah Anemia Critical moisture content approach for shelf life evaluation of red kidney and red amaranth cookies as anemia preventive snacks Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi,” 24(September), pp. 88–96.
- Nurhidayati, D. (2024)
- Perlindungan, J. *et al.* (2024) “Eksplorasi , Identifikasi , dan Karakterisasi Cendawan Endofit Asal Tanaman Kacang Hijau Exploration , Identification , and Characterization of Endophytic Fungi from Mung Bean Plants,” 2.
- Persulessy, E.R. *et al.* (2020) “Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (Studi Kasus: Jurusan Matematika FMPIA UNPATTI),” *Jurnal Ilmu Matematika dan Terapan*, 10(1), pp. 9–16.
- Pramudito *et al.* (2024) “Uji Coba Pembuatan Oatmeal Cookies dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Substitusi Tepung Terigu,” *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 12(2), pp. 71–78. Available at: <https://doi.org/10.52352/jgi.v12i2.1386>.
- Pratama, R.A. *et al.* (2024) “Pengaruh Marinasi Kulit Pisang Pada Olahan Daging Sapi Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen,” *Garina*, 16(1), pp. 179–192. Available at: <https://doi.org/10.69697/garina.v16i1.113>.
- Priyono, S. (2024) “Organoleptik Kukis The Effect of Wheat Flour with Singapore Banana Flour (*Musa spp*) Substitution on the Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Cookies,” 7(1), pp. 37–45.

- Rolenza, M.O. *et al.* (2025) “Kondisi Ketahanan Pangan Provinsi Bengkulu (Aplikasi Food Security Quotient (FSQ),” *JIA (Jurnal Ilmiah Agribisnis) : Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian*, 10(2), pp. 144–154. Available at: <https://doi.org/10.37149/jia.v10i2.1954>.
- Sari, R.M. and Fevria, R. (2021) “Respon Pertumbuhan Kacang Hijau (*Vigna radiata* L .) Menggunakan Hidroponik,” *Prosiding SEMNAS BIO*, pp. 415–422.
- Shifa, N.M. (2024) “Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Cookies Kombinasi Tepung Mocaf, Tepung Ubi Jalar Ungu, dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Snack Bebas Gluten.”
- Sumara, R. *et al.* (2023) “Pemanfaatan Herbal :Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L.) Rebus Sebagai Makanan Selingan Dalam Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe II Di Desa Paciran Lamongan,” *Jurnal Manajemen Asuhan Keperawatan*, 7(1), pp. 34–39. Available at: <https://doi.org/10.33655/mak.v7i1.159>.
- Sumiaty, S. *et al.* (2022) “Peningkatan Produktivitas Masyarakat Melalui Pengolahan Puding Jagung Di Desa Sanrobone Kab. Takalar,” *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), pp. 1187–1192. Available at: <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2956>.
- Swapna, G. *et al.* (2020) “Sweet Corn – A Future Healthy Human Nutrition Food,” *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 9(7), pp. 3859–3865.
- Tambunan, F.K. and Nurali, E.J.N. (no date) “Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Cookies Dari Tepung Komposit Terigu , Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas* L .), Dan Kacang Hijau Chemical And Sensory Characteristics Of Cookies From Wheat Composite Flour , Purple Sweet Potato (*Ipomea Batatas* L .), And Green Beans (*Vigna radiata*),” 69.
- Tang, D. *et al.* (2014) “A review of phytochemistry , metabolite changes , and medicinal uses of the common food mung bean and its sprouts (*Vigna radiata*),” pp. 1–9.
- Tang, D. *et al.* (2020) “A review of phytochemistry, metabolite changes, and medicinal uses of the common food mung bean and its sprouts (*Vigna radiata*),” *Chemistry Central Journal*, 8(1), pp. 1–9. Available at: <https://doi.org/10.1186/1752-153X-8-4>.
- Tuanakotta, G. *et al.* (2024) “Inovasi Snack : Crispy Cookies Kaya Serat Kasar Tepung Komposit Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L .) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L .),” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), pp. 1–8.
- Utami, N.D. *et al.* (2021) “Oatmeal Cookies Sebagai Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori,” *Home Economics Journal*, 4(2), pp. 44–48. Available at: <https://doi.org/10.21831/hej.v4i2.24869>.
- Vanmathi, S.M. *et al.* (2019) “Preterm birth facts: A review,” *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), pp. 1383–1390. Available at: <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>.
- Vindianti, R. *et al.* (2024) “Daya Terima, Kandungan Gizi dan Daya Antioksidan Formula Snack Bar Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Biji Kelor Sebagai Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah,” *Jurnal Siti Rufaidah*,

