

LAMPIRAN

Lampiran 1. Spesifikasi Bahan-bahan Pai Susu

Bahan Makanan	Spesifikasi	Gambar
Tepung terigu	Tepung terigu merk kunci biru Tidak kadaluarsa Warna putih bersih Kering Tidak menggumpal Tidak apek Tidak ada jamur	
Tempe kedelai	Tempe kedelai murni Memiliki bau yang khas dari kedelai dan dilapisi dengan selaput putih dan fermentasi tempe Saat dipotong tipis tempe tidak hancur, utuh dengan warna yang baik Tidak busuk	
Labu kuning	Bahan segar Berwarna jingga Memiliki bau yang khas dari labu kuning Saat diiris labu kuning tidak hancur Varietas <i>bokor/cerme</i> Memiliki tingkat kematangan rendah, terdapat warna hijau pada kulit	

Bahan Makanan	Spesifikasi	Gambar
Margarin	Margarin merk Blue Band Tidak kadaluarsa	
Kental manis	Kental manis cap Indomilk Tidak kadaluarsa	
Kuning telur	Telur ayam negeri Warna jingga Utuh, tidak cair Tidak bernoda Tidak berbau busuk	
Tepung maizena	Tepung meizena merk Hawaii Tidak kadaluarsa Tidak menggumpal Tidak apek Tidak ada jamur	
Ekstrak vanili	Tidak kadaluarsa	

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

Formulir Uji Skala Kesukaan (*Hedonic Scale Test*)

Nama :

Tanggal Uji :

Nama Produk : “Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai (*Glycine max*), dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kadar Gizi Empiris, Mutu Gizi Protein, dan Mutu Organoleptik Pai Susu sebagai Penanganan Gizi Buruk Fase Rehabilitasi”

Kriteria mutu yang dinilai : Warna, aroma, rasa, dan tekstur

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan 3 buah contoh “Pai Susu”. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka

3 = Suka

2 = Tidak suka

4 = Sangat suka

Setelah saudara mencicipi salah satu sampel, saudara diminta berkumur dengan air putih yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel yang lain. Selain itu saudara juga diminta memberikan kritik dan saran.

Kode Contoh	Kriteria Penilaian			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Terima Kasih Atas Partisipasinya

Lampiran 3. Formulasi Produk Pai Susu

Nilai Gizi per 100 g Bahan							
Bahan	Energi (kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Beta karoten (µg)	Serat (g)	Sukrosa (g)
Kulit							
Tepung terigu	333	77.2	9	1	0	0.3	0
Tepung tempe	450	13.5	48	24.7	0	2.5	0
Tepung labu kuning	328	77.6	5	0.1	1569	10.9	0
Margarin	720	0.4	0	70	1200	0	0
Filling/isian							
Susu kental manis	343	55	8.2	10	306	5.4	51.3
Kuning telur	355	0.7	16.3	31.9	1200	0	0
Tepung maizena	355	73.7	9.2	3.9	0	7.2	0

Taraf Perlakuan P1

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Beta karoten (µg)	Serat (g)	Sukrosa (g)
Kulit								
Tepung terigu	250	832.5	193	22.5	2.5	0	0.75	0
Tepung tempe	0	0	0	0	0	0	0	0
Tepung labu kuning	0	0	0	0	0	0	0	0
Margarin	100	720	0.4	0	70	1200	0	0
Filling/isian								
Susu kental manis	75	257.25	41.25	6.15	7.5	229.5	4.05	38.475
Kuning telur	20	71	0.14	3.26	6.38	240	0	0
Tepung maizena	40	142	29.48	3.68	1.56	0	2.88	0
Jumlah	485	2022.75	264.27	35.59	87.94	1669.5	7.68	38.475
per 100 gram	100	395	51	6.9	17.2	326.1	1.5	7.5

Taraf perlakuan P2

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)	β -Karoten (μ g)	Serat (g)	Sukrosa (g)
Kulit								
Tepung terigu	200	666	154.4	18	2	0	0.6	0
Tepung tempe	37.5	168.75	5.06	18	9.2	0	0.93	0
Tepung labu kuning	12.5	41	9.7	0.62	0.012	196.12	1.36	0
Margarin	100	720	0.4	0	70	1200	0	0
Filling/isian								
Susu kental manis	75	257.25	41.25	6.15	7.5	229,5	4.05	38.47
Kuning telur	20	71	0.14	3.26	6.38	240	0	0
Tepung maizena	40	142	29.48	3.68	1.56	0	2.88	0
Jumlah	485	2066	240.43	49.71	96.71	1865.6	9.83	38.47
per 100 gram	100	403	46	9.7	18	364.4	1.9	7.5

