
KUESIONER PENELITIAN

Pemafaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk *Sports Enthusiast*

Program Studi S1 Gizi Paralel Fakultas Ilmu Ilmu Kesehatan
Universitas Esa Unggul (UEU)

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

Penjelasan Sebelum Penelitian (PSP)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Agustina Dwi Nuryanti

NIM : 20170302134

No. Hp: 085697490470

Mahasiswa Jurusan Gizi Universitas Esa Unggul, bermaksud mengadakan penelitian dengan judul “Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hiiijau dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk *Sport Enthusiast*”.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental, dengan tujuan untuk menilai secara organoleptik, nilai gizi, *total plate count*, dan profil tekstur dari *snack bar* yang dibuat dari bahan dasar tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau, selain itu *snack bar* ini mengandung bahan tambahan antara lain yaitu susu skim, susu *full cream*, telur ayam, dan buah nanas. Manfaat penelitian ini bagi responden yaitu *snack bar* ini dapat dikonsumsi sebagai makanan tambahan atau *snack* yang mengandung energi, protein, serta antioksidan.

Penelitian ini dilakukan dengan mengisi formulir uji organoleptik yang terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik. Responden penelitian ini adalah Mahasiswa/i Jurusan Gizi Universitas Esa Unggul. Pengambilan data ini tidak menimbulkan kerugian dan bahaya bagi responden penelitian, apabila menimbulkan kerugian setelah pengambilan data, responden dapat menghubungi peneliti.

Partisipasi saudara/i bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Kerahasiaan data akan tetap terjaga hanya digunakan untuk penelitian saja. Sebagai tanda terima kasih atas partisipasi dalam penelitian ini, responden akan diberikan imbalan yang sesuai.

Jakarta, Januari 2019

(Agustina Dwi Nuryanti)

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Saya Agustina Dwi Nuryanti selaku mahasiswa Universitas Esa Unggul Program Studi Gizi sedang melakukan penelitian tentang “**Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk *Sports Enthusiast***” oleh karena itu memohon kesediaan waktu saudara/i untuk mengisi formulir uji organoleptik yang terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik. Saya merahasiakan seluruh informasi yang saudara/i berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i dalam pengisian kuesioner ini bersifat sukarela.

Informed consent

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :
Umur :
Nomor Telepon :

Telah membaca, atau dibacakan kepada saya apa yang tertera di form penjelasan sebelum penelitian yang berjudul “**Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Snack Bar* untuk *Sports Enthusiast***”, dan saya telah diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan membicarakan proyek penelitian ini dengan peneliti. Saya memahami maksud, resiko, lamanya waktu, dan prosedur penelitian ini. Dengan membubuhkan tanda tangan saya di bawah ini, saya menegaskan keikutsertaan saya secara sukarela dalam proyek penelitian ini dan memberikan informasi yang sejujur-jujurnya.

Jakarta, Januari 2019

Responden

Peneliti

()

(Agustina Dwi Nuryanti)

Formulir Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Warna** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Warna *Snack Bar*

Amat Sangat Tidak Suka

Amat Sangat Suka

Kode panelis

Formulir Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Rasa** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Rasa *Snack Bar*

Amat Sangat Tidak Suka

Amat Sangat Suka

Formulir Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Aroma** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Aroma <i>Snack Bar</i>	
_____	_____
Amat Sangat Tidak Suka	Amat Sangat Suka

Kode panelis

Formulir Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Tekstur** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Tekstur *Snack Bar*

Amat Sangat Tidak Suka	Amat Sangat Suka

Formulir Uji Mutu Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Warna** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 4) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 5) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 6) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Warna *Snack Bar*

Hitam

Coklat

Kode panelis

Formulir Uji Mutu Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik **Rasa** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Rasa *Snack Bar*

Pahit

Manis

Formulir Uji Mutu Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Aroma** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Aroma *Snack Bar*

Khas Kacang Hijau

Khas Karamel

Kode panelis

Formulir Uji Mutu Hedonik

Nama :

Tanggal :

Kode Sampel :

Dihadapan anda disajikan sampel *snack bar*. Anda diminta untuk memberikan penilaian mutu organoleptik terhadap **Tekstur** secara keseluruhan dengan prosedur sebagai berikut :

- 1) Dimohon untuk minum/berkumur terlebih dahulu sebelum mencicipi masing-masing produk *snack bar*.
- 2) Silakan beri tanda **vertikal (I)** pada garis yang telah disediakan pada masing-masing kategori penilaian mutu organoleptik sesuai dengan penilaian Anda.
- 3) Mohon tidak saling berdiskusi dan membandingkan dengan rekan sebelah Anda.

