

Lampiran 1

Ethical Approval



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jl. RS. Fatmawati Pondok Labu - Jakarta Selatan 12450
Telp/Fax. 7656971 Ext.123

Homepage: <http://www.upnvj.ac.id> E-mail : komisietikupnvj@gmail.com

PERSETUJUAN ETIK

ETHICAL APPROVAL

NOMOR: 2839/XII/2020/KEPK

Komite Etik Penelitian Kesehatan UPNVJ, dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kesehatan dan menjamin bahwa penelitian yang menggunakan formulir survey/registrasi/surveilans/Epidemiologi/Humaniora/Sosial Budaya/Bahan Biologi Tersimpan /Sel punca dan non klinis lainnya berjalan dengan memperhatikan implikasi etik, hukum, sosial dan non klinis lainnya yang berlaku, telah mengkaji dengan teliti proposal penelitian berjudul

Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa (Cocos Nucifera L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* Jantung Pisang Kepok (Musa Paradisiaca)

Health Research Ethics Committee UPNVJ, in order to protect the rights and welfare of the health research subjects, and guaranty that the research using survey questionnaire/ registry/ surveillance/ epidemiology/ Humaniora/ Social According to ethical, legal, /Biological Materials Stored/stemcells and another non-clinical walk with attention to the social implications, has been thoroughly reviewed the proposal entitled:

Nama Peneliti Utama : Dita Hesti Rahayu
Peneliti Lain/Pembimbing : Nanang Nasrullah, STP., M.Si

Supervisor/Other Researcher:

Nama Institusi : FIKES UPN Veteran Jakarta

Institution :

Protokol tersebut dapat disetujui pelaksanaannya.

Hereby declare that the proposal is approved.

Ditetapkan di : Jakarta

Issued in :

Tanggal : 28 Desember 2020

Date :

Ketua/Wakil :

Chairman



Prof. Dr. M. Guritno Suprokusumo, dr, SMHS, DEA

NIK: 45113110781

Keterangan/ Notes

Persetujuan etik ini berlaku selama satu tahun sejak tanggal ditetapkan

Pada akhir penelitian, laporan pelaksanaan penelitian harus diserahkan ke komite Etik Penelitian Kesehatan

This Ethical clearance is effective for one year from the date specified

In the end of the research, progress and final summary report should be submitted to the Health Research Ethics Committee

If there be any modification and/ or extension of the study, the Principal Investigator is required to resubmit the protocol for approval

Lampiran 2

Surat Permohonan Ijin Uji Laboratorium



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515
Telp/Fax. 021-7546772 / 021-7656971, Fax. 021-7656904
Laman: <http://www.upnvj.ac.id>, Email : upnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1416/UN61/2020/FIKES
Perihal : Permohonan Ijin Uji Analisis Pangan

4 November 2020

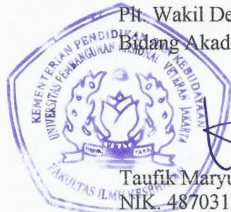
Yth : Kepala Laboratorium PT. Saraswati Indo Genetech
di
Bogor

Dalam rangka penyusunan skripsi diperlukan Uji Analisis Pangan Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta, mohon kiranya Kepala Laboratorium berkenan memberikan ijin mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan Uji Analisis Pangan sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada :

Nama : Dita Hesti Rahayu
NIM : 1710714029
Prodi : Ilmu Gizi
Judul : **Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiaca)***

Demikian permohonan disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

An. Dekan
Plt. Wakil Dekan
Bidang Akademik



Taufik Maryusman, S.Gz, M.Pd, M.Gizi
NIK. 487031210111

Tembusan Yth :
Dekan Fikes Sebagai Laporan

Lampiran 3

Surat Permohonan Uji Organoleptik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN

Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515
Telp/Fax. 021-7546772 / 021-7656971, Fax. 021-7656904
Laman: <http://www.upnvj.ac.id>, Email : upnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1414/UN61/2020/FIKES

4 November 2020

Perihal : Permohonan Ijin Pelaksanaan Uji Organoleptik

Yth : Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
UPN Veteran Jakarta
di
Tempat

Dalam rangka penyusunan skripsi diperlukan Uji Organoleptik Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta, mohon kiranya Dekan berkenan memberikan ijin mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan Uji Organoleptik sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada :

Nama : Dita Hesti Rahayu
NIM : 1710714029
Prodi : Ilmu Gizi
Judul : **Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar Jantung Pisang Kepok* (*Musa paradisiaca*)**

Demikian permohonan disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Tembusan Yth :
Dekan Fikes Sebagai Laporan

