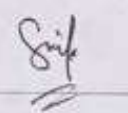


LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Uji Hedonik

Lembar Angket Uji Hedonik terhadap Inovasi Tepung <i>Mocaf</i> (<i>Modified Cassava Flour</i>) Dan Tepung Talas (<i>Colocasia Esculenta</i>) Dalam Pembuatan <i>Brownies</i> <i>Gluten Free</i>						
Nama: <i>Sintya firda syaklah</i>						
Semester: <i>5</i>						
Tanggal Pengujian: <i>15 desember 2025</i>						
Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampel dibawah ini sesuai dengan penilaian anda						
No	Aspek Penelitian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel		
				F1	F2	F3
1	Warna	Sangat Suka	5		✓	
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3	✓		
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
2	Aroma	Sangat Suka	5			
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3			✗
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			
3	Tekstur	Sangat Suka	5			✓
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3	✓		
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
4	Rasa	Sangat Suka	5			
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			
Kritik dan Saran :						

Balikpapan, Des 2025



Lembar Angket Uji Hedonik terhadap Inovasi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dalam Pembuatan Brownies Gluten Free

Nama: *Sajati Bram Arcep*
 Semester: *5*
 Tanggal Pengujian: *05 Desember*

Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampel dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penelitian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel		
				F1	F2	F3
1	Warna	Sangat Suka	5			✓
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3	✓		
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
2	Aroma	Sangat Suka	5	✓		
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
3	Tekstur	Sangat Suka	5			✓
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3	✓		
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
4	Rasa	Sangat Suka	5			✓
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3	✓		
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
Kritik dan Saran :						

Balikpapan, Des 2025

Lembar Angket Uji Hedonik terhadap Inovasi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dalam Pembuatan *Brownies* Gluten Free

Nama: Adinda Novia Putri A
 Semester: 5
 Tanggal Pengujian: 15-12-2025

Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampel dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penelitian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel		
				F1	F2	F3
1	Warna	Sangat Suka	5			
		Suka	4	✓		
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2			✓
		Sangat Tidak Suka	1			
2	Aroma	Sangat Suka	5			
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			
3	Tekstur	Sangat Suka	5			
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			
4	Rasa	Sangat Suka	5			✓
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3	✓		
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
Kritik dan Saran :						

Balikpapan, Des 2025

Lembar Angket Uji Hedonik terhadap Inovasi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Dalam Pembuatan Brownies Gluten Free

Nama: **NIDA Novila Sari**
 Semester: **5**
 Tanggal Pengujian: **15 Des 2025**

Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampel dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penelitian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel		
				F1	F2	F3
1	Warna	Sangat Suka	5	✓		
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3			✓
		Tidak Suka	2			
		Sangat Tidak Suka	1			
2	Aroma	Sangat Suka	5			
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			
3	Tekstur	Sangat Suka	5			
		Suka	4			✓
		Agak Suka	3		✓	
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			
4	Rasa	Sangat Suka	5			
		Suka	4		✓	
		Agak Suka	3			✓
		Tidak Suka	2	✓		
		Sangat Tidak Suka	1			

Kritik dan Saran :

Balikpapan, Des 2025

Lampiran 2. Lembar Uji Mutu Hedonik

Lembar Angket Uji Mutu Hedonik terhadap Inovasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Talas (Colocasia Esculenta) Dalam Pembuatan Brownies Gluten Free