Taraf Perlakuan P3

Bahan	Berat (g)	Energi (kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Beta karoten (μ g)	Serat (g)	Sukrosa (g)
Kulit								
Tepung terigu	187.5	624.37	144.75	16.875	1.875	0	0.5625	0
Tepung tempe	25	112.5	3.375	12	6.175	0	0.625	0
Tepung labu kuning	37.5	123	29.1	1.875	0.0375	588.38	4.0875	0
Margarin	100	720	0.4	0	70	1200	0	0
Filling/isian								
Susu kental manis	75	257.25	41.25	6.15	7.5	229,5	4.05	38.4
Kuning telur	20	71	0.14	3.26	6.38	240	0	0
Tepung maizena	40	142	29.48	3.68	1.56	0	2.88	0
Jumlah	485	2050.1	248.495	43.84	93.5275	2257.9	12.205	38.475
per 100 gram	100	400	48.5	8.6	18	441	2.3	7.5

Lampiran 4. Hasil Uji Mutu Organoleptik Pai Susu dengan Substitusi Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Labu Kuning

Panelis	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3	P1	P2	P3
1	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	2	4
2	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3
4	4	2	4	2	3	3	3	4	4	3	3	2
5	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3
6	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	2	4
7	3	4	2	4	3	3	2	4	3	3	3	3
8	3	3	3	3	2	3	4	2	3	4	3	4
9	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3
10	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3
11	3	3	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2
12	3	2	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3
13	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	2	4
14	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4
15	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	4
16	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4
17	3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3
18	3	2	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3
19	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3
20	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3
21	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3
22	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	2	2
23	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2
24	4	2	3	3	2	3	2	2	3	2	2	3
25	2	3	4	2	3	2	3	3	3	2	2	3
Jumlah	78	74	75	76	72	74	78	70	77	75	67	78
Modus	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Rata-rata	3.12	2.96	3	3.04	2.88	2.96	3.12	2.8	3.08	3	2.68	3.12

Lampiran 5. Hasil Analisis Kadar Protein Empiris

Perhitungan Kadar Protein Empiris

Taraf Perlakuan	Kadar Protein (%)		
	1	2	3
P1	6,97	6,91	6,97
P2	9,76	9,70	9,70
P3	8,57	8,54	8,59

Hasil Analisis Kadar Protein Empiris

Descriptives Protein

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
P1	3	6.95	.035	.020	6.86	7.04	7
P2	3	9.72	.035	.020	9.63	9.81	10
P3	3	8.57	.025	.015	8.50	8.63	9
Total	9	8.41	1.205	.402	7.49	9.34	7

Test of Homogeneity of Variances Protein

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.557	2	6	.600

ANOVA

Protein

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.617	2	5.808	5744.516	.000
Within Groups	.006	6	.001		
Total	11.623	8			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Protein

(I) Perlakuan (J) Perlakuan		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	
LSD	P1	P2	-2.770*	.026	.000	-2.83
		P3	-1.617*	.026	.000	-1.68
	P2	P1	2.770*	.026	.000	2.71
		P3	1.153*	.026	.000	1.09
	P3	P1	1.617*	.026	.000	1.55
		P2	-1.153*	.026	.000	-1.22

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

Homogeneous Subsets

Protein

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	6.95		
P3	3		8.57	
P2	3			9.72
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 6. Hasil Analisis Kadar Lemak Empiris

Perhitungan Kadar Lemak Empiris

Taraf Perlakuan	Kadar Lemak (%)		
	1	2	3
P1	17,24	17,07	17,24
P2	19	18,88	18,88
P3	18,3	18,23	18,33

Hasil Analisis Kadar Lemak Empiris

Descriptives

Lemak

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
P1	3	17.1833	.09815	.05667	16.9395	17.4272	17.07
P2	3	18.9200	.06928	.04000	18.7479	19.0921	18.88
P3	3	18.2867	.05132	.02963	18.1592	18.4141	18.23
Total	9	18.1300	.76392	.25464	17.5428	18.7172	17.07

