

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari, I., Endrasari, R. and Hidayah, R. (2020) 'Kandungan Nutrisi Dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis Flakes Jagung, Jali, Dan Sorgum', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), p. 108. Available at: <https://doi.org/10.21082/jpasca.v17n2.2020.108-116>.
- Amelia, J.R., Ma'arif, S. and Arkeman, Y. (2016) 'Yoghurt Susu Jagung Manis Kacang Hijau Sebagai Strategi Inovasi Produk Alternatif Pangan Fungsional', *Jurnal Teknik Industri*, 4(3). Available at: <https://doi.org/10.25105/jti.v4i3.92>.
- Amirullah, M.F., Afifah, D.N. and Noer, E.R. (2024) 'a Literature Review : Variasi Ubi Jalar Sebagai Alternatif Pangan Darurat', *Journal of Nutrition College*, 13(3), pp. 267–277. Available at: <https://doi.org/10.14710/jnc.v13i3.42005>.
- Arziyah, D., Yusmita, L. and Wijayanti, R. (2022a) '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.
- Arziyah, D., Yusmita, L. and Wijayanti, R. (2022b) '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>.
- Badan Pusat Statistik (2025) 'Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia (Hasil KSA Amatan Mei 2025)', *Katalog: 5203031*, (41), pp. 1–329.
- Fizabillah, A.F., Andre, J. and Penga, T. (2024) 'Pengaruh Ekspor Dan Impor Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia', 4(3).
- Gusriani, I., Astuti, S.D., Rahmawati, Pato, U., Ruriani, E., Lalel, H.J.D., Anis, U., Budaraga, I.K., Malelak, G.E.M., Kiay, N., Nofreeana, A., Mutis, A. and Putri, S.K. (2024) *Ilmu Bahan Pangan*. Padang: Cv Hei Publishing Indonesia.
- Hamakonda, U.A., Taus, I., and Toyo, M. (2024) 'Pengembangan Ubi Jalar Ungu Sebagai Bahan Utama Diversifikasi Pangan Untuk Mengatasi Stunting Di Kecamatan Golewa Barat Kabupaten Ngada', *Jurnal Agriovet*, 7(1), pp. 41–58. Available at: <https://ejournal.kahuripan.ac.id/index.php/agriovet/article/view/1309>.
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A. and Bou-Maroun, E. (2025) 'Maillard Reaction: Mechanism, Influencing Parameters, Advantages, Disadvantages, and Food Industrial Applications: A Review.', *Foods (Basel, Switzerland)*, 14(11). Available at: <https://doi.org/10.3390/foods14111881>.
- Indriani, N.P. (2020) 'Pengaruh Berbagai Varietas Jagung Manis (Zea Mays Saccharata Sturt) Terhadap Tinggi Tanaman, Jumlah Daun Dan Kandungan

- Lignin Tanaman Jagung', *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis dan Ilmu Pakan*, 2(2), pp. 60–70. Available at: <https://doi.org/10.24198/jnttip.v2i2.27568>.
- Karimah, F.N., Bintoro, V.P. and Hintono, A. (2019) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Mutu Hedonik Bubur Bayi Instan Dengan Variasi Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Kacang Hijau', *Jurnal Teknologi Pangan; Vol 3, No 2 (2019)* [Preprint]. Available at: <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23876>.
- Lalujan, L.E., Djarkasi, G.S.S., Tuju, T.J.N., Rawung, D., and Sumual, M.F. (2017) 'Komposisi Kimia Dan Gizi Jagung Lokal Varietas Manado Kuning Sebagai Bahan Pangan Pengganti Beras', *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 8(1).
- Maharani, S.S., Fauziyah, A. and Nasrulloh, N. (2025) 'Pengaruh Komposisi Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L .*) terhadap Serat Pangan , Proksimat , dan Sifat Organoleptik Sereal untuk Diabetes Melitus The Effect of Millet (*Setaria Italica*) Flour and Soybean (*Glycine Max L .*) Flour Composition on Dietary Fiber , Proximate Content , and Organoleptic Properties of Cereal for Diabetes Mellitus', 9(1), pp. 82–93. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i1SP.2025.82-93>.
- Melia, M., Komala, R. and Meidita, F. (2024) 'Pengaruh Pewarna Alami Bayam Merah Terhadap Organoleptik Bakso Daging Ayam: Pengaruh Pewarna Alami Bayam Merah Terhadap Organoleptik Bakso Daging Ayam', *Jurnal Tropicalanimal*, 2(1 SE-Articles). Available at: <https://doi.org/10.24036/jeta.v2i1.30>.
- Novidahlia, N., Kusumaningrum, I. and Pamela, A.I. (2020) 'Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Minuman Sereal Instan Dari Sorgum (Sorgum Bicolor) Dan Tepung Tempe', *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), pp. 181–188. Available at: <https://doi.org/10.30997/jah.v6i2.3248>.
- Oktaviani, J., Tjarono, S., Elza, I., and Noo, T. (2018) 'Flakes dengan Bahan Dasar Tepung Terigu, Tepung Oatmeal dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Sarapan Pagi'. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Parawansa, A.K. (2024) *Buku Referensi Tanaman Jagung Untuk Petani Dan Masyarakat*. Surakarta: Penerbit Tahta Media Group.
- Pramesti, R.D., Anggarini, A., Salma, L., and Postha, A.K.R. (2023) 'Pengaruh Penggunaan Warna Pada Desain Kemasan Makanan Khas Daerah Terhadap Persepsi Konsumen', *Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 2(SE-Articles), pp. 174–180. Available at: <https://prosiding.pnj.ac.id/index.php/sniv/article/view/429>.
- Pratiwi, R.A. (2020) 'Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan', *Jurnal Triton*, 11(2), pp. 42–50.