Taufik Maryusman, S.Gz, M.Pd, M.Gizi
NIK. 487031210111

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (PSP)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dita Hesti Rahayu

NRP : 1710714029

Pekerjaan : Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas
Pembangunan Nasional Veteran Jakarta Program
Studi Ilmu Gizi

Bermaksud melakukan penelitian yang berjudul “**Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar Jantung Pisang Kepok (Musa paradisiaca)*”**. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan bekatul dan ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) terhadap kandungan gizi, kadar serat pangan, sifat fisik dan organoleptik *snack bar jantung pisang kepok (Musa paradisiaca)*. Penelitian ini dilakukan sebagai tahap akhir dalam penyelesaian studi S-1 Ilmu Gizi di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. Beberapa hal mengenai penelitian dijelaskan sebagai berikut:

A. Prosedur Penelitian

Prosedur dalam penelitian yang akan dilakukan antara lain sebagai berikut:

1. Responden diminta mencicipi 4 formulasi produk
2. Pengisian formulir uji organoleptik (uji hedonik) untuk mengukur tingkat kesukaan dari produk *snack bar jantung pisang kepok (Musa paradisiaca)* dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.).

B. Keuntungan Menjadi Sampel Penelitian

Keuntungan yang akan didapatkan sebagai responden penelitian ini adalah meningkatkan kemampuan responden dalam melakukan uji organoleptik dan akan mendapatkan souvenir diakhir penelitian.

C. Risiko Menjadi Responden

Tidak ada risiko yang ditimbulkan dalam penelitian ini karena telah diminimalisir dengan dilakukan uji coba (*trial error*) dan dibuat dengan pengolahan yang higienis.

D. Manfaat untuk Responden

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan responden mengenai manfaat dari jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*), bekatul dan ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.). Selain itu, responden dapat mengetahui alternatif produk yang dibuat dari bahan pangan lokal seperti produk makanan selingan yaitu *snack bar* jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan bekatul dan ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.) yang kaya akan serat pangan dan baik bagi kesehatan.

E. Kebebasan Untuk Menolak

Anda dibebaskan untuk memutuskan akan berpartisipasi atau tidak dalam penelitian ini. Anda juga dapat memutuskan untuk berhenti berpartisipasi di tengah-tengah berlangsungnya penelitian ini.

F. Kerahasiaan Data

Data yang diperoleh akan dijaga kerahasiaannya, tidak dipublikasikan dan hanya digunakan murni untuk kepentingan penelitian.

G. Informasi Tambahan

Jika ada informasi lain yang ingin ditanyakan, silahkan hubungi saya Dita Hesti Rahayu (WA: 089627943892) atau (Id Line: Ditaahr2)

Jakarta, ... November 2020

Peneliti,

Dita Hesti Rahayu

NIM. 1710714029

SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORM CONSENT)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

NIM :

Umur :

Alamat :

Menyatakan dalam keadaan sehat, tidak sedang mengkonsumsi obat – obatan, tidak mempunyai riwayat alergi terhadap bahan – bahan dalam pembuatan produk dan telah mendapatkan informasi mengenai tujuan dan manfaat dari penelitian ini. Saya bersedia dan mau berpartisipasi tanpa adanya paksaan dan tidak keberatan menjadi subjek / responden penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*)”** yang dilakukan oleh :

Nama : Dita Hesti Rahayu

Instansi : Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas
Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

No. HP : 089627943892

Demikian pernyataan persetujuan ini saya buat dengan kesadaran saya sendiri dan tanpa paksaan dari siapapun.

....., 2020

Mengetahui,

Peneliti

Saksi

Responden

(Dita Hesti Rahayu)

(.....)

(.....)

Lampiran 6

Formulir Uji Organoleptik *Snack Bar*

Formulir Uji Organoleptik

Panelis yang terhormat,

Saya Dita Hesti Rahayu (1710714029), mahasiswa S-1 Ilmu Gizi UPN Veteran Jakarta. Saat ini saya sedang melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa (*Cocos nucifera* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bar* Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*)”**. Demi tercapainya hasil penelitian yang diharapkan, mohon kesediaan Anda berpartisipasi dengan memberikan penilaian terhadap produk penelitian saya berupa **uji hedonik** (deskripsi kesukaan). Anda diharapkan untuk membaca dan memahami terlebih dahulu lembar uji organoleptik ini hingga selesai.