ANOVA

Lemak

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.634	2	2.317	407.326	.000
Within Groups	.034	6	.006		
Total	4.669	8			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Lemak

(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval
					Lower Bound
P1	P2	-1.73667*	.06158	.000	-1.8874
	P3	-1.10333*	.06158	.000	-1.2540
P2	P1	1.73667*	.06158	.000	1.5860
	P3	.63333*	.06158	.000	.4826
P3	P1	1.10333*	.06158	.000	.9526
	P2	-.63333*	.06158	.000	-.7840

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

Homogeneous Subset

Lemak

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	17.1833		
P3	3		18.2867	
P2	3			18.9200
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 7. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat Empiris

Perhitungan Kadar Karbohidrat Empiris

Taraf Perlakuan	Kadar Karbohidrat (%)		
	1	2	3
P1	51,81	51,31	51,81
P2	47,23	46,95	46,95
P3	48,62	48,43	48,72

Hasil Analisis Kadar Karbohidrat

Descriptives

Karbohidrat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
P1	3	51.6433	.28868	.16667	50.9262	52.3604	51.31
P2	3	47.0433	.16166	.09333	46.6418	47.4449	46.95
P3	3	48.5900	.14731	.08505	48.2241	48.9559	48.43
Total	9	49.0922	2.03523	.67841	47.5278	50.6566	46.95

ANOVA

Karbohidrat

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	32.875	2	16.438	375.953	.000
Within Groups	.262	6	.044		
Total	33.137	8			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Karbohidrat

(I) Perlakuan(J) Perlakuan		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval Lower Bound
P1	P2	4.60000*	.17073	.000	4.1822
	P3	3.05333*	.17073	.000	2.6356
LSD P2	P1	-4.60000*	.17073	.000	-5.0178
	P3	-1.54667*	.17073	.000	-1.9644
P3	P1	-3.05333*	.17073	.000	-3.4711
	P2	1.54667*	.17073	.000	1.1289

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

Homogeneous Subsets

Karbohidrat

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P2	3	47.0433		
P3	3		48.5900	
P1	3			51.6433
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 8. Hasil Analisis Nilai Energi Empiris

Perhitungan Nilai Energi Empiris

Taraf Perlakuan	Kadar Energi (Kkal)		
	1	2	3
P1	396,61	396,76	396,61
P2	405,89	403,51	403,51
P3	401,98	399,63	401,98

Hasil Analisis Kadar Energi Empiris

Descriptives

Energi

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
P1	3	396.6600	.08660	.05000	396.4449	396.8751	396.61
P2	3	404.3033	1.37409	.79333	400.8899	407.7168	403.51
P3	3	401.1967	1.35677	.78333	397.8263	404.5671	399.63
Total	9	400.7200	3.46638	1.15546	398.0555	403.3845	396.61

ANOVA

Energi

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	88.653	2	44.327	35.590	.000
Within Groups	7.473	6	1.245		
Total	96.126	8			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Energi

(I) Perlakuan		(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval
						Lower Bound
LSD	P1	P2	-7.64333*	.91122	.000	-9.8730
		P3	-4.53667*	.91122	.003	-6.7663
	P2	P1	7.64333*	.91122	.000	5.4137
		P3	3.10667*	.91122	.014	.8770

P3	P1	4.53667*	.91122	.003	2.3070
	P2	-3.10667*	.91122	.014	-5.3363

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

Homogeneous Subsets

Energi

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	396.6600		
P3	3		401.1967	
P2	3			404.3033
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 9. Hasil Analisis Beta Karoten Empiris

Perhitungan Beta Karoten Empiris

Taraf Perlakuan	Kadar Beta Karoten (µg)		
	1	2	3
P1	327,35	324,17	327,35
P2	366,52	364,37	364,37
P3	441,85	440,13	442,72

Hasil Analisis Kadar Beta Karoten Empiris

Descriptives

Karoten

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
P1	3	326.2900	1.83597	1.06000	321.7292	330.8508	324.17
P2	3	365.0867	1.24130	.71667	362.0031	368.1702	364.37
P3	3	441.5667	1.31804	.76097	438.2925	444.8409	440.13
Total	9	377.6478	50.81385	16.93795	338.5888	416.7068	324.17

ANOVA

Karoten

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20643.082	2	10321.541	4657.128	.000
Within Groups	13.298	6	2.216		
Total	20656.379	8			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Karoten

