

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Argha. 2017. Pengaruh konsentrasi karagenan dan asam sitrat terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium Guajava* Linn). [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Alfiah, A.L., Haslina dan Putri, A.S. 2021. Pengaruh variasi karagenan terhadap sifat fisik dan kimia permen jelly kunyit asam. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang
- Allwood, j. W., Cheung, W., Xu, Y., Mumm, R., De Vos, R. C. H., Deborde, C., Biais, B., Mucourt, M., Berger, Y., Schaffer, A. A., Rolin, D., Moing, A., Hall, R. D., dan Goodarce, R. 2014. Metabolomics in melon: A new opportunity for aroma analysis. *Phytochemistry*, 99: 61-72.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian, H. 2014. Analisis pangan. Universitas Terbuka. Tangerang.
- Anandiya, 2016. Kajian pengaruh variasi konsentrasi karagenan-konjak sebagai gelling agent terhadap karakteristik fisika, kimia dan sensori permen jelly buah labu kuning (*Curcubita maxima*). Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni Bandung. Bandung.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan, M. Wootton, 2007. Ilmu pangan. Terjemahan H. Purnomo dan Adiano. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. Tentang mutu selai buah. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara uji gula. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chairil, A. P., Rusmarilin, H., dan Ridwansyah. 2014. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap mutu selai sirsak lembaran selama penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(1): 65-75.
- Chandra, M. V., & B. A. Shamasundar. (2014). Texture profile analysis and functional properties of gelatin from the skin of three species of freshwater fish. *International Journal of Food Properties*, 18 (3): 572-584.

- Daryono, B. S., Maryanto, S. D., Nissa, S., dan Aristya, G. R. 2016. Analisis kandungan vitamin pada melon (*Cucumis melo* L.) kultivar melodi gama 1 dan melon komersial. Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada.
- Dewi, N. W. V. S. 2018. Pengaruh Konsentrasi karagenan dan sukrosa terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) [Artikel Ilmiah]. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram. Mataram.
- Fachruddin, L. 2008. Membuat aneka selai. Kanisius, Yogyakarta.
- Fajarini, L. D. R., Ekawati, I. G. A., dan Ina, P. T. 2018. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). Jurnal ITEPA, 7(2): 110-116.
- Fatmawati, D., Abidin, M. R. P., dan Roesyadi, A. 2014. Studi kinetika pembentukan karagenan dari rumput laut. Jurnal Teknik Pomits, 3(1), 27-32.
- Fatkhurrozaq, M., Hariyati, S., dan Putri, A. S. 2021 Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik selai lembaran cincau hijau (*Premna oblongifolia* Merr). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang. Semarang.
- Febriyanti, S dan Yunianta. 2014. Pengaruh konsentrasi karagenan dan sari jahe terhadap sifat jelly drink. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2) p:542-550.
- Taruh, F dan Etsye, H. E. P. 2018. Uji organoleptic penambahan berbagai formula gula dalam pembuatan jus durian (*Durio zibenthinus* Murray). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis*. 1(1): 44-56.
- Fitrianto. 2006. Karakteristik selai campuran rumput Laut (*Gracilaria* sp.) dan jambu biji (*Psidium guajava* L.). [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Funami, T. 2011. Next target for food hydrocolloid studies texture design of foods using hydrocolloid technology. *Food Hydrocolloids*.
- Glicksman, M. 1983. Food hydrocolloids. Vol. II. CRC Press, Boca Raton.
- Hambali, Erliza, 2004. Membuat aneka olahan rumput laut. Penebar Swadaya . Jakarta.
- Hambali, Erliza, 2004. Membuat Aneka Olahan Rumput Laut.

- Penebar Swadaya . Jakarta.
- Harjiyanti, M. D., Y. B. Pramono dan S. Mulyani. 2014. Total asam, viskositas dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (*mangifera indica*) sebagai perisa alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 104-107
- Huriah, Alam, N., Noor, A.H. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik selai pada berbagai rasio buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus Britt and Rose*)-gula pasir. *Jurnal Pengolahan Pangan* 4(1): 16-25.
- Herawati. H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan non pangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17-25. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Javanmard, M., Chin, N. L., Mirhosseini, S. H., & Endan, J. (2012). Characteristics of gelling agent substituted fruit jam: studies on the textural, optical, physicochemical, and sensory properties. *International Journal of Food Science & Technology*, 47(9), 1808–1818.
- Julia, D.R. 2020. Uji fisikokimia dan organoleptik selai lembaran berbahan dasar biji karet (*Havea brasiliensis*). [Skripsi] Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Juwita, W. P., Herla, R., dan Era, Y. 2014. Pengaruh konsentrasi pektin dan karagenan terhadap mutu permen jelly jahe. *Jurnal rekayasa dan Pengadaan Pertanian*. 2(2): 42-50.
- Kocadagli, T., dan Gokmen, V. 2018. Caramelization in foods: A food quality and safety prespective. Elsevier.
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi . 2000. Dasar-dasar pengolahan hasil pertanian I.. Central Grafika. Jakarta.
- Lamusu, Darni.2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoeae batatas* L.) sebagai upaya diversifikasi pangan. Universitas Muhammadiyah. Luwuk. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1) 9-15
- Lencana, S. Nopianti, R dan Widiastuti, I. 2018. Karakteristik selai lembaran rumput laut (*Euचेuma Cottonii*) dengan penambahan komposisi gula. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 7 (2): 104-110.