Tekstur *Snack Bar*

Keras

Empuk

Output SPSS

Descriptives

warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	6.7400	1.05360	.19236	6.3466	7.1334	4.00	10.00
F2	30	5.8467	2.04146	.37272	5.0844	6.6090	1.70	8.90
F3	30	5.6933	2.21833	.40501	4.8650	6.5217	1.30	9.85
F4	30	5.1883	2.53104	.46210	4.2432	6.1334	.90	10.00
Total	120	5.8671	2.08866	.19067	5.4895	6.2446	.90	10.00

ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	37.599	3	12.533	3.019	.033
Within Groups	481.539	116	4.151		
Total	519.137	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: warna

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.89333	.52607	.553	-.5188	2.3054
	F3	1.04667	.52607	.294	-.3654	2.4588
	F4	1.55167*	.52607	.023	.1396	2.9638
F2	F1	-.89333	.52607	.553	-2.3054	.5188
	F3	.15333	.52607	1.000	-1.2588	1.5654
	F4	.65833	.52607	1.000	-.7538	2.0704
F3	F1	-1.04667	.52607	.294	-2.4588	.3654
	F2	-.15333	.52607	1.000	-1.5654	1.2588
	F4	.50500	.52607	1.000	-.9071	1.9171
F4	F1	-1.55167*	.52607	.023	-2.9638	-.1396
	F2	-.65833	.52607	1.000	-2.0704	.7538
	F3	-.50500	.52607	1.000	-1.9171	.9071

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

tekstur

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	6.2450	1.85223	.33817	5.5534	6.9366	2.30	10.00
F2	30	4.7133	1.68579	.30778	4.0838	5.3428	.80	7.30
F3	30	6.0950	2.16422	.39513	5.2869	6.9031	1.60	9.30
F4	30	5.7217	2.23991	.40895	4.8853	6.5581	1.50	9.60
Total	120	5.6938	2.06215	.18825	5.3210	6.0665	.80	10.00

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	42.806	3	14.269	3.573	.016
Within Groups	463.237	116	3.993		
Total	506.043	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: tekstur

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	1.53167*	.51597	.022	.1467	2.9167
	F3	.15000	.51597	1.000	-1.2350	1.5350
	F4	.52333	.51597	1.000	-.8617	1.9083
F2	F1	-1.53167*	.51597	.022	-2.9167	-.1467
	F3	-1.38167	.51597	.051	-2.7667	.0033
	F4	-1.00833	.51597	.318	-2.3933	.3767
F3	F1	-.15000	.51597	1.000	-1.5350	1.2350
	F2	1.38167	.51597	.051	-.0033	2.7667
	F4	.37333	.51597	1.000	-1.0117	1.7583
F4	F1	-.52333	.51597	1.000	-1.9083	.8617
	F2	1.00833	.51597	.318	-.3767	2.3933
	F3	-.37333	.51597	1.000	-1.7583	1.0117

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

aroma

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	6.9533	1.64851	.30097	6.3378	7.5689	4.00	10.00
F2	30	6.2517	2.01719	.36829	5.4984	7.0049	2.00	9.60
F3	30	6.2817	2.14864	.39229	5.4794	7.0840	.70	9.25
F4	30	5.3717	2.33303	.42595	4.5005	6.2428	1.10	10.00
Total	120	6.2146	2.10323	.19200	5.8344	6.5948	.70	10.00

ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	37.864	3	12.621	2.997	.034
Within Groups	488.543	116	4.212		
Total	526.407	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: aroma

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.70167	.52988	1.000	-.7207	2.1240
	F3	.67167	.52988	1.000	-.7507	2.0940
	F4	1.58167*	.52988	.021	.1593	3.0040
F2	F1	-.70167	.52988	1.000	-2.1240	.7207
	F3	-.03000	.52988	1.000	-1.4523	1.3923
	F4	.88000	.52988	.597	-.5423	2.3023
F3	F1	-.67167	.52988	1.000	-2.0940	.7507
	F2	.03000	.52988	1.000	-1.3923	1.4523
	F4	.91000	.52988	.531	-.5123	2.3323
F4	F1	-1.58167*	.52988	.021	-3.0040	-.1593
	F2	-.88000	.52988	.597	-2.3023	.5423
	F3	-.91000	.52988	.531	-2.3323	.5123