	(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval
						Lower Bound
LSD	P1	P2	-38.79667*	1.21554	.000	-41.7710
		P3	-115.27667*	1.21554	.000	-118.2510
	P2	P1	38.79667*	1.21554	.000	35.8224
		P3	-76.48000*	1.21554	.000	-79.4543
	P3	P1	115.27667*	1.21554	.000	112.3024
		P2	76.48000*	1.21554	.000	73.5057

Homogeneous Subsets

Karoten

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P1	3	326.2900		
P2	3		365.0867	
P3	3			441.5667
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

Lampiran 10. Hasil Analisis Mutu Protein Empiris

Perhitungan Mutu Protein Empiris P1

Bahan Makanan	Berat	Energi	Protein	Asam Amino Essensial			
				Lisin	Metionin + Sistin	Treonin	Trptofan
Tepung terigu	100	333	9	218.7	331.2	260.1	110.7
Tepung tempe kedelai	0	0	0	0	0	0	0
Tepung labu kunig	0	0	0	0	0	0	0
Creamer kental manis	30	102.9	2.46	191.6	81.918	113.7	34.7
Kuning telur	8	28.4	1.3	99.97	49.92	62.4	19.76
Tepung maizena	16	56.8	1.5	38.7	46.2	65.85	10.05
Total		521.1	14.26	549.004	509.238	502	175.2
Asam Amino/gr Protein				38.5	35.7	35.2	12.3
PKAE				58	25	34	11
TKAE				66.4	142.8	103.5	111.7
PE (%)				10.95			

Bahan Makanan	Kons. Protein	Mutu Cerna(MC) Bio Assay	Kons. Protein x MC
Tepung terigu	9	96	864
Tepung tempe kedelai	0	90	0
Tepung labu kunig	0	67	0
Creamer kental manis	2.46	100	246
Kuning telur	1.3	100	130
Tepung maizena	1.5	82	123
Jumlah	14.26		1363
Mutu Cerna Teoritis			95.6
SAA			66.4
NPU Teoritis (SAAxMC/100)			63.5

Perhitungan Mutu Protein Empiris P2

Bahan Makanan	Berat	Energi	Protein	Asam Amino Essensial			
				Lisin	Metionin + Sistin	Treonin	Trptofan
Tepung terigu	80	266.4	7.2	174.96	264.96	208.08	88.56
Tepung tempe kedelai	15	67.5	7.2	791.28	124.56	354.96	68.4
Tepung labu kunig	5	16.4	0.25	12.075	2.3	5.825	3.325
Creamer kental manis	30	102.9	2.46	191.634	81.918	113.652	34.686
Kuning telur	8	28.4	1.3	99.97	49.92	62.4	19.76
Tepung maizena	16	56.8	1.5	38.7	46.2	65.85	10.05
Total		538.4	19.91	1308.619	569.858	810.76	224.8
Asam Amino/gr Protein				65.7	28.6	40.72	11.3
PKAE				58	25	34	11
TKAE				113.3	114.48	119.7	102.6
PE (%)				14.79			

Bahan Makanan	Kons. Protein	Mutu Cerna(MC) Bio Assay	Kons. Protein x MC
Tepung terigu	7.2	96	691.2
Tepung tempe kedelai	7.2	90	648
Tepung labu kunig	0.25	67	16.75
Creamer kental manis	2.46	100	246
Kuning telur	1.3	100	130
Tepung maizena	1.5	82	123
Jumlah	19.91		1854.9
Mutu Cerna Teoritis			93.16
SAA			102.6
NPU Teoritis (SAAxMC/100)			95.58

Perhitungan Mutu Protein Empiris P3

Bahan Makanan	Berat	Energi	Protein	Asam Amino Essensial			
				Lisin	Metionin + Sistin	Treonin	Trptofan
Tepung terigu	75	249.8	6.8	165.24	250.24	196.52	83.64
Tepung tempe kedelai	10	45	4.8	527.52	83.04	236.64	45.6
Tepung labu kunig	15	49.2	0.75	36.225	6.9	17.475	9.975
Creamer kental manis	30	102.9	2.46	191.634	81.918	113.65	34.686
Kuning telur	8	28.4	1.3	99.97	49.92	62.4	19.76
Tepung maizena	16	56.8	1.5	38.7	46.2	65.85	10.05
Total		532.1	17.61	1059.3	518.2	692.5	203.7
Asam Amino/gr Protein				60.1	29.42	39.32	11.56
PKAE				58	25	34	11
TKAE				103.7	117.7	115.6	105.16
PE (%)				13.23			

