

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, J. R., Azni, I. N., Basriman, I., & Prasasti, F. N. W. (2021). Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose dan Gom Arab pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta*, 9(1), 36–44. <https://doi.org/10.24198/cna.v9.n1.33038>
- Aminah, S., Wulandari, S., & Kadiri, U. (2024). Kajian Hubungan Antara Status Ekonomi , Informasi Tenaga Kesehatan , Dan Kesadaran Deteksi Dini Kanker Serviks. *Jurnal Bidan Pintar*, 6(1), 489–498.
- Amro, A. W., Karyanto, Y., & Asmaul, R. (2025). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kedelai : Dampaknya Terhadap Mutu Organoleptik Brownies Kukus. *Bugaris : Jurnal Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga*, 02(02), 1–8.
- Andika, W. R., Ahnan, M., Jaya, I., Ode, W., & Amalia, N. (2023). Transformasi Inovatif Kacang Kedelai Menjadi Susu Bubuk Pencegah Stunting di Desa Bumi Raya Kecamatan Andoolo. *PABITARA : Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 167–176. <https://doi.org/10.33024/mahesa.v3i4.10215.3>
- Angelina, C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2021). Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*): Review. *Jurnal Agroteknologi*, 15(01), 79. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v15i01.22089>
- Antioksidan, F. D. A. N. (2021). Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia*, 13(2), 40–53.
- Ayu Rahmawati, D., & Indrawati, V. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Merah dan Kacang Kedelai terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Snack Bar sebagai Makanan Selingan Diet Tinggi Protein. *Jurnal Gizi UNESA*, 3(3), 376–383.
<https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/56123>
(Accessed: 29March2024).%0A
- Bakara, T. L., Rumida, R., Nasution, E., & Siahaan, G. (2023). Lekamer Fortir Cookies as Snack Alternative for Malnourished Toddlers. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 10(2), 124–134. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2023.010.02.4>

- Chairunnisa Oktofyani Fanzurnaa, Moh. Taufika, b, S. A. S. et. (2020). Formulasi Foodbars Berbahan Dasar Tepung Kulit Pisang Kepok Dan Tepung Kedelai. *Jurnal Bioindustri*, 2(2), 439–452.
- Costlow, L., Gilbert, R., Masters, W. A., Ortenzi, F., & Beal, T. (2025). *Healthy diets are affordable but often displaced by other foods in Indonesia*.
- Dendi Gusnadi, R. T. & E. B. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasistapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *JIP : Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Desvira Riandy, M., Nopiyanti, P., & Al-Ghaadah Santifa, B. (2022). “PULENI: Purple Leaf Brownies” Sebagai Inovasi Camilan Alternatif yang Sehat di Masyarakat. *E-Proceeding 2nd SENRIABDI 2022*, 2, 533–543. <https://jurnal.usahidsolo.ac.id/>
- Eka Astuty, Anggun Lestari Husein, M. S. (2024). Edukasi Jajanan Sehat Pada Siswa Sd Laboratorium Unpatti. *LONTARA ABDIMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 30–35.
- Eriyhma, A. (2023). Upaya Pemanfaatan Daun Kelor: Pudding Daun Kelor untuk Mencegah Stunting. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 03(02), 45–49.
- Fatima, S., Studi, P., Sekolah, A., Ilmu, T., & Mujahidin, P. (2021). Uji Organoleptik Minyak Kelapa Dalam Dengan Pemberian Ekstrak Serai (Cymbopogo Citratus L.) Pada Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1), 15–19.
- Galeh Septiar Pontang, D. K. W. 1Program. (2021). *Formulasi Snack Bar Berbahan Dasar Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Sebagai Makanan Selingan Bagi Atlet*. 10(November 2020), 218–226.
- Hastuty, Y. D., & Nitia, S. (2022). Ekstrak Daun Kelor Dan Efeknya Pada Kadar Hemoglobin Remaja Putri. *JPP (Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang)*, 17(1), 115–121. <https://doi.org/10.36086/jpp.v17i1.1176>
- Isnaini Fajrianti, Ahmad Alamsyah, T. I. R. (2025). Pengaruh fortifikasi tepung daun kelor terhadap sifat kimia dan organoleptik corn flakes. *EduFood*, 3(4).
- Kasyafiya Jayanti, P. (2023). Karakteristik Wanita Usia Subur Dalam Pemilihan Jenis Kontrasepsi Injeksi. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(6), 2065–2073.
- Linangsari, T., Sandri, D., & Lestari, E. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk

- Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri*, 8, 213–221.
- Mailisa, R., Saputra, A. D., Susanti, E., Wulandari, T., & Agrita, T. W. (2024). Pembuatan Brownis Krispy On-The-Go : Inovasi Snack Ringan Program Kreativitas Mahasiswa. *Publishing : Journal of Community Development*, 305–314.
- Nidia, G. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine Max (L.) Merrill*) Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Zat Gizi Makro Brownies Sebagai Alternatif Snack Bagi Anak Penderita Kurang Energi Protein. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 1(1), 1–13. <https://doi.org/10.57084/jigzi.v1i1.297>
- Nurlaela, Ira Kartika, S. R. (2025). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Status Gizi Ibu Hamil Di Desa Cimanggis Kecamatan Cicantayan Kabupaten Sukabumi Tahun 2025*.
- Nurleny, Andika, M., Kontesa, M., Yazia, V., & Hasni, H. (2020). Penyuluhan “Jasezi” (Jajanan Sehat dan Bergizi) Agar Tubuh Kuat Lawan Corona Pada Anak Usia Sekolah. *Jurnal Abdimas Saintika*, 2(2), 21–24.
- Nurul Khotimah, H. (2020). *Hubungan Karakteristik Sosial Demografi dengan Pemberdayaan Wanita Usia Subur (WUS) Berstatus Kawin di DIY*. 17(2), 126–133.
- Prasetya, K. B., & Praminatih, G. A. (2024). Penggunaan Tepung Kacang Kedelai dalam Pembuatan Swiss Roll Cake. *Pariwisata Dan Bisnis*, 03(1), 99–103.
- Prihatini, S. (2020). *Faktor Determinan Risiko Anemia Pada Wanita Usia Subur (WUS) Di Dua Propinsi Di Indonesia*. 1.
- Putri, A. A., Handarsari, E., Fitriyanti, A. R., Sulistyaningrum, H., & Semarang, U. M. (n.d.). Kadar Protein , Lemak , dan Tekstur Kue Semprit Formulasi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (*L .*) Merr .). *SEMNAS : Publikasi Penelitian Dan Pengabmas*, 1253–1261.
- Ramdhiana, R. F., Jannah, A., & Wibaningwati, D. B. (2021). Pengaruh Perlakuan Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta L. Schott*) Pada Klon Yang Berbeda. *Agrisintech (Journal of Agribusiness and Agrotechnology)*, 1(2), 58.

<https://doi.org/10.31938/agrisintech.v1i2.286>

- Ratih Putri Damayati, Firda Agustin, A. F. (2020). Tepung Pisang Berlin Mentah Meningkatkan Fungsi Kognitif Tikus Yang Diinduksi Pakan Tinggi Lemak. *Indonesian Journal of Human*.
- Rohmatul Ummah, Enny Probosari, G. A. dan D. N. A. (2023). Komposisi Proksimat, Kandungan Kalsium dan Karakteristik Organoleptik Snack bar Pisang Raja dan Kacang Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita. *Oxford English Dictionary*, 37, 162–170. <https://doi.org/10.1093/oed/3717714452>
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria Biologi, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). *Prosiding SEMNAS BIO, Inovasi Riset Biologi Dalam Pendidikan Dan Pengembangan Sumber Daya Lokal*, 358–368.
- Salsabilla, I. T., & Rakhma, L. R. (2025). Hubungan Asupan Dari Pangan Lokal Dengan Indeks Massa Tubuh (IMT) Pada Wanita Usia Subur (WUS). *JKG : Urnal Kesmas Dan Gizi, c*.
- Setyaningrum, Y. I., Wulandari, I., & Purwanza, S. W. (2023). Penyebab dan Upaya Pencegahan Anemia pada Remaja Putri. *Journal Of Noncommunicable Diseases*, 3(2), 84–100.
- Shafriani, N. R. (2022). Uji Presisi Kadar FE Pada Asi Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Analis Laboratorium Medik*, 7(2), 92–96. <https://doi.org/10.51544/jalm.v7i2.3263>
- Shela Amelia Safira, Mulus Gumilar, M. D. (2022). Sifat Organoleptik Dan Nilai Gizi Cookies Soygreen Formula Tepung Kacang Hijau Dan Tepung Kacang Kedelai. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(3), 1028–1040.
- Soewondo, G. A., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). Pengaruh Rasio Mocaf dan Bubur Rumpot Laut (*E. cottonii*) terhadap Karakteristik Keripik Brownies. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 9(2), 109–121.
- Sofiyanti, S., Megawati, A., & Ulfah, K. (2023). Profil Risiko Metabolik dan Gaya Hidup Wanita Usia Subur (WUS) di Indonesia : Analisis Data Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023. *Jurnal Penelitian Keperawatan Kontemporer*, 1–10.