- Pribadi, D.D., Sutini and Sodiq, M. (2022) *Budidaya Tanaman Jagung Manis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purbowati, Novita, L., Septiani, and Sari, F.Y.K. (2022) ‘Daya terima dan kandungan zat gizi sereal singkong kacang hijau’, *Jurnal Medika Indonesia*, 1(1), pp. 7–15.
- Ratnasari, D., Dewi R, Y., Fajarini, H., and Nafisyah, D. (2021) ‘Potensi Kacang Hijau Sebagai Makanan Alternatif Penyakit Degenaratif’, *JAMU.: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(02), pp. 90–96. Available at: <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.365>.
- Sihite, J.S., Sitompul, A., Muzdah, A., Maduwu, B., and Duha, W. (2019) ‘Pemanfaatan Sayur Daun Ubi Jalar Terhadap Hemoglobin (Hb) Pada Ibu Hamil Malaria Tahun 2019’, *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 2(2), pp. 110–118. Available at: <http://ejournal.iocscience.org/index.php/abdimas/article/view/2469>.
- Soekarto, S.T. (1985) *Penilaian organoleptik: untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta. Available at: <https://books.google.co.id/books?id=Lb6KnQAACAAJ>.
- Sofyana, N.N., Yanna, S., Zuhra, F., Eriani, D., Nurhayati, A., Malik, I., Aryanie, I. and Khadri, M. (2023) ‘Pemanfaat Kearifan Pangan Lokal Ubi Ungu’, *Ika Bina En Pabolo: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), pp. 19–25.
- Sumiaty, S., Rusydi, A.R., Mahmud, N.U. and Yuliati. (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>.
- Sutrisno, E. and Dewi, D.O. (2023) *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan : Perspektif Ekonomi* ,. Available at: <https://doi.org/10.55981/brin.918>.
- Syafitri, D., Berutu, K.. and Sihombing, J.. (2024) ‘Organoleptic Quality Evaluation of Peranakan Etawa Goat Milk Yoghurt (*Capra Aegagrus Hircus*) with the Addition of Mango Golek (*Mangifera indica*)’, *Jurnal Peternakan Integratif*, 12(1), pp. 29–33. Available at: <https://doi.org/10.32734/jpi.v12i1.16433>.
- Tanaem, S., Pasangka, B. and Tarigan, J. (2021) ‘Pengembangan Kacang Hijau Lokal Asal Amanatun Selatan Yang Dapat Berbuah Dua Kali Dengan Metode Irradiasi Multigamma Standar’, *Jurnal Fisika : Fisika Sains dan Aplikasinya*, 6(2), pp. 84–90. Available at: <https://doi.org/10.35508/fisa.v6i2.6837>.
- 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., AR, C. and Makmur, T. (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>.