Nama Panelis : Nama Produk : *Snack Bar*

No. Hp : Tanggal Pengujian :

Dihadapan Saudara/i telah disajikan 4 sampel *snack bar*. Anda diminta untuk menilai sampel tersebut dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Beri tanda garis vertikal (I) pada titik antara skala 1-9 di bawah ini yang tepat menggambarkan persepsi Saudara/i dan berikan kode sampelnya.
2. Silahkan untuk berkumur atau minum terlebih dahulu sebelum Anda menilai sampel berikutnya.
3. Mohon **tidak membandingkan** antar sampel saat Anda melakukan penilaian.
4. Penilaian setiap sampel boleh sama
5. Minum terlebih dahulu air mineral sebagai penetral setiap berpindah mencicipi sampel lain.

Uji Hedonik

No	Kode Sampel	Uji Kesukaan (Hedonik)				
		Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	Keseluruhan
1.	016					
2.	124					
3.	299					
4.	325					

Keterangan:

- 1: Amat sangat tidak suka
- 2: Sangat tidak suka
- 3: Tidak suka
- 4: Agak tidak suka
- 5: Netral
- 6: Agak suka
- 7: Suka
- 8: Sangat suka
- 9: Amat sangat suka

Komentar

.....

.....

.....

TERIMA KASIH

Lampiran 7
Dokumentasi Penelitian

Bahan Pembuatan Produk		
		
 Tp. Jantung Pisang 	 Tp. Bekatul 	 Tp. Ampas Kelapa
		
		
		

Sampel Produk	
F0 	F1 
F2 	F3 

Uji Organoleptik	
	
	

A. Hasil Uji Kandungan Gizi

1. Kadar Air

Tabel 1. Hasil Uji ANOVA Kadar Air *Snack Bar*

<i>Descriptives</i>								
95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	15,01	12,44	8,81	-96,75	126,76	6,21	23,80
F2	2	17,39	12,93	9,15	-98,81	133,58	8,24	26,53
F3	2	18,51	13,07	9,25	-98,97	135,96	9,25	27,74
Total	6	16,96	10,06	4,11	6,41	27,51	6,21	27,74
ANOVA								
		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.		
Kadar Air	Perlakuan	2	12,718	6,359	0,039	0,963		
	Galat	3	492,906	164,302				
	Total	5	505,624					

2. Kadar Abu

Tabel 2. Hasil Uji ANOVA Kadar Abu *Snack Bar*

<i>Descriptives</i>								
95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	5,56	1,05	0,75	-3,91	15,02	4,81	6,30
F2	2	5,32	1,37	0,97	-7,01	17,65	4,35	6,29
F3	2	4,72	0,79	0,56	-2,41	11,84	4,16	5,28
Total	6	5,21	0,93	0,38	4,22	6,18	4,16	6,30

ANOVA

		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.
Kadar Abu	Perlakuan	2	0,742	0,371	0,307	0,756
	Galat	3	3,619	1,206		
	Total	5	4,361			

3. Kadar Lemak

Tabel 3. Hasil Uji ANOVA Kadar Lemak Snack Bar

Descriptives

95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	7,46	0,86	0,61	-0,29	15,21	6,85	8,07
F2	2	6,29	1,08	0,77	-3,44	16,01	5,52	7,05
F3	2	5,94	0,13	0,11	4,73	7,14	5,84	6,03
Total	6	6,56	0,95	0,39	5,57	7,55	5,52	8,07

ANOVA

		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.
Kadar Lemak	Perlakuan	2	2,552	1,276	1,981	0,283
	Galat	3	1,933	0,644		
	Total	5	4,485			

4. Kadar Protein

Tabel 4. Hasil Uji ANOVA Kadar Protein Snack Bar

<i>Descriptives</i>								
95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	14,03	0,47	0,34	9,77	18,28	13,69	14,36
F2	2	12,34	1,34	0,95	0,27	24,41	11,39	13,29
F3	2	11,14	0,17	0,12	9,62	12,66	11,02	11,26
Total	6	12,50	1,45	0,59	10,98	14,02	11,02	14,36

ANOVA						
		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.
Kadar Protein	Perlakuan	2	8,402	4,201	6,123	0,037
	Galat	3	2,058	0,686		
	Total	5	10,460			

Tabel 5. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Protein Snack Bar

Formula	N	Sub Untuk Alfa = 0,05	
		1	2
F3	2	11,1400	
F2	2	12,3400	12,3400
F1	2		14,0250
Signifikansi		0,243	0,135

