

**PENGARUH PROPORSI PATI KENTANG DAN
FLAKES KENTANG TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA
DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAYAM**

SKRIPSI



OLEH :
MARIA ANGELINA HALIM
NRP 6103015115

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018**

**PENGARUH PROPORSI PATI KENTANG DAN
FLAKES KENTANG TERHADAP SIFAT FISIKOKIMIA
DAN ORGANOLEPTIK SNACK BAYAM**

PROPOSAL SKRIPSI

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
MARIA ANGELINA HALIM
6103015115

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2018

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

*Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas
Katolik Widya Mandala Surabaya:*

Nama : Maria Angelina Halim

NRP : 6103015115

Menyetujui Skripsi saya:

**Judul: Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan *Flakes* Kentang terhadap
Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack* Bayam**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library
Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik
sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan
sebenarnya.

Surabaya, 22 Januari 2019

Yang menyatakan,

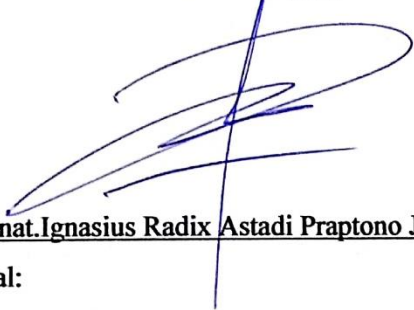


Maria Angelina Halim

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi dengan judul “Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan Flakes Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack* Bayam” yang diajukan oleh Maria Angelina Halim (6103015115), telah diujikan pada tanggal 16 Januari 2019 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Dr. rer. nat. Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

Tanggal:

Mengetahui,

Fakultas Teknologi Pertanian,

Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

Tanggal:

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan judul **“Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan Flakes Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack* Bayam”** yang diajukan oleh Maria Angelina Halim (6103015115) telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing,



Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Skripsi saya yang berjudul:

**“Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan *Flakes* Kentang terhadap
Sifat Fisikokimia dan Oganoleptik *Snack* Bayam”**

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2015).

Surabaya, 22 Januari 2019



Maria Angelina Halim

Maria Angelina Halim, NRP 6103015115. **Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan *Flakes* Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snack* Bayam.**

Di bawah bimbingan:

Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

ABSTRAK

Snack merupakan makanan penunda lapar yang dikonsumsi diluar jadwal makan utama yang bersifat ringan dan tidak mengenyangkan. *Snack* yang dibuat pada penelitian menggunakan bubuk bayam sebagai usaha diversifikasi pangan dan meningkatkan nilai gizi *snack*. Bahan penyusun *snack* adalah pati kentang, *flakes* kentang, bubuk bayam, garam dan air. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan proporsi pati kentang dan *flakes* kentang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *snack* bayam dan mengetahui proporsi pati kentang dan *flakes* kentang yang paling sesuai untuk menghasilkan *snack* bayam dengan sifat sensoris terbaik. Rancangan penelitian yang digunakan adalah RAK (Rancangan Acak Kelompok) dengan faktor tunggal. Faktor yang diteliti adalah perbedaan proporsi pati kentang dan *flakes* kentang yang terdiri atas enam taraf perlakuan yaitu 100%:0% (P1); 97%:3% (P2); 94%:6% (P3); 91%:9% (P4); 88%:12% (P5); dan 85%:15% (P6). Pengulangan dilakukan sebanyak empat kali sehingga diperlukan 24 unit percobaan. Parameter yang diuji adalah kadar air, warna, tekstur (kerenyahan dan daya patah), kadar Fe, aktivitas antioksidan dan organoleptik (rasa, warna, kerenyahan dan daya patah). Data yang diperoleh dilakukan analisa varian (ANAVA) pada $\alpha=5\%$. Apabila ada perbedaan nyata maka pengujian dilanjutkan dengan uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$ untuk menentukan taraf perlakuan manakah yang berbeda nyata. Perlakuan terbaik ditentukan berdasarkan uji organoleptik dengan grafik *spider web*. Hasil kadar air berkisar antara 1,56-2,88%, tekstur daya patah 4,5843-19,0492 N, tekstur kerenyahan 5,1115-19,1340 N, nilai *lightness* 37,35-42,95, kadar Fe 3,41-5,72 mg/100 g, dan aktivitas antioksidan 12,24%-15,95%. Peningkatan proporsi *flakes* kentang meningkatkan kadar air, daya patah, kerenyahan, aktivitas antioksidan dan kadar Fe *snack* bayam. *Snack* bayam dengan proporsi pati kentang dan *flakes* kentang 94%:6% merupakan perlakuan terbaik.

