



DAFTAR PUSTAKA

- Anggreni, N., Mulyaningsih, S., Farmasi, F., & Dahlan, U. A. (2024). Aktivitas Antioksidan Serta Penetapan Kadar α -Karoten, Flavonoid Dan Fenol Total Ekstrak Etanol Labu Kuning (Cucurbita Moschata , (Duch.) Poir). 7(3). <https://doi.org/10.36387/Jifi.V7i3.2221>
- Arfini, F., Fitri, M., Pertanian, P., & Pangkep, N. (2017). Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan Kuning Menjadi Produk Pangan Yang Mempunyai Nilai Tambah “ Value Added ”; (2) Pengolahan Produk Labu Kuning ; (3) Meningkatnya Tingkat Kesejahteraan , Status Kabupaten Barru . Hal Ini Dicapai Dengan Adanya Pertumbuh. 3(1).
- Astuti, R. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi Dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch). 16(4), 544–552. <https://doi.org/10.21107/Agrointek.V16i4.12336>
- Baharudin, A., Dzaki, M., & Erlangga, R. (2023). Kajian Potensi Komoditas Vanilla Indonesia Di Pasar Internasional. 2(2020), 108–121.
- Bancin, I. S., Nurdin, A., & Rahayu, D. (2026). Efektivitas Pemberian Instan Berbasis Labu Kuning Terhadap Peningkatan Berat Badan Dan Tinggi Badan Baduta Dengan Risiko Stunting Di Wilayah Puskesmas Gunung Meriah , Aceh Singkil. 5(April).
- Budiman, H., Supriningrum, R., & Sundu, R. (2024). Karakterisasi Dan Skrining Fitokimia Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch). 6(1).
- Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu Dari Berbagai Pati Lokal. 3, 11726–11738.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis. 9(1), 61–69.
- Hadi, D. P. (2021). Analisis Keberlangsungan Usaha Jajanan Tradisional Dalam Persaingan Usaha Dengan Jajanan Modern Di Pasar Peterongan Kota Semarang. (November), 174–184.
- Hatta, H., Sandalayuk, M., Gizi, S., Masyarakat, F. K., Gorontalo, U., Studi, P., Kesehatan, I., Masyarakat, F. K., & Gorontalo, U. (2020). Gorontalo. 3(1), 41–50.
- Herawati, H., & Nugroho, U. D. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Cookies Labu Kuning. 5(1), 72–77.
- Hujaemah, E., Midiawati, M., Salamah, S., & Saroh, S. (2023). Pendampingan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Pedagang Makanan Tradisional Dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga Dengan Kreativitas Olahan Makanan Di Kampung Ciseureh Desa Mekarjaya. 1(7), 1111–1117.

Ii, B. A. B. (2022). Bab Ii Tinjauan Pustaka. (2009), 4–19. Identifikasi Jenis Tepung Terigu Pada Roti Goreng Berdasarkan Fitur Lbp Dengan Menggunakan Jaringan Saraf Tiruan. (2020). 1(1).

Islahdiyah, H. Y., Asti, E., Aini, N., & Hidayah, A. N. (2025). Analisis Strategi Pemasaran Daring Terhadap Usaha Kue Pancong Pada Gerai Filosofi Pancong Solo. 5(2), 1–13. <https://doi.org/10.22515/literasi.v5i2.13133>

Lestari, T. A., Jumiono, A., Fanani, M. Z., & Akil, S. (2022). Proses Pengolahan Telur Beku. 4(April), 35–39.

Lismawati, Tutik, N. (2021). Kandungan Beta Karoten Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap Ekstrak Buah Labu Kuning (Cucurbita Moschata). 7(2).

Mardesci, R. N. Dan H. (2020). Vol. 9, No. 2, Tahun 2020. Jurnal Teknologi Pertanian, 9(2), 71–78.

Mercu, U., & Yogyakarta, B. (2025). 14 % Overall Similarity. 1–18.

Muliananda, P., & Sofyaningsih, M. (2024). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Terhadap Kadar Proksimat, Beta Karoten, Dan Sifat Organoleptik Cookies Umbi Garut Bebas Gluten. 13(1), 42–58.

Multazam, I. M., Fatimah, S., Khoiroh, F., Rosyida, R. A., Sholikhah, A., Nahdlatul, U., & Sidoarjo, U. (2024). Meningkatkan Daya Saing Kue Pancong : Inovasi Kemasan Dan Pemanfaatan Media Sosial Pada Mizu. 5, 793–803.

Mulyakin, S., Studi, P., Hasil, T., & Pertanian, J. T. (2020). Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen.