5. Kadar Karbohidrat

Tabel 6. Hasil Uji ANOVA Kadar Karbohidrat Snack Bar

<i>Descriptives</i>								
95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	58,48	9,34	6,61	-25,45	142,41	51,87	65,08
F2	2	59,44	8,08	5,72	-13,18	132,05	53,72	65,15
F3	2	61,22	9,86	6,97	-27,34	149,78	54,25	68,19
Total	6	59,71	7,18	2,93	52,18	67,24	51,87	68,19

ANOVA						
		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.
Kadar Karbohidrat	Perlakuan	2	7,762	3,881	0,047	0,955
	Galat	3	249,736	83,245		
	Total	5	257,498			

6. Hasil Uji Kadar Serat Pangan

Tabel 7. Hasil Uji ANOVA Kadar Serat Pangan Snack Bar

<i>Descriptives</i>								
95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	15,25	0,99	0,71	6,29	24,20	14,54	15,95
F2	2	16,94	0,52	0,37	12,24	21,64	16,57	17,31
F3	2	19,48	0,08	0,06	18,78	20,17	19,42	19,53
Total	6	17,22	1,97	0,80	15,15	19,29	14,54	19,53

ANOVA

		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.
Kadar Serat Pangan	Perlakuan	2	18,128	9,064	21,346	0,017
	Galat	3	1,274	0,425		
	Total	5	19,402			

Tabel 8. Hasil Uji Lanjut Duncan Kadar Serat Pangan *Snack Bar*

Formula	N	Sub Untuk Alfa = 0,05	
		1	2
F1	2	15,2450	
F2	2	16,9400	
F3	2		19,4750
Signifikansi		0,080	1,000

B. Hasil Uji Fisik (Kekerasan)

Tabel 9. Hasil Uji ANOVA Sifat Fisik (Kekerasan) *Snack Bar*

Descriptives

95% Confidence Interval for Mean								
Formula	N	Mean	Std.Dev.	Std.Error	Lower	Upper	Min.	Max.
F1	2	55,39	0,77	0,55	48,46	62,31	54,84	55,93
F2	2	53,65	0,68	0,48	47,55	59,75	53,17	54,13
F3	2	53,02	0,89	0,63	45,02	61,02	52,39	53,65
Total	6	54,02	1,25	0,51	52,70	55,33	52,39	55,93

ANOVA

		df	Sum of Squares	Mean Square	F Hitung	Sig.
Sifat Fisik (Kekerasan)	Perlakuan	2	6,000	3,000	4,869	0,114
	Galat	3	1,849	0,616		
	Total	5	7,849			

C. Hasil Uji Organoleptik

Tabel 10. Hasil Uji Normalitas Parameter Organoleptik (Hedonik) *Snack Bar* Jantung Pisang Kepok dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa

Aspek	Formula		
	F1	F2	F3
Tekstur	0,004	0,001	0,002
Warna	0,006	0,000	0,000
Aroma	0,004	0,001	0,006
Rasa	0,001	0,004	0,009

Tabel 11. Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Organoleptik (Hedonik) *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa

	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
Chi-Square	13,449	4,421	9,966	9,049
Df	2	2	2	2
Signifikasi	0,001	0,110	0,007	0,011

Tabel 12. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Tekstur *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F1 dan F2

Tingkat Kesukaan Tekstur	
Mann-Whitney U	332,000
Wilcoxon W	797,000
Z	-1,823
Signifikasi (2-tailed)	0,068

Tabel 13. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Tekstur *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F1 dan F3

Tingkat Kesukaan Tekstur	
Mann-Whitney U	219,500
Wilcoxon W	684,500
Z	-3,487
Signifikasi (2-tailed)	0,000

Tabel 14. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Tekstur *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F2 dan F3

Tingkat Kesukaan Tekstur	
Mann-Whitney U	311,500
Wilcoxon W	776,500
Z	-2,141
Signifikasi (2-tailed)	0,032

Tabel 15. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Aroma *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F1 dan F2

Tingkat Kesukaan Aroma	
Mann-Whitney U	389,500
Wilcoxon W	854,500
Z	-0,922
Signifikasi (2-tailed)	0,357

Tabel 16. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Aroma *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F1 dan F3

Tingkat Kesukaan Aroma	
Mann-Whitney U	257,000
Wilcoxon W	722,000
Z	-2,912
Signifikasi (2-tailed)	0,004

Tabel 17. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Aroma *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F2 dan F3

Tingkat Kesukaan Aroma	
Mann-Whitney U	294,000
Wilcoxon W	759,000
Z	-2,373
Signifikasi (2-tailed)	0,018

Tabel 18. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Rasa *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F1 dan F2

Tingkat Kesukaan Rasa	
Mann-Whitney U	348,500
Wilcoxon W	813,500
Z	-1,539
Signifikasi (2-tailed)	0,124