- Sofiyatin, R. (2022). Makanan Selingan Berbasis Pangan Lokal Untuk Anak Usia 3-5 Tahun Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sasambo*, 3(2), 11. <https://doi.org/10.32807/jpms.v3i2.891>
- Suci Adhis Rahmadani, Hermiza Mardesci, Y. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera. L*) Terhadap Kimia Dan Organoleptik Tteokbokki. *13(2)*, 111–119.
- Sukainah, A., & Hambali, A. (2025). Diversifikasi Olahan Tepung Umbi Talas (*Colocasia Esculenta*) dalam Pembuatan Talas Roti Bomboloni (Tromboloni). *Ilmiah Multi Disiplin*, 03(02).
- Sulymbona, N. (2024). Edukasi Gizi Pada Wanita Usia Subur. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, 3(1), 55–59. <https://doi.org/10.37905/ljpmt.v3i1.24248>
- Sumarjo, I. I., Widartika, Saleky, W., Sulaeman, A., & Rahmat, M. (2023). Brownies Kacang Merah Dan Daun Kelor Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Dan Zat Besi Bagi Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal*, 2(1), 27–37. <https://doi.org/10.34011/jibpm.v2i1.1229>
- Syaiful, F., Syafutri, M. I., Lidiasari, E., Astari, E. I., & Alat, B. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit (Kacang Merah-Kacang Kedelai) Terhadap Karakteristik Tortilla Chips. *PFTJ: Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 39–45.
- Syarifa Ayu Anggrain, Satrijo Saloko, D. N. A. paramartha. (2024). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Tortilla Mocaf-Sorgum. *EduFood*, 2(3).
- Tepung, S., & Kedelai, K. (n.d.). Karakteristik mutu kue nagasari dengan substitusi tepung kacang kedelai. *JIG*, 10(3), 148–155.
- Tustiana, Y., & Setyaningsih, R. (2020). Kesukaan Masyarakat Terhadap Pembuatan Brownies Bersubstitusi Tepung Kulit Ari Kacang Kedelai. *Jurnal Keluarga*, 6(1), 62–77.
- Wa ode, N., Darmawati, E., Suro Mardjan, S., & Khumaida, N. (2021). Komposisi Fisikokimia Tepung Ubi Kayu dan Mocaf dari Tiga Genotipe Ubi Kayu Hasil Pemuliaan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3), 97–104. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.3.97-104>

- Wadu, J., Linda, A. M., Umbu, E., Retang, K., & Saragih, E. C. (2021). *Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru*. 4(April), 87–90.
- Wyn, N., Sri, V., Agung, A., Antarini, N., Agustini, N. P., Jurusan, A., Poltekkes, G., & Denpasar, K. (n.d.). Karakteristik Bakpao Berdasarkan Penambahan Ekstrak Cair Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *JIG*, 9(4), 175–181.
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54. <https://doi.org/10.31764/jau.v8i1.5973>
- Yunita, L., Rahmiati, B. F., Naktiany, W. C., & Lastyana, W. (2022). Analisis Kandungan Proksimat Dan Serat Pangan Tepung Daun Kelor dari Kabupaten Kupang Sebagai Pangan Fungsional. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 03(02), 44–49.

Lampiran 1. Informed Consent

SURAT PERSETUJUAN

(Informed Consent)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

NIM :

Semester :

Telp/Hp :

Dengan sukarela dan tanpa paksaan menyatakan bersedia sebagai panelis untuk sampel brownies crispy yang akan dilakukan oleh Suci Eka Fadhillah dengan NIM P01031222052 Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Medan. Demikianlah surat persetujuan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana semestinya.

Lubuk Pakam..... 2026

Mengetahui

Peneliti

Panelis

(Suci Eka Fadhillah)

()

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Formulir Uji Organoleptik

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Prodi / Semester :

Instruksi: Berilah penilaian terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma dari “Brownies Crispy dengan tepung kacang kedelai dan tepung daun kelor” pada setiap perlakuan berdasarkan tingkat kesukaan yang anda anggap paling cocok, sebelum mencicipi setiap produk minum air putih terlebih dahulu. Tuliskan penilaian anda dengan skala sebagai berikut :

Amat sangat suka 5

Sangat suka 4

Suka 3

Kurang suka 2

Tidak suka 1

No	Kode	Komponen yang dinilai			
		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	0,548				
2	0,425				
3	0,881				
4	0,834				
5	0,104				
6	0,209				

Lubuk Pakam, 2025

Panelis

()

Lampiran 3. Ethical Clearance



Kementerian Kesehatan
Poltekkes Medan
 Komisi Etik Penelitian Kesehatan
 8 Jalan Jamin Ginting KM. 13,5
 Medan, Sumatera Utara 20137
 ☎ (061) 8368633
 ● <https://poltekkes-medan.ac.id>

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
 "ETHICAL EXEMPTION"

No.01.26.3567/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2026

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

Peneliti utama : Suci Eka Fadhillah
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Medan
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"ANALISIS MUTU FISIK DAN MUTU KIMIA BROWNIES CRISPY DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KEDELAI DAN TEPUNG DAUN KELOR SEBAGAI MAKANAN SELINGAN WANITA USIA SUBUR (WUS)"

"ANALYSIS OF PHYSICAL AND CHEMICAL QUALITY OF CRISPY BROWNIES WITH THE ADDITIONALYSIS OF PHYSICAL AND CHEMICAL QUALITY OF CRISPY BROWNIES WITH THE ADDITION OF SOYBEAN FLOUR AND MORINGA LEAF FLOUR AS A SNACK FOR WOMEN OF REPRODUCTIVE AGE (WUS)TION OF SOYBEAN FLOUR AND MORINGA LEAF FLOUR AS A SNACK FOR WOMEN OF REPRODUCTIVE AGE (WUS)"

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 menunjuk 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 13 Agustus 2026 sampai dengan tanggal 13 Agustus 2027.

Chairperson,

This declaration of ethics applies during the period August 13, 2026 until August 13, 2027.