Murtiningrum, T., & Mulyani, S. (2013). Pembelajaran Kimia Dengan Problem Solving Menggunakan Media E-Learning Dan Komik Ditinjau Dari Kemampuan Berpikir Abstrak Dan Kreativitas Siswa. 2(3).

Novitasari, R. (2019). Vol. 8, No. 1, Tahun 2019. Jurnal Teknologi Pertanian, 8(1), 21–28.

Nur, F., Puspitasari, D., & Nisa, K. (2025). Pendekatan Kadar Air Kritis Untuk Evaluasi Umur Simpan Cookies Kacang Merah Dan Bayam Merah Sebagai Snack Pencegah Anemia Critical Moisture Content Approach For



Shelf Life Evaluation Of Red Kidney And Red Amaranth Cookies As Anemia Preventive Snacks Jurna. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 24(September), 88–96.

Nurtianto, S. L., & Yulianti, Y. (2025). Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duschaenes) Pada Formulasi Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Komoditi Pertanian , Term. 9(7), 1893–1904.

Parwata. (2022). Deskripsi Labu Kuning (Cucurma Moschata). Poltekkes Denpasar, 1–23. [Http://Repository.Poltekkes-Denpasar.Ac.Id/9262/7/Bab li.Pdf](http://Repository.Poltekkes-Denpasar.Ac.Id/9262/7/Bab%20ii.Pdf)

Pembangunan, P., Manokwari, P., Hidayat, K., Anggraeni, D. N., Studi, P., Industri, T., Pertanian, F., & Madura, U. T. (2023). Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Susu Segar Pada Koperasi Peternakan Sapi Perah Xyz. 375–387.

Pinnata, A., Terhadap, M., Hadi, S., & Nastiti, K. (2024). Gula Tebu (Saccharum Officinarum Linn) Dan Palam. 2(1).

Pratiwi, A. R. H. (2023). Bioma : Jurnal Biologi Makassar Extract Anredera Cordifolia (Ten .) Steenis. 7168(August 2022), 66–74.

Purnamasari, P., & Astuti, S. (2022). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch) Terhadap Sifat Sensori Dan Addition Effect Of Pumpkin (Cucurbita Moschata Duch) Towards Sensory And Physicochemical Properties Of Cookies Based On Labu Kuning Dapat Meningkatkan. 1(2), 187–197.

Rahmadiana, W., & Farapti, F. (2024). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Produk Sari Kacang Hijau Kencur Sebagai Pangan Fungsional Organoleptic Tests And Acceptance Of Extract Kencur Mung Beans As Functional Foods. 102–109.

Raihan, R. U., & Makkiyah, F. A. (2024). Manfaat Substitusi Tepung Terigu Dalam Produksi Biskuit. 8(1), 54–60.

Ramdani, H., Suprayatmi, M., Bioindustri, F., Trilogi, U., Ilmu, F., Halal, P., Bogor, U. D., Ilmu, F., Halal, P., & Bogor, U. D. (N.D.). Pemanfaatan Pepaya (Carica Papaya L.) Dan Nanas (Ananas Comosus L.) Sebagai Alternatif Bahan Baku Produksi Gumdrops. 78–86.

Rohmatningsih, Rini Nuraini, T. P. A. (2024). Issn 2655 4887 (Print), Issn 2655 1624 (Online) Issn 2655 4887 (Print), Issn 2655 1624 (Online). 6(3),

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



188–195.

Santoso, E. B., M, D. R. A., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2013). The Effect Of Various Milks Addition On The Sensory And Physicochemical Properties Of. 2(3).

Sitorus, S., Bagus, I., Parta, B., & Ruswanto, A. (2023). Pembuatan Margarin Dari Lemak Cokelat Yang Disubstitusi Dengan Minyak Sawit Merah. 1(02), 113–123.

Stefania, E., Ludong, M. M., Teknologi, J., Universitas, P., & Ratulangi, S. (N.D.). Pemanfaatan Labu Kuning (Cucurbita Moschata Duch.) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar.

Ulfah Zahra Pramono, S. W. (2025). Pengaruh Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Kualitas Sensoris Dan Uji Kesukaan Pada Kue Nastar 1 Program Studi D3 Perhotelan-Chef School , Universitas Asa Indonesia , Jakarta 2 Program Studi D3 Perhotelan , Universitas Asa Indone. 10(1), 13–23.

Utara, M. (2023). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Konsep Economic Order Quantity (Eoq) Pada Cv Bregas Likupang Timur Minahasa Utara Rostianti Blongkod 1 , Ventje Ilat 2 , Lidia M. Mawikere 3. 18(1), 24–34.