- 2(3), pp. 150–159. Available at: <https://doi.org/10.57214/jasira.v2i3.103>.
- Wahdaningsih, S. and Nadhiirah (2024) “Edukasi makanan bergizi dan manfaat kacang hijau sebagai contoh makanan bergizi di SDN 09 Pontianak Timur,” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(1), pp. 208–213.
- Wardhana, M.Y. *et al.* (2022) “Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Minuman Serbuk Dari Limbah Biji Nangka (*Arthocarpus heterophilus*),” *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), p. 89. Available at: <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1766>.
- Winanti, T.D.W.I. *et al.* (2020) *Mutu organoleptik dan tingkat kesukaan biskuit dengan substitusi tepung bayam merah dan tepung wortel tugas akhir.*



L

A

M

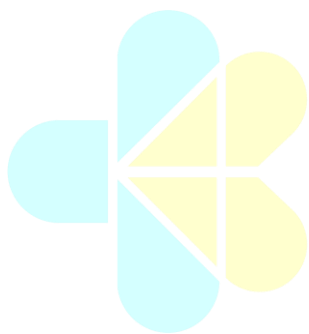
P

I

R

A

N



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 Formulasi Penelitian Organoleptik

UJI ORGANOLEPTIK

Nama :.....

Tanggal:.....

Petunjuk :.....

Dihadapan Saudara disajikan macam macam *Oatmeal Cookies*. Sebelum mencicipi setiap jenis *Oatmeal Cookies*, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi *Oatmeal Cookies* berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan deskripsi sebagaimana disajikan dalam tabel berikut ini.

1. = Sangat Suka
2. = Tidak Suka
3. = Agak Suka
4. = Suka
5. =Sangat Suka

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Penilaian	KODE				
Warna					
Rasa					
Tekstur					
Aroma					

Komentar:

Lampiran 2 Surat Izin Penelitian dan selesai penelitian Lab Uji Organoleptik Poltekkes

 **Kemenkes**
Poltekkes Bengkulu

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
<https://www.poltekkesbengkulu.ac.id>

23 Oktober 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/ /2025
Perihal : : Izin Penelitian

Yth,
Ka. Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2025/2026 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama : Gusyalena azzahra putri
NIM : P01730123014
Tempat Penelitian : Laboratorium Uji Organoleptik Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian : 1 hari
Judul : Daya Terima Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Ubi Jalar Ungu, Kacang Hijau Dan Jagung Manis
No Handphone : 085268450725

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik

Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd





SURAT KETERANGAN IZIN PENELITIAN

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Gusyalena azzahra Putri

Nim : P01730123014

Jurusan/Prodi : Gizi / D3

Telah melakukan pembayaran sejumlah Rp. 125.000 (Seratus dua puluh lima Ribu)
pada tanggal 24 Oktober 2025 Untuk kegiatan :

1. Izin penelitian dilingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
2. Melakukan penelitian di laboratorium terpadu/workshop/K3 Poltekkes Kemenkes Bengkulu selama ..1... (hari)

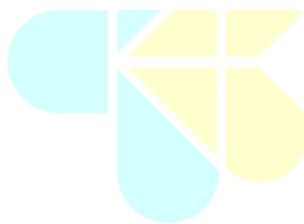
Demikianlah surat ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Bengkulu. 20
Yang Memberi Keterangan

(Rina Andalia, SKM)

Ket : *Lingkari yang perlu



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
<https://www.poltekkesbengkulu.ac.id>