Kata kunci: bayam, *snack*, pati kentang, *flakes* kentang, kadar Fe

Maria Angelina Halim, NRP 6103015115. The Effect of Potato Starch and Potato Flakes Proportion on Physicochemical and Organoleptic Properties of Spinach Snack.

Advisory committee:

Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP.

ABSTRACT

Snack is light meal that is eaten between regular meals. In this study, snack with spinach powder as the raw material will increase product diversification and nutritional value of snack. The ingredients for making spinach snacks are potato starch, potato flakes, spinach powder, salt and water. This study aims to determine the effect of potato starch and potato flakes proportion on physicochemical and organoleptic properties of spinach snack and find out the proportion of potato starch and potato flakes that are most suitable for producing spinach snacks with the best sensory properties. This research use one factorial random group research plan. The factors that will be observed is difference in proportion potato starch and potato flakes which consist 100%:0% (P1); 97%:3% (P2); 94%:6% (P3); 91%:9% (P4); 88%:12% (P5); and 85%:15% (P6). Repetition is performed four times so it needs 24 experimental units. The parameters that will be tested are moisture content, color, texture (crispness and fracture), iron content, antioxidant activity and sensory properties (taste, color, crispness and fracture). Data will be analyzed with Analysis of Variance (ANOVA) on $\alpha=5\%$. If the result shows a significant difference, then proceeding test needs to be done with Duncan's Multiple Range Test on $\alpha=5\%$ to determine the level of treatment that gives significant different. The best proportion will be determined based on organoleptic test result with spider web graphic. Moisture content value ranged from 1.56-2.88%, fracture value ranged from 4.5843-19.0492 N, crispiness value ranged from 5.1115-19.1340 N, lightness value ranged from 37.35-42.95, iron content value ranged from 3.41-5.72 mg/100 g, and antioxidant activity value ranged from 12.24%-15.95%. Increased proportion of potato flakes resulted in increased moisture content, fracture, crispiness, antioxidant activity and iron content. Spinach snack with the proportion of potato starch and potato flakes 94%:6% was the best treatment.

Keywords: spinach, snack, potato starch, potato flakes, iron content

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan *Flakes* Kentang terhadap Sifat Fisikokimia dan Oganoleptik *Snack* Bayam”. Penyusunan Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr.rer.nat.Ignasius Radix Astadi Praptono Jati, S.TP., MP. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
2. Ibu Erni Setijawaty, S.TP., MM. yang telah banyak membantu dan mendukung penyusunan Skripsi ini.
3. Orang tua dan saudara penulis, Christina Amelia, Celine Christina dan Raditya Sujana selaku teman satu tim, teman-teman penulis, laboran dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang atas semua bantuan, kerja sama, semangat dan dukungan yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.

Akhir kata penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dan berharap agar makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Januari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. <i>Snack</i>	5
2.1.1. <i>Snack</i> Kentang.....	5
2.2. Bayam	6
2.2.1. Bubuk Bayam.....	9
2.2.2. Klorofil	10
2.3. Pati Kentang.....	11
2.4. <i>Flakes</i> Kentang	13
2.5. Garam.....	14
2.6. Air	14
2.7. Hipotesa.....	14
BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	15
3.1. Bahan.....	15
3.1.1. Bahan Proses	15
3.1.2. Bahan Analisa	15
3.2. Alat.....	15
3.2.1. Alat Proses	15
3.2.2. Alat Analisa	15

3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	16
3.3.1. Waktu Penelitian	16
3.3.2. Tempat Penelitian.....	16
3.4. Rancangan Penelitian	16
3.5. Pelaksanaan Penelitian	17
3.5.1. Pembuatan Bubuk Bayam.....	18
3.5.2. Pembuatan <i>Snack</i> Bayam.....	20
3.6. Metode Penelitian.....	22
3.6.1. Pengujian Kadar Air Metode Thermogravimetri.....	22
3.6.2. Pengujian Warna	22
3.6.3. Analisa Tekstur	22
3.6.4. Pengujian Kadar Fe dengan Metode AAS	23
3.6.5. Penentuan Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH ...	23
3.6.6. Pengujian Organoleptik	23
3.6.7. Pemilihan Perlakuan Terbaik	24
BAB IV. Hasil dan Pembahasan	25
4.1. Kadar Air	25
4.2. Tekstur.....	28
4.2.1. Daya Patah	28
4.2.2. Kerenyahan	29
4.3. Warna	31
4.4. Kadar Fe	34
4.5. Aktivitas Antioksidan.....	35
4.6. Uji Organoleptik	36
4.6.1. Rasa	37
4.6.2. Warna	38
4.6.3. Kerenyahan	39
4.6.4. Daya Patah	40
4.7. Pemilihan Perlakuan Terbaik	41
BAB V. Kesimpulan dan Saran	43
5.1. Kesimpulan.....	43
5.2. Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	44
LAMPIRAN	50