Nama: Sintya Firaq Syamimah
Semester: 5
Tanggal Pengujian: 15 Desember 2025

Berilah tanda (✓) centang pada kolom saampet dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel		
				F1	F2	F3
1	Warna	Warna cokelat gelap pekat merata, khas brownies, tidak tampak dominasi warna pucat mocaf/talas, tampak sangat menarik.	5	✓		
		Warna cokelat masih mendominasi namun sedikit lebih terang atau agak kusam, masih sesuai karakter brownies dan tetap menarik.	4			✓
		Warna tidak sepenuhnya cokelat gelap, terdapat pengaruh warna tepung mocaf/talas yang terlihat namun masih dapat diterima.	3	✓		
		Warna brownies tampak pucat, keabu-abuan, atau tidak seragam akibat substitusi, kurang menarik sebagai brownies.	2			
		Warna sangat pucat, kusam, tidak menyerupai brownies, dominasi warna tepung mocaf/talas terlihat jelas dan tidak menarik.	1			
2	Aroma	Aroma cokelat kuat, khas brownies, harum, dan menarik, tidak ada bau tepung mocaf atau talas yang mengganggu.	5	✓		
		Aroma cokelat cukup kuat dan masih dominan, terdapat sedikit aroma mocaf/talas namun tidak mengganggu.	4			
		Aroma cokelat mulai berkurang, aroma mocaf/talas mulai tercium namun masih dapat diterima.	3			✓
		Aroma cokelat lemah, aroma khas mocaf/talas cukup dominan sehingga mengurangi karakter brownies.	2	✓		
3	Tekstur	Aroma tidak menyerupai brownies, bau tepung mocaf/talas sangat dominan atau tidak sedap.	1			
		Tekstur lembur, moist, empuk, dan mudah digigit, tidak kering, struktur remah stabil dan sesuai karakter brownies.	5			✓
		Tekstur cukup lembut dan moist, sedikit lebih padat namun masih nyaman diunyah dan dapat diterima. Tekstur mulai terasa agak kering, padat, atau sedikit keras, masih dapat dikonsumsi namun tidak terlalu khas brownies.	4			✓
			3			

	Tekstur terlalu padat, keras, terlalu remah, terasa kering, kurang moist karena dampak substitusi mocaf/talas.	2	✓		
	Tekstur sangat keras, terlalu kering, sangat remah sehingga tidak menyerupai brownies dan sulit dikonsumsi.	1			
4	Rasa	Rasa cokelat kuat dan khas brownies, manis pas dan tidak ada aftertaste tepung mocaf atau talas rasa harmonis dan sangat enak.	5		✓
		Rasa cokelat masih dominan dengan sedikit aftertaste mocaf/talas namun masih enak dan dapat diterima.	4		
		Rasa brownies masih terasa, tetapi ada aftertaste mocaf/talas yang cukup jelas, tingkat manis dan rasa cokelat masih dapat diterima.	3		✓
		Rasa cokelat lemah aftertaste mocaf/talas cukup mengganggu rasa tidak seimbang atau kurang manis.	2	✓	
	Tidak terasa seperti brownies, rasa mocaf/talas dominan tidak enak dan tidak dapat diterima.	1			

Kritik dan Saran :

Balikpapan, Des 2025



Lembar Angket Uji Mula Bedonik terhadap Inovasi Tepung Mocaf (Modified Cornava Flour) Dan Tepung Talas (Colocasia Escalenta) Dalam Pembuatan Brownies Gluten Free

Nama: Syahr Nur Afen

Semester: 5

Tanggal Pengujian: 4 Desember

Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampel dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penelitian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel
			F1 F2 F3	F3
1	Warna	Warna cokelat gelap pekat merata, khas brownies, tidak tampak dominasi warna putih mocaf/talas, tampak sangat menarik.	5	✓
		Warna cokelat masih mendominasi namun sedikit lebih terang atau agak kusam, masih sesuai karakter brownies dan tetap menarik.	4	✓
		Warna tidak seperudnya cokelat gelap, terdapat pengaruh warna tepung mocaf/talas yang terlihat namun masih dapat diterima.	3	✓
		Warna brownies tampak pucat, keabu-abuan, atau tidak seragam akibat substitusi, kurang menarik sebagai brownies.	2	
		Warna sangat pucat, kusam, tidak menyerupai brownies, dominasi warna tepung mocaf/talas terlihat jelas dan tidak menarik.	1	
2	Aroma	Aroma cokelat kuat, khas brownies, harum, dan menarik tidak ada bau tepung mocaf atau talas yang mengganggu.	5	✓
		Aroma cokelat cukup kuat dan masih dominan, terdapat sedikit aroma mocaf/talas namun tidak mengganggu.	4	✓
		Aroma cokelat mulai berkurang, aroma mocaf/talas mulai tercium namun masih dapat diterima.	3	
		Aroma cokelat lemah, aroma khas mocaf/talas cukup dominan sehingga mengurangi karakter brownies.	2	
3	Tekstur	Aroma tidak menyerupai brownies, bau tepung mocaf/talas sangat dominan atau tidak sedap.	1	
		Tekstur lembut, moist, empuk, dan mudah digigit, tidak kering, struktur remah stabil dan sesuai karakter brownies.	5	✓
		Tekstur cukup lembut dan moist, sedikit lebih padat namun masih nyaman dikunyah dan dapat diterima, keras masih dapat dikonsumsi namun tidak terlihat khas brownies.	4	✓
		Tekstur mulai terasa agak kering, padat, atau sedikit it	3	