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

F1 Rasa Hedonik

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	6.3483	2.15633	.39369	5.5431	7.1535	2.25	10.00
F2	30	5.6417	2.17129	.39642	4.8309	6.4524	2.50	9.30
F3	30	6.8917	1.51783	.27712	6.3249	7.4584	4.50	9.70
F4	30	5.4037	2.56140	.46764	4.4472	6.3601	1.26	10.00
Total	120	6.0713	2.18866	.19980	5.6757	6.4669	1.26	10.00

ANOVA

F1 Rasa Hedonik

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	41.402	3	13.801	3.028	.032
Within Groups	528.635	116	4.557		
Total	570.037	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: F1 Rasa Hedonik

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.70667	.55119	1.000	-.7729	2.1862
	F3	-.54333	.55119	1.000	-2.0229	.9362
	F4	.94467	.55119	.535	-.5349	2.4242
F2	F1	-.70667	.55119	1.000	-2.1862	.7729
	F3	-1.25000	.55119	.151	-2.7295	.2295
	F4	.23800	.55119	1.000	-1.2415	1.7175
F3	F1	.54333	.55119	1.000	-.9362	2.0229
	F2	1.25000	.55119	.151	-.2295	2.7295
	F4	1.48800*	.55119	.048	.0085	2.9675
F4	F1	-.94467	.55119	.535	-2.4242	.5349
	F2	-.23800	.55119	1.000	-1.7175	1.2415
	F3	-1.48800*	.55119	.048	-2.9675	-.0085

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

warna_mutu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	7.5000	1.95801	.35748	6.7689	8.2311	1.10	10.00
F2	30	7.0167	2.12137	.38731	6.2245	7.8088	2.50	10.00
F3	30	5.9200	2.77074	.50587	4.8854	6.9546	1.50	9.90
F4	30	5.6517	2.78940	.50927	4.6101	6.6932	.60	9.80
Total	120	6.5221	2.52649	.23064	6.0654	6.9788	.60	10.00

ANOVA

warna_mutu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	69.632	3	23.211	3.902	.011
Within Groups	689.962	116	5.948		
Total	759.594	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: warna_mutu

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.48333	.62971	1.000	-1.2070	2.1736
	F3	1.58000	.62971	.081	-.1103	3.2703
	F4	1.84833*	.62971	.024	.1580	3.5386
F2	F1	-.48333	.62971	1.000	-2.1736	1.2070
	F3	1.09667	.62971	.505	-.5936	2.7870
	F4	1.36500	.62971	.193	-.3253	3.0553
F3	F1	-1.58000	.62971	.081	-3.2703	.1103
	F2	-1.09667	.62971	.505	-2.7870	.5936
	F4	.26833	.62971	1.000	-1.4220	1.9586
F4	F1	-1.84833*	.62971	.024	-3.5386	-.1580
	F2	-1.36500	.62971	.193	-3.0553	.3253
	F3	-.26833	.62971	1.000	-1.9586	1.4220

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

aroma_mutu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
					F1	30		
F2	30	4.5333	2.46903	.45078	3.6114	5.4553	.80	10.00
F3	30	6.2517	1.98327	.36209	5.5111	6.9922	1.50	9.95
F4	30	4.6917	2.97907	.54390	3.5793	5.8041	.50	9.50
Total	120	5.1138	2.51795	.22986	4.6586	5.5689	.50	10.00

ANOVA

aroma_mutu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	54.847	3	18.282	3.031	.032
Within Groups	699.623	116	6.031		
Total	754.470	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: aroma_mutu