SURAT KETERANGAN SELESAI PENELITIAN

NOMOR : PP.06.02/F.XXIII/6920/2025

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Linda, SST, M.Kes
NIP : 196909011989032001
Jabatan : Direktur

dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Gusyalena Azzahra Putri
NIM : P01730123014
Jurusan : Gizi
Prodi : DIII Gizi

Telah selesai melaksanakan penelitian di Jurusan Promosi Kesehatan Poltekkes Kemenkes Bengkulu dengan judul "Daya Terima Uji Organoleptik Cookies dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Ubi Jalar Ungu, Kacang Hijau Dan Jagung Manis"

Bengkulu, 18 Desember 2025
Direktur Politeknik Kesehatan Bengkulu,



LINDA, SST, M.Kes

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Balai Besar Sertifikasi Elektronik (BSrE), Badan Siber dan Sandi Negara (BSSN).



Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Laboratorium Biologi Fakultas UNIB

 **Kemenkes**
Poltekkes Bengkulu

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
<https://www.poltekkesbengkulu.ac.id> 25 November 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/0911/2025
Perihal : : Izin Penelitian

Yth,
DEKAN Fakultas MIPA Universitas Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Program Studi Gizi Program Diploma Tiga Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2025/2026 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama : Gusyalena azzahra putri
NIM : P01730123014
Tempat Penelitian : Laboratorium Biologi Dan Kimia Fakultas MIPA Universitas Bengkulu
Waktu Penelitian : 2 hari
Judul : Daya Terima Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Ubi Jalar Ungu, Kacang hijau dan Jagung Manis
No Handphone : 085268450725

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur I Bidang Akademik

Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd



Lampiran 4 hasil penelitian uji proksimat



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, TINGGI
SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS BENGKULU
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
LABORATORIUM BIOLOGI**

Gedung Basic Science Kandang Limun Bengkulu – Telp. (0736) 21170 etc. 250

Nomor : ~~544~~ /UN.30.12.Lab.Biologi/2025

Lampiran :

Hal : Keterangan Penelitian

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dedi Satriawan S.Si M.Si

NIP : 198412062008011002

Jabatan : Kepala Laboratorium Biologi

Menerangkan bahwa siswa :

Nama : Gusyalena azzahra Putri

NIM : P01730123014

Judul Penelitian : Daya Terima Uji organoleptic Cookies Dengan Bahan Dasar Tepun
Komposisi Ubi Jalar Ungu, Kacang Hijau Dan Jagung Manis

Telah melaksanakan penelitian dan pengambilan data tugas akhir di Laboratorium Biologi
FMIPA Universitas Bengkulu

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya



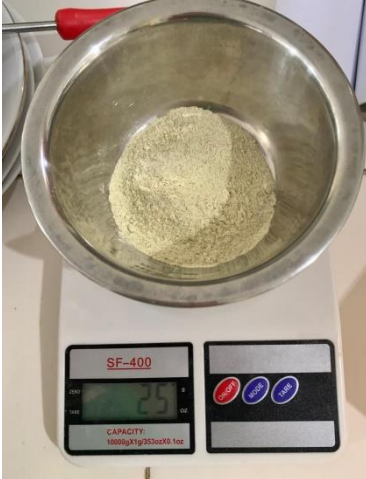
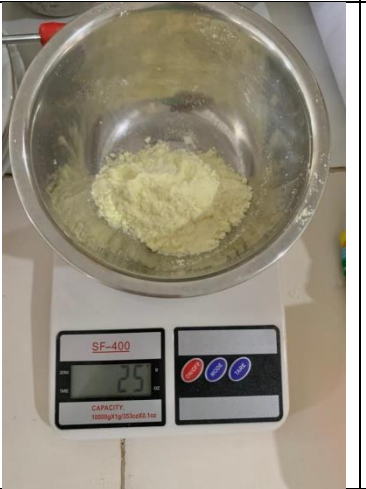
HASIL ANALISA

jenis Sampel : Padat
Kondisi sampel : Baik
nama Sampel : Cookies
Tanggal Masuk sampel : 22 November 2025
Tanggal Analisa : 23 November 2025