- Ma'arif, J. M., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. 202. Formulasi karakteristik fisikokimia selai lembaran anggur laut (*Caulerpa racemos*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2).
- Marzelly, A.D., Yuwanti, S., dan Lindriati, T. 2017. Karakteristik fisik, kimia, dan sensoris fruit leather pisang ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan penambahan gula dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 11(02):173-185
- Mawarni, S. A., dan Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh lama pemasakan dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai lembaran *mix fruit* (belimbing dan apel). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 33-41.
- Murni, C. dan L. Sulandari. 2009. Sifat organoleptik selai lembaran dari kulit buah semangka dan buah pepaya. *Jurnal Boga dan Gizi*, Universitas Negeri Surabaya (5) 1: 23-27.
- Mutia, A. K., dan Yunus, R. 2016. Pengaruh penambahan sukrosa pada pembuatan selai langsung. *Jtech* 4(2): 80-84.
- Nielsen, S.S. 1998. Food analysis second edition. Plenum Publisher, New York.
- Nofrida, R., Zainuri, Sulastri, Y., Widyasari, R., dan Zaini, A. 2019. Peningkatan nilai ekonomi melon melalui pengembangan produk olahan melon untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Gumantar Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Abdi Mas TPB*. 1 (1): 46-50.
- Nussinovitch, A. 1997. Hydrocolloid Aplocation: Gum technology in the food and other industries. London: Chapman and Hall Ltd.5-12, 40-45
- Parwatiningsih, D., dan Batubara, S.C. 2020. Mutu selai lembaran labu siam dengan konsentrasi karagenan berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan Kes.*, 2(2), hal. 115122.
- Prasetyo, B. B. A. 2020. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi ekstrak albedo semangka (*Citrullus lanatus*) dan daging buah melon merah (*Cucumis melo* L.) kultivar sakata.[Skripsi] Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Pratiwi, U., Harun, N., dan Rossi, E. 2016. Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan selai lembaran labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Jom Faperta* 3(2): 1-8.

- Prajapati VD, Maheriya PM, Jani GK, et al. 2014. Carrageenan : A natural seaweed polysaccharide and its applications. *Carbohydr Polym.* 105. 97–112.
- Prihatman, K. 2000. Melon ( Cucumis melo L.). Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Gedung II Lantai 6 BPP Teknologi. Jakarta
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan agar-agar tepung sebagai texturizer pada formulasi selai jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) lembaran dan pendugaan umur simpannya. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ramadhan, W., dan Trilaksani, W. 2017. Formulasi hidrokoloid-agar, sukrosa dan acidulant pada pengembangan produk selai lembaran. *JPHPI.* 20(1): 95-108.
- Ratih. 2019. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap fisikokimia dan organoleptik jelly semanggi (*Marsilea crenata*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang, Semarang.
- Rochmah, M. M., Ferdiansyah, K., Nurdyansyah, F., dan Ujanti, R. M. D. 2019. Pengaruh penambahan hidrokoloid dan konsentrasi sukrosa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik selai lembaran pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4): 42-52.
- Sangur, K. 2020. Uji organoleptik dan kimia selai berbahan dasar kulit pisang tongkat langit (*Musa troglodytarum* L.). *Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 7(1): 26-38.
- Saputro, Dimas. 2011. Proses pembuatan selai buah kersen. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Saha, D. and B. Suwendu. 2010. Hydrocolloid as thickening and gelling agent in food: a critical review. *Journal of Food Science Technology* 47(6): 587-597.
- Septiani, I.N., Basito., Widowati, E. 2013. Pengaruh konsentrasi agar-agar dan Karagenan Terhadap karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.*
- Simamora, D. 2017. Penambahan pektin pada pembuatan selai lembaran buah pepaya (*Sonneratia caseolaris*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Riau, Pekanbaru.

Siswanto, I. 2010. Meningkatkan kadar gula buah melon. MT. Dosen Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian UPN “Veteran”. Jawa Timur ISBN: 978602-9372-00-7.

Skurtys, O.2010. Food hydrocolloid edible film and coatings. Departement of Food Science and Technology Universidad de Santiago de Chile. Chile. Septiani, I.N., Basito, dan Widowati, E. 2013. Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori selai lembaran jambu biji merah (*Psidium gjajava L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6

(1).

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Analisis bahan makanan dan pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Suryaningrum, T.D., Soekarto, S.T., Manulang, M. 1991. Identifikasi dan sifat fisika kimia karaginan. Kajian Mutu Komoditas Rumput Laut Budidaya Jenis *Eucheuma cottonii* dan *Eucheuma spinosum*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Perikanan*. 69: 35-46

Trinh, Khanh Tuoc dan Glasglow, Steve. On the texture profile analysis test In: Chemeca 2012: Quality of life through chemical engineering. 2012.

Wellington, New Zealand, Barton, A.C.T: Engineers Australia: 749-760.

Trisnowati, N. 2012. Praktek produksi pembuatan selai apel (*Malus sylvestris* Mill). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

Tunisa, R. D. A. 2019. Pengaruh konsentrasi karagenan dan sukrosa terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik selai murbei (*Morus alba L.*) Lembaran [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

Wati, L.R., Kumalasari, I.D., dan Sari, W.M. 2021 Karakteristik fisik dan penerimaan sensori selai lembaran dengan penambahan jeruk kalamansi (*Citrofortunella macrocarpa*) . *Jurnal Agroindustri*. 11(2): 82-91.

Winarno F.G.1997. Kimia pangan dan gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno F.G., 2008. Kimia pangan dan gizi. M-Brio Press, Bogor.

Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. Mutu selai lembaran campuran nanas

(*Ananas comusus* L.) dengan jonjot labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga* 1(2) :33-42.

Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan tepung kulit pisang raja (*Musa Paradisiaca*) terhadap daya terima kue donat. [Skripsi]. Universitas Sumatra Utara, Medan.

Zulkipli, F. M. P. (2017). Penambahan konsentrasi bahan penstabil dan gula terhadap karakteristik fruit leather murbei (*Morus nigra*) [Disertasi].

Universitas Pasundan.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Prosedur Analisis Uji Fisikokimia

### 1. Uji Fisik

#### 1) Uji sineresis (Rohmah, 2019)

Pada uji sineresis, sampel selai lembaran diambil secukupnya dan ditimbang, kemudian dimasukkan ke dalam plastik dan disimpan selama 6 hari sampai terjadi keluarnya air dari sampel. Nilai sineresis dihitung dengan cara mengeluarkan selai lembaran dari plastik dan memindahkannya ke dalam kantong plastik lain yang sudah diketahui beratnya, lalu ditimbang. Berat plastik sebelumnya juga ditimbang, dan



selanjutnya berat plastik akhir dikurangi dengan berat kantong plastik awal.

2) Uji total padatan terlarut (Nielsen, 1998)

Pada penelitian ini, selai lembaran melon diukur menggunakan peralatan refraktometer. Langkah-langkah pengukuran dilakukan dengan cara menimbang 1 gram sampel, lalu dimasukkan ke dalam gelas beaker dan dicampur dengan 10 ml aquades hingga homogen. Permukaan prisma pada refraktometer dibersihkan menggunakan alkohol dan tisu, kemudian refraktometer ditutup hingga menutupi permukaan. Setelah itu, refraktometer ditutup dan tingkat kemanisan sampel diamati, dengan memastikan tidak ada adanya gelembung udara.