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.44500	.63410	1.000	-1.2571	2.1471
	F3	-1.27333	.63410	.282	-2.9754	.4288
	F4	.28667	.63410	1.000	-1.4154	1.9888
F2	F1	-.44500	.63410	1.000	-2.1471	1.2571
	F3	-1.71833*	.63410	.047	-3.4204	-.0162
	F4	-.15833	.63410	1.000	-1.8604	1.5438
F3	F1	1.27333	.63410	.282	-.4288	2.9754
	F2	1.71833*	.63410	.047	.0162	3.4204
	F4	1.56000	.63410	.092	-.1421	3.2621
F4	F1	-.28667	.63410	1.000	-1.9888	1.4154
	F2	.15833	.63410	1.000	-1.5438	1.8604
	F3	-1.56000	.63410	.092	-3.2621	.1421

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

rasa_mutu

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	7.4100	1.75172	.31982	6.7559	8.0641	3.40	10.00
F2	30	6.6383	2.16682	.39561	5.8292	7.4474	2.70	10.00
F3	30	8.0283	1.15278	.21047	7.5979	8.4588	6.10	9.90
F4	30	7.1883	2.34387	.42793	6.3131	8.0635	1.10	10.00
Total	120	7.3163	1.95056	.17806	6.9637	7.6688	1.10	10.00

ANOVA

rasa_mutu

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	29.754	3	9.918	2.720	.048
Within Groups	423.002	116	3.647		
Total	452.756	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: rasa_mutu

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.77167	.49306	.722	-.5518	2.0952
	F3	-.61833	.49306	1.000	-1.9418	.7052
	F4	-.22167	.49306	1.000	-1.1018	1.5452
F2	F1	-.77167	.49306	.722	-2.0952	.5518
	F3	-1.39000*	.49306	.034	-2.7135	-.0665
	F4	-.55000	.49306	1.000	-1.8735	.7735
F3	F1	.61833	.49306	1.000	-.7052	1.9418
	F2	1.39000*	.49306	.034	.0665	2.7135
	F4	.84000	.49306	.547	-.4835	2.1635
F4	F1	-.22167	.49306	1.000	-1.5452	1.1018
	F2	.55000	.49306	1.000	-.7735	1.8735
	F3	-.84000	.49306	.547	-2.1635	.4835

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

tekstur_mutuhedo

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	30	6.8367	1.83495	.33502	6.1515	7.5218	1.10	9.40
F2	30	6.2467	2.35383	.42975	5.3677	7.1256	1.40	9.60
F3	30	7.0683	1.93455	.35320	6.3460	7.7907	2.40	9.60
F4	30	5.5183	2.32151	.42385	4.6515	6.3852	.40	7.90
Total	120	6.4175	2.18138	.19913	6.0232	6.8118	.40	9.60

ANOVA

tekstur_mutuhedo

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	43.109	3	14.370	3.186	.026
Within Groups	523.144	116	4.510		
Total	566.253	119			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: tekstur_mutuhedo

Bonferroni

(I) formulasi	(J) formulasi	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	F2	.59000	.54832	1.000	-.8818	2.0618
	F3	-.23167	.54832	1.000	-1.7035	1.2402
	F4	1.31833	.54832	.107	-.1535	2.7902
F2	F1	-.59000	.54832	1.000	-2.0618	.8818
	F3	-.82167	.54832	.820	-2.2935	.6502
	F4	.72833	.54832	1.000	-.7435	2.2002
F3	F1	.23167	.54832	1.000	-1.2402	1.7035
	F2	.82167	.54832	.820	-.6502	2.2935
	F4	1.55000*	.54832	.033	.0782	3.0218
F4	F1	-1.31833	.54832	.107	-2.7902	.1535
	F2	-.72833	.54832	1.000	-2.2002	.7435
	F3	-1.55000*	.54832	.033	-3.0218	-.0782