Winarno, F. . (2008). Kimia Pangan Dan Gizi Fg Winarno Mianmoore. Kimia Pangan Dan Gizi, 2–7.

Wuri, A., & Toha, L. R. W. (2021). Media Tropika : Jurnal Pengabdian Masyarakat. 1(1), 88–93.

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Kue Pancung



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 2. Dokumentasi Bahan Pengolahan Kue Pancong



Bahan-bahan pengolahan
kue pancong labu kuning



Telor



Labu kuning

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



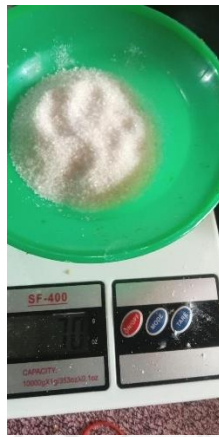
Lampiran 3. Dokumentasi Gambar Pengolahan Kue Pancong

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Penimbangan tepung



Penimbangan gula



Pencairan margarin



Labu kuning yang telah dikukus



labu kuning



pemanggangan



Kue pancong labu kuning P3



Kue pancong labu kuning P0



Lampiran 4. Analisis Statistik Kadar Air

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	39,41	38,96	38,99	117,36	39,12
P1	39,92	40,01	40,11	120,04	40,01
P2	42,17	42,29	42,63	127,09	42,36
P3	44,01	43,97	44,12	132,10	44,03
Total	165,51	165,23	165,85	496,59	41,38

$$fk = \frac{496,59^2}{12} = 20.550,14$$

$$JK \text{ Total} = 20.595,36 - 20.550,14 = 45,22$$

$$JK \text{ Perlakuan} = 20.595,09 - 20.550,14 = 44,95$$

$$JK \text{ Sisa} = 45,22 - 44,95 = 0,27$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	44.95	14.98	14.95	4.07
Galat (Sisa)	8	0.27	0.03		
Total	11	45.22			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,03}{3}} = 2,31 \sqrt{0,02} = 2,31 \times 0,141 = 0,33$$

Perlakuan	Rata -rata (%)
P3=70% labu kuning	39,12 a
P2= 60% labu kuning	40,01 b
P1= 50% labu kuning	42,36 c
P0=0% labu kuning	44,03 d

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Lampiran 5. Analisa Statistik Kadar Abu

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	0,99	1,12	1,21	3,32	1,10
P1	1,31	1,29	1,32	3,92	1,30
P2	1,45	1,45	1,49	4,39	1,46
P3	1,53	1,66	1,67	4,86	1,62
Total	5,28	5,52	5,69	16,49	5,49

$$fk = \frac{16,49^2}{12} = 22,6600$$

$$JKT = 23,1317 - 22,6600 = 0,4717$$

$$JKP = 23,0934 - 22,6600 = 0,4334$$

$$JK \text{ Sisa} = 0,4717 - 0,4334 = 0,0383$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	0,4334	0,144	28,8	4,07
Galat (Sisa)	8	0,0383	0,005		
Total	11	0,4717			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,005}{3}} = 2,31 \sqrt{0,00333} = 2,31 \times 0,0577 = 0,133$$

Perlakuan	Rata-rata
P3 = 70% labu kuning	1,62 a
P1 = 50% labu kuning	1,30 a
P2 = 60% labu kuning	1,46 b
P0 = 0% labu kuning	1,10 c

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Lampiran 6. Analisis Kadar Protein Kasar

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	3,27	3,11	3,42	9,80	3,26
P1	5,06	4,99	5,02	15,07	5,02
P2	5,79	5,92	5,81	17,52	5,84
P3	6,27	6,01	6,03	18,31	6,10
Total	20,39	20,03	20,28	60,70	5,05

$$fk = \frac{6070^2}{12} = 307.0408$$

$$JKT = 321.886 - 307.040 = 14.846$$

$$JKP = 321.783 - 307.040 = 14.743$$

$$JK \text{ Sisa} = 14.846 - 14.743 = 0.103$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	14,743	4.9143	4.90	4,07
Galat (Sisa)	8	0.103	0.0128		
Total	11	14.846			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,0128}{3}} = 2,31 \sqrt{0,00853} = 0,09237 = 0,2133 \approx 0,213$$

Perlakuan	Rata-rata
P3 = 70% labu kuning	6,10 a
P2 = 60% labu kuning	5,84 b
P1 = 50% labu kuning	5,02 c
P0 = 0% labu kuning	3,26 d

