DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. robiatul, Hunaefi, D. and Nurtama, B. (2024) *Evaluasi sensoris produk pangan*. Edited by A. Ulinnunah and L. inarotut Darojah. Jakarta timur.

Ananda, D.D. and Aminullah (2025) 'Kajian Mutu Organoleptik Minuman Siap Saji Rasa Jeruk Dengan Perbandingan Bahan Baku Konsentrat Jeruk dan Puree Jeruk di PT XYZ', 4, pp. 160–171.

Ansori, M. *et al.* (2022) 'Informasi Nilai Gizi dan Keamanan Pangan Brownies Talas Beneng', 1(1), pp. 13–17.

Aulia, P. *et al.* (2021) 'Pengaruh subtitusi beras merah terhadap sifat organoleptik paris brest kering', *Jtb*, 10(1), pp. 44–55.

Azis, R. (2020) 'Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lam)', *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), pp. 30–42. Available at: https://doi.org/10.30869/jasc.v4i1.558.

Devi, E. oktaviana, Setyaji, D. yunanto and Setyaning, R. surya wahyu (2025) 'Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Tingkat Kesukaan dan Kadar Beta Karoten Kue Putu Ayu', 3, pp. 96–110.

Erwiyani, A.R. *et al.* (2022) 'Formulasi dan Evaluasi Bedak Tabur Daging Labu Kuning (Cucurbita maxima D.)', *Majalah Farmasetika*, 7(4), p. 314. Available at: https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i4.39149.

Fitri, F., Karimuna, L. and Sadimantara, M.S. (2022) 'Pembuatan Bubur Instan Beras Merah Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Mp Asi', *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(6), pp. 4526–4538. Available at: https://doi.org/10.33772/jstp.v6i6.22849.

Fitriyah, D. *et al.* (2022) 'Kandungan Nutrisi dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Beras Merah', *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), pp. 30–36.

Hendrasty, H. and Santoso, U. (2024) *all about bakery*. Edited by I. K. yogyakarya: Nigtoon cookery.

Igir, G., Djarkasi, G.S.S. and Lamaega, J. (2022) 'Karakteristik Sensoris dan Beberapa Sifat Kimia Crackers Berbahan Dasar Tepung Komposit Talas (Colocasia esculenta L), Labu Kuning (Cucurbita moschata), dan Tepung Terigu', *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal*,

13(1), pp. 41–46. Available at: https://doi.org/10.35791/jteta.v13i1.45818.

Juniato (2025) *Inovasi Kue Sehat: Menyelipkan Gizi Ikan Patin Pada Kue Kering*. PT Penerbit Qriset Indonesia.

Lamusu, D. (2007) 'uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan', 3(1), pp. 9–15.

Lestari, R. sari and Amir, A. (2024) 'Daya terima soku cookies', 31.

Litaay, C. *et al.* (2021) 'Pengaruh perendaman natrium bikarbonat terhadap karakteristik tepung ikan teri sebagai sumber fosfor dan kalsium', *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), pp. 148–159. Available at: https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.33756.

Litaay, C. *et al.* (2023) 'Fortifika tepung ikan teri (Stolephorus sp.) terhadap karakteristik fisik dan mikrostruktur mi berbasis sagu', 26.

Parida (2026) 'Pengaruh lama fermentasi kopi arabika melalui proses wine terhadap mutu fisik dan organoleptik pada bubuk kopi [Effect of Fermentation Duration of Arabica Coffee through the Wine Process on the Physical and Organoleptic Quality of Coffee Powder] Pendahu', 6(1), pp. 28–36.

Sari, F.I., Slamet, A. and Kanetro, B. (2022) 'Sifat Fisikokimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan Campuran Labu Kuning, Beras Merah dan Kacang Tunggak (Vigna unguiculata)', *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(2), pp. 166–180. Available at: https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i2.7407.

Subaktilah, Y. *et al.* (2021) 'Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning', *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1), pp. 18–21. Available at: https://doi.org/10.25047/jii.v21i1.2629.

Takzim, F., Tamirn and Rejeki, S. (2018) 'Kajian Formulasi Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dan Tepung Ikan Teri (Stolephorus sp) Tinggi Kalsium', *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(4), pp. 1497–1510.

Wahyuningsih, T., Nurhidajah and Suyanto, A. (2018) 'Sifat Kimia , Kekerasan Dan Organoleptik Stik Tahu Dengan Substitusi Tepung Sukun', 8(April), pp. 42–52.