3) Uji Derajat Keasaman (pH) (Sudarmadji *et al.*, 1997)

Pengukuran derajat keasaman (pH) dilakukan dengan menggunakan alat pH meter. Caranya adalah dengan menimbang sekitar 5 gram sampel, kemudian menambahkan 5 ml aquades dan mencampurkannya hingga tercampur merata. Hasil pengukuran dapat langsung dibaca dalam bentuk angka yang ditunjukkan oleh alat pH meter.

2. Uji Kimia

1) Kadar air menggunakan metode oven (Sudarmadji *et al.*, 1997)

Prosedur pengujian kadar air selai lembaran melon dimulai dengan menimbang 2 gram sampel ke dalam cawan porselen yang beratnya sudah diketahui (sebelum cawan porselen digunakan terlebih dahulu dikeringkan dalam oven pada suhu sekitar 100°C selama 10 menit). Setelah sampel ditempatkan di dalam cawan, keduanya kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu 105°C selama 3 jam. Selanjutnya, sampel yang telah dikeringkan didinginkan dalam desikator selama sekitar 20 menit dan ditimbang. Untuk tahap berikutnya, sampel dan cawan dipanaskan kembali dalam oven selama

30 menit, kemudian didinginkan dalam desikator dan ditimbang kembali. Langkah-langkah ini diulangi hingga diperoleh berat yang tetap atau konstan. Kadar air (%) dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar Air (\%)} = \frac{\text{Berat bahan awal} - \text{Berat bahan akhir}}{\text{Berat bahan awal}} \times 100\%$$

- 2) Kadar gula pereduksi menggunakan metode *Luff Schoorl* (SNI 01-28921992).

Pengujian kadar gula (sukrosa) dilakukan dengan menimbang sampel sebanyak 2 gram dan dimasukkan ke dalam labu takar 250 ml kemudian di tambahkan air dan dikocok. Setelah itu, ditambahkan 5 ml Pb-asetat setengah basa dan digoyangkan. Kemudian ditambahkan 15 ml ammonium hidrogen fosfat kedalam labu ukur dan digoyangkan. Setelah itu, dipipet 10 ml larutan hasil penyaringan dan dimasukkan ke dalam erlenmeyer 500 ml dan ditambahkan 15 ml air suling dan 25 ml larutan luff. Kemudian Erlenmeyer dipanaskan menggunakan *hot plate* selama 3-10 menit dan didinginkan. Setelah didinginkan kemudian ditambahkan 10 ml larutan KI 20% dan 25 ml larutan H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 25 % dan dititrasi dengan larutan tio 0,2 N dan larutan kanji 0,5% sebagai indikator dan dikerjakan penetapan blanko dengan 25 ml air dan 25 ml larutan Luff. Perhitungan :

(V<sub>2</sub>-V<sub>1</sub>) ml tio yang dibutuhkan oleh contoh dijadikan ml 0,1000 N kemudian dicari berapa mg glukosa yang tertera untuk ml tio yang dipergunakan (misalnya W<sub>1</sub> mg)

$$\% \text{ gula sebelum inversi} = \frac{W_1 \times fp}{W} \times 100\%$$

Keterangan : W<sub>1</sub> =  
glukosa (mg) fp = faktor  
pengenceran

W = bobot sampel (mg)

### 3. Uji Sensori (Wati *et al.*, 2021)

Analisis penilaian sensoris dilakukan dengan pengujian mutu sensoris (warna, aroma, rasa dan tekstur ) dan uji hedonik (warna, rasa, aroma, tekstur, *overall*) kepada 30 orang panelis. Tingkat kesukaan dalam uji

hedonik menggunakan skala 1-10, skala terendah menyatakan tidak suka dan skala tertinggi menyatakan suka sedangkan dalam uji mutu sensori menggunakan skala 1-10 pada warna yaitu berkisar antara hijau sampai hijau kecoklatan dan parameter rasa berkisar antara manis sampai pahit, parameter aroma berkisar antara tidak tercium aroma khas melon sampai tercium aroma khas melon dan parameter tekstur berkisar antara lembek sampai keras. Panelis diminta untuk secara individu mengekspresikan tanggapan mereka mengenai preferensi terhadap selai lembaran melon, baik dalam hal suka atau tidak suka.

## Lampiran 2. Hasil Uji Fisikokmia

### 1. Total Padatan terlarut

Penambahan Karagenan (A)	Pengulangan	Hasil (%)
1% (A1)	1	53
	2	55
1,50% (A2)	1	55
	2	57
2% (A3)	1	55
	2	55

### 2. Derajat Keasaman (pH)

Penambahan Karagenan (A)	Pengulangan	Hasil
1% (A1)	1	53
	2	55
1,50% (A2)	1	55

	2	57
2% (A3)	1	55
	2	55

### 3. Sineresis

Penambahan Karagenan (A)	Pengulangan	Hasil (%)
1% (A1)	1	2
	2	1
1,50% (A2)	1	1
	2	1
2% (A3)	1	1
	2	0

### 4. Kadar Air

Penambahan Karagenan (A)	Pengulangan	Hasil (%)
1% (A1)	1	6,5554
	2	6,5182
1,50% (A2)	1	6,0039
	2	5,0640
2% (A3)	1	5,2050
	2	5,2836

### 5. Kadar gula pereduksi

Penambahan Karagenan (A)	Pengulangan	Hasil (%)
1% (A1)	1	24,41
	2	26,7
1,50% (A2)	1	27,33
	2	24,41
2% (A3)	1	29,57
	2	28,07

Lampiran 3. Data SPSS Uji Fisikokimia

1. Total Padatan terlarut

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: total\_padatan\_terlarut

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1%	54,00	1,414	2
1,5%	56,00	1,414	2
2%	55,00	,000	2
Total	55,00	1,265	6

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: total\_padatan\_terlarut

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,000 <sup>a</sup>	2	2,000	1,500	,354
Intercept	18150,000	1	18150,000	13612,500	,000
perlakuan	4,000	2	2,000	1,500	,354
Error	4,000	3	1,333		
Total	18158,000	6			
Corrected Total	8,000	5			

a. R Squared = ,500 (Adjusted R Squared = ,167)

## 2. Derajat Keasaman

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: pH

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1%	3,5700	,02828	2
1,5%	3,6800	,01414	2
2%	3,7550	,02121	2
Total	3,6683	,08495	6

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: pH

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,035 <sup>a</sup>	2	,017	35,828	,008
Intercept	80,740	1	80,740	167048,310	,000
perlakuan	,035	2	,017	35,828	,008
Error	,001	3	,000		
Total	80,776	6			
Corrected Total	,036	5			

a. R Squared = ,960 (Adjusted R Squared = ,933)

### Homogeneous Subsets

		pH			
		N	Subset		
perlakuan			1	2	3
Duncan <sup>a,b</sup>	1%	2	3,5700		
	1,5%	2		3,6800	
	2%	2			3,7550
	Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,000.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

b. Alpha = ,05.

