



@Hak cipta milik IPB University

LAMPIRAN

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 1 Dokumentasi selama penelitian



(a) Pupa *Bombyx mori*



(b) Pupa *Samia cynthia ricini*



(c) Tepung pury



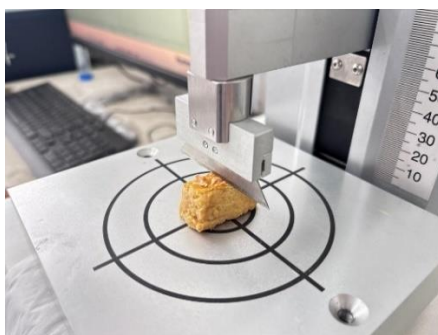
(d) Tepung eri



(e) Pengujian pH meter



(f) Pengujian aw meter



(g) Pengujian *texture analyzer*

Lampiran 2 Hasil analisis proksimat kue kastengel dengan substitusi tepung puru dan tepung eri

Perlakuan	Air	Abu	Protein	Lemak	Karbohidrat
P0U1	4,195	2,485	1,363	8,827	81,501
P0U2	4,368	2,318	1,643	8,753	81,001
P0U3	4,497	2,405	1,319	8,964	80,993
P1U1	5,529	2,733	3,322	9,497	77,184
P1U2	5,282	2,616	2,164	9,624	78,507
P1U3	5,183	2,487	1,945	9,524	78,990
P2U1	4,368	3,307	2,550	10,148	77,951
P2U2	4,497	3,384	2,533	10,191	77,537
P2U3	4,358	2,675	1,709	10,284	79,117
P3U1	4,047	2,980	1,324	10,895	79,175
P3U2	4,171	2,670	2,016	10,767	79,207
P3U3	4,105	2,235	1,860	10,726	79,622
P4U1	5,307	2,122	3,801	12,462	74,923
P4U2	5,529	2,980	2,072	12,603	75,429
P4U3	5,282	2,616	2,082	12,554	75,837

Lampiran 3 Hasil *analysis of variance* kandungan gizi kastengel dengan substitusi tepung puru dan tepung eri

Peubah	df	F	P-value
air	4	63,50	0,000
abu	4	2,18	0,145
protein	4	2,02	0,168
lemak	4	880,58	0,000
karbohidrat	4	34,68	0,000

Hak Cipta milik IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 4 Hasil *analysis of variance* sifat fisik kastengel dengan substitusi tepung pury dan tepung eri

Peubah	df	F	P-value
pH	4	17,23	0,000
aw	4	8,04	0,004
Tekstur	4	2,48	0,112



Lampiran 5 Hasil analisis kruskal wallis hedonik kastengel dengan substitusi tepung puru dan tepung eri

Kruskal wallis	Warna	Intensitas rasa keju	Intensitas rasa gurih	Aroma	Tekstur
F	51,770	16,086	16,506	9,683	13,910
df	4	4	4	4	4
P-value	0,000	0,003	0,002	0,046	0,008

Hak cipta milik IPB University

Lampiran 6 Hasil analisis kruskal wallis mutu hedonik kastengel dengan substitusi tepung pury dan tepung eri

Kruskal wallis	Warna	Intensitas rasa keju	Intensitas rasa gurih	Aroma	Tekstur
F	52,967	22,215	5,389	23,264	0,886
df	4	4	4	4	4
P-value	0,000	0,000	0,250	0,000	0,927





RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Jakarta pada tanggal 6 Juni 2004 sebagai anak kedua dari pasangan Bapak Iwan Setyowidodo dan Ibu Wiwin Suprianti. Pendidikan sekolah menengah atas (SMA) ditempuh di SMAN 18 Jakarta, dan lulus pada tahun 2022. Pada tahun 2022, penulis diterima sebagai mahasiswa program sarjana (S-1) di Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan di IPB. Selama mengikuti program S-1, penulis aktif dalam organisasi badan eksekutif mahasiswa (BEM) sebagai *staff* Departemen advokasi dan kesejahteraan mahasiswa (ADKESMAH). Penulis juga mengikuti beberapa kepanitian seperti Meet cowboy 60 yaitu Masa Pengenalan Fakultas Peternakan, D'Legacy 1.0 dan Dies Natalis Ismapeti 2025.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.