Dr. Lestari Rahmah, MKT

Lampiran 4. Data Hasil Penelitian Mutu Kimia



No : SIG.CL.III.2026.05141240
 Lamp : 1 Halaman
 Perihal : Laporan Hasil Uji Laboratorium

Bogor, 05 Maret 2026

Kepada Yth.
 Suci Eka Fadhillah
 Jl. Negara, Politeknik Kesehatan Medan, Petapahan, Simpang Tanjung Garbus, Kec. Lubuk Pakam, Kab. Deli Serdang
 20515

Dengan hormat,
 Berdasarkan surat order marketing nomor : SIG.MARK.R.II.2026.000263, maka bersama ini kami sampaikan hasil uji analisis laboratorium

Demikian surat ini kami sampaikan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.
 Atas kerjasamanya yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Hormat Kami,
 PT. Saraswanti Indo Genetech



RB Ernesto Arya
 GM
 Sales & Marketing

Surat pengantar ini bukan merupakan bagian dari laporan hasil uji (LHU)

PT SARASWANTI INDO GENETECH
 Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113
 Tel. +62 251 7532 348 Hotline. +62 821 11 516 516
www.siglaboratory.com



RESULT OF ANALYSIS / LAPORAN HASIL UJI

I. Number / Nomor	
1.1. Order No. / No. Order	: SIG.MARK.R.II.2026.000263
1.2. Certificate No. / No. sertifikat	: SIG.LHP.III.2026.051412401
II. Principal / Pelanggan	
2.1. Name / Nama	: Suci Eka Fadhillah
2.2. Address / Alamat	: Jl. Negara, Politeknik Kesehatan Medan, Petapahan, Simpang Tanjung Garbus, Kec. Lubuk Pakam, Kab. Deli Serdang 20515
2.3. Phone / Telepon	: +6282392195236
2.4. Contact Person / Personil Penghubung	: Suci Eka Fadhillah
III. Sample / Contoh Uji	
3.1. Sample Code / Kode Sampel	: B1 (0,881)
3.2. Batch Number / No Batch	: -
3.3. Lot Number / No Lot	: -
3.4. Packaging / Kemasan	: -
3.5. Production Date / Tanggal Produksi	: -
3.6. Expire Date / Tanggal Kadaluausa	: -
3.7. Factory Name / Nama Pabrik	: -
3.8. Factory Address / Alamat Pabrik	: -
3.9. Trade Mark / Nama Dagang	: -
3.10. Sample Name / Nama Sample	: Brownies Crispy Tepung Kacang Kedelai dan Tepung Daun Kelor
3.11. Other Information / Keterangan Lain	: -
3.12. Date of Sampling / Tanggal Sampling	: -
3.13. Sampling Location / Lokasi Sampling	: -
3.14. Method Sampling / Metode Sampling	: -
3.15. Personnel Sampling / Personil Sampling	: -
3.16. Environmental Conditions / Kondisi Lingkungan	: -
3.17. Date of Acceptance / Diterima	: 24 Februari 2026
3.18. Date of Analysis / Tanggal Uji	: 24 Februari 2026 - 05 Maret 2026
3.19. Type of Analysis / Jenis Uji	: Terlampir
3.20. Laboratorium location / Lokasi laboratorium	: Lokasi (Location) 1

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111

Result Of Analysis | Page 1 of 2

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 70040541

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech



IV. Result / Hasil Uji

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Kadar Abu	%	2.71	2.80	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
2	Energi Dari Lemak	Kcal/100 g	236.61	240.03	-	18-8-9/MU (perhitungan)
3	Kadar Lemak Total	%	26.29	26.67	-	18-8-5/MU (Gravimetri)
4	Kadar Air	%	2.61	2.59	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
5	Energi Total	Kcal/100 g	510.17	511.79	-	18-8-9/MU (perhitungan)
6	Karbohidrat (By Difference)	%	57.52	57.28	-	18-8-9/MU (perhitungan)
7	Kadar Protein	%	10.87	10.66	-	18-8-31/MU (Titrimetri)
8	Besi (Fe)	mg / 100 g	3.37	3.49	-	18-13-1/MU (ICP-OES)

Bogor, 05 Maret 2026
PT. Saraswanti Indo Genetech



Dwi Yulianto Laksono, S.Si
General Laboratory Manager



scan for original

SIG Laboratory (1st Location)
Graha SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman
Yasmin Bogor 16113
Phone. +62 251 7532 348

SIG Laboratory (3rd Location)
Jl. Raya Cifor RT 03 RW 08
Bubulak Bogor 16115

SIG Laboratory (2nd Location)
Jl. Semeru B Ruko No.21
Menteng Bogor 16111

SIG Laboratory (4th Location)
Jl. Kanfer Raya Blok R No. 4 Pedalangan, Kec.
Banyumanik, Semarang, Jawa Tengah 50268,
Phone : +62 24 70040541

Result Of Analysis | Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted.
This report shall not be reproduced except in full context,
without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 5. Rencana Anggaran Biaya

No	Kegiatan	Biaya	Jumlah
1	Print dan Jilid jurnal Print dan Jilid Proposal Print Informed Consent Fotocopy	Rp. 100.000 Rp 150.000 Rp 75.000 Rp 50.000	Rp. 450.000
2	Peralatan Administrasi lab tekpang Alat dari lab Kacang kedelai Daun kelor Bahan bahan lainnya <i>Baking Paper</i> Parutan Galon	Rp. 200.000 Rp. 60.000 Rp. 48.000 Rp. 10.000 Rp. 118.000 Rp. 17.000 Rp. 15.000 Rp. 5.000	Rp. 473.000
3	Uji Organoleptik Formulir Uji Organoleptik Piring plastic Air aqua gelas label	Rp. 8.000 Rp. 17.000 Rp. 15.000 Rp. 5.000	Rp. 45.000
4	Penilaian Kandungan Gizi Biaya jasa ekspedisi Uji mutu proksimat Uji kadar zat besi	Rp. 250.000 Rp. 500.000 Rp. 110.000	Rp. 860.000
5	Biaya tak terduga	Rp. 250.000	Rp. 250.000
Total			Rp. 2.078.000

Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Brownies Crispy

Pembuatan Brownies Crispy :



Lampiran 7. Dokumentasi Uji Pendahuluan (Uji Organoleptik)



Lampiran 8. Data Hasil Penelitian Mutu Fisik

Nilai Rata- Rata Uji Organoleptik

1. Warna

No.	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
2	5	2	3,5	3	5	4	2	2	2
3	5	4	4,5	5	5	5	4	5	4,5
4	4	4	4	5	5	5	3	3	3
5	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
6	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
7	4	3	3,5	4	5	4,5	4	3	3,5
8	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
9	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
10	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
11	4	5	4,5	5	5	5	5	5	5
12	4	4	4	5	5	5	3	3	3
13	5	5	5	5	4	4,5	4	3	3,5
14	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
15	3	3	3	4	4	4	3	3	3
16	4	4	4	5	5	5	5	4	4,5
17	3	3	3	5	3	4	3	3	3
18	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
19	3	3	3	4	4	4	2	3	2,5
20	5	4	4,5	5	5	5	3	5	4
21	3	3	3	4	4	4	3	3	3
22	3	3	3	5	5	5	4	4	4
23	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
24	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
25	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
26	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
27	4	5	4,5	4	4	4	4	4	4
28	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
29	3	3	3	4	4	4	2	3	2,5
30	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
31	4	4	4	3	5	4	5	3	4
32	3	3	3	4	5	4,5	4	5	4,5
33	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
34	3	5	4	5	4	4,5	4	4	4
35	3	4	3,5	5	5	5	3	4	3,5
36	4	4	4	5	5	5	4	4	4
37	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
38	3	3	3	3	3	3	3	3	3
39	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
40	3	5	4	5	4	4,5	3	4	3,5
41	4	4	4	3	3	3	3	4	3,5

42	4	4	4	4	4	4	4	4	4
43	3	3	3	4	4	4	3	3	3
44	4	4	4	4	4	4	4	4	4
45	4	4	4	5	4	4,5	4	5	4,5
46	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
47	5	3	4	4	3	3,5	4	4	4
48	4	4	4	3	4	3,5	4	5	4,5
49	3	3	3	3	4	3,5	3	3	3
50	3	2	2,5	5	4	4,5	3	2	2,5
51	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
52	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
53	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
54	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
55	4	4	4	4	4	4	4	4	4
56	3	4	3,5	4	5	4,5	3	3	3
57	4	5	4,5	5	5	5	4	4	4
58	3	4	3,5	4	4	4	5	5	5
59	4	4	4	4	5	4,5	4	3	3,5
60	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
	Total		218,5	Total		264	Total		216
	Rata-rata		3,64	Rata-rata		4,40	Rata-rata		3,60

2. Aroma

No.	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	2	3	2,5	4	5	4,5	3	5	4
2	4	2	3	3	4	3,5	4	3	3,5
3	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
4	3	3	3	4	5	4,5	3	4	3,5
5	3	4	3,5	5	4	4,5	4	4	4
6	3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
7	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
8	4	4	4	4	4	4	3	3	3
9	4	3	3,5	4	3	3,5	3	3	3
10	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
11	4	5	4,5	5	4	4,5	5	3	4
12	4	4	4	5	5	5	3	4	3,5
13	3	3	3	5	5	5	4	4	4
14	4	5	4,5	3	4	3,5	4	3	3,5
15	3	3	3	4	4	4	3	3	3
16	4	5	4,5	5	5	5	4	5	4,5
17	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
18	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
19	3	3	3	4	4	4	2	2	2
20	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
21	3	3	3	5	4	4,5	2	3	2,5
22	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
23	4	4	4	5	5	5	4	4	4
24	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
25	3	4	3,5	5	5	5	5	4	4,5
26	3	4	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
27	4	5	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
28	3	4	3,5	4	4	4	3	3	3
29	3	2	2,5	4	4	4	3	2	2,5
30	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
31	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
32	3	4	3,5	5	4	4,5	3	5	4
33	4	3	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
34	4	3	3,5	4	5	4,5	5	3	4
35	3	3	3	4	5	4,5	3	5	4
36	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
37	3	4	3,5	5	4	4,5	3	3	3
38	3	3	3	3	3	3	3	3	3
39	3	4	3,5	4	5	4,5	4	4	4
40	3	4	3,5	5	4	4,5	2	2	2
41	4	4	4	4	3	3,5	4	4	4
42	4	4	4	4	4	4	3	3	3
43	4	3	3,5	4	4	4	4	4	4
44	4	3	3,5	4	4	4	5	5	5