	Tekstur terlalu padat, keras, terlalu remah, terasa kering, kurang moist karena (dampak substitusi) mocaf/talas.	2		
	Tekstur sangat keras, terlalu kering, sangat remah sehingga tidak menyerupai brownies dan sulit dikonsumsi.	1		
	Rasa cokelat kuat dan khas brownies, manis pas dan tidak ada aftertaste tepung mocaf atau talas rasa harmonis dan sangat enak.	5	✓	
	Rasa cokelat masih dominan dengan sedikit aftertaste mocaf/talas namun masih enak dan dapat diterima.	4	✓	
4	Rasa	Rasa brownies masih terasa, tetapi ada aftertaste mocaf/talas yang cukup jelas, tingkat manis dan rasa cokelat masih dapat diterima.	3	✓
		Rasa cokelat lemah aftertaste mocaf/talas cukup mengganggu rasa tidak seimbang atau kurang manis.	2	
		Tidak terasa seperti brownies, rasa mocaf/talas dominan tidak enak dan tidak dapat diterima.	1	

Kritik dan Saran :

Boikopisan, Des 2025

Lembar Angket Uji Mito Hedonik terhadap Inovasi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Talas (Colocasia Esculenta) Dalam Pembuatan Brownies Gluten Free

Nama: **Adinda Noira Putri A**
Semester: **5**
Tanggal Pengisian: **15-12-2025**

Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampul dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penelitian	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel		
				F1	F2	F3
1	Warna	Warna cokelat gelap pekat merata, khas brownies, tidak tampak dominasi warna putih mocaf/talas, tampak sangat menarik. Warna cokelat masih mendominasi namun sedikit lebih terang atau agak kusam, masih sesuai karakter brownies dan tetap menarik. Warna tidak sepenuhnya cokelat gelap, terdapat pengaruh warna tepung mocaf/talas yang terlihat namun masih dapat diterima. Warna brownies tampak pucat, keabu-abuan, atau tidak seragam akibat substitusi, kurang menarik sebagai brownies. Warna sangat pucat, kusam, tidak menyerupai brownies, dominasi warna tepung mocaf/talas terlihat jelas dan tidak menarik.	5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Aroma	Aroma cokelat kuat, khas brownies, harum, dan menarik tidak ada bau tepung mocaf atau talas yang mengganggu. Aroma cokelat cukup kuat dan masih dominan, terdapat sedikit aroma mocaf/talas namun tidak mengganggu. Aroma cokelat mulai berkurang, aroma mocaf/talas mulai tercium namun masih dapat diterima. Aroma cokelat lemah, aromas khas mocaf/talas cukup dominan sehingga mengurangi karakter brownies. Aroma tidak menyerupai brownies, bau tepung mocaf/talas sangat dominan atau tidak sedap.	5 4 3 2 1	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Tekstur	Tekstur lembut, moist, empuk, dan mudah digigit, tidak kering, struktur remah stabil dan sesuai karakter brownies. Tekstur cukup lembut dan moist, sedikit lebih padat namun masih nyaman dikunyah dan dapat diterima. Tekstur mulai terasa agak kering, padat, atau sedikit keras, masih dapat dikonsumsi namun tidak terlalu khas brownies.	5 4 3	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

	Tekstur terlalu padat, keras, terlalu remah, terasa kering. Kurang moist karena dampak substitusi mocaf/talas.	2		
	Tekstur sangat keras, terlalu kering, sangat remah sehingga tidak menyerupai brownies dan sulit dikonsumsi.	1		
	Rasa cokelat kuat dan khas brownies, manis pas dan tidak ada aftertaste tepung mocaf atau talas rasa harmonis dan sangat enak.	5	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Rasa cokelat masih dominan dengan sedikit aftertaste mocaf/talas namun masih enak dan dapat diterima.	4	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Rasa			
	Rasa brownies masih terasa, tetapi ada aftertaste mocaf/talas yang cukup jelas, tingkat manis dan rasa cokelat masih dapat diterima.	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Rasa cokelat lemah aftertaste mocaf/talas cukup mengganggu rasa tidak seimbang atau kurang manis.	2		
	Tidak terasa seperti brownies, rasa mocaf/talas dominan tidak enak dan tidak dapat diterima.	1		