### 3. Sineresis

#### Descriptive Statistics

Dependent Variable: sineresis

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1%	2,50	,707	2
1,5%	2,00	,000	2
2%	,50	,707	2
Total	1,67	1,033	6

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: sineresis

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,333 <sup>a</sup>	2	2,167	6,500	,081
Intercept	16,667	1	16,667	50,000	,006
perlakuan	4,333	2	2,167	6,500	,081
Error	1,000	3	,333		
Total	22,000	6			
Corrected Total	5,333	5			

a. R Squared = ,813 (Adjusted R Squared = ,688)

#### Homogeneous Subsets

##### sineresis

		Subset	
	perlakuan	N	
Duncan <sup>a,b</sup>			1 2
	2%	2	,50
	1,5%	2	2,00 2,00
	1%	2	2,50
	Sig.		,081 ,450

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,333.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

b. Alpha = ,05.



#### 4. Kadar Air

##### Descriptive Statistics

Dependent Variable: kadar\_air

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1%	6,536800	,0263044	2
1,5%	5,533950	,6646097	2
2%	5,244300	,0555786	2
Total	5,771683	,6761057	6

##### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: kadar\_air

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1,840 <sup>a</sup>	2	,920	6,196	,086
Intercept	199,874	1	199,874	1345,992	,000
perlakuan	1,840	2	,920	6,196	,086
Error	,445	3	,148		
Total	202,160	6			
Corrected Total	2,286	5			

a. R Squared = ,805 (Adjusted R Squared = ,675)

##### Homogeneous Subsets

###### kadar\_air

	perlakuan	N	Subset	
			1	2
Duncan <sup>a,b</sup>	2%	2	5,244300	
	1,5%	2	5,533950	5,533950
	1%	2		6,536800
	Sig.		,507	,080

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,148.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

b. Alpha = ,05.

5. Kadar gula pereduksi

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: gula\_pereduksi

perlakuan	Mean	Std. Deviation	N
1%	25,5550	1,61927	2
1,5%	25,8700	2,06475	2
1,5	28,8200	1,06066	2
Total	26,7483	2,04865	6

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: gula\_pereduksi

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12,975 <sup>a</sup>	2	6,487	2,430	,236
Intercept	4292,840	1	4292,840	1607,755	,000
perlakuan	12,975	2	6,487	2,430	,236
Error	8,010	3	2,670		
Total	4313,825	6			
Corrected Total	20,985	5			

a. R Squared = ,618 (Adjusted R Squared = ,364)

Lampiran 4. Data Hasil Uji Mutu Sensori 1.  
Aroma

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	3,9	8,6	8	4	3,7	8,7
2	6,7	8,2	6,3	7,6	6,3	7,9
3	7	5,5	8,4	8,5	4,2	7,4
4	7,6	6,2	7	5,5	6,1	6
5	4,1	4,4	4,3	4,1	4,3	3,9
6	4,7	4,7	4,8	5,4	5,6	5,5
7	3,3	4,9	5,2	4,8	5,6	2,1
8	7,8	8,6	9	7	9,3	6,9
9	6,6	6,9	6,3	4	6,6	5,5
10	1,4	2,5	2,9	2	2,5	2
11	7,3	9,4	9,6	6,8	9,4	8,4
12	6,8	2,9	4,1	5,8	4,1	3,5
13	5,3	5,2	5,8	5,7	5,3	5,1
14	5,8	4,6	5,2	4,7	5,2	4,8
15	7,1	2,6	7,8	2,1	6,2	7,7
16	7,2	2,4	6,7	3,9	7,6	7,6
17	3,6	6,2	8,5	3,8	8,5	5
18	2,2	8,9	1,9	6,5	6,5	1,6
19	5,6	3,3	3,1	1,9	4,1	4,4
20	1,5	1,9	3,3	2,2	3,4	1,7
21	5,4	4,3	4,5	7,8	5,5	4,4
22	9,5	8,2	8,8	8,8	7,7	8,4
23	5,5	7,5	6,6	7,4	5,7	6,9
24	7,7	7	6,4	7,3	4,3	7,1
25	4,8	4,6	4,4	4,6	4,6	4,7
26	9,4	8,9	9,9	8,8	9,4	8,6
27	6,3	4,1	6	2,5	1,1	5,4
28	6	5,9	7,1	4	6,2	6,6
29	5,8	7,1	7,7	5,8	7,6	7,1
30	8,5	5,3	6,3	7,4	8,3	8,8
Rata-rata	5,81	5,69	6,20	5,36	5,83	5,79
	5,75		5,78		5,81	

## 2. Warna

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	8,4	3,9	8,7	6,7	6,4	8,2
2	6,9	8,6	7,2	7,8	8,4	8
3	8,8	8,7	8,3	7,5	7,4	8,1
4	8	7,5	8,6	7,9	7,6	6,2
5	5,5	6,2	3,1	4,4	4	4
6	7,3	7	7,6	7,1	7,6	7,4
7	6,6	5,1	6	5,3	8,2	8
8	8	7,2	8,7	5	7	7,5
9	7,6	7,2	6,2	8,8	7,3	6,3
10	6,2	3,2	7,3	2,2	8,3	8,2
11	4,6	9,2	9,7	6,8	5,4	5,6
12	10	10	10	10	10	10
13	1,2	5,2	6,6	5,2	6	5,7
14	5,4	6,1	6	5,2	5,7	4,5
15	7,6	7,5	7	7,5	2,6	4,3
16	7,4	8,1	6,7	8,3	7,7	8,2
17	8,5	6,5	8,5	8,6	5	3,7
18	8,3	6,9	7,1	7,1	7,2	6,6
19	5,6	4,5	5,7	1,9	5,8	6,9
20	7,4	3,9	7,9	3,7	5,8	7,1
21	7,1	7,3	5,5	8	7,1	7,1
22	9,3	8	6,5	9	8,8	9,6
23	7,5	7,6	6,6	7,5	5,5	9,3
24	2,9	6,3	8	4,2	7,1	5,5
25	5,2	5,5	6,9	5,3	5,3	5,5
26	7,2	6,4	7,6	8	7,6	6,7
27	7	6,7	7,2	5,2	7,8	4,9
28	7,7	6,3	5,5	6,4	7,7	7,4
29	4,3	7,8	8,2	5,9	8,4	7,5
30	7,9	8	5,4	6,9	8,4	8,6
Rata-rata	6,85	6,75	7,14	6,45	6,90	6,89
	6,80		6,80		6,90	

