

## DAFTAR PUSTAKA

1. Persagi. Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Jakarta : PT. Elex Media Komputindo; 2017.
2. Dody Hartanto, Ratu Matahari, Desi Nurfiti. Remaja Millennial Remaja Bergizi. Yogyakarta: K-Media; 2020.
3. Casando NI, Abul Ainin Hapis, Cici Wuni. Hubungan Pendidikan Ibu, Pengetahuan, Sikap Dan Pola Asuh Terhadap Status Gizi Anak. Jurnal Inovasi Penelitian. 2021 Dec;2(8):2429–32.
4. Hariyanto B, Sugiatmi, Anggit Gantina, Wara Fitria Tristiyanti, Riza, Jayanti Wisnu Wardhani, Et Al. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan Tahun 2021. Jakarta: Badan Ketahanan Pangan Kementrian Pertanian; 2021.
5. Hakiki G. Konsumsi Kalori Dan Protein Penduduk Indonesia Dan Provinsi. Chamami A, Sahara I, Editors. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia; 2020.
6. Sartika REA. Penemuan Yang Mengubah Dunia: Kue Kering Jamuan Untuk Perayaan. <https://Sains.Kompas.Com>. 2018.
7. M. Ali, M. Asrori. Psikologi Remaja Perkembangan Peserta Didik. Jakarta: PT Bumi Aksara; 2016.
8. Adriani, Wiratmaji. Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan. Jakarta: Kencana; 2012.
9. Gisslen W. Professional Baking 7th Edition. Canada: John Wiley & Sons; 2017.
10. Aldillah R. Proyeksi Produksi Dan Konsumsi Kedelai Indonesia. Jurnal Ekonomi Kauntitatif Terapan. 2015 Feb;8(1):9–23.
11. Rani H, Yatim Widodo Dan R. Optimasi Proses Pembuatan Bubuk (Tepung) Kedelai *Optimization Process Soybean Flouring*. Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung Jln Soekarno Hatta. 2013 Sep;13(3):188–96.
12. Batubara, Nurul Muwadah Zogina. Perbandingan Antara *Soy Powder* Dengan Susu Bubuk Dan Konsentrasi Green Tea Terhadap Karakteristik *Dark Chocolate*. [Bandung]: Universitas Pasundan Bandung; 2016.
13. Winarsi H. Protein Kedelai Dan Kecambah. Yogyakarta: Kanisius; 2010.
14. Fatmawati WT. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies. [Yogyakarta]: Universitas Negeri Yogyakarta; 2012.

15. Purnomo J, Harnowo D. Teknologi Produksi Benih Sumber Kacang Tanah. Monograf Balitkabi. 2015;(13).
16. Ayustaningwarno F. Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi. 1st Ed. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2014.
17. Kahssay M, Mohammed L., Gebre A. *Nutritional Status Of School Going Adolescent Girls In Awash Town*. J Environ Public Health. 2020 Feb 21;2020.
18. Prastiwi EKS. Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Cookies Beras Hitam(*Oryza satival. indica*). Food Science And Technology Journal. 2018 Jul 1;1:1–10.
19. Dewi DP. Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) Pada Cookies Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Proksimat, Dan Kadar Fe. Ilmu Gizi Indonesia. 2018;01(2):104–12.
20. Kaltari BI, Setyowati, Devillya Puspita Dewi. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta L. Schott*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus vulganis L.*) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein Dan Kadar Serat Pada Cookies Talas Rendah Protein. Nutrisia. 2018 Mar;18(1):51–7.
21. Sariyani A, Luh Suranadi, Reni Sofiyatin. Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Terhadap Sifat Organoleptik Soybeans Cookies. Jurnal Gizi Prima. 2019 Mar 20;4(1):1–7.
22. Lestari TI, Nurhidajah, Muhammad Yusuf. Kadar Protein, Tekstur, Dan Sifat Organoleptik Cookies Yang Disubstitusi Tepung Ganyong (*Canna edulis*) Dan Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.*). Jurnal Pangan Dan Gizi. 2018 Apr;6(8):53–8.
23. Safira SA, Mulus Gumilar, Maryati Dewi, Gurid P E Mulyo. Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. Jurnal Kesehatan Siliwangi. 2022 Apr 30;2(3):1028–40.
24. Rahmaningsih F, Ermina Syainah. Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max L.Merr*) Dan Tepung Beras (*Oryza sativa*) Terhadap Nilai Kalori, Kadar Protein Dan Mutu Organoleptik Biskuit. Jurnal Kesehatan Indonesia. 2022 Mar;2(12):79–86.
25. Asiyah IS. Hubungan Asupan Energi Dan Asupan Protein Dengan Kejadian Stunting Pada Balita (24-59 bulan) Di Kelurahan Karanganyar Kecamatan Kawalu Kota Tasikmalaya. Andi Eka. 2021 Mar;17(1):240–6.