45	4	4	4	4	5	4,5	4	5	4,5
46	4	3	3,5	4	4	4	4	5	4,5
47	5	4	4,5	4	5	4,5	3	4	3,5
48	4	4	4	4	4	4	4	5	4,5
49	3	3	3	3	4	3,5	4	3	3,5
50	1	2	1,5	5	4	4,5	3	2	2,5
51	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
52	2	4	3	4	4	4	2	3	2,5
53	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
54	3	3	3	5	4	4,5	3	4	3,5
55	4	4	4	5	5	5	4	4	4
56	4	3	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
57	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
58	3	4	3,5	3	3	3	4	4	4
59	3	3	3	4	5	4,5	4	3	3,5
60	3	3	3	5	5	5	3	3	3
	Total		209	Total		259,5	Total		216
	Rata-rata		3,48	Rata-rata		4,33	Rata-rata		3,60

3. Tekstur

No.	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	3	3	3	5	5	5	4	5	4,5
2	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
3	4	5	4,5	5	5	5	5	5	5
4	3	3	3	5	5	5	4	4	4
5	3	3	3	5	5	5	4	4	4
6	4	3	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
7	4	5	4,5	5	4	4,5	5	4	4,5
8	3	3	3	5	4	4,5	4	3	3,5
9	4	4	4	3	4	3,5	3	3	3
10	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
11	5	5	5	5	5	5	3	4	3,5
12	5	4	4,5	5	5	5	3	3	3
13	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
14	4	3	3,5	5	4	4,5	4	3	3,5
15	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
16	4	4	4	5	5	5	5	5	5
17	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
18	3	4	3,5	3	4	3,5	3	4	3,5
19	4	4	4	4	4	4	4	3	3,5
20	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
21	2	3	2,5	4	5	4,5	2	2	2
22	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
23	4	3	3,5	4	5	4,5	3	4	3,5
24	5	4	4,5	4	5	4,5	3	3	3
25	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
26	4	3	3,5	5	5	5	4	5	4,5
27	3	5	4	5	5	5	4	4	4
28	3	3	3	4	3	3,5	3	3	3
29	3	3	3	4	4	4	3	3	3
30	4	5	4,5	5	5	5	5	4	4,5
31	5	5	5	4	4	4	3	4	3,5
32	4	3	3,5	5	5	5	4	3	3,5
33	4	3	3,5	5	4	4,5	3	3	3
34	4	4	4	4	5	4,5	3	5	4
35	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
36	4	4	4	5	5	5	5	3	4
37	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
38	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
39	4	5	4,5	5	5	5	3	5	4
40	2	4	3	4	5	4,5	3	4	3,5
41	4	4	4	4	3	3,5	4	3	3,5
42	3	3	3	4	4	4	3	4	3,5
43	3	4	3,5	5	5	5	5	4	4,5
44	3	2	2,5	5	4	4,5	5	5	5

45	5	4	4,5	4	5	4,5	4	5	4,5
46	4	3	3,5	5	5	5	3	3	3
47	4	3	3,5	3	3	3	5	4	4,5
48	4	4	4	4	4	4	3	4	3,5
49	2	3	2,5	4	5	4,5	5	4	4,5
50	2	2	2	4	4	4	3	3	3
51	3	3	3	4	5	4,5	4	3	3,5
52	4	5	4,5	5	5	5	3	3	3
53	3	3	3	4	4	4	4	3	3,5
54	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
55	4	4	4	5	5	5	4	4	4
56	3	4	3,5	4	4	4	4	4	4
57	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
58	3	4	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
59	3	4	3,5	5	4	4,5	3	4	3,5
60	3	3	3	4	5	4,5	3	3	3
	Total		216	Total		267,5	Total		221,5
	Rata-rata		3,60	Rata-rata		4,46	Rata-rata		3,69

4. Rasa

No.	A1	A2	Mean	B1	B2	Mean	C1	C2	Mean
1	2	3	2,5	4	5	4,5	3	5	4
2	5	3	4	5	4	4,5	5	3	4
3	5	3	4	5	5	5	5	4	4,5
4	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
5	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
6	5	3	4	4	5	4,5	3	3	3
7	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
8	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
9	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
10	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
11	5	5	5	4	5	4,5	4	4	4
12	4	5	4,5	5	5	5	3	3	3
13	3	3	3	4	5	4,5	4	4	4
14	3	3	3	4	5	4,5	4	3	3,5
15	3	4	3,5	4	4	4	3	4	3,5
16	4	5	4,5	5	5	5	4	5	4,5
17	3	5	4	4	3	3,5	3	3	3
18	4	3	3,5	4	4	4	3	3	3
19	2	3	2,5	4	4	4	2	2	2
20	3	3	3	5	5	5	4	3	3,5
21	3	3	3	5	5	5	3	2	2,5
22	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
23	4	3	3,5	4	5	4,5	4	4	4
24	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
25	4	5	4,5	5	5	5	4	3	3,5
26	4	4	4	5	5	5	4	3	3,5
27	4	5	4,5	5	4	4,5	4	4	4
28	3	3	3	3	3	3	2	2	2
29	3	3	3	5	4	4,5	2	2	2
30	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
31	4	4	4	5	4	4,5	5	5	5
32	4	4	4	5	4	4,5	5	4	4,5
33	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
34	3	3	3	5	5	5	4	4	4
35	3	4	3,5	5	5	5	4	3	3,5
36	5	4	4,5	5	5	5	4	4	4
37	3	3	3	5	5	5	3	4	3,5
38	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
39	3	5	4	5	5	5	3	4	3,5
40	4	5	4,5	5	5	5	3	4	3,5
41	4	4	4	5	4	4,5	4	4	4
42	4	4	4	5	4	4,5	3	4	3,5
43	3	4	3,5	5	5	5	5	4	4,5
44	3	3	3	5	5	5	5	2	3,5