Wijana, S., Padang, R., Atikah, H. and Subekti, I.F. (2024) ‘Diversifikasi dan Peningkatan Kualitas Pangan melalui Inovasi Pascapanen Jagung di Kabupaten Timor Tengah Selatan Nusa Tenggara Timur’, *ABDI UNISAP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), pp. 129–136. Available at: <https://doi.org/10.59632/abdiunisap.v2i2.283>.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Penelitian

	Kemenkes Poltekkes Bengkulu	Kementerian Kesehatan Direktorat Jenderal Sumber Daya Manusia Kesehatan Politeknik Kesehatan Bengkulu Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan Bengkulu 39225 (0736) 343212 http://www.poltekkesbengkulu.ac.id
		16 Desember 2025
Nomor	: PP.01.01/F.XXIII.1/ <i>gizi</i> 2025	
Perihal	: Izin Penelitian	
Yth,		
KA. Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Bengkulu		
Di		
Tempat		
Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Skripsi Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2025/2026, dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:		
Nama	: Helen Dwi Liani	
NIM	: P01730123015	
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu	
Waktu Penelitian	: 30 hari	
Judul	: Daya Terima Uji Organoleptik Minuman Sereal Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Jagung Manis, Kacang Hijau dan Ubi Jalar	
No Handphone	: 085768091487	
Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu di ucapkan terima kasih		
a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu Wakil Direktur Bidang Akademik  Septiyo, S.Kep, Ners, M.Pd		
		



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.1/078/2026

Yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Septiyanti, S.Kep, Ners, M.Pd
NIP : 197409161997032001
Jabatan : Wakil Direktur I

dengan ini menerangkan bahwa

Nama : Helen Dwi Liani
NIM : P01730123015
Jurusan : Gizi
Prodi : DIII Gizi

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

Bengkulu, 21 April 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).



Lampiran 2. Surat keterangan Layak Etik

 Kemenkes	Kementerian Kesehatan Poltekkes Bengkulu Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan Bengkulu 38225 (0736) 341212 https://poltekkesbengkulu.ac.id
KETERANGAN LAYAK ETIK <i>DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL</i> "ETHICAL APPROVAL"	
No.KEPK.BKL/040/01/2026	
Protokol penelitian versi 2 yang diusulkan oleh : <i>The research protocol proposed by</i>	
<u>Peneliti utama</u> <i>Principal In Investigator</i>	: Helen Dwi Liani
<u>Nama Institusi</u> <i>Name of the Institution</i>	: Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Dengan judul: <i>Title</i> "Daya Terima Uji Organoleptik Minuman Sereal Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Jagung Manis, Kacang Hijau Dan Ubi Jalar" <i>"Acceptance of Organoleptic Testing of Cereal Beverages Made from a Composite Flour Base of Sweet Corn, Mung Beans, and Sweet Potatoes"</i>	
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.	
<i>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 Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.</i>	
Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 05 Januari 2026 sampai dengan tanggal 05 Januari 2027.	
<i>This declaration of ethics applies during the period January 05, 2026 until January 05, 2027.</i>	
	January 05, 2026 Chairperson,  apt. Zamharira Muslim, M.Farm

Lampiran 3. Form Uji Organoleptik

UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan macam-macam minuman sereal. Sebelum mencicipi setiap jenis minuman sereal, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi minuman sereal berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptic dengan menggunakan deskripsi sebagaimana disajikan dalam table berikut ini.

Keterangan :

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

Penilaian	220	221	222	223
Warna				
Rasa				
Tekstur				
Aroma				

Komentar:

.....

.....

.....

Formulasi Penelitian Organoleptik

UJI ORGANOLEPTIK

Nama : Panna Cahya Utami

Tanggal : 10 - 12 - 2025

Petunjuk :

Dihadapan Saudara disajikan macam macam Minuman sereal. Sebelum mencicipi setiap jenis minuman sereal, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi minuman sereal 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

Penilaian	220	221	222	KODE 223	
Warna	3	3	3	3	
Rasa	2	3	4	2	
Tekstur	1	4	4	4	
Aroma	3	2	4	2	

Komentar

Formulasi Penelitian Organoleptik

2

UJI ORGANOLEPTIK

Nama : Sirina Agnes Sinta
 Tanggal: 18 Desember 2025
 Petunjuk :

Dihadapan Saudara disajikan macam macam Minuman sereal. Sebelum mencicipi setiap jenis minuman sereal, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi minuman sereal 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

Penilaian	220	221	222	KODE 223
Warna	4	3	3	3
Rasa	3	2	4	4
Tekstur	4	3	3	3
Aroma	2	3	3	3

Komentar

Formulasi Penelitian Organoleptik

3

UJI ORGANOLEPTIK

Nama : Rani Sugianti
 Tanggal : 18 Desember 2025
 Petunjuk :