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
Kadar air	formula 1	4	16.0777	.05285	.02643	15.9936	16.1618	16.01	16.14
	formula 2	4	16.1375	.03686	.01843	16.0789	16.1961	16.09	16.18
	formula 3	4	14.6175	.04500	.02250	14.5459	14.6891	14.56	14.67
	formula 4	4	15.3475	.03686	.01843	15.2889	15.4061	15.30	15.39
	Total	16	15.5450	.64077	.16019	15.2036	15.8865	14.56	16.18
Kadar abu	formula 1	4	2.2162	.00448	.00224	2.2090	2.2233	2.21	2.22
	formula 2	4	2.1400	.00816	.00408	2.1270	2.1530	2.13	2.15
	formula 3	4	2.0175	.00500	.00250	2.0095	2.0255	2.01	2.02
	formula 4	4	2.1200	.00000	.00000	2.1200	2.1200	2.12	2.12
	Total	16	2.1234	.07338	.01835	2.0843	2.1625	2.01	2.22
Energi	formula 1	4	403.0750	.05000	.02500	402.9954	403.1546	403.00	403.10
	formula 2	4	407.2850	.01000	.00500	407.2691	407.3009	407.28	407.30
	formula 3	4	411.3925	.00500	.00250	411.3845	411.4005	411.39	411.40
	formula 4	4	394.7150	.01000	.00500	394.6991	394.7309	394.70	394.72
	Total	16	404.1169	6.37609	1.59402	400.7193	407.5145	394.70	411.40
Protein	formula 1	4	15.3261	.00426	.00213	15.3193	15.3328	15.32	15.33
	formula 2	4	14.7477	.00859	.00429	14.7340	14.7614	14.74	14.76
	formula 3	4	14.2000	.00816	.00408	14.1870	14.2130	14.19	14.21
	formula 4	4	13.9300	.00816	.00408	13.9170	13.9430	13.92	13.94
	Total	16	14.5509	.55339	.13835	14.2561	14.8458	13.92	15.33
Lemak	formula 1	4	15.2600	.00816	.00408	15.2470	15.2730	15.25	15.27
	formula 2	4	16.0795	.00819	.00409	16.0665	16.0925	16.07	16.09
	formula 3	4	15.5909	.00681	.00341	15.5800	15.6017	15.58	15.60
	formula 4	4	12.9191	.00836	.00418	12.9058	12.9324	12.91	12.93
	Total	16	14.9624	1.25504	.31376	14.2936	15.6311	12.91	16.09
Karbohidrat	formula 1	4	51.1100	.00816	.00408	51.0970	51.1230	51.10	51.12
	formula 2	4	50.8900	.00816	.00408	50.8770	50.9030	50.88	50.90
	formula 3	4	53.5775	.01500	.00750	53.5536	53.6014	53.57	53.60
	formula 4	4	55.6825	.01258	.00629	55.6625	55.7025	55.67	55.70
	Total	16	52.8150	2.02761	.50690	51.7346	53.8954	50.88	55.70
Aktivitas antioksidan	formula 1	4	23.6175	.01258	.00629	23.5975	23.6375	23.60	23.63
	formula 2	4	25.4900	.00816	.00408	25.4770	25.5030	25.48	25.50
	formula 3	4	34.4250	.01732	.00866	34.3974	34.4526	34.40	34.44
	formula 4	4	35.8000	.00816	.00408	35.7870	35.8130	35.79	35.81
	Total	16	29.8331	5.51812	1.37953	26.8927	32.7735	23.60	35.81
Total Plate Count	formula 1	4	150.0000	.08165	.04082	149.8701	150.1299	149.90	150.10
	formula 2	4	85.0000	.08165	.04082	84.8701	85.1299	84.90	85.10

formula 3	4	40.0000	.08165	.04082	39.8701	40.1299	39.90	40.10
formula 4	4	100.0000	.08165	.04082	99.8701	100.1299	99.90	100.10
Total	16	93.7500	40.55867	10.13967	72.1378	115.3622	39.90	150.10

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Kadar air	Between Groups	6.136	3	2.045	1085.779	.000
	Within Groups	.023	12	.002		
	Total	6.159	15			
Kadar abu	Between Groups	.080	3	.027	959.498	.000
	Within Groups	.000	12	.000		
	Total	.081	15			
Energi	Between Groups	609.810	3	203.270	298377.966	.000
	Within Groups	.008	12	.001		
	Total	609.818	15			
Protein	Between Groups	4.593	3	1.531	27194.467	.000
	Within Groups	.001	12	.000		
	Total	4.594	15			
Lemak	Between Groups	23.626	3	7.875	126021.599	.000
	Within Groups	.001	12	.000		
	Total	23.627	15			
Karbohidrat	Between Groups	61.666	3	20.555	159139.226	.000
	Within Groups	.002	12	.000		
	Total	61.668	15			
Aktivitas antioksidan	Between Groups	456.743	3	152.248	1029279.028	.000
	Within Groups	.002	12	.000		
	Total	456.744	15			
Total Plate Count	Between Groups	24675.000	3	8225.000	1233750.000	.000
	Within Groups	.080	12	.007		
	Total	24675.080	15			