No	Nama Sampel	Karbohidrat	air	abu
		%	%	%
1	F1	14,86	4,73	0,85
2	F2	13,78	6,21	1,54
3	F3	18,55	5,43	0,65

Lampiran 5 bahan bahan cookies

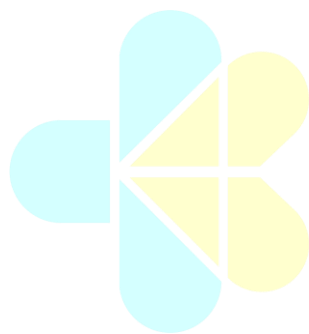
Penimbangan bahan Formula 1

		
Tepung Kacang Hijau	Tepung Ubi Jalar Ungu	Tepung Jagung
		
Gula Tropicana Slim	Tepung Terigu	Margarin
		
Susu Skim	Vanili	Baking powder

Penimbangan bahan F2

		
Tepung Ubi Jalar Ungu	Tepung Kacang Hijau	Tepung Jagung
		
Tepung Terigu	Telur	Gula Tropicana Slim

Penimbangan Bahan F3

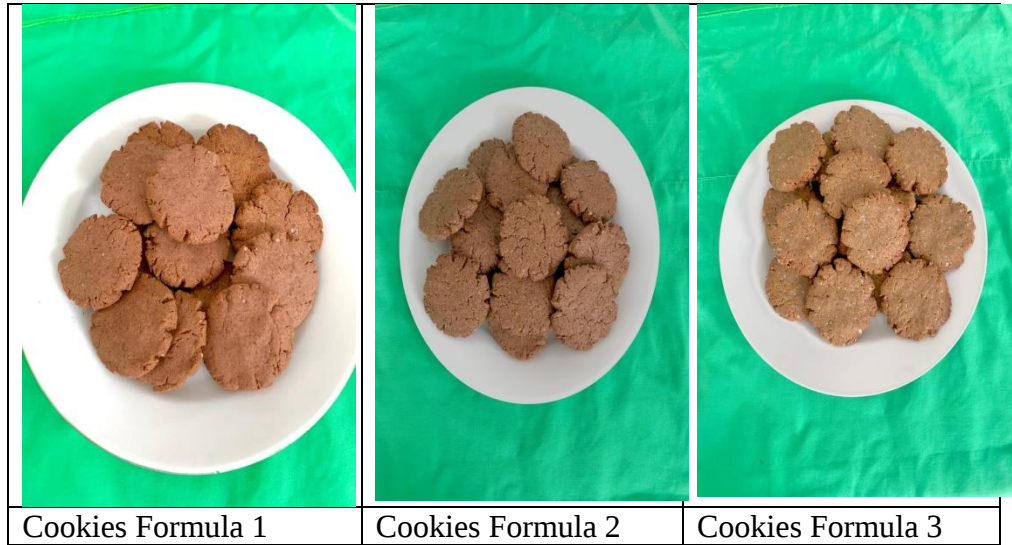


Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 6 Pembuatan Cookies

		
Pengocokan mentega dan gula	Pemasukan telur	
		
Pencampuran tepung	Penimbangan adonan	Penimbangan perkeping
		
Pembentukan cookies	Pemanggangan cookies	Penyajian cookies

Hasil Pembuatan cookies



Lampiran 7 Proses Uji Organoleptik



Lampiran 8 Proses Uji Promsimat



Lampiran 9 Hasil Uji Organoleptik

NO	Warna			Rasa			aroma			tekstur		
	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	3	4	4	4	5	3	4	4	4	3	4	3
2	3	5	5	5	3	5	5	5	5	5	4	5
3	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	3	3
4	4	5	5	3	4	4	4	3	4	3	3	3
5	3	4	5	5	4	3	3	4	5	4	5	4
6	1	3	5	4	3	3	1	1	1	4	3	4
7	5	3	4	5	5	3	5	4	4	5	5	4
8	5	3	3	5	3	4	5	4	4	3	3	4
9	5	5	4	5	4	4	4	4	4	3	5	4
10	4	4	3	5	4	3	5	3	3	4	3	4
11	4	3	4	4	2	4	3	2	4	5	2	4
12	4	3	3	5	4	3	4	5	3	5	3	4
13	5	4	5	5	5	4	4	5	3	5	4	3
14	2	3	3	2	2	4	4	5	4	5	4	4
15	5	3	5	2	3	3	2	2	2	5	3	5
16	5	3	3	5	2	3	4	2	5	5	2	5
17	5	3	4	4	5	4	5	3	5	5	3	5
18	4	3	4	3	4	5	5	5	5	4	3	3
19	5	4	3	2	3	4	4	4	4	3	2	3
20	4	3	3	5	4	5	4	4	5	4	3	4
21	5	3	3	5	4	4	3	4	4	3	3	4
22	4	3	4	2	2	4	5	3	4	5	4	3
23	5	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3
24	4	4	5	2	4	5	4	5	5	2	3	4
25	5	4	2	5	3	1	4	4	4	5	2	2
26	4	4	4	4	3	4	4	3	4	5	3	3
27	5	2	2	2	2	3	4	3	3	2	2	2
28	5	5	3	4	5	5	4	5	3	5	4	4
29	4	5	4	3	5	4	5	5	4	4	3	3
30	4	3	3	4	5	3	4	3	3	3	3	3

Lampiran 10 Hasil Analisa Statistik Uji Hedonik Dengan Metode SPSS 24

1. Parameter Warna

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Warna	90	1	5	3,87	,939
Valid N (listwise)	90				

Test Statistics^{a,b}

Warna	
Kruskal-Wallis H	8,192
df	2
Asymp. Sig.	,017

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Produk

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	276,000
Wilcoxon W	741,000
Z	-2,705