## 3. Tekstur

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	8,5	7,8	7,8	7,1	3,6	3,9
2	6,4	6	5	7,2	6,4	8,7
3	3,6	3,3	2,3	3,7	6,4	8,2
4	5,5	4,1	4,2	3,2	5,9	3,5
5	6,8	5,4	3,7	5,4	5,4	4,4
6	4,5	3,7	4	3,6	3,9	3,4
7	8,2	7,9	6	6,9	6,2	7,1
8	8,5	8,3	6,2	6	8,1	7,2
9	5,8	3,5	3,4	2,5	2,9	4
10	5,5	2,3	3,4	2,4	7,4	8,2
11	0,4	5,3	10	5,7	7	7,8
12	5	7,3	5,9	5,7	6,3	6,7
13	2,4	4,6	5,3	5	6,2	7,1
14	6,2	5,3	7	5,7	5,2	8,7
15	6,5	3,4	6,3	4,2	4,4	6,8
16	7,6	2,5	8,4	1,9	5,8	7,3
17	5	5	8,5	7,9	3,8	8,9
18	1,8	1,1	1,2	2,3	5,8	4,6
19	8,9	9,2	7,2	7,1	9,9	9,1
20	3,5	4,2	4,5	6,3	8,2	8,5
21	5,4	5,2	6,1	7,3	7,5	9,8
22	8,9	8,1	4,6	9	2,5	9,5
23	8,7	1,8	8	9,5	5,6	9,4
24	5,2	4,2	7,9	6,6	7,3	7,2
25	5,4	3,1	4,7	4,6	5,1	5,5
26	5	8,4	6,3	7,7	8,2	9,4
27	8,1	8,6	8,6	8,5	8,5	8,7
28	6,1	7,5	7	8,5	8,8	8,4
29	5,3	8,1	7,6	5,6	7,5	8
30	2,4	5,6	5,3	7,1	8,2	7,8
Rata-rata	5,70	5,36	5,88	5,81	6,27	7,26
	5,53		5,84		6,76	

#### 4. Rasa

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	8,8	8,8	8,6	8,3	7,7	8

2	9	8,2	7,5	8,2	8,1	8,4
3	5,1	4,9	6,2	1,4	7,1	9,1
4	7,8	4,2	7,2	6,7	6	6,4
5	6,1	7,8	6,7	6,9	7,1	7,1
6	7,5	7,9	7	7,5	7,5	7,3
7	4,9	6,2	5,3	7,9	6,3	5,9
8	7,4	5,7	5	5,9	5	6,3
9	4,8	6,8	5,6	4,9	5,3	6,7
10	7,5	6,9	7	5,7	6	7,8
11	9,2	6,9	9,8	9,3	8,7	8,7
12	10	8	10	5,8	10	7,8
13	7,2	5,4	7,1	7,4	7,6	7,6
14	6,8	6,8	6,1	6,4	6	5,2
15	3,3	4,5	7	6,4	5,8	4
16	5,8	8,9	6,5	8,4	7,7	7,6
17	6,9	6,5	8,5	5	6,9	6
18	6,3	9,3	7,3	7,3	7,3	5,2
19	8,5	9,5	8,5	8,5	9,3	6,2
20	7,7	6,6	9	6,6	7,8	6,1
21	8	6,4	9,4	6,2	6,3	6,9
22	8,1	6,2	4,7	8,9	8,8	9,5
23	7	7,3	7,8	7,9	6,7	7,5
24	5,2	5,3	8,6	6	6	6,3
25	5,2	5,3	5,3	5,9	5,4	5,3
26	9,7	9,9	8,2	9,6	9,1	9
27	8,8	7,1	6,6	5,5	5,1	8,7
28	8,3	7,8	7,3	7,8	8,3	7,5
29	7	8,2	8,1	6,7	7,3	7,5
30	5,2	4,5	4,7	4,5	1	0,6
Rata-rata	7,10	6,93	7,22	6,78	6,91	6,87
	7,02		7,00		6,89	

## Lampiran 5. Data Hasil SPSS Mutu Sensori

### 1. Aroma

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Aroma

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
1%	5,753	2,1316	60
1,5%	5,777	2,1174	60
2%	5,810	2,0990	60
Total	5,780	2,1043	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,097 <sup>a</sup>	2	,049	,011	,989
Intercept	6013,512	1	6013,512	1342,995	,000
Sampel	,097	2	,049	,011	,989
Error	792,551	177	4,478		
Total	6806,160	180			
Corrected Total	792,648	179			

a. R Squared = ,000 (Adjusted R Squared = -,011)

2. Warna

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Warna

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
1%	6,797	1,7287	60
1,5%	6,795	1,7366	60
2%	6,895	1,5889	60
Total	6,829	1,6773	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,393 <sup>a</sup>	2	,197	,069	,933
Intercept	8394,070	1	8394,070	2952,626	,000
Sampel	,393	2	,197	,069	,933
Error	503,196	177	2,843		
Total	8897,660	180			
Corrected Total	503,590	179			

a. R Squared = ,001 (Adjusted R Squared = -,011)



### 3. Tekstur

#### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Tekstur

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
1%	5,532	2,2375	60
1,5%	5,843	2,0622	60
2%	6,763	1,9336	60
Total	6,046	2,1352	180

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	49,211 <sup>a</sup>	2	24,605	5,679	,004
Intercept	6579,983	1	6579,983	1518,742	,000
Sampel	49,211	2	24,605	5,679	,004
Error	766,856	177	4,333		
Total	7396,050	180			
Corrected Total	816,067	179			

a. R Squared = ,060 (Adjusted R Squared = ,050)

### Homogeneous Subsets

#### Uji\_Sensori\_Tekstur

	Sampel	N	Subset	
			1	2
Duncan <sup>a,b</sup>	1%	60	5,532	
	1,5%	60	5,843	
	2%	60		6,763
	Sig.		,413	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 4,333.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 60,000.

b. Alpha = ,05.