Kritik dan Saran :

Balikpapan, Des 2025

Lembar Angket Uji Mutu Terhadap Inovasi Tepung Mocaf (Modifikasi Cassava Flour) Dan Tepung Talas (Cibacota Escalenta) Dalam Pembuatan Brownies Gluten Free

Nama: Nida Novia Sari
 Semester: 5
 Tanggal Pengujian: 15 Des 2025

Berilah tanda (✓) centang pada kolom sampai dibawah ini sesuai dengan penilaian anda

No	Aspek Penciptaan	Skala Penilaian	Angka	Kode Sampel
				F1 F2 F3
1	Warna	Warna cokelat gelap pekat merata, khas brownies, tidak tampak dominasi warna pucat mocaf/talas, tampak sangat menarik. Warna cokelat masih mendominasi namun sedikit lebih terang atau agak kusam, masih sesuai karakter brownies dan tetap menarik. Warna tidak sepenuhnya cokelat gelap, terdapat pengaruh warna tepung mocaf/talas yang terlihat namun masih dapat diterima. Warna brownies tampak pucat, keabu-abuan, atau tidak seragam akibat substitusi, kurang menarik sebagai brownies. Warna sangat pucat, kusam, tidak menyerupai brownies, dominasi warna tepung mocaf/talas terlihat jelas dan tidak menarik. Aroma cokelat kuat, khas brownies, harum, dan menarik tidak ada bau tepung mocaf atau talas yang mengganggu. Aroma cokelat cukup kuat dan masih dominan, terdapat sedikit aroma mocaf/talas namun tidak mengganggu.	5 4 3 2 1	✓ ✓ ✓
2	Aroma	Aroma cokelat mulai berkurang, aroma mocaf/talas mulai tercium namun masih dapat diterima. Aroma cokelat lemah, aroma khas mocaf/talas cukup dominan sehingga mengurangi karakter brownies. Aroma tidak menyerupai brownies, bau tepung mocaf/talas sangat dominan atau tidak sedap. Tekstur lembut, moist, empuk, dan mudah digigit, tidak kering, struktur remah stabil dan sesuai karakter brownies. Tekstur cukup lembut dan moist, sedikit lebih padat namun masih nyaman dikunyah dan dapat diterima. Tekstur mulai terasa agak kering, padat, atau sedikit keras, masih dapat dikonsumsi namun tidak terlalu khas brownies.	5 4 3 2 1	✓ ✓ ✓
3	Tekstur			

	Tekstur terlalu padat, keras, terdalu remah, terasa kering, kurang moist karena dampak substitusi mocaf/talas.	2	
	Tekstur sangat keras, terdalu kering, sangat remah sehingga tidak menyerupai brownies dan sulit dikonsumsi.	1	
	Rasa cokelat kuat dan khas brownies, manis pas dan tidak ada aftertaste tepung mocaf atau talas rasa harmonis dan sangat enak.	5	✓
	Rasa cokelat masih dominan dengan sedikit aftertaste mocaf/talas namun masih enak dan dapat diterima.	4	✓
4	Rasa		
	Rasa brownies masih terasa, tetapi ada aftertaste mocaf/talas yang cukup jelas, tingkat manis dan rasa cokelat masih dapat diterima. Rasa cokelat lemah aftertaste mocaf/talas cukup mengganggu rasa tidak seimbang atau kurang manis. Tidak terasa seperti brownies, rasa mocaf/talas dominan tidak enak dan tidak dapat diterima.	3 2 1	✓

Kritik dan Saran :

Balikpapan, 15 Des 2025

Nida Novia S.