45	4	4	4	5	5	5	4	5	4,5
46	4	4	4	5	4	4,5	3	3	3
47	4	3	3,5	5	3	4	4	4	4
48	4	5	4,5	5	5	5	5	4	4,5
49	3	3	3	5	4	4,5	5	4	4,5
50	1	3	2	5	5	5	3	2	2,5
51	3	4	3,5	5	5	5	3	4	3,5
52	4	5	4,5	5	5	5	4	3	3,5
53	3	3	3	5	5	5	4	4	4
54	4	3	3,5	5	4	4,5	1	2	1,5
55	3	4	3,5	5	5	5	4	4	4
56	3	3	3	5	5	5	3	3	3
57	5	4	4,5	5	5	5	5	4	4,5
58	3	4	3,5	5	4	4,5	4	5	4,5
59	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
60	4	3	3,5	5	5	5	4	4	4
	Total		217,5	Total		282	Total		218,5
	Rata-rata		3,63	Rata-rata		4,70	Rata-rata		3,64

Lampiran 9. Hasil Uji Anova dan Duncan

Hasil Uji Anova

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Warna	Between Groups	24.336	2	12.168	38.566	.000
	Within Groups	55.846	177	.316		
	Total	80.182	179			
Aroma	Between Groups	24.953	2	12.476	37.559	.000
	Within Groups	58.796	177	.332		
	Total	83.749	179			
Tekstur	Between Groups	26.658	2	13.329	36.245	.000
	Within Groups	65.092	177	.368		
	Total	91.750	179			
Rasa	Between Groups	45.519	2	22.760	61.543	.000
	Within Groups	65.458	177	.370		
	Total	110.978	179			

Berdasarkan tabel hasil uji anova diatas, diketahui p hitung warna yaitu $\alpha = 0,000$, nilai p hitung aroma yaitu $\alpha = 0,000$, nilai p hitung rasa yaitu $\alpha = 0,000$ dan nilai p hitung tekstur yaitu $\alpha = 0,000$. Nilai p hitung masing-masing uji organoleptik menunjukkan nilai $\alpha < 0,05$, artinya hasil uji bernilai signifikan.

Hasil Uji Duncan

Warna

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
C	60	3.600	
A	60	3.642	
B	60		4.400
Sig.		.685	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

AromaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	60	3.483	4.325
C	60	3.600	
B	60		
Sig.		.269	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

TeksturDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	60	3.600	4.458
C	60	3.692	
B	60		
Sig.		.409	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

RasaDuncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A	60	3.625	4.700
C	60	3.642	
B	60		
Sig.		.881	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60.000.

Lampiran 10. Bukti Bimbingan

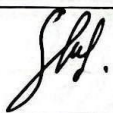
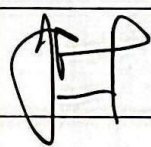
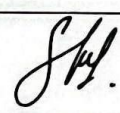
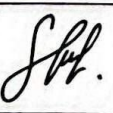
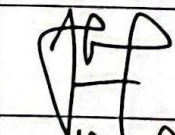
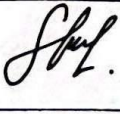
BUKTI BIMBINGAN

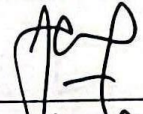
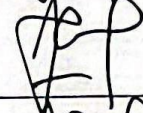
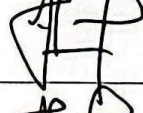
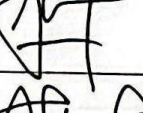
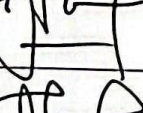
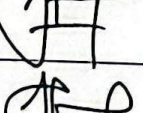
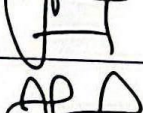
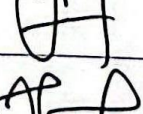
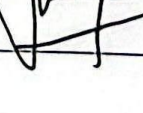
Nama : Suci Eka Fadhillah

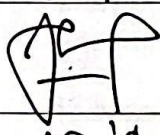
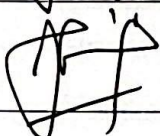
NIM : P01031222052

Judul : Analisis Mutu Fisik dan Mutu Kimia Brownies Crispy Dengan
 Penambahan Tepung Kacang Kedelai dan Tepung
 Daun Kelor Sebagai Jajanan Sehat