L A M P I R A N

Kemenkes
Poltekkes Bangkulu

Lampiran 1 Surat izin Penelitian

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

17 Desember 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 03376/2025
Perihal : **Izin Penelitian**

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

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah(KTI) Progam 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	: Fadilla syahdina dwifa
NIM	: P01730123012
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: 22 Desember 2025 - 22 Januari 2025
Judul	: Analisis Tafsiran Nilai Gizi dan Sensoris Tepung Komposit (Tepung beras merah: Tepung ikan teri: Tepung labu kuning)
No Handphone	: 083831448631

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 2 Keterangan Layak Etik

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://poltekkesbengkulu.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/788/12/2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Fadilla syahdina dwifa
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title
"Analisis tafsiran nilai gizi dan sensoris tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning)"

"Analysis of the interpretation of nutritional and sensory values ??of composite flour (brown rice flour: anchovy flour: pumpkin flour)"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Concent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 24 Desember 2025 sampai dengan tanggal 24 Desember 2026.

This declaration of ethics applies during the period December 24, 2025 until December 24, 2026.

December 24, 2025
Chairperson,

apt. Zamharira Muslim, M.Farm

Dipindai dengan CamScanner

7 STANDAR
NOMOR PROTOKOL : 00642217711111112025121200057

	7-STANDAR KELAIKAN ETIK PENELITIAN	SEKRETARIS
1	**Nilai Sosial / Klinis** *Penelitian ini memenuhi standar Nilai Sosial/ Klinis,minimal terdapat satu diantara 7 (tujuh) nilai berikut ini :*	Ya
1.2	Sebagai upaya mendesiminasikan hasil	Ya
1.3	Relevansinya bermanfaat dengan masalah kesehatan	Ya
2	**Nilai Ilmiah** *Penelitian ini memenuhi standar nilai ilmiah*	Ya
2.1.1	Disain penelitian mengikuti kaidah ilmiah, yang menjelaskan secara rinci meliputi :	Ya
	a. Desain penelitian; *Terdapat deskipsi detil tentang desain penelitian, untuk berbagai jenis penelitian.* *1) Bila berupa kuesioner, terdapat uraian mengenai tatacara kuesioner, kartu buku harian dan bahan lain yang relevan digunakan untuk menjawab pertanyaan penelitian* *2) Bila penelitian klinis dan atau ujicoba klinis, deskripsi harus meliputi apakah kelompok intervensi ditentukan secara non-random, random, (termasuk bagaimana metodenya), dan apakah blinded (single/double) atau terbuka (open-label)*	Ya
	b. Tempat dan waktu penelitian	Ya
	c. Jenis sampel, besar sampel, kriteria inklusi dan eksklusi; teknik sampling *Terdapat uraian tentang jumlah subjek yang dibutuhkan sesuai tujuan penelitian dan bagaimana penentuannya secara statistik (tergantung relevansi)*	Ya
	d. Variabel penelitian dan definisi operasional;	Ya
	e. Instrument penelitian/alat untuk mengambil data/bahan penelitian ;	Ya
	i. Rencana analisis data, jaminan kualitas pengumpulan, penyimpanan dan analisis data	Ya
3	**Pemerataan Beban dan Manfaat** *Pemerataan beban dan manfaat mengharuskan peserta/ subjek diambil dari kualifikasi populasi di wilayah geografis di mana hasilnya dapat diterapkan.Protokol suatu penelitian mencerminkan adanya perhatian atas minimal satu diantara butir-butir di bawah ini:*	Ya
3.2	Rekrutmen subjek dilakukan berdasarkan pertimbangan ilmiah, dan tidak berdasarkan status sosial ekonomi, atau karena mudahnya subjek dimanipulasi atau dipengaruhi untuk mempermudah proses maupun pencapaian tujuan penelitian. Bila pemilihan berdasarkan pada sosial ekonomi, harus atas dasar pertimbangan etik dan ilmiah *- Terdapat rincian kriteria subjek dan alasan penentuan yang tidak masuk kriteria dari kelompok kelompok berdasarkan umur, sex, faktor sosial atau ekonomi, atau alasan alasan lainnya*	Ya