Lampiran 3. Hasil Penilaian Lembar Uji Hedonik

No.	Nama Panelis	Warna			Aroma			Tekstur			Rasa		
		F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	AH	3	4	5	3	4	5	3	4	2	4	5	3
2	SFS	3	5	4	2	3	4	3	4	5	2	3	4
3	EAL	3	4	5	2	3	4	3	4	5	3	4	5
4	RWA	3	4	5	5	4	3	3	4	5	4	3	5
5	MR	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
6	YF	3	4	5	3	4	5	3	4	2	4	5	3
7	MAR	2	3	4	3	2	4	3	4	5	3	4	5
8	NDC	3	4	5	5	4	3	3	4	5	4	3	5
9	FS	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	4	5
10	RRP	3	4	5	4	5	3	3	4	5	5	4	3
11	SM	3	4	5	5	4	3	3	4	5	4	3	5
12	SR	3	4	5	5	4	3	3	4	5	3	4	5
13	NN	5	4	3	2	3	4	2	3	4	2	4	3
14	SB	3	4	5	5	3	4	3	4	5	3	4	5
15	NFN	3	4	5	5	4	3	5	4	3	5	4	3
16	NA	4	5	3	4	5	3	3	4	5	3	4	5
17	AN	4	3	2	2	3	4	2	3	4	3	4	5
18	VHB	3	4	5	5	3	4	4	3	5	3	4	5
19	RRP	4	3	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
20	ND	5	3	4	5	4	3	3	4	5	4	3	5
21	FA	5	3	4	5	4	3	3	4	5	4	5	3
22	SK	3	4	5	4	3	5	5	4	3	3	4	5
23	SM	3	5	4	2	3	4	3	4	5	2	3	4
24	YA	3	2	4	3	5	4	3	5	4	3	4	5
25	EZ	5	4	3	3	4	5	5	4	3	5	4	3
26	SH	4	3	5	2	3	4	2	3	4	4	5	3
27	AS	3	4	5	4	3	5	3	2	4	3	4	5
28	DR	4	3	4	4	3	5	3	4	5	5	3	4
29	AN	3	2	4	2	4	3	3	4	5	4	3	5
30	BN	4	3	5	3	4	5	4	3	5	4	3	5

Lampiran 4. Hasil Penilaian Lembar Uji Mutu Hedonik

No.	Nama Panelis	Warna			Aroma			Tekstur			Rasa		
		F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3	F1	F2	F3
1	AH	3	4	5	3	4	5	3	4	5	4	5	3
2	SFS	5	4	3	2	5	3	2	4	5	2	3	5
3	EAL	4	5	3	5	4	3	3	4	5	3	4	5
4	RWA	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4
5	MR	3	4	5	4	5	3	3	5	4	3	5	4
6	YF	2	3	5	3	2	4	3	2	4	3	4	5
7	MAR	3	4	5	4	3	5	2	4	3	3	2	4
8	NDC	2	4	5	4	3	5	3	4	5	2	4	5
9	FS	3	5	4	4	3	5	5	4	3	4	3	5
10	RRP	3	4	5	3	4	5	3	4	5	4	3	5
11	SM	3	4	5	4	3	5	5	4	3	4	5	3
12	SR	3	4	5	5	4	3	3	4	5	5	4	3
13	NN	5	4	3	5	4	3	3	4	5	5	4	3
14	SB	3	4	5	4	5	3	5	4	3	5	4	3
15	NFN	5	3	4	5	4	3	3	4	5	5	4	3
16	NA	4	3	5	4	3	5	3	5	4	3	4	5
17	AN	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3
18	VHB	3	4	5	5	3	4	5	3	4	4	3	5
19	RRP	3	5	4	4	5	3	3	2	4	2	3	4
20	ND	4	3	5	4	3	5	5	4	3	5	4	3
21	FA	3	4	5	4	3	5	5	4	3	3	4	5
22	SK	4	5	3	4	3	4	3	4	5	4	5	3
23	SM	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3
24	YA	3	4	5	4	5	3	5	4	3	5	4	3
25	EZ	5	4	3	5	4	3	4	3	5	3	4	5
26	SH	3	4	5	4	3	5	5	4	3	4	5	3
27	AS	5	4	3	5	4	3	4	3	5	3	4	5
28	DR	3	4	5	3	4	5	3	4	5	4	3	5
29	AN	3	2	4	2	4	3	3	4	5	4	3	5
30	BN	4	3	5	3	4	5	4	3	5	4	3	5