### 4. Rasa 25

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Rasa

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
1%	7,015	1,5862	60
1,5%	7,002	1,5760	60
2%	6,890	1,7256	60
Total	6,969	1,6225	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Sensori\_Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,565 <sup>a</sup>	2	,283	,106	,899
Intercept	8741,774	1	8741,774	3287,356	,000
Sampel	,565	2	,283	,106	,899
Error	470,680	177	2,659		
Total	9213,020	180			
Corrected Total	471,246	179			

a. R Squared = ,001 (Adjusted R Squared = -,010)

Lampiran 6. Data Hasil Uji Hedonik 1.  
Aroma

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	7,2	8,4	8,8	7,8	7,6	3,7
2	6,7	6,6	5	6,7	7	5
3	6,2	7,7	7,9	7,7	4,5	6
4	6	5,8	5,9	7,1	7,4	6,9
5	6,5	6,9	7,2	6,9	6,4	7
6	5,5	7,5	7	7,1	7	7,2
7	6,6	5,9	5,9	5,3	5,3	6,3
8	8,7	9	9,2	6,6	8,4	8,9
9	6	5,7	5,8	5,5	5,8	6,1
10	6,7	7,2	7,3	9,2	7	6,5
11	8,1	5,9	9,5	6,5	9	5,5
12	7,4	10	8,2	6	7,2	8,2
13	6,9	6,2	6	6,4	5,6	6,6
14	6,2	5,3	5,2	5,4	5,2	5,3
15	3,4	7,1	8,1	7,4	2,8	5,8
16	6,8	5,9	6,6	6,1	7,4	7,3
17	3,1	6,8	8,6	6,4	7,3	5
18	1,9	5	5,4	5	4,4	3,7
19	8,9	7,6	8,5	9,6	8,2	7,2
20	3,4	7,9	1,8	2	5,8	1,6
21	6,8	4,1	3,6	5,2	5,2	7,1
22	8,8	2,6	8,9	9,3	8,8	9,1
23	6,5	7,3	7	6,5	5,4	7,5
24	7,4	6,6	8,7	7,1	6,3	7,3
25	4,6	4,5	4,8	4,8	4,5	4,7
26	8,7	8,8	9,9	8,6	9,5	8,6
27	3,9	4,2	6,2	2,5	1,1	5,8
28	6,5	5,9	7,6	4,4	6,3	6,4
29	7,4	7,6	7,7	9	7,5	8,2
30	8,1	4,6	6,8	8	7,2	5,5
Rata-rata	6,36	6,49	6,97	6,54	6,37	6,33
	6,43		6,75		6,35	

## 2. Warna

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	8,7	8,5	9,1	8,5	8,5	8,2
2	7,5	8,1	6,7	7,7	7,9	6,4

3	7,9	9	8,8	8	7	7,2
4	7,1	5,8	7	7,1	6	7
5	7	7,2	7,7	7,5	7,1	7,5
6	6,7	7,5	7,1	8	7,9	7,1
7	6,1	6,2	6,8	5,8	5,5	7,4
8	8,8	9	8,7	5	8,2	8,5
9	6,3	6,6	6,6	4,3	6,1	6,3
10	4,3	7,4	7,7	7,5	7,1	7,2
11	9,2	6,8	7,6	7,6	5,4	3,3
12	10	10	10	10	10	10
13	7	6,7	6	6,8	5,7	6,6
14	5,5	5,7	5,5	5,8	5,8	6
15	6,8	7,2	8	7,4	7,6	7,9
16	5,8	3,3	6,7	4,2	6,1	7,3
17	7,2	8	8,5	8,6	7,2	5
18	6,8	7,4	7,1	7	6,5	5,7
19	8,9	8,5	9,1	9,5	9,8	8,4
20	7,5	6,2	7,9	3	7	6,7
21	7,4	6,7	7,3	7,3	7	8,3
22	8,8	9,5	7,2	8,7	9,5	9,1
23	7,3	7,3	7,8	7,4	5,7	7,7
24	8,7	7,1	8	8	7,5	7,4
25	6	5,9	5,7	6	5,9	6
26	8,6	8,5	9,9	9,3	9,4	8,4
27	4,2	6,9	7,8	4,4	7,9	7,4
28	7,9	8,4	7,5	6,4	6,4	6,5
29	8,4	7,6	7,9	9,4	7,9	8,6
30	7,6	5,7	8,8	6,9	7,4	5,5
Rata-rata	7,33	7,29	7,68	7,10	7,19	7,15
	7,31		7,39		7,17	

### 3. Tekstur

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	8,5	8,5	7,3	7,3	8,9	3,6
2	8,8	2,9	6,1	8	8,1	2,3
3	8,5	7,5	8,9	6,9	8	5,6
4	7	4,1	4	4,1	5,8	8,3

5	7,8	5,5	6,3	6,5	6,4	5,7
6	7,3	7,4	6,8	7,2	7,8	7,2
7	4,5	6,3	4	6,6	4,3	5,6
8	8,6	9	3,7	5,8	8,2	8,6
9	5,9	6	5,4	1,3	6,1	7,4
10	4,5	7,4	7,5	8,3	7,3	7,4
11	2,9	5,7	9,5	4,3	8,3	2
12	7,6	8,5	7,9	6,7	2,5	10
13	7,1	4,4	6,5	5,3	6,3	6
14	7	6,8	4,3	5,3	5,3	4,5
15	3,9	7	3,6	3,4	7	7
16	4,2	7,3	2,5	5,6	8	3,9
17	5	10	5	8,3	7,8	5
18	6,8	7,3	7	7	3,1	7,2
19	9,1	8,4	7,4	9,2	7,5	4,1
20	8,1	3,3	2,9	6,6	8,8	8,1
21	7,2	8,1	8,4	8,5	6,1	5,2
22	8,8	8	9,3	9,2	4,5	4,5
23	5,6	7,8	5,8	5,2	6,5	6,3
24	6,9	6,3	6,2	7	4	6,8
25	6,2	4	5,6	4,4	5,6	4,3
26	8,8	5,4	8,7	5,3	9,9	5
27	4,3	7,8	8,5	5,6	7,5	8,5
28	7,5	7,4	7	6	7,6	6,7
29	9	7,5	8,2	8,9	7,4	9,3
30	4,3	5,4	7,4	6,8	0,9	0,6
Rata-rata	6,72	6,70	6,39	6,35	6,52	5,89
	6,71		6,37		6,20	