	7-STANDAR KELAIKAN ETIK PENELITIAN	SEKRETARIS
4	**Potensi Manfaat dan Resiko** *Risiko kepada subjek seminimal mungkin dengan keseimbangan memadai/tepat dalam kaitannya dengan prospek potensial manfaat terhadap individu, nilai sosial dan ilmiah suatu penelitian.* • *menyiratkan ketidaknyamanan, atau beban yang merugikan mulai dari yang amat kecil dan hampir pasti terjadi.* • *potensi subjek mengalami kerugian fisik, psikis, sosial, material* • *kerugian yang besar dan atau bermakna.* • *risiko kematian sangat tinggi, belum/tidak adanya perawatan yang efektif*	Ya
4.1	Terdapat uraian potensi manfaat penelitian yang lebih besar bagi individu/subjek	Ya
5	**Bujukan/ Eksploitasi/ Inducement (undue)**	Ya
5.1	Terdapat penjelasan tentang insentif bagi subjek, dapat berupa material seperti uang, hadiah, layanan gratis jika diperlukan, atau lainnya, berupa non material: uraian mengenai kompensasi atau penggantian yang akan diberikan (dalam hal waktu, perjalanan, hari-hari yang hilang dari pekerjaan, dll)	Ya
6	**Rahasia dan Privacy**	Ya
6.4	Peneliti menjaga kerahasiaan temuan tersebut, jika terpaksa maka peneliti membukan rahasia setelah menjelaskan kepada subjek ttg keharusannya peneliti menjaga rahasia dan seberapa besar peneliti telah melakukan pelanggaran atas prinsip ini, dengan membuka rahasia tersebut	Ya
	a. Terdapat penjelasan bagaimana peneliti menjaga privacy dan kerahasiaan subjek sejak rekruitmen hingga penelitian selesai, bahkan jika terjadi pembatalan subjek karena subjek tidak memenuhi syarat sbg sampel	Ya
7	**Informed Consent** *Penelitian ini dilengkapi dengan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP/Informed Consent-IC), merujuk pada 35 butir IC secara lengkap,termasuk uraian seperti berikut ini*	Ya

Lampiran 3 Surat Selesai Penelitian

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

NOMOR PP.06.02/F.XXIII.1/209/2026

Yang bertandatangan dibawah ini

nama	:	Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd
NIP	:	197409161997032001
jabatan	:	Wakil Direktur I

dengan ini menerangkan bahwa

nama	:	Fadilla Syahdina Dwifa
NIM	:	P01730123012
jurusan	:	Gizi
prodi	:	DIII Gizi

Telah selesai melaksanakan penelitian di Poltekkes Kemenkes Bengkulu dengan judul "Analisis Tafsiran Nilai Gizi dan Sensoris Tepung Komposit (Tepung Beras Merah: Tepung Ikan Teri: Tepung Labu Kuning)."

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu,8 Juni 2026
Wadir I Poltekkes Kemenkes Bengkulu,

SEPTIYANTI, S.Kep, Ners, M.Pd

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

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 4 Form Uji sensoris

Formulasi Penelitian Organoleptik

UJI ORGANOLEPTIK

Nama : .....

Tanggal : .....

Petunjuk : .....

Di hadapan saudara disajikan tiga jenis Tepung komposit. Saudara di minta menilai berdasarkan kesukaan terhadap atribut Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa. Sebelum mencicipi setiap jenis Tepung komposit, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi Tepung komposit berikutnya. Memberikan kategori sebagai berikut.

1.=Sangat tidak Suka

2.=Tidak Suka

3.=Agak Suka

4.=Suka

5.=Sangat Suka

Atribut Mutu	Kode		
	F1	F2	F3
	432	321	210
Warna			
Aroma			
Tektur			
Rasa			

Komentar.....

.....

.....

.....

.....

Formulasi Penelitian Organoleptik

UJI ORGANOLEPTIK

Nama : Adelia H.

Tanggal : 23 Desember 2025

Petunjuk : .....

Di hadapan saudara disajikan tiga jenis Tepung komposit. Saudara di minta menilai berdasarkan kesukaan terhadap atribut Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa. Sebelum mencicipi setiap jenis Tepung komposit, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi Tepung komposit berikutnya. Memberikan kategori sebagai berikut.

1.=Sangat tidak Suka

2.=Tidak Suka

3.=Agak Suka

4.=Suka

5.=Sangat Suka

Atribut Mutu	Kode		
	F1	F2	F3
	432	321	210
Warna	4	3	4
Aroma	4	5	3
Tektur	3	5	4
Rasa	4	3	3

Komentar.....

.....

.....

.....

.....

Formulasi Penelitian Organoleptik

UJI ORGANOLEPTIK

Nama : Fidyah Fitrah A.