Lampiran 5. Lampiran Hasil Analisa SPSS Uji Hedonik

		WarnaF1	WarnaF2	WarnaF3			AromaF1	AromaF2	AromaF3
N	Valid	30	30	30	N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0		Mean	Missing	0	0
Mean		3.4333	3.7333	4.4000	Mean			3.5333	3.7000
Median		3.0000	4.0000	5.0000	Median		3.0000	4.0000	4.0000
Mode		3.00	4.00	5.00	Mode		3.00 ^a	4.00	4.00
Sum		103.00	112.00	132.00	Sum		106.00	111.00	119.00

		TeksturF1	TeksturF2	TeksturF3			RasaF1	RasaF2	RasaF3
N	Valid	30	30	30	N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0		Mean	Missing	0	0
Mean		3.1667	3.8333	4.4000	Mean			3.5000	3.8333
Median		3.0000	4.0000	5.0000	Median		3.0000	4.0000	5.0000
Mode		3.00	4.00	5.00	Mode		3.00	4.00	5.00
Sum		95.00	115.00	132.00	Sum		105.00	115.00	131.00

Lampiran 6. Lampiran Hasil Analisa SPSS Uji Mutu Hedonik

		WarnaF1	WarnaF2	WarnaF3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.5667	3.9333	4.3000
Median		3.0000	4.0000	5.0000
Mode		3.00	4.00	5.00
Sum		107.00	118.00	129.00

		AromaF1	AromaF2	AromaF3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.9667	3.8000	3.9333
Median		4.0000	4.0000	4.0000
Mode		4.00	4.00	3.00
Sum		119.00	114.00	118.00

		TeksturF1	TeksturF2	TeksturF3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.7000	3.8333	4.1333
Median		3.0000	4.0000	4.0000
Mode		3.00	4.00	5.00
Sum		111.00	115.00	124.00

		RasaF1	RasaF2	RasaF3
N	Valid	30	30	30
	Missing	0	0	0
Mean		3.7667	3.8667	4.0667
Median		4.0000	4.0000	4.0000
Mode		4.00	4.00	5.00
Sum		113.00	116.00	122.00

Lampiran 7. Hasil Uji Normalitas dan *Friedman Test***One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test**

		Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
N		30	30	30	30	
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	3.8556	3.7444	3.8000	3.9000	
	Std. Deviation	.34667	.46882	.40684	.30513	
Most Extreme Differences	Absolute	.495	.240	.488	.528	
	Positive	.338	.160	.312	.372	
	Negative	-.495	-.240	-.488	-.528	
Test Statistic		.495	.240	.488	.528	
Asymp. Sig. (2-tailed) ^c		<.001	<.001	<.001	<.001	
Monte Carlo Sig. (2-tailed) ^d	Sig.	.000	<.001	.000	.000	
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.000	.000	.000	.000
		Upper Bound	.000	.000	.000	.000

WarnaF1	1.58
WarnaF2	1.87
WarnaF3	2.55

N	30
Chi-Square	14.941
df	2
Asymp. Sig.	.001

AromaF1	1.80
AromaF2	1.97
AromaF3	2.23

N	30
Chi-Square	2.867
df	2
Asymp. Sig.	.239

TeksturF1	1.37
TeksturF2	2.03
TeksturF3	2.60

N	30
Chi-Square	22.867
df	2
Asymp. Sig.	.000

RasaF1	1.60
RasaF2	1.93
RasaF3	2.47

N	30
Chi-Square	11.467
df	2
Asymp. Sig.	.003

Lampiran 8. Hasil Eksperimen *Brownies* Tepung *Mocaf* dan Tepung Talas

F1



F2



F3

Resep Acuan *Brownies*

Hasil eksperimen *brownies gluten free* berbasis tepung *mocaf* dan tepung talas dengan tekstur padat, warna cokelat gelap, dan tampilan khas *brownies*

Lampiran 9. Pengambilan Data Angket



Proses pengambilan data angket penelitian, di mana responden sedang mengisi kuesioner penilaian (uji hedonik dan uji mutu hedonik) terhadap sampel produk *Brownies gluten free* yang disediakan, dengan pendampingan peneliti untuk memastikan pengisian angket dilakukan dengan benar.