26. [USDA] United State Departement of Agriculture. USDA National Nutrient Database for Standart Reference. [www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/) (07 April 2022). 2018
27. Lestiarini, N. Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember); 2021.
28. Laurentzy, F. N. Pembuatan Crispy Cookies Subtitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kedelai Untuk Mencegah Anemia (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember); 2021.
29. Thomas EB, Nurali EJ, Tuju TD. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*) Pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*). In Cocos 2017 Aug;1(7).
30. Badan Standarisasi Nasional (BSN).SNI 2973-2011 : Syarat Mutu Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta; 2011
31. Badan Standarisasi Nasional (BSN).. SNI 01-3751-2006: Syarat Mutu Tepung Kedelai. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta; 2006
32. Pangaribuan, A, Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk*), Jurnal Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta; 2013.

## **LAMPIRAN**

## Lampiran 1 Lembar PSP

### Penambahan Penjelasan Sebelum Persetujuan (PSP)

**JUDUL PENELITIAN** : Variasi Pencampuran Tepung Kedelai Terhadap Pembuatan *Green Tea Soybean Crispy Cookies* Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Pada Remaja Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Protein

#### TUJUAN UMUM

Untuk mengetahui tingkat penerimaan *green tea soybean crispy cookies* pada remaja.

#### PERLAKUAN PADA SUBJEK/PANELIS

Panelis yang menjadi responden dalam penelitian ini diminta untuk mengisi kuesioner perihal identitas diri dan memberikan nilai terhadap produk yang telah disajikan peneliti. Nilai diberikan dalam bentuk angka, dengan kriteria warna, aroma, rasa, dan tekstur produk. Peneliti mungkin menghubungi saudara/i apabila terdapat hal lain yang mungkin membutuhkan konfirmasi saudara/i.

#### MANFAAT

Responden yang terlibat dalam penelitian ini akan memberikan gambaran daya terima produk terhadap remaja yang akan ditinjau kadar proteinnya.

#### KERAHASIAAN

Data yang diambil akan dipublikasikan secara terbatas tanpa menyebutkan nama, alamat, nomor telepon atau identitas penting lainnya yang dianggap rahasia. Oleh karena itu kerahasiaan responden akan sangat dijaga dalam proses penelitian ini.

Peneliti,

Fica Olivia

## Lampiran 2 Lembar Kesediaan Panelis

### Pernyataan Kesediaan Panelis

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama :

Usia :

Alamat :

menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan dan mengerti mengenai penelitian yang akan dilakukan oleh Fica Olivia dengan judul “Variasi Pencampuran Tepung Kedelai Terhadap Pembuatan *Green Tea Soybean Crispy Cookies* Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Pada Remaja Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Protein”

Saya memutuskan telah bersedia untuk turut berpartisipasi pada penelitian ini secara sukarela dan tanpa adanya paksaan dari pihak tertentu. Apabila selama penelitian ini saya menginginkan pengunduran diri, maka saya dapat mengundurkan diri tanpa adanya sanksi.

Yogyakarta, .....Maret 2023

Peneliti,

Responden,

Fica Olivia  
NIM.P07131219049

(.....)

### Lampiran 3 Form Uji Hedonik

#### Form Uji Hedonik

Nama:

Umur:

Jenis Kelamin: P/L

No. Handphone:

Di depan Saudara akan tersedia 8 macam produk greentea soybean crispy cookies yang diberikan sebanyak 2x. Saudara diminta untuk memberikan nilai berupa tingkat kesukaan terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur dengan skala penilaian sebagai berikut.

1 : sangat tidak suka      3 : suka

2 : tidak suka              4: sangat suka sekali

Kode / Kriteria	578	785	334	443	102	201	592	259
Warna								
Aroma								
Rasa								
Tekstur								

Kode / Kriteria	404	043	512	123	345	843	810	019
Warna								
Aroma								
Rasa								
Tekstur								

Saran/ komentar terhadap sampel:

.....

Terimakasih atas partisipasi Saudara.

Panelis

(.....)