#### 4. Rasa

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	6,7	7,6	8,2	8,3	7,4	8,2
2	8,7	8,5	7,6	8	8,8	7,7
3	8,9	9,3	7,4	8,2	7,1	9,2
4	5,9	6,3	6,7	4,1	5,8	6
5	7,8	7,3	7,4	7,9	7,4	7,5
6	7	8,1	7,6	7,9	8,3	7,4

7	4,5	7,2	6,3	7,7	5,7	5,7
8	9	6,8	3,8	8,6	6,1	8,3
9	5,9	5,8	5,9	4,3	4,4	6
10	7,2	7,2	9,2	6,8	1,2	7,5
11	5,4	7,8	9,6	5,3	9	4,6
12	8,4	8,5	6,8	5,8	7,5	10
13	7,1	6,5	6	6,9	7,1	7,3
14	7,4	7,7	4,7	5,4	6	5,3
15	2,9	3,2	5,7	7,3	5,7	7,7
16	7,2	6	6,6	5,7	7,4	7,5
17	7,1	7,2	8,6	5	6,1	4
18	6,7	2,7	7	5	5,4	5,4
19	9,3	8,6	7,2	9,4	9,3	7,5
20	7,8	8,1	6,5	5,5	6,4	7
21	9,1	6,9	4,9	6,7	7,1	5,5
22	8,2	5,4	7,5	9,2	8,9	9
23	7	6,9	5,2	6,8	7,7	6,8
24	8,3	7,2	7,1	8,3	6,5	6,7
25	8	5,8	5,7	6	5,5	5,7
26	9,3	8,5	9,8	8,9	8,6	8,8
27	4,3	8,5	8,7	7	8,7	4,3
28	8,9	8,2	7,8	7,3	7,6	6,8
29	8,9	8	7,6	8,9	7,8	9,3
30	5,3	5,3	5,2	4,7	0,7	0,6
Rata-rata	7,27	7,04	6,94	6,90	6,71	6,78
	7,16		6,92		6,74	

### 5. Overall

Panelis	PERLAKUAN					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	8,9	8,7	6,9	9,2	8,9	8,2
2	8,8	6,7	6,9	8,2	8,4	7
3	8,2	9,7	9,7	6,3	5,5	8,6
4	7,3	5,7	7	5	6,4	7,2
5	7,5	7,5	7,7	7,1	6,7	7,2
6	7,3	7,7	6,7	7,6	7	7,6
7	4,8	6,2	4,5	6,6	5,5	5,2
8	8,8	7,9	5,8	7	7,8	8,4

9	5,3	6,5	5,5	5,2	5,5	6,4
10	7,8	9,6	9,1	7	8	8,5
11	5,2	6,5	9	5,5	8	4,1
12	8,3	8,6	5,7	6,7	7,5	10
13	7	5,4	7,4	7	6,6	6,7
14	6,2	7	5,3	6,3	5,5	6
15	3,1	6	6,1	6,9	6,9	7,7
16	6,1	6,2	5,8	5,8	6,2	7,7
17	8,4	7,5	8,3	6,5	6,2	5
18	5,4	5	6,3	5,2	4,5	5
19	9,3	8,9	7,7	9,6	9,3	7,7
20	8,2	6,3	4,2	4,4	7	6,1
21	7,3	6,2	1,3	7,1	7,3	6,8
22	8,8	9	9,1	9,6	8,3	8,9
23	6,6	7,5	5,7	6,4	6,6	5,7
24	8,1	6,7	6	7,6	6,9	7,2
25	6,4	5,9	5,6	5,1	5,5	5,3
26	9,6	7,4	9,2	7,8	8,9	7,8
27	4	5,9	9,2	5,2	6,8	5,6
28	8	8,4	7,5	6,6	7,8	6,9
29	8,3	8	7,7	8,8	8,1	8,9
30	6	5,6	7,1	5,3	2,2	1,8
Rata-rata	7,17	7,14	6,80	6,75	6,86	6,84
	7,15		6,78		6,85	

Lampiran 7. Data Hasil SPSS Uji Hedonik

1. Aroma

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Mutu\_Aroma

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
F1	6,425	1,6927	60
F2	6,753	1,8163	60
F3	6,352	1,7180	60
Total	6,510	1,7422	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Mutu\_Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5,490 <sup>a</sup>	2	2,745	,903	,407
Intercept	7628,418	1	7628,418	2510,507	,000
Sampel	5,490	2	2,745	,903	,407
Error	537,832	177	3,039		
Total	8171,740	180			
Corrected Total	543,322	179			

a. R Squared = ,010 (Adjusted R Squared = -,001)

2. Warna



### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Hedonik\_Rasa

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
1%	7,155	1,5612	60
1,5%	6,920	1,4890	60
2%	6,742	1,9418	60
Total	6,939	1,6751	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Hedonik\_Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5,157 <sup>a</sup>	2	2,579	,918	,401
Intercept	8666,672	1	8666,672	3085,960	,000
Sampel	5,157	2	2,579	,918	,401
Error	497,090	177	2,808		
Total	9168,920	180			
Corrected Total	502,248	179			

a. R Squared = ,010 (Adjusted R Squared = -,001)

### 3. Tekstur

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
F1	6,712	1,7557	60
F2	6,372	1,8658	60
F3	6,203	2,1330	60
Total	6,429	1,9256	180

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8,047 <sup>a</sup>	2	4,023	1,086	,340
Intercept	7439,510	1	7439,510	2008,277	,000
Sampel	8,047	2	4,023	1,086	,340
Error	655,683	177	3,704		
Total	8103,240	180			
Corrected Total	663,730	179			

a. R Squared = ,012 (Adjusted R Squared = ,001)