Multiple Comparisons

Bonferroni

Dependent Variable	(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
Kadar air		formula 2	-.05983	.03069	.450	-.1566	.0369
	formula 1	formula 3	1.46018*	.03069	.000	1.3634	1.5569
		formula 4	.73018*	.03069	.000	.6334	.8269
		formula 1	.05983	.03069	.450	-.0369	.1566
	formula 2	formula 3	1.52000*	.03069	.000	1.4232	1.6168
		formula 4	.79000*	.03069	.000	.6932	.8868
		formula 1	-1.46018*	.03069	.000	-1.5569	-1.3634
	formula 3	formula 2	-1.52000*	.03069	.000	-1.6168	-1.4232
		formula 4	-.73000*	.03069	.000	-.8268	-.6332
		formula 1	-.73018*	.03069	.000	-.8269	-.6334
	formula 4	formula 2	-.79000*	.03069	.000	-.8868	-.6932
		formula 3	.73000*	.03069	.000	.6332	.8268
Kadar abu		formula 2	.07618*	.00374	.000	.0644	.0880
	formula 1	formula 3	.19868*	.00374	.000	.1869	.2105
		formula 4	.09618*	.00374	.000	.0844	.1080
		formula 1	-.07618*	.00374	.000	-.0880	-.0644
	formula 2	formula 3	.12250*	.00374	.000	.1107	.1343
		formula 4	.02000*	.00374	.001	.0082	.0318
		formula 1	-.19868*	.00374	.000	-.2105	-.1869
	formula 3	formula 2	-.12250*	.00374	.000	-.1343	-.1107
		formula 4	-.10250*	.00374	.000	-.1143	-.0907
		formula 1	-.09618*	.00374	.000	-.1080	-.0844
	formula 4	formula 2	-.02000*	.00374	.001	-.0318	-.0082
		formula 3	.10250*	.00374	.000	.0907	.1143
Energi		formula 2	-4.21000*	.01846	.000	-4.2682	-4.1518
	formula 1	formula 3	-8.31750*	.01846	.000	-8.3757	-8.2593
		formula 4	8.36000*	.01846	.000	8.3018	8.4182
		formula 1	4.21000*	.01846	.000	4.1518	4.2682
	formula 2	formula 3	-4.10750*	.01846	.000	-4.1657	-4.0493
		formula 4	12.57000*	.01846	.000	12.5118	12.6282
		formula 1	8.31750*	.01846	.000	8.2593	8.3757
	formula 3	formula 2	4.10750*	.01846	.000	4.0493	4.1657
		formula 4	16.67750*	.01846	.000	16.6193	16.7357
	formula 4	formula 1	-8.36000*	.01846	.000	-8.4182	-8.3018