Tabel 19. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Rasa *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F1 dan F3

Tingkat Kesukaan Rasa	
Mann-Whitney U	240,000
Wilcoxon W	705,000
Z	-3,179
Signifikasi (2-tailed)	0,001

Tabel 20. Hasil Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan Rasa *Snack Bar* Jantung Pisang dengan Penambahan Bekatul dan Ampas Kelapa F2 dan F3

Tingkat Kesukaan Rasa	
Mann-Whitney U	377,500
Wilcoxon W	842,500
Z	-1,096
Signifikasi (2-tailed)	0,273

Tabel 21. Hasil Uji *Paired T-test* Kadar Air F0 dan F3

<i>Paired Sample Statistics</i>					
		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Kadar Air	F0	14,0400	2	12,57236	8,89000
	F3	18,4950	2	13,07440	9,24500

Paired Sample Test

Kadar Air	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	-4,455	0,502	0,355	-8,966	0,056	-12,5	1	0,051

Tabel 22. Hasil Uji Paired T-test Kadar Abu F0 dan F3

Paired Sample Statistics

		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Kadar Abu	F0	4,3950	2	3,00520	2,12500
	F3	4,7200	2	0,79196	0,56000

Paired Sample Test

Kadar Abu	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	-0,325	3,797	2,685	-34,44	33,79	-0,12	1	0,923

Tabel 23. Hasil Uji Paired T-test Kadar Lemak F0 dan F3

Paired Sample Statistics

		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Kadar Lemak	F0	4,1650	2	0,10607	0,07500
	F3	5,9350	2	0,13435	0,09500

Paired Sample Test

Kadar Lemak	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	-1,77	0,240	0,170	-3,930	0,390	-10,4	1	0,061

Tabel 24. Hasil Uji Paired T-test Kadar Protein F0 dan F3

Paired Sample Statistics

		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Kadar Protein	F0	10.9300	2	.45255	.32000
	F3	11.1400	2	.16971	.12000

Paired Sample Test

Kadar Protein	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	-0,21	0,283	0,200	-2,75	2,33	-1,1	1	0,484

Tabel 25. Hasil Uji Paired T-test Kadar Karbohidrat F0 dan F3

Paired Sample Statistics

		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Kadar Karbohidrat	F0	58.2350	2	1.43543	1.01500
	F3	61.2200	2	9.85707	6.97000

Paired Sample Test

Kadar KH	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	-2,985	8,422	5,955	-78,65	72,68	-0,5	1	0,704

Tabel 26. Hasil Uji Paired T-test Kadar Serat Pangan F0 dan F3

Paired Sample Statistics

		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Kadar	F0	12.3250	2	.07778	.05500
Serat	F3	19.4750	2	.07778	.05500
Pangan					

Paired Sample Test

Kadar Serat Pangan	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	-7,15	0,156	0,110	-8,548	-5,752	-65	1	0,010

Tabel 27. Hasil Uji Paired T-test Tingkat Kekerasan F0 dan F3

Paired Sample Statistics

		Mean	N	Std.Deviation	Std. Error Mean
Tingkat	F0	56.7450	2	.58690	.41500
Kekerasan	F3	53.0200	2	.89095	.63000

Paired Sample Test

Tingkat Kekerasan	Paired Differences					t	df	Sig.
	Mean	Std.Dev	Std.Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
F0-F3	3,725	1,478	1,045	-9,55	17,00	3,6	1	0,174

Tabel 28. Hasil Uji Mann-Whitney Tekstur *Snack Bar* F0 dan F3

Tingkat Kesukaan Tekstur	
Mann-Whitney U	340,500
Wilcoxon W	805,500
Z	-1,654
Signifikasi (2-tailed)	0,098

Tabel 29. Hasil Uji Mann-Whitney Warna *Snack Bar* F0 dan F3

Tingkat Kesukaan Warna	
Mann-Whitney U	264,500
Wilcoxon W	729,500
Z	-2,859
Signifikasi (2-tailed)	0,004

Tabel 30. Hasil Uji Mann-Whitney Aroma *Snack Bar* F0 dan F3

Tingkat Kesukaan Aroma	
Mann-Whitney U	333,500
Wilcoxon W	798,500
Z	-1,753
Signifikasi (2-tailed)	0,080

Tabel 31. Hasil Uji Mann-Whitney Rasa *Snack Bar* F0 dan F3

Tingkat Kesukaan Rasa	
Mann-Whitney U	317,000
Wilcoxon W	782,000
Z	-2,007
Signifikasi (2-tailed)	0,045