Bahan Makanan	Kons. Protein	Mutu Cerna(MC) Bio Assay	Kons. Protein x MC
Tepung terigu	6.8	96	652.8
Tepung tempe kedelai	4.8	90	432
Tepung labu kunig	0.75	67	50.25
Creamer kental manis	2.46	100	246
Kuning telur	1.3	100	130
Tepung maizena	1.5	82	123
Jumlah	17.61		1634.05
Mutu Cerna Teoritis			92.79
SAA			103.7
NPU Teoritis (SAAxMC/100)			96.22

Lampiran 11. Hasil Uji Mutu Organoleptik Pai Susu dengan Substitusi Tepung Tempe Kedelai dan Tepung Labu Kuning Menggunakan Uji Kruskal-Wallis pada Tingkat Kepercayaan 95%

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	75	3,0267	0,51918	2,00	4,00
Aroma	75	2.9600	0,53119	2.00	4.00
Rasa	75	3.0000	0,63671	2.00	4.00
Tekstur	75	2.9333	0,62240	2.00	4.00

Kruskal-Wallis Test

	Formulasi	N	Mean Rank
Warna	P1	25	41,04
	P2	25	35,84
	P3	25	37,12
	Total	75	
Aroma	P1	25	40,52
	P2	25	35,36
	P3	25	38,12
	Total	75	
Rasa	P1	25	41,60
	P2	25	32,00
	P3	25	40,40
	Total	75	
Tekstur	P1	25	40,20
	P2	25	30,22
	P3	25	43,58
	Total	75	

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Chi-Square	1,286	1,130	3,749	6,739
Df	2	2	2	2
a. Kruskal Wallis Test			0,153	0,034

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 12. Uji Lanjutan Mutu Organoleptik (Warna) Pai Susu

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P2

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P1	25	27.22	680.50
	P2	25	23.78	594.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	269.500
Wilcoxon W	594.500
Z	-1.059
Asymp. Sig. (2-tailed)	.290

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P1	25	26.82	670.50
	P3	25	24.18	604.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	279.500
Wilcoxon W	604.500
Z	-.834
Asymp. Sig. (2-tailed)	.404

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P2 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P2	25	25.06	626.50
	P3	25	25.94	648.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	301.500
Wilcoxon W	626.500
Z	-.278
Asymp. Sig. (2-tailed)	.781

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 13. Uji Lanjutan Mutu Organoleptik (Aroma) Pai Susu

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P2

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	P1	25	27.14	678.50
	P2	25	23.86	596.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	271.500
Wilcoxon W	596.500
Z	-.934
Asymp. Sig. (2-tailed)	.351

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	P1	25	26.38	659.50
	P3	25	24.62	615.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	290.500
Wilcoxon W	615.500
Z	-.572
Asymp. Sig. (2-tailed)	.568

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P2 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Aroma	P2	25	24.50	612.50
	P3	25	26.50	662.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Aroma
Mann-Whitney U	287.500
Wilcoxon W	612.500
Z	-.650

Asymp. Sig. (2-tailed)	.516
------------------------	------

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 14. Uji Lanjutan Mutu Organoleptik (Rasa) Pai Susu

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P2

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Rasa	P1	25	28.66	716.50
	P2	25	22.34	558.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Rasa
Mann-Whitney U	233.500
Wilcoxon W	558.500
Z	-1.711
Asymp. Sig. (2-tailed)	.087

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Rasa	P1	25	25.94	648.50
	P3	25	25.06	626.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Rasa
Mann-Whitney U	301.500
Wilcoxon W	626.500
Z	-.255
Asymp. Sig. (2-tailed)	.799

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P2 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Rasa	P2	25	22.66	566.50
	P3	25	28.34	708.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Rasa
Mann-Whitney U	241.500
Wilcoxon W	566.500
Z	-1.554
Asymp. Sig. (2-tailed)	.120

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 15. Uji Lanjutan Mutu Organoleptik (Tekstur) Pai Susu

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P2

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1	25	29.02	725.50
	P2	25	21.98	549.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	224.500
Wilcoxon W	549.500
Z	-2.013
Asymp. Sig. (2-tailed)	.044