Asymp. Sig. (2-tailed)	,007

a. Grouping Variable:
Produk

H₀= Tidak ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

H₁= Ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

Syarat

Jika nilai sig < 0,05 H₀ ditolak

Jika nilai sig > 0,05 H₁ diterima

Analisis

Nilai sig 0,007 < 0,05 maka H0 ditolak, artinya terdapat perbedaan nyata pada setiap formula cookies.

2. Parameter rasa

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Rasa	90	1	5	3,77	1,028
Valid N (listwise)	90				

Test Statistics^{a,b}

Rasa	
Kruskal-Wallis H	1,940
df	2
Asymp. Sig.	,379

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Produk

Interpretasi

H0= Tidak ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

H1= Ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

Syarat

Jika nilai sig < 0,05 H0 ditolak

Jika nilai sig > 0,05 H1 diterima

Analisis

Nilai sig 0,379 > 0,05 maka H1 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan nyata pada setiap formula cookies.

3. Parameter Aroma

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Aroma	90	1	5	3,88	,992
Valid N (listwise)	90				

Test Statistics^{a,b}

Aroma	
Kruskal-Wallis H	1,280
df	2
Asymp. Sig.	,527

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Produk

Interpretasi

H0= Tidak ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

H1= Ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

Syarat

Jika nilai sig < 0,05 H0 ditolak

Jika nilai sig > 0,05 H1 diterima

Analisis

Nilai sig 0,527 > 0,05 maka H1 diterima, artinya Tidak terdapat perbedaan nyata pada setiap formula cookies.

4. Parameter Tekstur

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Tekstur	90	2	5	3,64	,952
Valid N (listwise)	90				

Test Statistics^{a,b}

Tekstur	
Kruskal-Wallis H	2,656
df	2
Asymp. Sig.	,265

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Produk

Test Statistics^a

Tekstur	
Mann-Whitney U	248,000
Wilcoxon W	713,000
Z	-3,141
Asymp. Sig. (2-tailed)	,002

a. Grouping Variable:
Produk

Interpretasi

H0= Tidak ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

H1= Ada perbedaan nyata pada setiap formula cookies

Syarat

Jika nilai sig < 0,05 H0 ditolak

Jika nilai sig > 0,05 H1 diterima

Analisis

Nilai sig 0,002 > 0,05 maka H1 diterima, artinya terdapat perbedaan nyata

pada setiap formula cookies.