Dihadapan Saudara disajikan macam macam Minuman sereal. Sebelum mencicipi setiap jenis minuman sereal, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan di buang, istirahatlah sebentar sebelum mencicipi minuman sereal 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

Penilaian	220	221	222	KODE 223
Warna	4	4	4	4
Rasa	3	4	4	4
Tekstur	4	3	4	3
Aroma	4	4	4	4

Komentar

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi Penelitian Tahap I (Pembuatan Tepung Jagung Manis)



Jagung manis
1000 gram



Pengeringan
jagung manis



Penggilingan biji
jagung manis
kering



Pengayakan tepung
jagung manis



Hasil tepung
jagung manis

Dokumentasi Penelitian Tahap I (Pembuatan Tepung Kacang Hijau)



Pencucian 1000
gram kacang hijau



Sangrai dengan
api Kecil kurang
lebih 20 menit



Penggilingan biji
kacang hijau yang
telah disangrai



Pengayakan tepung
kacang hijau



Hasil tepung
kacang hijau

Dokumentasi Penelitian Tahap I (Pembuatan Tepung Ubi jalar Ungu)



Ubi jalar ungu
1000 gram



Pengupasan kulit
ubi jalar ungu



Pengirisan ubi
jalar ungu



Perendaman
kurang lebih 15
menit



Tiriskan ubi
jalar ungu



Pengeringan ubi
jalar ungu



Penghalusan ubi
jalar ungu



Pengayakan
tepung ubi jalar
ungu



Hasil tepung ubi
jalar ungu

Dokumentasi Penelitian Tahap II (Pembuatan Minuman Sereal)



Persiapkan semua bahan



Pencampuran tepung



Dilanjutkan dengan pemanasan susu, gula pasir dan bahan lain sampai mendidih



Dilanjutkan pencampuran wadah berisi tepung

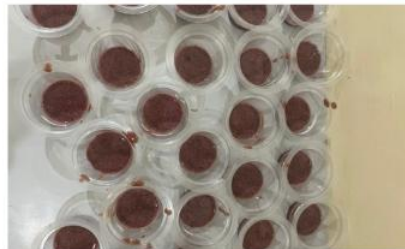
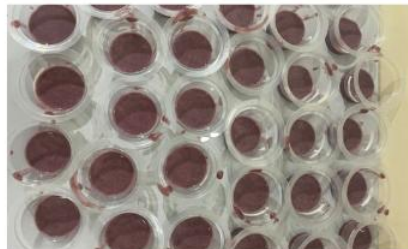
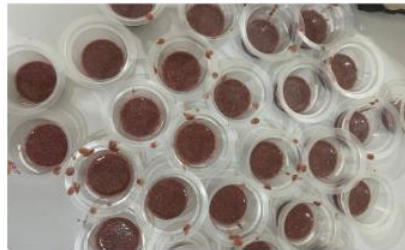
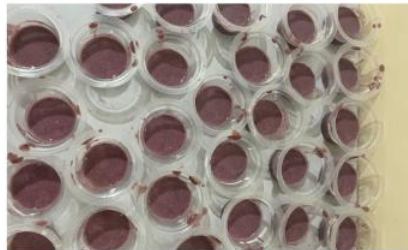


Aduk hingga merata

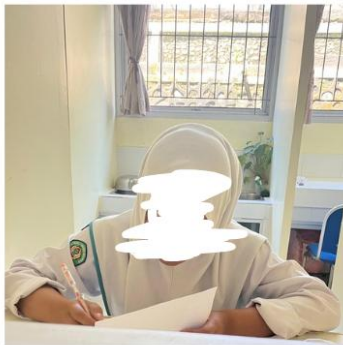


Hasil minuman sereal

Dokumentasi Hasil Sampel Uji Organoleptik



Dokumentasi Penelitian Tahap III (Uji Organoleptik)