## Lampiran 4 Form Uji Sifat Fisik

### UJI SIFAT FISIK

Produk :

Ulangan :

Hari/tanggal :

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
A				
B				
C				
D				

Keterangan :

**Warna :**

Hijau pucat

Hijau (+)

Hijau (++)

Hijau (+++)

**Rasa :**

Manis (+)

Manis (++)

Manis (+++)

Manis (++++)

**Aroma :**

Khas green tea, sangat langu

Khas green tea, langu

Khas green tea, sedikit langu

Khas green tea, tidak langu

**Tekstur :**

Tidak renyah

Sedikit renyah

Renyah

Sangat renyah



## Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian



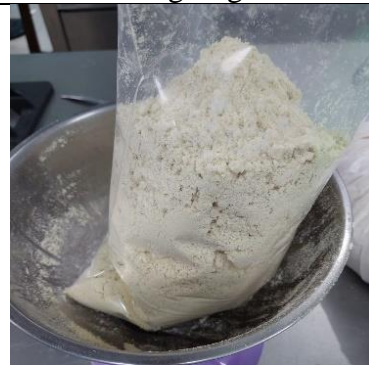
Pengeringan kedelai yang telah dicuci dan dikupas



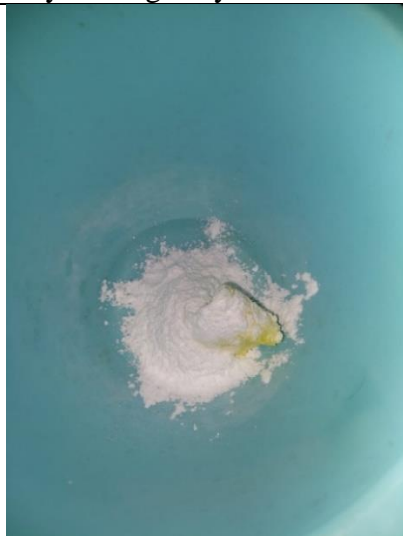
Kedelai hasil pengeringan kemudian digiling



Kedelai yang sudah digiling kemudian diayak dengan ayakan 80 mesh



Kedelai yang telah diayak



Mencampurkan *butter margarine* dan gula halus



Kocok kedua bahan hingga pucat



Memasukkan adonan dengan *green tea powder*, vanilla essence, dan garam



Memasukkan putih telur, kocok hingga tercampur rata



Memasukkan tepung terigu dan tepung kedelai sesuai variasi



Adonan dicampur dengan cara melipat



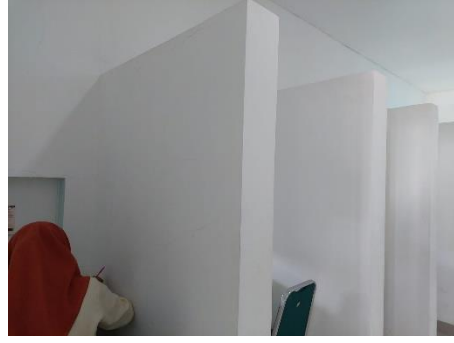
Adonan disusun pada loyang yang telah dialasi baking paper, dengan sendok takar berukuran 5 ml



Adonan green tea soybean crispy cookies yang siap dipanggang



Green tea soybean crispy cookies dalam oven



Uji organoleptik



Green tea soybean crispy cookies telah matang

## Lampiran 6 Hasil Lab Uji Kadar Protein



### Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:003/CMP/03/2023

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 03 Maret 2023

No	Kode	Protein (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2
1	A1	10,7872	10,9813
2	A2	10,3632	10,3999
3	B1	13,0826	13,0630
4	B2	12,1794	12,0781
5	C1	13,8084	13,8030
6	C2	13,7727	13,6646
7	D1	15,1009	15,3202
8	D2	13,6795	13,6506

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama  
Diperiksa Oleh Pimpinan  
Dwi Widiyantoro

Analisis  
Putra Mahardika

Laboratorium : Kretek ,Jambidan ,Banguntapan ,Bantul ,Yogyakarta  
Telp. 081228063145/081325271288

## Lampiran 7 Hasil Lab Uji Kadar Protein Tepung Kedelai



### Lab. Chem-Mix Pratama


HASIL ANALISA

Nomor:003/CMP/03/2023

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 03 Maret 2023

No	Kode	Air (%)	
		Ulangan 1	Ulangan 2
	Tepung Kedelai	8,9179	8,9336

  
Diperiksa Oleh Pimpinan  
Dwi Widiyantoro

Analisis  
  
Putra Mahardika

Laboratorium : Kretek ,Jambidan ,Banguntapan ,Bantul ,Yogyakarta  
Telp. 081228063145/081325271288



## Lampiran 8 Surat Etika Penelitian



### KOMITE ETIK PENELITIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA

Jl. Tatabumi No. 3, Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I. Yogyakarta  
Telp./Fax. (0274) 617601  
Email : kep@poltekkesjogja.ac.id



#### KETERANGAN LAYAK ETIK DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION "ETHICAL EXEMPTION"

No.DP.04.03/e-KEPK.1/088/2023

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

Peneliti utama : Fica Olivia  
*Principal In Investigator*

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
*Name of the Institution*

Dengan judul:  
*Title*

**"Variasi Pencampuran Tepung Kedelai Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Green Tea Soybean Crispy Cookies  
Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Pada Remaja Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar  
Protein"**

*"Variation of Soybean Flour and Wheat Flour Blending towards Making Green Tea Soybean Crispy Cookies as a High  
Protein Snack Food in Adolescents in Terms of Physical Properties, Organoleptic Properties and Protein Content"*

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

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

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 10 Februari 2023 sampai dengan tanggal 10 Februari 2024.

*This declaration of ethics applies during the period February 10, 2023 until February 10, 2024.*



February 10, 2023  
Professor and Chairperson,

Dr. drg. Wiworo Haryani, M.Kes.

**Lampiran 9 Rekapitulasi Uji Organoleptik Ulangan 1**

Panelis	Warna							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	1	2	3	2	3	2	3	3
2	3	3	2	2	3	2	3	3
3	4	4	4	3	4	2	4	4
4	3	3	3	3	2	2	3	3
5	3	3	2	1	4	3	3	2
6	4	4	2	2	3	3	3	2
7	3	3	3	3	2	4	2	2
8	4	3	2	2	3	3	3	3
9	3	4	2	2	2	2	2	2
10	4	4	4	4	4	4	4	4
11	3	3	2	4	4	3	1	1
12	2	2	3	3	4	3	3	4
13	2	2	2	1	4	4	2	2
14	3	3	2	3	3	2	2	2
15	3	3	3	3	3	4	4	3
16	3	2	2	1	3	3	2	1
17	4	3	3	3	3	3	3	3
18	1	2	4	3	3	3	1	1
19	4	4	3	3	3	4	3	3
20	4	4	3	3	3	3	3	3
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>122</b>		<b>105</b>		<b>122</b>		<b>105</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,05</b>		<b>2,63</b>		<b>3,05</b>		<b>2,63</b>	

Panelis	Aroma							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	3	2	2	2	3	3	2	2
2	3	3	2	3	3	3	3	1
3	4	3	3	4	3	3	3	2
4	3	3	3	3	3	2	2	2
5	3	4	1	4	3	1	1	1
6	4	4	3	3	2	2	2	2
7	3	2	2	2	2	2	3	3
8	3	4	2	2	3	3	3	4
9	3	3	2	2	2	2	2	3
10	4	4	4	4	4	4	4	4
11	4	4	3	3	3	3	3	3
12	3	3	3	3	4	3	2	3
13	3	2	2	2	2	2	1	2
14	3	3	2	2	3	2	2	2
15	4	4	3	3	3	3	3	3
16	2	3	2	3	3	3	2	1
17	4	4	1	2	3	3	1	2
18	1	3	3	3	3	4	2	1
19	4	3	2	2	2	3	2	1
20	4	4	2	2	2	2	2	1
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>130</b>		<b>101</b>		<b>109</b>		<b>88</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,25</b>		<b>2,53</b>		<b>2,73</b>		<b>2,20</b>	



Panelis	Rasa							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	2	2	2	1	2	3	2	2
2	4	3	2	3	2	2	2	1
3	4	3	2	4	2	3	2	1
4	4	4	3	3	3	2	3	1
5	4	4	1	4	3	2	1	2
6	4	3	3	3	3	3	3	2
7	2	1	3	2	2	2	2	2
8	4	4	2	2	3	3	3	3
9	3	3	2	2	3	1	2	3
10	4	3	4	4	4	4	3	2
11	4	4	4	3	3	3	1	1
12	4	3	3	3	3	3	2	3
13	4	3	2	2	2	2	1	3
14	3	3	2	2	2	1	2	1
15	4	3	3	3	3	3	3	3
16	3	4	2	1	2	3	1	2
17	4	3	2	2	3	1	1	1
18	2	4	3	4	1	3	2	2
19	4	4	4	3	4	3	3	3
20	4	4	3	3	2	2	2	2
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>136</b>		<b>106</b>		<b>101</b>		<b>81</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,40</b>		<b>2,65</b>		<b>2,53</b>		<b>2,03</b>	

Panelis	Tekstur							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	2	2	2	1	2	2	2	2
2	4	3	2	2	1	3	2	1
3	4	4	4	4	2	2	1	1
4	3	3	3	3	2	1	2	1
5	4	4	3	4	2	1	2	2
6	4	4	3	3	3	3	2	2
7	2	2	3	2	2	2	2	1
8	4	4	4	3	3	3	3	3
9	3	3	3	2	2	2	2	2
10	4	4	3	4	2	3	2	2
11	4	4	3	4	1	1	1	1
12	3	3	3	3	4	3	2	2
13	4	4	3	2	1	2	1	2
14	3	3	2	2	2	2	1	2
15	3	3	3	3	4	4	3	3
16	3	3	2	2	1	2	1	1
17	3	3	3	3	2	2	1	4
18	4	3	3	4	1	3	1	1
19	3	4	4	3	4	3	3	2
20	4	4	4	4	3	3	1	1
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>135</b>		<b>118</b>		<b>91</b>		<b>71</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,38</b>		<b>2,95</b>		<b>2,28</b>		<b>1,78</b>	

**Lampiran 10 Rekapitulasi Uji Organoleptik Ulangan 2**

Panelis	Warna							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	3	3	3	2	3	2	3	3
2	1	3	2	2	2	1	1	2
3	4	3	4	3	2	1	4	4
4	3	3	2	3	2	2	3	3
5	2	3	3	3	1	2	2	1
6	4	4	4	3	3	2	2	3
7	4	3	3	2	1	1	2	2
8	3	3	2	4	4	3	3	2
9	2	3	2	1	2	2	2	2
10	3	3	4	3	3	4	4	4
11	2	3	4	2	3	2	2	2
12	2	3	3	2	2	3	2	3
13	3	4	4	4	2	2	2	1
14	3	3	3	3	3	2	2	2
15	4	3	3	3	3	3	4	4
16	3	3	2	2	2	1	3	2
17	3	2	3	3	3	3	3	3
18	4	3	3	1	2	1	2	1
19	3	3	3	4	4	3	4	3
20	4	4	2	3	3	3	3	3
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>122</b>		<b>112</b>		<b>93</b>		<b>103</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,05</b>		<b>2,80</b>		<b>2,33</b>		<b>2,58</b>	

Panelis	Aroma							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	3	2	3	2	3	3	2	2
2	2	2	2	3	3	2	2	1
3	4	4	3	4	3	3	3	3
4	3	3	2	3	3	2	2	2
5	3	3	3	3	2	2	2	2
6	4	4	4	3	2	1	3	3
7	3	3	2	1	2	2	4	2
8	4	4	2	3	3	4	3	3
9	4	3	2	2	1	2	3	3
10	4	4	4	4	3	4	4	4
11	3	3	4	4	3	4	3	3
12	3	3	3	3	3	2	3	3
13	4	3	2	3	1	2	2	2
14	3	3	3	3	3	3	3	3
15	3	4	4	4	3	3	4	4
16	2	2	3	3	4	2	3	4
17	4	4	2	2	3	4	3	2
18	4	2	4	1	3	2	1	2
19	4	4	3	2	3	4	4	3
20	4	4	2	2	1	2	2	2
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>132</b>		<b>112</b>		<b>105</b>		<b>109</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,30</b>		<b>2,80</b>		<b>2,63</b>		<b>2,73</b>	

Panelis	Rasa							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	3	3	2	2	2	3	2	2
2	4	3	1	3	3	3	1	2
3	4	4	3	3	2	4	3	3
4	3	3	2	3	3	3	3	3
5	4	3	2	2	1	3	2	2
6	4	3	4	3	3	3	3	3
7	2	2	1	2	4	3	3	2
8	4	4	2	1	3	3	3	3
9	2	3	2	3	3	2	3	3
10	4	4	3	4	4	4	2	3
11	4	4	4	4	4	3	3	2
12	3	3	2	2	3	2	3	3
13	4	3	2	2	2	2	4	4
14	4	3	2	2	2	2	2	1
15	4	4	3	4	3	3	4	3
16	2	2	4	1	2	1	2	1
17	4	4	2	2	3	3	3	3
18	4	3	2	1	4	3	3	2
19	3	4	3	3	3	4	3	3
20	4	4	3	3	3	2	2	2
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>136</b>		<b>99</b>		<b>113</b>		<b>104</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,40</b>		<b>2,48</b>		<b>2,83</b>		<b>2,60</b>	