Tanggal : 23 : 12 . 2025

Petunjuk : .....

Di hadapan saudara disajikan tiga jenis Tepung komposit. Saudara di minta menilai berdasarkan kesukaan terhadap atribut Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa. Sebelum mencicipi setiap jenis Tepung komposit, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi Tepung komposit berikutnya. Memberikan kategori sebagai berikut.

1.=Sangat tidak Suka

2.=Tidak Suka

3.=Agak Suka

4.=Suka

5.=Sangat Suka

Atribut Mutu	Kode		
	F1	F2	F3
	432	321	210
Warna	3	4	3
Aroma	5	4	5
Tektur	4	3	4
Rasa	3	3	3

Komentar.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 5 Tafsiran Nilai Gizi Satu Resep tepung komposit

Parameter Gizi	Satuan	F1 (%)	F2 (%)	F3 (%)
Energi	Kkal	358,9	342,09	327
Protein	g	10,03	10,00	9,07
Lemak	g	3,00	2,09	2,08
Karbohidrat	g	71,04	68,01	64,08
Kalsium	mg	125,06	124,07	123,08
Magnesium	mg	141,08	135,01	128,05
Serat	mg	5,01	5,00	4,07
Vitamin C	mg	0,00	0,05	1,00

Sumber: Nutrisurvey

Kemenkes
Poltekkes Bangkulu

Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi Pembuatan Tepung Komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning)

Penimbangan awal beras merah	Pencucian dan perendaman beras merah	Penirisan beras merah
Pengovenan beras merah	Penimbangan beras merah setelah di oven	Penghalusan beras merah menggunakan dry mill
Penimbangan awal ikan teri	Pencucian ikan teri	Penirisan ikan teri
Pengovenan ikan teri	Penimbangan ulang ikan teri setelah di oven	Penghalusan ikan teri menggunakan dry mill

Penimbangan awal labu kuning	Penimbangan kulit labu kuning	Penirisan labu kuning
Pengovenan labu kuning	Penimbangan ulang labu kuning yang sudah di oven	Penghalusan labu kuning menggunakan dry mill

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Dokumentasi Pembuatan Tepung Komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning)

F1	F2	F3

Dokumentasi Persiapan Uji sensoris

Kemenkes
Poltekkes Bangkulu

Lampiran 7 Master Data

NO	NAMA	F0 (432)				F1(321)				F2 (210)			
		WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA	WARNA	RASA	TEKSTUR	AROMA
1	AN	4	3	4	2	4	3	4	2	4	4	5	2
2	STA	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	5	3
3	AH	4	4	3	4	3	5	5	3	4	3	4	3
4	YM	2	3	4	3	2	4	5	2	3	5	3	2
5	MR	4	4	4	2	4	4	4	3	4	5	4	2
6	FFA	3	5	4	3	4	4	3	3	3	5	4	3
7	HDL	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	2
8	AB	5	4	4	2	4	4	5	4	4	4	4	5
9	NTM	3	4	4	3	3	3	4	3	3	5	4	3
10	GAP	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4
11	EGA	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	4	3
12	KWO	3	3	4	2	3	4	5	2	3	5	4	3
13	JA	3	4	4	2	3	3	5	3	3	5	4	2
14	CD	3	3	4	2	3	3	5	4	3	5	4	3
15	AS	4	4	4	4	4	4	5	4	3	4	5	3
16	WDP	3	4	4	3	3	4	5	4	4	4	5	3
17	ZNT	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4
18	YPS	3	5	3	3	4	4	4	3	4	5	4	3
19	RNZ	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
20	MA	5	4	4	3	4	4	5	3	3	4	4	4
21	WAN	3	3	4	3	3	4	5	4	4	5	3	4
22	Y	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
23	TEP	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	N	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4
25	PM	3	4	4	3	4	3	5	4	2	4	5	2
26	S	3	3	4	2	3	5	5	4	3	4	5	3
27	NC	2	4	5	3	3	5	5	3	4	5	4	5
28	BS	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	TS	3	4	4	5	3	3	5	4	5	5	4	3
30	NA	2	3	5	1	4	4	4	4	5	4	5	2
Jumlah		100	110	118	91	105	113	133	105	105	128	124	96
Rata-Rata		**3.33333**	**3.033**	**3.76666**	**2.9333**	**3.5**	**3.5**	**3.56666**	**3.06666**	**3.5**	**3.2**	**3.53333**	**3.23333**