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



Lampiran 7. Analisis Kadar Antioksidasi

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	1,99	2,11	2,14	6,24	2,08
P1	7,27	7,34	7,29	21,90	7,30
P2	8,09	8,08	8,91	25,08	8,36
P3	10,04	10,15	10,21	30,40	10,13
Total	27,39	27,68	28,55	83,62	6,91

$$f_k = \frac{83,62^2}{12} = 582,69$$

$$JKT = 691,13 - 582,69 = 108,44$$

$$JKP = 690,57 - 582,69 = 107,88$$

$$JK \text{ Sisa} = 108,44 - 107,88 = 0,56$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	107.88	35.96	35.89	4.07
Galat (Sisa)	8	0.56	0.07		
Total	11	108.44			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,07}{3}} = 2,31 \sqrt{0,0467} = 2,31 \times 0,216 = 0,50$$

Perlakuan	Rata-rata
P3 = 70% labu kuning	10,13 a
P2 = 60% labu kuning	8,36 b
P1 = 50% labu kuning	7,30 c
P0 = 0% labu kuning	2,08 d

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Lampiran 8. Analisis Organoleptik Aroma

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Universitas Islam Indragiri



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

NO	Perlakuan				Total Perlakuan		
	P0	P1	P2	P3	Yi	Eiy2ij	Yij2
1	3	4	3	3	13	43	169
2	3	5	4	4	16	66	256
3	3	4	4	4	15	57	225
4	3	4	4	5	16	66	256
5	3	5	4	5	17	75	289
6	3	4	4	3	14	50	196
7	4	5	4	3	16	66	256
8	3	4	4	3	14	50	196
9	4	4	4	4	16	64	256
10	3	4	4	4	15	57	225
11	3	4	4	5	16	66	256
12	2	4	5	2	13	49	169
13	3	4	4	3	14	50	196
14	2	5	4	3	14	54	196
15	3	5	3	4	15	59	225
16	2	4	4	3	13	45	169
17	3	4	3	3	13	43	169
18	3	4	3	3	13	43	169
19	3	4	3	3	13	43	169
20	3	5	4	4	16	66	256
Total Sampel	Y.j	59	86	76	71	292	
	Eij2ij	179	374	294	265	1112	
	Yij2	3.481	7.396	5.776	5.041	73.674	
	Rata-rata	2,95	4,3	3,8	3,55		

$$fk = \frac{292^2}{80} = 1.065,8$$

$$JKT = 1.112 - 1.065 = 0.047$$

$$JKP = 1.074 - 1.065 = 0.009$$

$$JK \text{ Sisa} = 0.047 - 0.009 = 0.038$$

Universitas Islam Indragiri



Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	0.009	0.003	6	2,73
Galat (Sisa)	76	0.038	0.0005		
Total	79	0.047			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,0005}{20}} = 2,31 \sqrt{0,00005} = 2,31 \times 0,00707 = 0,163$$

Perlakuan	Rata-rata
P1= 50% labu kuning	4,30 a
P2= 60% labu kuning	3,80 a
P3=70% labu kuning	3,55 b
P0= 0% labu kuning	2,95 c

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 9. Analisis Organoleptik Warna

	NO	Perlakuan				Total Perlakuan		
		P0	P1	P2	P3	Yi	Eiy2ij	Yij2
P A N E L I S	1	3	4	4	3	14	66	196
	2	2	5	5	5	17	54	289
	3	4	4	4	5	17	66	289
	4	4	4	4	5	17	47	289
	5	3	5	4	4	16	84	256
	6	2	4	3	5	14	84	196
	7	3	5	4	4	16	84	256
	8	3	5	3	2	13	75	169
	9	3	5	5	5	18	84	324
	10	3	5	5	5	18	79	324
	11	3	5	5	5	18	79	324
	12	3	4	5	5	17	84	289
	13	3	5	5	5	18	59	324
	14	2	5	5	5	17	84	289
	15	2	5	5	5	17	91	289
	16	3	5	5	5	18	75	324
	17	3	5	3	4	15	66	225
	18	3	5	5	5	18	54	324
	19	4	5	5	5	19	66	361
	20	3	4	5	5	17	47	289
Total Sampel	Y.j	59	94	89	92	280		
	Eij2ij	181	181	407	436	1205		
	Yij2	3.481	8.836	7.921	8464			
	Rata-rata	2,95	4,7	4,45	4,6			

$$fk = \frac{280^2}{80} = 980$$

$$JKT = 1.205 - 980 = 225$$

$$JKP = 1.106 - 980 = 126$$

$$JK \text{ Sisa} = 215 - 126 = 89$$

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Sumber Keragaman	DB		JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3		126	42	35,9	2,73
Galat (Sisa)	76		89	1.17		
Total	79		215			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 1.171}{20}} = 2,31 \sqrt{0,1171} = 2,31 \times 0,3422 = 0,79$$