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Diagram Alir Pembuatan <i>Snack</i> Kentang	6
Gambar 2.2. Bayam (<i>Amaranthus hybridus</i> L.).....	7
Gambar 2.3. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Bayam.....	9
Gambar 2.4. Struktur Klorofil.....	10
Gambar 2.5. Reaksi Degradasi Klorofil.....	11
Gambar 2.6. Granula Pati Kentang.....	12
Gambar 3.1. Diagram Alir Pembuatan Bubuk Bayam.....	19
Gambar 3.2. Diagram Alir Pembuatan <i>Snack</i> Bayam.....	21
Gambar 4.1.a. Granula Pati Kentang.....	25
Gambar 4.1.b. Granula <i>Flakes</i> Kentang	25
Gambar 4.2. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Kadar Air <i>Snack</i> Bayam.....	26
Gambar 4.3. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9% Ulangan 4.....	28
Gambar 4.4. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Tekstur Daya Patah <i>Snack</i> Bayam	29
Gambar 4.5. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Tekstur Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam	30
Gambar 4.6. Diagram Warna Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9%.....	33

Gambar 4.7. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Aktivitas Antioksidan <i>Snack</i> Bayam.....	35
Gambar 4.8. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Nilai Kesukaan Rasa <i>Snack</i> Bayam	37
Gambar 4.9. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Nilai Kesukaan Warna <i>Snack</i> Bayam	39
Gambar 4.10. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Nilai Kesukaan Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam	40
Gambar 4.11. Grafik Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Nilai Kesukaan Daya Patah <i>Snack</i> Bayam	41
Gambar 4.12. Grafik Perlakuan Terbaik <i>Snack</i> Bayam	37
Gambar A.1. Bayam.....	50
Gambar A.2. Bubuk Bayam.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Gizi Bayam per 100 gram	8
Tabel 2.2. Komposisi Gizi <i>Flakes</i> Kentang per 100 g Berat Kering	13
Tabel 3.1. Rancangan Percobaan	17
Tabel 3.2. Formulasi Pembuatan <i>Snack</i> Bayam	17
Tabel 4.1. Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Warna <i>Snack</i> Bayam	32
Tabel 4.2. Pengaruh Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang terhadap Kadar Fe <i>Snack</i> Bayam	34
Tabel 4.2. Luas Area <i>Spider Web</i>	42
Tabel A.1. Spesifikasi Pati Kentang “Avebe Holland”	51
Tabel A.4. Komposisi Gizi <i>Flakes</i> Kentang per 13 gram	51

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A. Spesifikasi Bahan.....	50
A.1. Bayam.....	50
A.2. Bubuk Bayam.....	50
A.3. Pati Kentang.....	51
A.4. <i>Flakes</i> Kentang	51
Lampiran B. Prosedur Analisa	52
B.1. Analisa Kadar Air Metode Thermogravimetri.....	52
B.2. Pengujian Warna	52
B.3. Pengujian Tekstur.....	53
B.4. Analisa Kadar Fe dengan Spektrofotometer	53
B.5. Pembuatan Ekstrak Kasar <i>Snack</i> Bayam.....	54
B.6. Penentuan Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH	54
B.7. Prosedur Pembuatan Grafik <i>Spider Web</i>	55
B.8. Kuisisioner Pengujian Organoleptik.....	56
Lampiran C. Data Pengamatan	58
C.1. Kadar Air	58
C.1.1. Data Pengujian Kadar Air <i>Snack</i> Bayam.....	58
C.1.2. Uji ANOVA Kadar Air <i>Snack</i> Bayam	58
C.1.3. Uji DMRT Kadar Air <i>Snack</i> Bayam	59
C.2. Tekstur	59
C.2.1. Daya Patah	59
C.2.1.1. Data Pengujian Daya Patah <i>Snack</i> Bayam.....	59
C.2.1.2. Uji ANOVA Daya Patah <i>Snack</i> Bayam	60
C.2.1.3. Uji DMRT Daya Patah <i>Snack</i> Bayam	60
C.2.1. Kerenyahan	61
C.2.2.1. Data Pengujian Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam.....	61
C.2.2.2. Uji ANOVA Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam.....	61
C.2.2.3. Uji DMRT Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam	62
C.3.1. Grafik Pengujian Tesktur	62
C.3.2.1. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 100%:0% Ulangan 1	62
C.3.2.2. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 100%:0% Ulangan 2.....	63