Dosen Pembimbing : Fauzi Romeli, SKM, M.Kes

No	Tanggal	Topik Bimbingan	Tanda Tangan Mahasiswa	Tanda Tangan Pembimbing
1	Selasa, 18 Februari 2025	Penyerahan surat bimbingan		
2	Sabtu, 1 Maret 2025	Pengembangan judul penelitian, ACC judul, serta penyusunan latar belakang, tujuan, dan konsep penelitian.		
3	Senin, 10 Maret 2025	Pengajuan judul		
4	Sabtu, 22 Maret 2025	Bimbingan pemaparan Bab 1 dan kerangka konsep (Online).		
5	Senin, 21 April 2025	Bimbingan pemaparan Bab 1 dan Bab 3.		
6	Senin, 05 Mei 2025	Diskusi dan perbaikan bab 1-3		
7	Rabu, 07 Mei 2025	Diskusi dan perbaikan bab 1-3		

8	Senin, 05 mei 2025	ACC produk uji pendahuluan	<i>Shl.</i>	
9	Jumat, 09 mei 2025	Diskusi dan perbaikan bab 1-3	<i>Shl.</i>	
10.	Rabu, 14 mei 2025	Diskusi dan perbaikan bab 1-3	<i>Shl.</i>	
11.	Senin, 19 mei 2025	ACC usulan skripsi	<i>Shl.</i>	
12.	Selasa, 03 Juni 2025	Seminar Proposal	<i>Shl.</i>	
13.	Selasa, 03 Feb 2026	Perbaikan Proposal Skripsi ke Pembimbing	<i>Shl.</i>	
14.	Jumat, 06 Feb 2026	Perbaikan Proposal Skripsi ke Penguji 1	<i>Shl.</i>	
15.	Jumat, 19 Feb 2026	Perbaikan Proposal Skripsi ke Penguji 2	<i>Shl.</i>	
16.	Jumat, 19 Feb 2026	Jilid Sambung Proposal Skripsi	<i>Shl.</i>	
17.	Senin, 11 Mei 2026	Mengajukan Skripsi BAB IV dan BAB V	<i>Shl.</i>	
18.	Selasa, 12 Mei 2026	Bimbingan BAB IV dan BAB V	<i>Shl.</i>	
19.	Rabu, 13 Mei 2026	ACC Skripsi	<i>Shl.</i>	
20.	Jumat, 22 Mei 2026	Seminar Hasil	<i>Shl.</i>	
21.	Rabu, 10 Juni 2026	Perbaikan Skripsi ke Pembimbing	<i>Shl.</i>	
22.	Kamis, 11 Juni 2026	Perbaikan Skripsi ke Penguji 1	<i>Shl.</i>	
23.	Jum'at, 12 Juni 2026	Perbaikan Skripsi ke Penguji 1	<i>Shl.</i>	

23.	Senin, 15 Juni 2026	Perbaikan Skripsi ke Penguji 2		
24.	Kamis, 18 Juni 2026	Revisian dan ACC abstrak dengan pembimbing		
25	Kamis, 20 Agustus 2026	Tanda tangan turnitin		
26	Senin, 24 Agustus 2026	Jilid Lux Skripsi		

Lampiran 11. Analisis Nutrisurvey

Kandungan gizi brownies crispy dengan perlakuan A, B, C, D, dan E per 1 resep

No	Komponen	Perlakuan (gr)		
		A	B	C
1.	Energi	1106,2	1095,9	1085,7
2.	Kadar Air	1,2	1,4	1,6
3.	Protein	33,6	34,7	35,8
4.	Lemak	59,4	59,7	60
5.	Karbohidrat	142,1	141,7	141,3
6.	Zat Besi	13,7	11,1	8,4

Kandungan gizi per 100gr brownies crispy dengan perlakuan A, B, C, D, dan E

No	Komponen	Perlakuan (gr)		
		A	B	C
1.	Energi	444,9	509,2	507,10
2.	Kadar Air	0,6	0,5	0,4
3.	Protein	14,6	10,2	10,10
4.	Lemak	24,5	28,42	28,56
5.	Karbohidrat	57,9	55,18	54,21
6.	Zat Besi	3,4	3,3	3,0

Kandungan gizi per 50gr brownies crispy dengan perlakuan A, B, C, D, dan E

No	Komponen	Perlakuan (gr)		
		A	B	C
1.	Energi	222,45	254,6	253,55
2.	Kadar Air	0,3	0,25	0,2
3.	Protein	7,3	5,1	5,05
4.	Lemak	12,25	14,21	14,28
5.	Karbohidrat	28,95	27,59	27,105
6.	Zat Besi	1,7	1,65	1,5

Standar Resep

Kandungan gizi brownies crispy dengan standar resep per 1 resep

No	Zat Gizi	Jumlah
1.	Energi	1610,7
2.	Kadar Air	0,0
3.	Protein	32,9
4.	Lemak	67,5
5.	Karbohidrat	223,0
6.	Zat Besi	7,3

Kandungan gizi per 100gr brownies crispy dengan standar resep

No	Zat Gizi	Jumlah
1.	Energi	644,28
2.	Kadar Air	0
3.	Protein	13,16
4.	Lemak	27
5.	Karbohidrat	89,2
6.	Zat Besi	2,92

Kandungan gizi per 50gr brownies crispy dengan standar resep

No	Zat Gizi	Jumlah
1.	Energi	322,14
2.	Kadar Air	0
3.	Protein	6,58
4.	Lemak	13,5
5.	Karbohidrat	44,6
6.	Zat Besi	1,46