		formula 2	-12.57000 [*]	.01846	.000	-12.6282	-12.5118
		formula 3	-16.67750 [*]	.01846	.000	-16.7357	-16.6193
		formula 2	.57835 [*]	.00531	.000	.5616	.5951
	formula 1	formula 3	1.12605 [*]	.00531	.000	1.1093	1.1428
		formula 4	1.39605 [*]	.00531	.000	1.3793	1.4128
		formula 1	-.57835 [*]	.00531	.000	-.5951	-.5616
	formula 2	formula 3	.54770 [*]	.00531	.000	.5310	.5644
		formula 4	.81770 [*]	.00531	.000	.8010	.8344
Protein		formula 1	-1.12605 [*]	.00531	.000	-1.1428	-1.1093
	formula 3	formula 2	-.54770 [*]	.00531	.000	-.5644	-.5310
		formula 4	.27000 [*]	.00531	.000	.2533	.2867
		formula 1	-1.39605 [*]	.00531	.000	-1.4128	-1.3793
	formula 4	formula 2	-.81770 [*]	.00531	.000	-.8344	-.8010
		formula 3	-.27000 [*]	.00531	.000	-.2867	-.2533
		formula 2	-.81950 [*]	.00559	.000	-.8371	-.8019
	formula 1	formula 3	-.33088 [*]	.00559	.000	-.3485	-.3133
		formula 4	2.34090 [*]	.00559	.000	2.3233	2.3585
		formula 1	.81950 [*]	.00559	.000	.8019	.8371
	formula 2	formula 3	.48863 [*]	.00559	.000	.4710	.5062
Lemak		formula 4	3.16040 [*]	.00559	.000	3.1428	3.1780
		formula 1	.33088 [*]	.00559	.000	.3133	.3485
	formula 3	formula 2	-.48863 [*]	.00559	.000	-.5062	-.4710
		formula 4	2.67178 [*]	.00559	.000	2.6542	2.6894
		formula 1	-2.34090 [*]	.00559	.000	-2.3585	-2.3233
	formula 4	formula 2	-3.16040 [*]	.00559	.000	-3.1780	-3.1428
		formula 3	-2.67178 [*]	.00559	.000	-2.6894	-2.6542
		formula 2	.22000 [*]	.00804	.000	.1947	.2453
	formula 1	formula 3	-2.46750 [*]	.00804	.000	-2.4928	-2.4422
		formula 4	-4.57250 [*]	.00804	.000	-4.5978	-4.5472
		formula 1	-.22000 [*]	.00804	.000	-.2453	-.1947
	formula 2	formula 3	-2.68750 [*]	.00804	.000	-2.7128	-2.6622
		formula 4	-4.79250 [*]	.00804	.000	-4.8178	-4.7672
Karbohidrat		formula 1	2.46750 [*]	.00804	.000	2.4422	2.4928
	formula 3	formula 2	2.68750 [*]	.00804	.000	2.6622	2.7128
		formula 4	-2.10500 [*]	.00804	.000	-2.1303	-2.0797
		formula 1	4.57250 [*]	.00804	.000	4.5472	4.5978
	formula 4	formula 2	4.79250 [*]	.00804	.000	4.7672	4.8178
		formula 3	2.10500 [*]	.00804	.000	2.0797	2.1303
		formula 2	-1.87250 [*]	.00860	.000	-1.8996	-1.8454
Aktivitas antioksidan	formula 1	formula 3	-10.80750 [*]	.00860	.000	-10.8346	-10.7804
		formula 4	-12.18250 [*]	.00860	.000	-12.2096	-12.1554

	formula 1	1.87250*	.00860	.000	1.8454	1.8996
formula 2	formula 3	-8.93500*	.00860	.000	-8.9621	-8.9079
	formula 4	-10.31000*	.00860	.000	-10.3371	-10.2829
	formula 1	10.80750*	.00860	.000	10.7804	10.8346
formula 3	formula 2	8.93500*	.00860	.000	8.9079	8.9621
	formula 4	-1.37500*	.00860	.000	-1.4021	-1.3479
	formula 1	12.18250*	.00860	.000	12.1554	12.2096
formula 4	formula 2	10.31000*	.00860	.000	10.2829	10.3371
	formula 3	1.37500*	.00860	.000	1.3479	1.4021
	formula 2	65.00000*	.05774	.000	64.8180	65.1820
formula 1	formula 3	110.00000*	.05774	.000	109.8180	110.1820
	formula 4	50.00000*	.05774	.000	49.8180	50.1820
	formula 1	-65.00000*	.05774	.000	-65.1820	-64.8180
formula 2	formula 3	45.00000*	.05774	.000	44.8180	45.1820
Total Plate	formula 4	-15.00000*	.05774	.000	-15.1820	-14.8180
Count	formula 1	-110.00000*	.05774	.000	-110.1820	-109.8180
formula 3	formula 2	-45.00000*	.05774	.000	-45.1820	-44.8180
	formula 4	-60.00000*	.05774	.000	-60.1820	-59.8180
	formula 1	-50.00000*	.05774	.000	-50.1820	-49.8180
formula 4	formula 2	15.00000*	.05774	.000	14.8180	15.1820
	formula 3	60.00000*	.05774	.000	59.8180	60.1820

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Hasil Uji Laboratorium

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2019-000141.01

RESULTS

Hasil

Sample identity : Formula 1
Identitas sampel

Sample code : 0145
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Moisture	16.08	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	2.22	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	15.26	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	15.33	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
5	Charbohydrate	51.11	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
6	Total Calories	403.10	kcal/100gr	Calculation
7	Antioxidant Activity - DPPH	23.62	% inhibition	IKP/K-34 (Spectrophotometric)
8	Total Plate Count	1.5×10^2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour Plate)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Suri Handayani
Technical Manager