C.3.2.3. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 100%:0% Ulangan 3.....	63
C.3.2.4. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 100%:0% Ulangan 4.....	64
C.3.2.5. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 97%:3% Ulangan 1.....	64
C.3.2.6. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 97%:3% Ulangan 2.....	65
C.3.2.7. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 97%:3% Ulangan 3.....	65
C.3.2.8. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 97%:3% Ulangan 4.....	66
C.3.2.9. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 94%:6% Ulangan 1.....	66
C.3.2.10. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 94%:6% Ulangan 2.....	67
C.3.2.11. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 94%:6% Ulangan 3.....	67
C.3.2.12. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 94%:6% Ulangan 4.....	68
C.3.2.13. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9% Ulangan 1.....	68
C.3.2.14. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9% Ulangan 2.....	69
C.3.2.15. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9% Ulangan 3.....	69
C.3.2.16. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9% Ulangan 4.....	70
C.3.2.17. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 88%:12% Ulangan 1.....	70
C.3.2.18. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 88%:12% Ulangan 2.....	71
C.3.2.19. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 88%:12% Ulangan 3.....	71
C.3.2.20. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 88%:12% Ulangan 4.....	72
C.3.2.21. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 85%:15% Ulangan 1.....	72
C.3.2.22. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 85%:15% Ulangan 2.....	73

C.3.2.23. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 85%:15% Ulangan 3	73
C.3.2.24. Grafik Tekstur Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 85%:15% Ulangan 4	74
C.3. Warna	74
C.3.1. Hasil Uji Warna <i>Lightness Snack</i> Bayam.....	74
C.3.2. Hasil Uji Warna <i>Redness Snack</i> Bayam.....	74
C.3.3. Hasil Uji Warna <i>Yellowness Snack</i> Bayam	75
C.3.4. Hasil Uji Warna <i>Chroma Snack</i> Bayam.....	75
C.3.5. Hasil Uji Warna <i>Hue Snack</i> Bayam	75
C.4. Kadar Fe.....	75
C.5. Aktivitas Antioksidan	76
C.5.1. Data Absorbansi Pengukuran Aktivitas Antioksidan	76
C.5.2. Data Aktivitas Antioksidan <i>Snack</i> Bayam.....	76
C.5.3. Uji ANOVA Aktivitas Antioksidan <i>Snack</i> Bayam	76
C.5.4. Uji DMRT Aktivitas Antioksidan <i>Snack</i> Bayam	77
C.6. Uji Organoleptik.....	77
C.6.1. Rasa	77
C.6.1.1. Data Nilai Kesukaan Rasa <i>Snack</i> Bayam	74
C.6.1.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Rasa <i>Snack</i> Bayam	80
C.6.1.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Rasa <i>Snack</i> Bayam.....	80
C.6.2. Warna.....	81
C.6.2.1. Data Nilai Kesukaan Warna <i>Snack</i> Bayam.....	81
C.6.2.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Warna <i>Snack</i> Bayam	83
C.6.2.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Warna <i>Snack</i> Bayam	84
C.6.3. Kerenyahan	84
C.6.3.1. Data Nilai Kesukaan Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam	84
C.6.3.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam	87
C.6.3.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Kerenyahan <i>Snack</i> Bayam....	87
C.6.4. Daya Patah	87
C.6.4.1. Data Nilai Kesukaan Daya Patah <i>Snack</i> Bayam	88
C.6.4.2. Uji ANOVA Nilai Kesukaan Daya Patah <i>Snack</i> Bayam.	90
C.6.4.3. Uji DMRT Nilai Kesukaan Daya Patah <i>Snack</i> Bayam....	90
C.7. Perlakuan Terbaik.....	91
Lampiran D. Hasil Uji Kadar Fe	92
D.1. Perlakuan Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 100%:0%	92
D.2. Perlakuan Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 97%:3%	93

D.3. Perlakuan Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 94%:6%	94
D.4. Perlakuan Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 91%:9%	95
D.5. Perlakuan Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 88%:12%	96
D.6. Perlakuan Proporsi Pati Kentang dan <i>Flakes</i> Kentang 85%:15%	97
Lampiran E. Dokumentasi Penelitian	98
E.1 .Proses Pembuatan Bubuk Bayam.....	98
E.2. Proses Pembuatan <i>Snack</i> Bayam.....	99
E.3. Analisa <i>Snack</i> Bayam.....	100