### 4. Rasa

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: uji\_mutu\_rasa

sampel	Mean	Std. Deviation	N
F1	7,155	1,5612	60
F2	6,920	1,4890	60
F3	6,742	1,9418	60
Total	6,939	1,6751	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: uji\_mutu\_rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	5,157 <sup>a</sup>	2	2,579	,918	,401
Intercept	8666,672	1	8666,672	3085,960	,000
sampel	5,157	2	2,579	,918	,401
Error	497,090	177	2,808		
Total	9168,920	180			
Corrected Total	502,248	179			

a. R Squared = ,010 (Adjusted R Squared = -,001)

## 5. Overall

### Descriptive Statistics

Dependent Variable: Uji\_Hedonik\_Overall

Sampel	Mean	Std. Deviation	N
1%	7,153	1,4571	60
1,5%	6,777	1,5936	60
2%	6,850	1,5669	60
Total	6,927	1,5404	180

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Uji\_Hedonik\_Overall

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,785 <sup>a</sup>	2	2,393	1,008	,367
Intercept	8636,168	1	8636,168	3639,990	,000
Sampel	4,785	2	2,393	1,008	,367
Error	419,947	177	2,373		
Total	9060,900	180			
Corrected Total	424,732	179			

a. R Squared = ,011 (Adjusted R Squared = ,000)

Panelis	Perlakuan					
	A1	A2	B1	B2	C1	C2
1	978	868	898	546	319	775
2	384	119	187	965	571	112
3	296	471	372	618	935	353
4	127	286	736	257	168	847
5	642	797	565	399	896	596
6	563	932	441	834	787	231
7	731	553	253	183	653	998
8	459	325	614	771	244	429
9	848	135	339	143	165	513
10	786	376	187	864	912	941
11	493	599	628	317	846	255
12	312	748	942	671	284	777
13	529	664	594	555	779	629
14	951	982	455	999	451	434
15	174	453	276	732	323	866
16	667	227	813	488	598	198
17	374	113	917	365	332	896
18	252	581	355	542	691	537
19	187	228	824	881	549	759
20	549	445	793	734	855	121
21	813	976	688	959	714	912
22	938	862	572	698	128	363
23	426	657	246	423	277	685
24	228	442	225	444	171	151
25	195	637	751	586	948	513
26	584	564	683	197	214	326
27	317	195	137	959	536	985
28	773	756	392	632	725	879
29	659	921	569	811	683	762
30	841	313	446	225	362	248

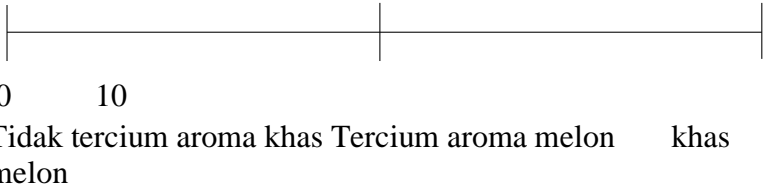
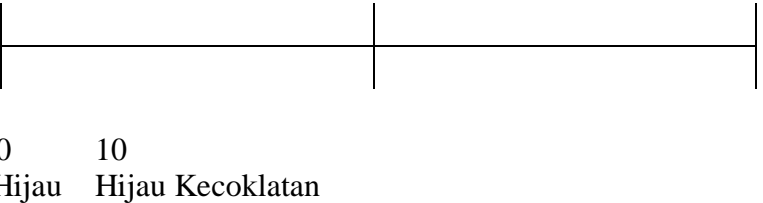
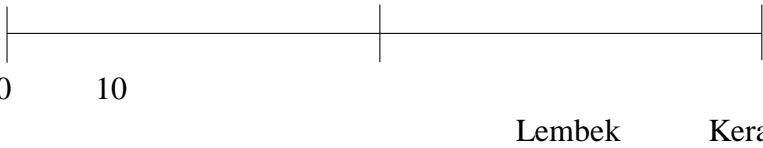
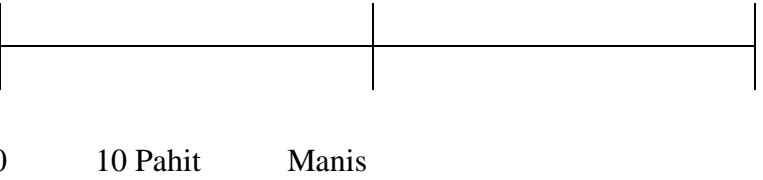
**Keterangan kode sampel**

- A1 : Perlakuan 1 ulangan 1  
A2 : Perlakuan 1 ulangan 2  
B1 : Perlakuan 2 ulangan 1  
B2 : Perlakuan 2 ulangan 2  
C1 : Perlakuan 3 ulangan 1

C2 : Perlakuan 3 ulangan 2

Lampiran 9. Scoresheet Uji Sensori 1.

Uji Mutu Sensori

UJI MUTU SENSORI	
Nama : Tanggal : Produk : Selai Lembaran Melon Kode : ( <i>Cucumis melo</i> L.) dengan Penambahan Karagenan	
Dihadapan anda terdapat sampel selai lembaran melon. Nilailah intensitas karakteristik selai lembaran melon dengan penambahan karagenan pada parameter aroma, warna, tekstur, rasa dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal tersebut.	
Aroma	
Warna	
Tekstur	
Rasa	
Komentar :	

2. Uji Hedonik

<b>UJI MUTU HEDONIK</b>	
<p>Nama : Tanggal :</p> <p>Produk : Selai Lembaran Melon Kode :            (Cucumis melo L.) dengan            Penambahan Karagenan</p> <p>Dihadapan anda terdapat sampel selai lembaran melon. Nilailah intensitas karakteristik selai lembaran melon dengan penambahan karagenan pada parameter aroma, warna, tekstur, rasa dan <i>overall</i> dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal tersebut.</p>	
Aroma	<p style="text-align: center;">0      10</p> <p style="text-align: center;">Tidak Suka      Suka</p>
Warna	<p style="text-align: center;">0      10</p> <p style="text-align: center;">Tidak Suka      Suka</p>
Tekstur	<p style="text-align: center;">0      10</p> <p style="text-align: center;">Tidak Suka      Suka</p>
Rasa	<p style="text-align: center;">0      10</p> <p style="text-align: center;">Tidak Suka      Suka</p>
<i>Overall</i>	<p style="text-align: center;">0      10</p> <p style="text-align: center;">Tidak Suka      Suka</p>

Komentar :

Lampiran 10. Hasil Selai Lembaran Setiap Formulasi

Perlakuan A1



Perlakuan A2



Perlakuan A3