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P1 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P1	25	24.18	604.50
	P3	25	26.82	670.50
	Total	50		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	279.500
Wilcoxon W	604.500
Z	-.764
Asymp. Sig. (2-tailed)	.445

a. Grouping Variable: Perlakuan

Uji Mutu Organoleptik P2 dengan P3

Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Tekstur	P2	25	21.24	531.00
	P3	25	29.76	744.00
	Total	50		

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	206.000
Wilcoxon W	531.000
Z	-2.289
Asymp. Sig. (2-tailed)	.022

<https://forms.gle/1yA8hrsJZEEFA7YU7>

Assalamualaikum wr.wb

Saya Chandrawati Mustikasari Mahasiswa Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Malang. Terimakasih sudah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini. Bapak/Ibu dimohon untuk mengemukakan pendapat tentang urutan (ranking) pentingnya variabel berikut terhadap produk, "Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Kedelai 9 Glycine max) dan Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata*) terhadap Pasi Susu Sebagai Penanganan Gizi Buruk Fase Rehabilitasi" dengan mencantumkan angka 1 – 12. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk variabel yang terpenting. Pemberian nilai boleh sama jika dirasa variabel yang dinilai sama pentingnya.

* Wajib

Nama ★

Jawaban Anda

Variabel ★

[illegible]

Lampiran 17. Tabulasi hasil rangking pentingnya peranan variabel terhadap mutu pai susu dan bobot masing-masing variabel

Panelis	Nilai Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Vitamin A	Daya cerna	SAA	NPU	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	2	2	2	2	2	3	2	2	3	3	3	3
2	10	12	10	10	10	12	12	12	11	11	11	10
3	8	7	3	4	9	10	12	11	2	1	6	5
4	10	11	10	10	8	9	8	8	7	8	9	7
5	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2
6	12	12	10	10	11	11	10	11	10	9	12	12
7	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	3
8	12	12	12	12	12	5	5	5	11	11	11	11
9	11	11	11	11	9	9	8	8	10	11	12	11
10	12	11	4	9	8	6	5	7	3	2	10	1
Jumlah	83	84	68	74	74	71	67	69	61	61	80	65
Rata-Rata	8.3	8.4	6.8	7.4	7.4	7.1	6.7	6.9	6.1	6.1	8	6.5
Ranking	2	1	7	4	4	5	8	6	10	10	3	9
Bobot Variabel	0.988	1	0.809	0.880	0.880	0.845	0.797	0.821	0.726	0.726	0.952	0.773

Lampiran 18. Penilaian taraf perlakuan terbaik

Perlakuan	Nilai Energi	Protein	Lemak	Karbohidrat	Vitamin A	Daya cerna	SAA	NPU	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P1	396,66	6,95	17,18	51,64	326,29	95,6	66,4	63,4	3,12	3,04	3,12	3
P2	404,3	9,72	18,92	47,04	365,09	93,1	100	93,1	2,96	2,76	2,8	2,68
P3	401,19	8,57	18,28	48,59	441,57	92,8	100	92,8	3	2,72	3,08	3,12

No.	Variabel	BV	BN	P1		P2		P3	
				Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
1	Nilai Energi	0.988	0.096891	0	0	1	0.09689	0	0
2	Kadar Protein	1	0.098068	0	0	1	0.09807	0.58	0.05688
3	Kadar Lemak	0.809	0.079337	0	0	1	0.07934	0.63	0.04998
4	Kadar Karbohidrat	0.88	0.0863	1	0.0863	0	0	0.34	0.02934
5	Kadar vitamin A	0.88	0.0863	0	0	0.37	0.03193	1	0.0863
6	Daya cerna	0.845	0.082868	1	0.08287	0.11	0.00912	0	0
7	SAA	0.797	0.07816	0	0	1	0.07816	1	0.07816
8	NPU	0.821	0.080514	0	0	1	0.08051	0.99	0.07971
9	Warna	0.726	0.071197	1	0.0712	0	0	0.25	0.0178
10	Aroma	0.726	0.071197	1	0.0712	0.13	0.00926	0	0
11	Rasa	0.952	0.093361	1	0.09336	0	0	0.88	0.08216
12	Tekstur	0.773	0.075807	0.73	0.05534	0	0	1	0.07581
Bobot Total		10.197							
Total NH					0.46026		0.48327		0.55614

Lampiran 19. Dokumentasi