Polttekkes Bengkulu

Lampiran 5. Master Data

No.Responden	F0 (220)				F1 (221)			
	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
1	3	2	4	3	3	3	4	2
2	4	3	4	2	3	2	3	3
3	4	3	4	4	4	4	3	4
4	4	3	4	4	4	4	3	4
5	4	4	4	3	4	4	3	3
6	3	2	4	3	3	2	4	2
7	4	2	3	2	2	2	3	2
8	3	3	3	3	4	3	3	3
9	4	3	4	4	4	3	3	4
10	3	2	2	2	3	2	2	2
11	4	3	3	3	4	4	4	4
12	3	2	5	3	5	3	3	3
13	3	4	3	2	5	4	5	3
14	3	2	3	2	3	3	2	2
15	3	2	2	2	1	1	1	1
16	4	2	3	3	5	2	4	3
17	4	3	4	1	4	3	4	3
18	3	3	2	2	4	2	2	2
19	4	3	3	2	4	3	3	3
20	4	2	3	3	4	3	4	3
21	4	4	3	3	4	3	3	3
22	3	3	3	3	4	3	4	3
23	4	2	4	2	4	1	4	2
24	4	2	3	3	4	3	4	4
25	4	4	4	4	4	3	3	4
26	4	4	4	4	4	4	4	3
27	4	3	3	3	4	3	3	3
28	4	4	3	4	4	2	3	3
29	5	2	4	3	4	3	3	2
30	3	4	5	3	3	5	4	4
Jumlah	110	85	103	85	112	87	98	87
Rata-rata	3.666667	2.833333	3.433333	2.833333	3.733333	2.9	3.266667	2.9

No.Responden	F2 (222)				F3 (223)			
	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma

1	3	4	4	4	3	2	4	2
2	3	4	3	3	3	4	3	3
3	4	4	4	4	4	4	3	4
4	3	3	4	2	3	3	3	3
5	3	4	3	3	4	2	2	3
6	4	4	3	4	5	3	2	2
7	2	2	2	3	3	3	2	2
8	4	3	3	3	4	3	3	4
9	4	3	3	4	4	3	3	4
10	3	2	2	2	3	3	3	3
11	4	3	4	4	3	4	3	3
12	2	3	4	2	2	3	3	3
13	3	5	5	5	2	3	4	3
14	3	2	2	2	2	3	2	2
15	3	1	1	1	2	1	1	1
16	4	3	4	3	4	4	4	4
17	4	4	3	3	4	3	3	1
18	3	2	2	2	3	4	4	4
19	4	4	4	4	4	2	3	3
20	3	3	3	3	3	2	4	3
21	3	3	4	3	3	4	3	3
22	4	4	4	3	3	4	4	3
23	3	2	2	3	3	2	3	2
24	3	2	4	3	3	3	3	3
25	4	3	3	4	4	4	4	4
26	3	3	3	4	3	4	2	3
27	3	4	3	3	3	4	3	3
28	4	5	3	3	3	4	3	3
29	3	2	2	2	3	2	3	2
30	5	4	3	3	4	3	3	4
Jumlah	101	95	94	92	97	93	90	87
Rata-rata	3.366667	3.166667	3.133333	3.066667	3.233333	3.1	3	2.9

Lampiran 6. Hasil Uji Kruskal Wallis

Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	1	30	67,62
	2	30	73,02
	3	30	53,38
	4	30	47,98
	Total	120	
Rasa	1	30	53,65
	2	30	57,02
	3	30	66,30
	4	30	65,03
	Total	120	
Tekstur	1	30	68,72
	2	30	63,23
	3	30	57,98
	4	30	52,07
	Total	120	
Aroma	1	30	56,60
	2	30	59,45
	3	30	65,63
	4	30	60,32
	Total	120	

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
Kruskal-Wallis H	12,469	3,126	4,402	1,222
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	,006	,373	,221	,748

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 7. Hasil Uji Mann Whitney

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	1	30	28,78	863,50
	2	30	32,22	966,50
Total		60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	398,500
Wilcoxon W	863,500
Z	-.884
Asymp. Sig. (2-tailed)	,377

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	1	30	35,58	1067,50
	4	30	25,42	762,50
Total		60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	297,500
Wilcoxon W	762,500
Z	-2,493
Asymp. Sig. (2-tailed)	,013

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	2	30	36,43	1093,00
	4	30	24,57	737,00
Total		60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	272,000
Wilcoxon W	737,000
Z	-2,857
Asymp. Sig. (2-tailed)	,004

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	1	30	34,25	1027,50
	3	30	26,75	802,50
Total		60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	337,500
Wilcoxon W	802,500
Z	-1,864
Asymp. Sig. (2-tailed)	,062

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	2	30	35,37	1061,00
	3	30	25,63	769,00
Total		60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	304,000
Wilcoxon W	769,000
Z	-2,376
Asymp. Sig. (2-tailed)	,018

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	3	30	32,00	960,00
	4	30	29,00	870,00
Total		60		

Test Statistics^a

Warna	
Mann-Whitney U	405,000
Wilcoxon W	870,000
Z	-,739
Asymp. Sig. (2-tailed)	,460

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Lampiran 8. Diagram