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2019-000141.02

RESULTS

Hasil

Sample identity : Formula 2
Identitas sampel

Sample code : 0146
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Moisture	16.14	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	2.14	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	16.08	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	14.75	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
5	Charbohydrate	50.89	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
6	Total Calories	407.28	kcal/100gr	Calculation
7	Antioxidant Activity - DPPH	25.49	% inhibition	IKP/K-34 (Spectrophotometric)
8	Total Plate Count	8.5×10^1	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour Plate)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Suri Handayani
Technical Manager

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2019-000141.03

RESULTS

Hasil

Sample identity : Formula 3
Identitas sampel

Sample code : 0147
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Moisture	14.62	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	2.02	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	15.59	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	14.20	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
5	Charbohydrate	53.57	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
6	Total Calories	411.39	kcal/100gr	Calculation
7	Antioxidant Activity - DPPH	34.43	% inhibition	IKP/K-34 (Spectrophotometric)
8	Total Plate Count	4.0×10^1	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour Plate)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Suri Handayani
Technical Manager

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji
2019-000141.04

RESULTS

Hasil

Sample identity : Formula 4
Identitas sampel

Sample code : 0148
Kode sampel

No	Parameter Parameter	Result Hasil	Unit Satuan	Method Metode
1	Moisture	15.35	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	2.12	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	12.92	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	13.93	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
5	Charbohydrate	55.68	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
6	Total Calories	394.72	kcal/100gr	Calculation
7	Antioxidant Activity - DPPH	35.80	% inhibition	IKP/K-34 (Spectrophotometric)
8	Total Plate Count	1.0×10^2	cfu/g	ISO 4833-1:2013 (Pour Plate)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Suri Handayani
Technical Manager

Dokumentasi



Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi

No	Material	Jumlah	Harga/kg	Harga (Rp)
1	Tepung ubi jalar ungu	11,25 g	5000	60
2	Tepung kacang hijau	11,25 g	30000	400
3	Susu bubuk <i>full cream</i>	3,75 g	39000 (400 g)	370
4	Susu bubuk skim	3,75 g	50000 (350 g)	550
5	Manisan nanas	7,50 g	45000	350
6	Telur ayam negeri	9,75 g	23000	250
7	Madu	9,00 g	45000 (250 ml)	405
8	<i>Olive oil</i>	3,75 g	75000 (250 ml)	1125
9	Almunium foil	1 pax	20000/pax	100
10	Kertas minyak	1 gulung	1000/gulung	25
12	Listrik, gas, air			780
13	Tenaga	1 orang		5375
14	<i>Overhead</i>			500
15	Kemasan			350
Jumlah				10640

Listrik (600000) 833/jam = 14/menit = 630/45 menit

Air (500000) 694/jam = 12/menit = 120/10 menit

Gas (139000/2 bulan) 100/jam = 2/menit = 30/15 menit

UMR Kota Tangerang 3.870.000/bulan = 129000/hari = 5375/jam

Desain Kemasan *Snack Bar*



INFORMASI NILAI GIZI NUTRITION FACTS		
Takaran saji (Serving Size)	60 g	
Jumlah Sajian per Kemasan (Serving per Container)	1 bar	
JUMLAH PER SAJIAN (AMOUNT PER SERVING)		
Energi Total (Calories)	247 kkal	
Energi dari Lemak (Calories from Fat)	84 kkal	
		%AKG*
Lemak Total (Total Fat)	9 g	3.7
Protein	9 g	1.6
Karbohidrat Total (Total Carbohydrate)	32 g	5.9

*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.
*Percent daily value is based on energy requirements of 2150 kcal. Your energy needs is may be higher or lower

Dapat dikonsumsi 1 sampai 2 buah *snack bar* setiap 1 jam setelah olahraga*

*tergantung intensitas dan volume olahraga

Komposisi : Tepung ubi jalar ungu, tepung kacang hijau, susu bubuk full cream, susu bubuk skim, manisan nanas, kuning telur ayam, madu, dan minyak zaitun

Composition: Purple sweet potato flour, green bean flour, full cream milk powder, skimmed milk powder, candied pineapple, chicken egg yolk, honey and olive oil

Product by:
Agustina DN
Vitria Melani
Mury Kuswari
Putra Ronitawati
Dudung Angkasa