Daya Terima Organoleptik Pada Tepung Komposit

	Warna		
NO	F1	F2	F3
1	4	4	4
2	3	3	3
3	4	3	4
4	2	2	3
5	4	4	4
6	3	4	3
7	4	3	3
8	5	4	4
9	3	3	3
10	3	4	3
11	3	4	3
12	3	3	3
13	3	3	3
14	3	3	3
15	4	4	3
16	3	3	4
17	3	4	3
18	3	4	4
19	4	4	4
20	5	4	3
21	3	3	4
22	4	4	4
23	4	4	4
24	3	3	3
25	3	4	2
26	3	3	3
27	2	3	4
28	4	4	4
29	3	3	5
30	2	4	5
Jumlah	100	105	105
Rata-Rata	**3.33**	**3.5**	**3.5**

	Rasa		
NO	F1	F2	F3
1	3	3	4
2	3	4	4
3	4	5	3
4	3	4	5
5	4	4	5
6	5	4	5
7	3	4	3
8	4	4	4
9	4	3	5
10	4	3	3
11	4	3	4
12	3	4	5
13	4	3	5
14	3	3	5
15	4	4	4
16	4	4	4
17	3	3	4
18	5	4	5
19	4	4	4
20	4	4	4
21	3	4	5
22	4	3	4
23	3	4	4
24	4	4	4
25	4	3	4
26	3	5	4
27	4	5	5
28	3	4	4
29	4	3	5
30	3	4	4
Jumlah	110	113	128
Rata-Rata	**2.93**	**3.07**	**3.23**

	Tekstur		
NO	F1	F2	F3
1	4	4	5
2	4	4	5
3	3	5	4
4	4	5	3
5	4	4	4
6	4	3	4
7	4	4	4
8	4	5	4
9	4	4	4
10	4	4	4
11	4	4	4
12	4	5	4
13	4	5	4
14	4	5	4
15	4	5	5
16	4	5	5
17	3	4	3
18	3	4	4
19	4	4	4
20	4	5	4
21	4	5	3
22	3	4	4
23	4	4	4
24	4	4	4
25	4	5	5
26	4	5	5
27	5	5	4
28	4	4	4
29	4	5	4
30	5	4	5
Jumlah	118	133	124
Rata-Rata	**3.77**	**3.567**	**3.533**

	Aroma		
NO	F1	F2	F3
1	2	2	2
2	4	4	3
3	4	3	3
4	3	2	2
5	2	3	2
6	3	3	3
7	3	3	2
8	2	4	5
9	3	3	3
10	3	4	4
11	3	4	3
12	2	2	3
13	2	3	2
14	2	4	3
15	4	4	3
16	3	4	3
17	4	4	4
18	3	3	3
19	4	4	4
20	3	3	4
21	3	4	4
22	3	4	4
23	4	4	4
24	4	4	4
25	3	4	2
26	2	4	3
27	3	3	5
28	4	4	4
29	5	4	3
30	1	4	2
Jumlah	91	105	96
Rata-Rata	**3.033**	**3.5**	**3.2**

Lampiran 8 Hasil Uji *Kruska-wallis* dan *Mann Whitney*

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	F1_432	30	41.27
	F2_321	30	48.28
	F3_210	30	46.95
	Total	90	
Rasa	F1_432	30	37.37
	F2_321	30	40.92
	F3_210	30	58.22
	Total	90	
Tekstur	F1_432	30	36.27
	F2_321	30	56.02
	F3_210	30	44.22
	Total	90	
Aroma	F1_432	30	39.38
	F2_321	30	53.65
	F3_210	30	43.47
	Total	90	

Test Statistics[a,b]

	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
Kruskal-Wallis H	1.501	13.478	12.385	5.389
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.472	.001	.002	.068

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

nkes
es Bengkulu

Uji mann-Whitney Tast

1.Rasa

Test Statistics[a,b]

	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
Kruskal-Wallis H	1.501	13.478	12.385	5.389
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	.472	.001	.002	.068

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Test Statistics[a]

	Rasa
Mann-Whitney U	243.000
Wilcoxon W	708.000
Z	-3.374
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

2.Tekstur

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	F1_432	30	23.90	717.00
	F2_321	30	37.10	1113.00
	Total	60		

Test Statistics[a]

	Tekstur
Mann-Whitney U	252.000
Wilcoxon W	717.000
Z	-3.484
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan