

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amandasari, A.; W. H. Susanto; dan E. Saparianti. 2009. Pemanfaatan Lesitin pada Cookies (Kajian Proporsi Tepung Beras Merah, Tepung Tempe Kacang Tanah, dan Konsentrasi Lesitin). diakses 19 Oktober 2011 <http://elib.uib.ac.id/bitstream/123456789/18522/1/The-Use-Of-Lechitin-In-Cookies-%3A-study-On-Proportion-Brown-Rice-Flour,-Fermented-Peanut-Flour,-and-Lechitin-Concentrate.pdf>.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Benyamin Franklin Station. Washington D.C
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu*. Tarsito. Bandung.
- Beckett, S. T. 1995. *Physical – Chemical Aspect of Food Processing*. Chapman & Hall. London.
- Bennion, M and O. Hughes. 1970. *Introductory Foods, 6th edition*. Collier Macmillan publisher. London.
- Bourne, M. C. 2002. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement 2nd Edition*. Academic Press. New York.
- Cauvain, S and L. Young. 2001. *Baking Problems Solved*. CRC Press. Boca Raton Boston New York Washington, DC. Woodhead Publishing Ltd.
- Gamman, P. M. and K. B. Sherrington. 1994. *The Science of Food, an Introduction to Food Science, Nutrition, and Microbiological (Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi, diterjemahkan Murdjiati, Naruki, Murdiati dan Sardjono)*. Edisi 2. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Hanum, T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XI, (1): 43-44.
- Hendry, G. A. F. and J. D. Houghton. 1996. *Natural Food Colorants*. Blackie Academica and Professional. Glasgow.
- Hu, C.; J. Zawistowski.; W. Ling; and D. Kitts. 2003. Black Rice (*oryza sativa L indica*) Pigmented Fraction Suppresses both Reactive Oxygen Species and Nitric

Oxide in Chemical and Biological Model System Food Chemistry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol 51 (18): 5271-5277.

Kim, M. K.; H. Kim; K. Koh; H. S. Kim; Y. S. Lee; and Y. H. Kim. 2008. Identification and quantification of anthocyanin pigments in colored rice. *Nutr. Res. Pract.* (2): 46-49.

Lange, M. 2005. *Pastry Teori dan Resep Internasional*. Jakarta. Grafika Multi Warna.

Mateus N and V. de Freitas. 2009. *Anthocyanins as food colorants*. In : Gould K, Davies K, Winefield C (eds). *Anthocyanins. Biosynthesis, Functions, and Applications*. New York: Springer., 103: 331-337.

Matz, S. A. 1992. *Baking Technology and Engineering*, 2nd edition. Book News, Inc. Portland, OR.

Meilgaard, M; G. V.Civille; and B .T . Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. CRC Press. ASA.

Piliang, W. G. and S. Djojosoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.

Potter, N.N. and J. H. Hotchkiss. 1995. *Food Science*. CBS Publishers & Distributors. New Delhi.

Resurreccion, A. V. A. 1998. *Consumer Sensory Testing for Product Development*. Aspen publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Sari, P.; F. Agustina; M.U. Komar; M. Fauzi; dan T. Lindriati. 2005. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzgium cumini*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XVI (2): 191-195.

Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3751 butir A.4. Kehalusan Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan.

Suardi D. 2005. Potensi beras merah untuk peningkatan mutu pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Indonesian Agricultural Research and Development Journal*. Vol 24(3) : 93-100.

Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Suzery, M; S. Lestari; dan B. Cahyono. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan Metode Maserasi dan Sokshletasi. *Jurnal Sains dan Matematika (JSW)*. Vol 18 (1): 1-6.

Tariqul, A. F. M; M. G. F. Chowdhury; M.N. Islam, and M.S. Islam. 2007. Standardization of Bread Preparation from Soy Flour. *Int. J. Sustain. Crop Prod.* 2(6):15-20.

USDA. 2009. *Nutrition Facts and Analysis for Rice*. Diunduh November 1, 2012, dari United States Department of Agriculture: <http://www.usda.gov>.

Wibowo, L; dan E. Fitriyani. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Euchema Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Vokasi*. Vol.VIII (2): 101-109

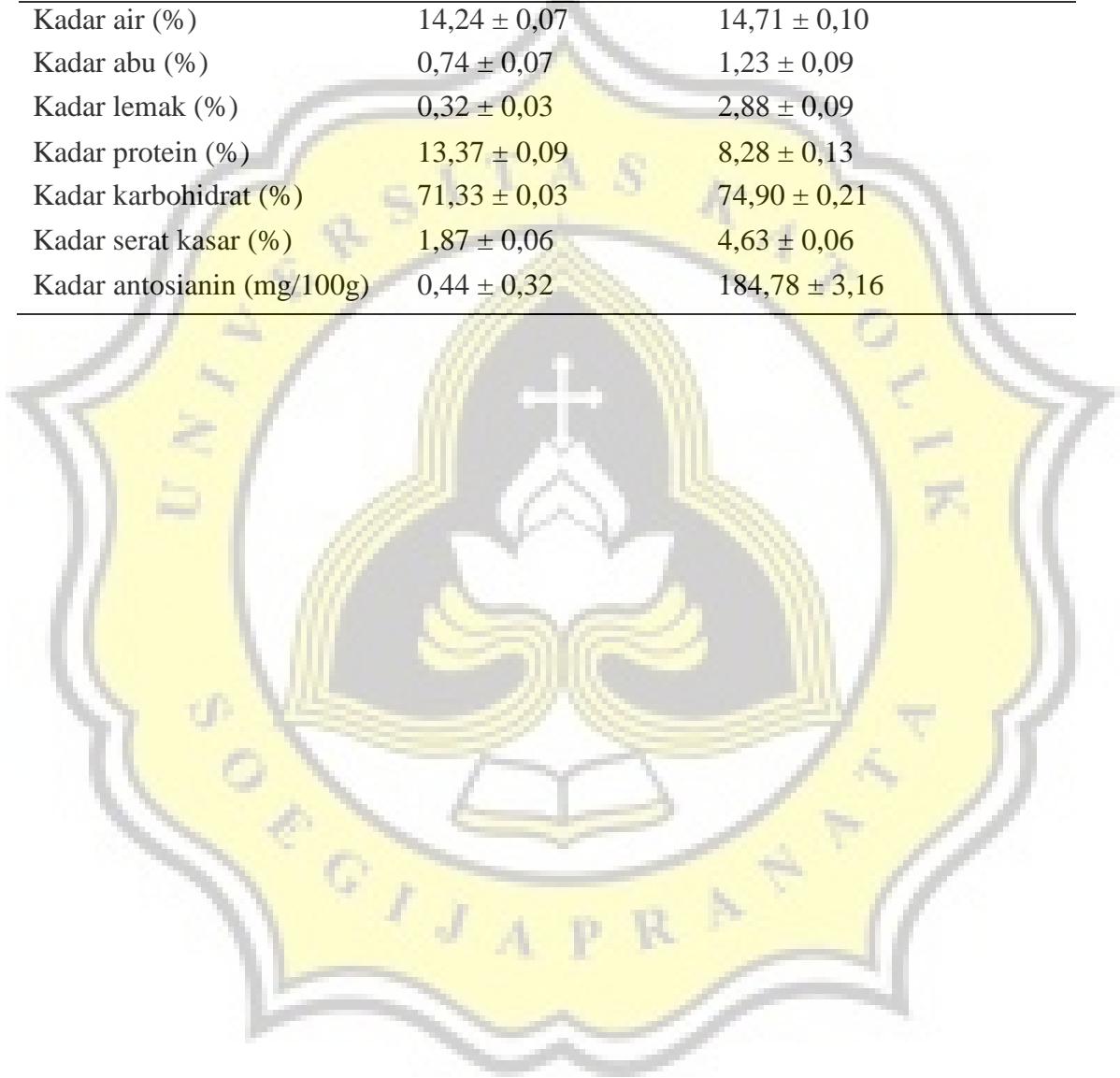
Xiao, Q. C. 2013. Identification and Antioxidant Capacity of Anthocyanin Pigment, and Expressional Analysis of Flavonoid Biosynthetic Genes in Cloroed Rice Strains. diakses 8 Mei 2013. <http://harp.lib.hiroshima.ac.jp/bitstream/harp/11940/1/Sdoctor201303.pdf>.

Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Springer – Verlag. Berlin Heidelberg, New York.

7. Lampiran

Lampiran 1. Analisa Kimia Tepung Terigu Tinggi Protein, Tepung Beras Hitam

Parameter	Perlakuan	
	Tepung Terigu	Tepung Beras Hitam
Kadar air (%)	14,24 ± 0,07	14,71 ± 0,10
Kadar abu (%)	0,74 ± 0,07	1,23 ± 0,09
Kadar lemak (%)	0,32 ± 0,03	2,88 ± 0,09
Kadar protein (%)	13,37 ± 0,09	8,28 ± 0,13
Kadar karbohidrat (%)	71,33 ± 0,03	74,90 ± 0,21
Kadar serat kasar (%)	1,87 ± 0,06	4,63 ± 0,06
Kadar antosianin (mg/100g)	0,44 ± 0,32	184,78 ± 3,16



Lampiran 2. Worksheet Uji Sensori Ranking dan Rating Hedonik

Tanggal uji : 26 September 2012

Jenis sampel : *Puff Pastry* berbasis tepung beras hitam

Identifikasi sampel

Kode

<i>Puff Pastry</i> Non Beras Hitam	A
<i>Puff Pastry</i> + Beras Hitam (15%)	B
<i>Puff Pastry</i> + Beras Hitam (30%)	C
<i>Puff Pastry</i> + Beras Hitam (45%)	D

Kode kombinasi urutan penyajian

ABCD = 1	ABCD = 11	ABCD = 21	BCAD = 31	BCAD = 41
BCDA = 2	BCDA = 12	BCDA = 22	CDAB = 32	CDAB = 42
CDAB = 3	CDAB = 13	CDAB = 23	DACB = 33	DACB = 43
DABC = 4	DABC = 14	DABC = 24	ACBD = 34	ACBD = 44
ABDC = 5	ABDC = 15	ABDC = 25	BDCA = 35	BDCA = 45
BCAD = 6	BCAD = 16	ABCD = 26	ABCD = 36	ABCD = 46
CDAB = 7	CDAB = 17	BCDA = 27	BCDA = 37	BCDA = 47
DACB = 8	DACB = 18	CDAB = 28	CDAB = 38	CDAB = 48
ACBD = 9	ACBD = 19	DABC = 29	DABC = 39	DABC = 49
BDCA = 10	BDCA = 20	ABDC = 30	ABDC = 40	ABDC = 50

Penyajian

Panelis	Kode sampel urutan penyajian				Panelis	Kode sampel urutan penyajian			
#1,26	235	811	761	882 ¹	#16,41	264	824	638	148 ¹⁶
#2,27	813	276	455	594 ²	#17,42	974	375	954	326 ¹⁷
#3,28	671	198	744	939 ³	#18,43	479	975	257	723 ¹⁸
#4,29	256	743	241	788 ⁴	#19,44	448	395	524	881 ¹⁹
#5,30	862	223	756	444 ⁵	#20,45	469	647	216	138 ²⁰
#6,31	325	553	932	797 ⁶	#21,46	314	667	295	671 ²¹
#7,32	792	633	461	577 ⁷	#22,47	264	824	638	148 ²²
#8,33	688	746	122	595 ⁸	#23,48	974	375	954	326 ²³
#9,34	991	222	676	560 ⁹	#24,49	479	975	257	723 ²⁴
#10,35	371	926	817	493 ¹⁰	#25,50	448	395	524	881 ²⁵
#11,36	742	226	421	116 ¹¹					
#12,37	712	859	138	117 ¹²					
#13,38	975	663	397	135 ¹³					
#14,39	555	896	478	752 ¹⁴					
#15,40	314	667	295	671 ¹⁵					

Rekap Kode

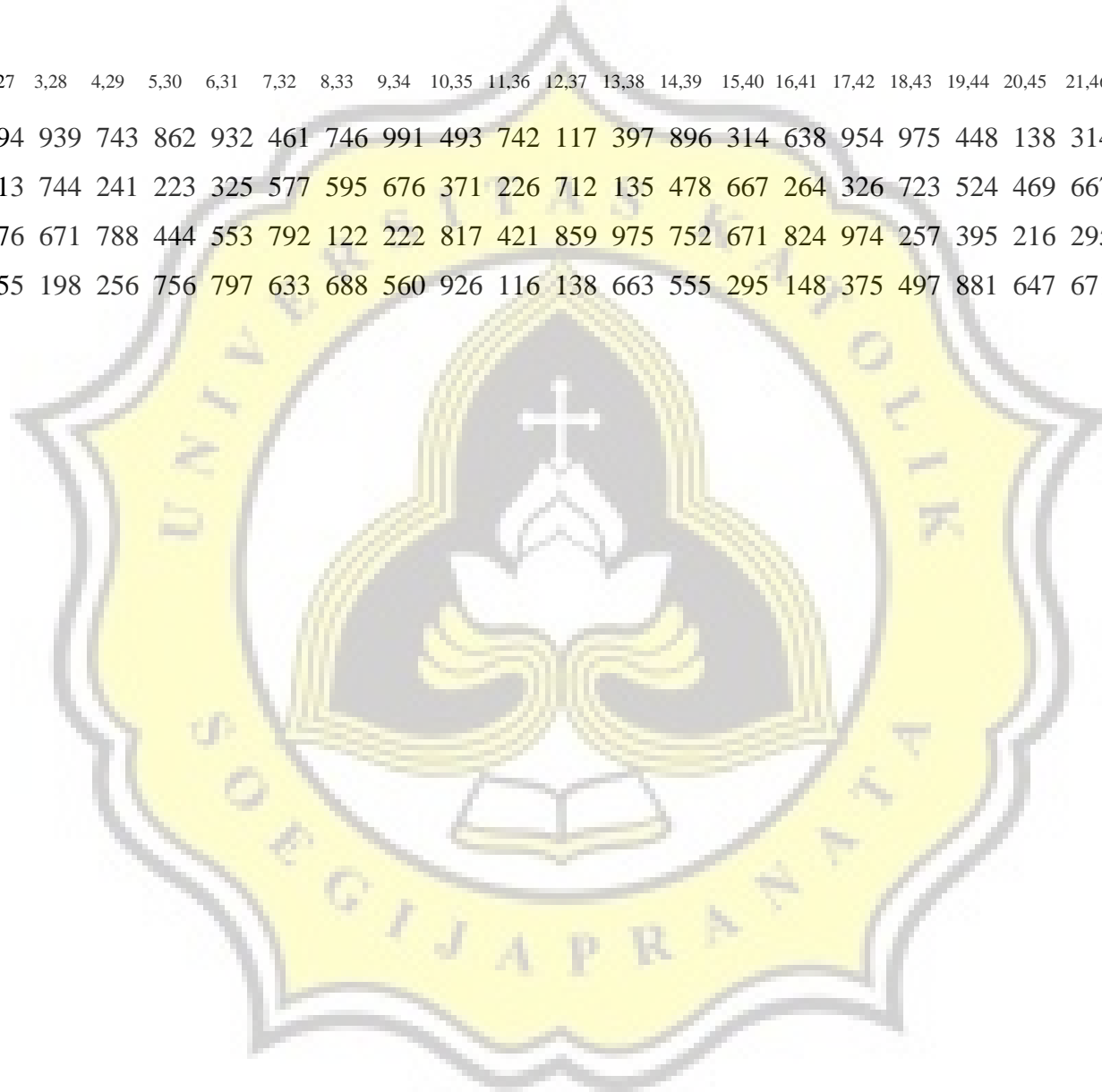
1,26 2,27 3,28 4,29 5,30 6,31 7,32 8,33 9,34 10,35 11,36 12,37 13,38 14,39 15,40 16,41 17,42 18,43 19,44 20,45 21,46 22,47 22,48 23,49 25,50

Sampel A 235 594 939 743 862 932 461 746 991 493 742 117 397 896 314 638 954 975 448 138 314 148 954 975 448

Sampel B 811 813 744 241 223 325 577 595 676 371 226 712 135 478 667 264 326 723 524 469 667 264 326 257 395

Sampel C 761 276 671 788 444 553 792 122 222 817 421 859 975 752 671 824 974 257 395 216 295 824 974 723 881

Sampel D 882 455 198 256 756 797 633 688 560 926 116 138 663 555 295 148 375 497 881 647 671 638 373 479 524



Lampiran 3. *Scoresheet* Uji Rating Hedonik

UJI RATING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Warna

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Lihat dan amati warna sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah melihat dan mengamati semua sampel, Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Untuk sampel yang memiliki warna yang paling anda sukai (= 4), untuk sampel yang memiliki warna yang anda sukai (= 3), untuk sampel yang memiliki warna yang anda kurang sukai (= 2), dan untuk sampel yang warnanya paling tidak anda sukai (= 1).

Kode Sampel

Rating

TERIMA KASIH

UJI RATING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Aroma

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Cium aroma sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Untuk sampel yang memiliki aroma yang paling anda sukai (= 4), untuk sampel yang memiliki aroma yang anda sukai (= 3), untuk sampel yang memiliki aroma yang anda kurang sukai (= 2), dan untuk sampel yang aromanya paling tidak anda sukai (= 1).

Kode Sampel

Rating

TERIMA KASIH

UJI RATING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Rasa

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Berkumurlah dahulu sebelum mencicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Untuk sampel yang memiliki rasa yang paling anda sukai (= 4), untuk sampel yang memiliki rasa yang anda sukai (= 3), untuk sampel yang memiliki rasa yang anda kurang sukai (= 2), dan untuk sampel yang rasanya paling tidak anda sukai (= 1).

Kode Sampel	Rating
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

TERIMA KASIH

UJI RATING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : *Overall*

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Untuk sampel yang memiliki rasa, aroma, tekstur, warna yang paling anda sukai (= 4), untuk sampel yang memiliki rasa, aroma, tekstur, warna yang anda sukai (= 3), untuk sampel yang memiliki rasa, aroma, tekstur, warna yang anda kurang sukai (= 2), dan untuk sampel yang rasa, aroma, tekstur, warnanya paling tidak anda sukai (= 1).

Kode Sampel	Rating
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

TERIMA KASIH

UJI RATING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Tekstur (kekerasan)

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Gigit sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Untuk sampel yang memiliki tekstur kekerasan yang paling anda sukai (= 4), untuk sampel yang memiliki tekstur kekerasan yang anda sukai (= 3), untuk sampel yang memiliki tekstur kekerasan yang anda kurang sukai (= 2), dan untuk sampel yang tekstur kekerasannya paling tidak anda sukai (= 1).

Kode Sampel

Rating

TERIMA KASIH

UJI RATING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Tekstur (Kerenyahan)

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Gigit sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Untuk sampel yang memiliki tekstur kerenyahan yang paling anda sukai (= 4), untuk sampel yang memiliki tekstur kerenyahan yang anda sukai (= 3), untuk sampel yang memiliki tekstur kerenyahan yang anda kurang sukai (= 2), dan untuk sampel yang tekstur kerenyahannya paling tidak anda sukai (= 1).

Kode Sampel

Rating

TERIMA KASIH

Lampiran 4. Scoresheet Uji Ranking Hedonik

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Warna

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Lihat dan amati warna sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah melihat dan mengamati semua sampel, Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Urutkan sampel dari yang memiliki warna yang paling anda sukai (= 4) hingga sampel yang warnanya paling kurang anda sukai (= 1).

Kode Sampel	Ranking (jangan ada yang dobel)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

TERIMA KASIH

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Aroma

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Cium aroma sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Urutkan sampel dari yang memiliki aroma yang paling anda sukai (= 4) hingga sampel yang aromanya paling kurang anda sukai (= 1).

Kode Sampel	Ranking (jangan ada yang dobel)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

TERIMA KASIH

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Rasa

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Berkumurlah dahulu sebelum mencicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Urutkan sampel dari yang memiliki rasa yang paling anda sukai (= 4) hingga sampel yang rasanya paling kurang anda sukai (= 1).

Kode Sampel Ranking (jangan ada yang dobel)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

TERIMA KASIH

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : *Overall*

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Urutkan sampel dari yang memiliki tekstur (kenyahan), tekstur (kekerasan), warna, aroma, dan rasa yang paling anda sukai (= 4) hingga sampel yang paling kurang anda sukai (= 1).

Kode Sampel Ranking (jangan ada yang dobel)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

TERIMA KASIH

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Tekstur (kekerasan)

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Gigit sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Urutkan sampel dari yang memiliki tekstur yang paling mudah hancur (= 4) hingga sampel yang paling kurang keras (= 1).

Kode Sampel _____ Ranking (jangan ada yang dobel) _____

TERIMA KASIH

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : *Puff Pastry* Beras Hitam
 Atribut : Tekstur (Kerenyahan)

Instruksi

Di hadapan anda terdapat 4 sampel *puff pastry*. Gigit sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang anda perlukan. Urutkan sampel dari yang memiliki tekstur yang paling renyah (= 4) hingga sampel yang paling kurang renyah (= 1).

Kode Sampel _____ Ranking (jangan ada yang dobel) _____

TERIMA KASIH

Lampiran 5. Analisa SPSS Uji *Post Hoc* Duncan pada Hasil Analisa Sensori, Kimia, dan Fisik

Analisa Sensori *Rating*

warna

Duncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,8200		
15 %	50		2,2800	
30 %	50		2,4200	
kontrol	50			3,6200
Sig.		1,000	,427	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are display ed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

aroma

Duncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
45 %	50	2,2400	
15 %	50		2,7400
30 %	50		2,7600
kontrol	50		3,1400
Sig.		1,000	,051

Means for groups in homogeneous subsets are display ed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

rasa

Duncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	2,1800		
30 %	50		2,6000	
15 %	50		2,7800	
kontrol	50			3,2600
Sig.		1,000	,311	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are display ed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

kekerasanDuncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
45 %	50	2,1400	
30 %	50	2,4600	
15 %	50	2,5000	
kontrol	50		3,2000
Sig.		,099	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

kereyahanDuncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
45 %	50	2,2400	
30 %	50	2,2800	
15 %	50	2,5000	
kontrol	50		3,4400
Sig.		,191	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

overallDuncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	2,1400		
30 %	50		2,5800	
15 %	50		2,7400	
kontrol	50			3,5200
Sig.		1,000	,349	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Analisa Sensori *Ranking*

warna

Duncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,8400		
30 %	50		2,2400	
15 %	50		2,3000	
kontrol	50			3,6200
Sig.		1,000	,740	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are display ed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

aroma

Duncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,9400		
30 %	50		2,4200	
15 %	50		2,6600	2,6600
kontrol	50			2,9800
Sig.		1,000	,260	,134

Means for groups in homogeneous subsets are display ed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

rasa

Duncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,7800		
30 %	50		2,3400	
15 %	50		2,7000	
kontrol	50			3,1800
Sig.		1,000	,075	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are display ed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

kekerasanDuncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,9400		
15 %	50		2,3800	
30 %	50		2,6000	
kontrol	50			3,0800
Sig.		1,000	,296	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

kerenyahanDuncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,9000		
30 %	50	2,1200	2,1200	
15 %	50		2,4200	
kontrol	50			3,5600
Sig.		,237	,107	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

overallDuncan^a

variabel	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
45 %	50	1,7800		
30 %	50		2,2400	
15 %	50		2,5200	
kontrol	50			3,4400
Sig.		1,000	,142	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 50,000.

Analisa Kimia

Kadar Air Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = .05
		1
Kontrol	5	14,0144 0
30%	5	14,0448 0
15%	5	14,5480 0
Sig.		,120

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Kadar Abu Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
Kontrol	5	,91600	
15%	5	,91600	
30%	5		1,00000
Sig.		1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Kadar Lemak Duncan

Perlakuan	N	Subset for alpha = .05
		1
30%	5	26,4734 8
15%	5	26,7807 1
Kontrol	5	26,8772 5
Sig.		,368

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Kadar Protein

Duncan

Perlakuan n	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
30%	5	7,52211		
15%	5		8,99280	
Kontrol	5			9,87265
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Kadar Serat Kasar

Duncan

Perlakuan n	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
Kontrol	5	2,15000		
15%	5		2,82000	
30%	5			3,84000
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Kadar Karbohidrat

Duncan

Perlakuan n	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
Kontrol	5	48,31969	
15%	5	48,76249	
30%	5		50,95961
Sig.		,415	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Kadar Antosianin

Duncan

Perlakuan	n	N	Subset for alpha = .05		
			1	2	3
Kontrol	5	5	,68718	25,4185	
15%	5	5		2	
30%	5	5			38,7784
Sig.			1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Analisa Fisik

Kekerasan

Duncan

Perlakuan	n	N	Subset for alpha = .05			
			1	2	3	4
Kontrol	5	5	635,306			
15%	5	5		1258,44		
30%	5	5		60	1526,08	
45%	5	5			00	2655,78
Sig.			1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Volume Pengembangan

Duncan

perlakuan	n	N	Subset for alpha = .05		
			1	2	3
30%	5	5	3,1667		
15%	5	5		4,1333	
kontrol	5	5			5,5333
Sig.			1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a Uses Harmonic Mean Sample Size = 5,000.

Lampiran 6. SNI Tepung Terigu (SNI 3751 : 2009)

Tabel 2 - Cara uji untuk tepung terigu sebagai bahan makanan

No	Jenis uji	Metode uji sesuai lampiran
1	Keadaan:	A.1
1.1	Bentuk	
1.2	Bau	
1.3	Warna	
2	Benda asing	A.2
3	Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongannya yang tampak	A.3
4	Kehalusan, lolos ayakan 212 µm No. 70 b/b	A.4
5	Kadar Air	A.5
6	Kadar Abu	A.6
7	Kadar Protein (N x 5,7)	A.7
8		
9	<i>Falling</i> kadar	
10	Besi	
11	Seng	
12	Vitamin	
13	Vitamin	
14	Asam	
15	Cemaran logam:	A.14
15.1	Timbal (Pb) dan Kadmium (Cd)	A.14.1
15.2	Merkuri (Hg)	A.14.2
16	Cemaran arsen	A.15
17	Cemaran mikroba:	A.16
17.1	Angka lempeng total	
17.2	<i>E. coli</i>	
17.3	Kapang	
17.4	<i>Bacillus cereus</i>	

Lampiran 7. Perhitungan Total Antosianin Selama Pemanggangan

Sampel	X	X ¹	R	L	%L
A	184,78	27,717	26,04	1,677	6,05%
B	184,78	55,434	39,18	16,254	29,32%

Keterangan :

X = kadar antosianin dalam tepung beras hitam kultivar Cempo Ireng

X¹ = kadar antosianin dalam adonan

R = kadar antosianin dalam *puff pastry*

L = total kehilangan antosianin

%L = persentase kehilangan antosianin

L = X¹ - R

%L = $\frac{L}{X^1}$