Perlakuan	Rata-rata
P1= 50% labu kuning	4,70 a
P2= 60% labu kuning	4,60 a
P3=70% labu kuning	4,45 ab
P0= 0% labu kuning	2,95 b

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 10. Analisis Organoleptik Tekstur

NO	Perlakuan				Total Perlakuan		
	P0	P1	P2	P3	Yi	Eiy2ij	Yij2
1	3	4	2	2	11	33	121
2	2	5	4	3	14	54	196
3	3	4	1	4	12	42	144
4	3	4	4	4	15	57	225
5	2	4	4	4	14	52	196
6	2	5	4	3	14	54	196
7	5	5	5	4	19	91	361
8	3	5	4	3	15	59	225
9	3	4	3	3	13	43	169
10	2	4	3	3	12	38	144
11	2	4	3	2	11	33	121
12	2	5	3	3	13	47	169
13	3	5	4	3	15	59	225
14	3	5	4	3	15	59	225
15	3	4	4	4	15	57	225
16	3	5	5	3	16	68	256
17	1	5	4	4	14	58	196
18	4	5	4	4	17	73	289
19	4	5	1	4	14	58	196
20	3	5	4	4	16	66	256
Total Sampel	Y.j	56	92	70	67	285	
	Eij2ij	172	428	268	233	1101	
	Yij2	3.136	8.464	4.900	4.489		
	Rata-rata	2,8	4,6	3,5	3,35		

$$fk = \frac{285^2}{80} = 1.015$$

$$JKT = 1.101 - 1.015 = 86$$

$$JKP = 1.033 - 1.015 = 18$$

$$JK \text{ Sisa} = 86 - 18 = 68$$

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	18	6	6.74	2,73
Galat (Sisa)	76	68	0.89		
Total	79	86			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,89}{20}} = 2,31 \sqrt{0.089} = 2,31 \times 0,298 = 0,688$$

Perlakuan	Rata-rata
P1= 50% labu kuning	4,60 a
P2= 60% labu kuning	3,50 b
P3=70% labu kuning	3,35 c
P0= 0% labu kuning	2,80 d

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 11. Analisis Organoleptik rasa

NO	Perlakuan				Total Perlakuan		
	P0	P1	P2	P3	Yi	Eij2ij	Yij2
1	3	4	2	2	11	33	121
2	3	5	5	4	17	75	289
3	4	5	4	5	18	82	324
4	3	5	4	4	16	66	256
5	3	5	5	4	17	75	289
6	3	5	5	5	18	84	324
7	3	4	4	3	14	50	196
8	4	5	4	4	17	73	289
9	3	4	4	4	15	57	225
10	3	4	4	4	15	57	225
11	3	4	4	5	16	66	256
12	3	4	5	3	15	59	225
13	4	5	5	4	18	82	324
14	3	5	5	4	17	75	289
15	4	5	5	3	17	75	289
16	3	5	4	4	16	66	256
17	3	5	4	4	16	66	256
18	3	5	4	4	16	66	256
19	3	5	4	4	16	66	256
20	4	5	5	5	19	91	361
Total Sampel	Y.j	65	94	86	79	324	
	Eij2ij	215	446	380	323	1.364	
	Yij2	4.225	8.836	7.396	6.241	26.698	
	Rata-rata	3,25	4,7	4,3	3,95		

$$fk = \frac{324^2}{80} = 1.312$$

$$JKT = 1.364 - 1.312 = 51,8$$

$$JKP = 1.334 - 1.312 = 22.70$$

$$JK \text{ Sisa} = 51.8 - 22.70 = 29.1$$

Sumber	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel
--------	----	----	----	----------	---------

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Keragaman					(5%)
Perlakuan	3	22.70	7,57	19.92	2,73
Galat (Sisa)	76	29.1	0.38		
Total	79	51.71			

$$BNT = 2,31 \sqrt{\frac{2 \times 0,38}{20}} = 2,31 \sqrt{0,038} = 2,31 \times 0,19494 = 0,4503$$

Perlakuan	Rata-rata
P1= 50% labu kuning	4,70 a
P2= 60% labu kuning	4,30 a
P3=70% labu kuning	3,95 ab
P0= 0% labu kuning	3,25 bc

Ket: Angka-angka dengan huruf kecil yang terletak pada lajur yang sama berbeda sangat tidak nyata menurut uji lanjut BNT pada taraf 5%

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.