Panelis	Tekstur							
	A		B		C		D	
	1	2	1	2	1	2	1	2
1	3	3	2	2	2	2	2	2
2	4	2	1	2	3	3	2	2
3	4	4	4	4	3	4	3	4
4	2	3	3	3	3	1	1	2
5	4	4	2	1	2	2	3	4
6	4	2	4	4	3	4	3	3
7	2	2	2	2	4	4	4	1
8	4	4	4	2	4	3	4	3
9	3	3	2	1	3	4	2	3
10	4	4	3	4	4	3	1	2
11	4	4	3	4	4	4	4	1
12	4	3	1	4	2	1	2	1
13	4	2	2	1	3	4	3	4
14	3	3	2	3	3	2	2	3
15	3	4	4	4	3	4	4	3
16	3	2	4	4	4	2	1	2
17	4	3	2	3	3	3	2	3
18	2	3	1	2	4	3	1	1
19	4	2	4	2	4	4	4	2
20	4	4	4	2	3	1	1	2
<b>Jumlah Panelis</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>	
<b>Total</b>	<b>130</b>		<b>108</b>		<b>122</b>		<b>97</b>	
<b>Rata-Rata</b>	<b>3,25</b>		<b>2,70</b>		<b>3,05</b>		<b>2,43</b>	

## Lampiran 11 Hasil Analisis Statistik *Greentea Soybean Crispy Cookies*

### Kruskall-Wallis

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	A	80	190.75
	B	80	154.34
	C	80	152.74
	D	80	144.18
	Total	320	
Aroma	A	80	212.80
	B	80	148.05
	C	80	150.80
	D	80	130.35
	Total	320	
Rasa	A	80	226.03
	B	80	142.23
	C	80	153.98
	D	80	119.78
	Total	320	
Tekstur	A	80	211.74
	B	80	168.61
	C	80	154.78
	D	80	106.86
	Total	320	

### Test Statistics<sup>a,b</sup>

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Kruskal-Wallis H	13.608	40.924	65.677	56.569
df	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.003	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

## Uji Mann Whitney

		Ranks		
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	A	80	89.84	7187.50
	B	80	71.16	5692.50
	Total	160		
Aroma	A	80	96.79	7743.50
	B	80	64.21	5136.50
	Total	160		
Rasa	A	80	100.81	8065.00
	B	80	60.19	4815.00
	Total	160		
Tekstur	A	80	91.66	7332.50
	B	80	69.34	5547.50
	Total	160		

## Test Statistics<sup>a</sup>

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Mann-Whitney U	2452.500	1896.500	1575.000	2307.500
Wilcoxon W	5692.500	5136.500	4815.000	5547.500
Z	-2.758	-4.725	-5.840	-3.227
Asymp. Sig. (2-tailed)	.006	.000	.000	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan



### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	A	80	89.97	7197.50
	C	80	71.03	5682.50
	Total	160		
Aroma	A	80	96.75	7740.00
	C	80	64.25	5140.00
	Total	160		
Rasa	A	80	99.75	7980.00
	C	80	61.25	4900.00
	Total	160		
Tekstur	A	80	95.13	7610.00
	C	80	65.88	5270.00
	Total	160		

### Test Statistics<sup>a</sup>

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Mann-Whitney U	2442.500	1900.000	1660.000	2030.000
Wilcoxon W	5682.500	5140.000	4900.000	5270.000
Z	-2.780	-4.759	-5.598	-4.205
Asymp. Sig. (2-tailed)	.005	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	A	80	91.94	7355.00
	D	80	69.06	5525.00
	Total	160		
Aroma	A	80	100.26	8020.50
	D	80	60.74	4859.50
	Total	160		
Rasa	A	80	106.46	8517.00
	D	80	54.54	4363.00
	Total	160		
Tekstur	A	80	105.96	8477.00
	D	80	55.04	4403.00
	Total	160		

### Test Statistics<sup>a</sup>

	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Mann-Whitney U	2285.000	1619.500	1123.000	1163.000
Wilcoxon W	5525.000	4859.500	4363.000	4403.000
Z	-3.337	-5.682	-7.437	-7.211
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan