

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A., dan Budi, S. 2011. Water Holding Capacity (WHC), Kadar Protein, dan Kadar Air Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 6(2): 1978- 0303
- Ajidarma, M. 2019. Aplikasi Perhitungan Kebutuhan Kalori dan Perhitungan Kalori dari Makanan yang Dikonsumsi [Skripsi]. Fakultas Komunikasi dan Informatika, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ambika, D., Arun, R. G. R., Shailaja, U., Rao, P. N., dan Santhosh, K. C. N. 2014. Study on the efficacy of *Centella asiatica* Linn. on borderline intelligence of 5th standard students of a rural area in Southern India. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 2(5): 120-122.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist. Benyamin Franklin Station. Washington, D.C.
- Ayu, Y. A., Herdiana, N., Sartika, D., dan Hidayati, S. 2022. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Pada Kerupuk Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *JURNAL AGROINDUSTRI BERKELANJUTAN*. 1(2): 294-305.
- Azhar, T. N. 2006. *Rekayasa Kadar Omega-3 Pada Ikan Lele Melalui Modifikasi Pakan*. Pustaka Pelajar, Jakarta.
- Besung, I N. K. 2009. Pegagan (*Centella Asiatica*) Sebagai Alternatif Pencegahan Penyakit Infeksi Pada Ternak. *Buletin Veteriner Udayana*. 1(2): 61-67.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2713.1:2009 tentang Kerupuk ikan – Bagian 1: Spesifikasi. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2713.3:2009 tentang Kerupuk ikan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Ciptawati, E., Rachman, I. B, Rusdi, H. O. dan Alvionita, M. 2021. Analisis Perbandingan Proses Pengolahan Ikan Lele terhadap Kadar Nutrisinya. *Jurnal Analisis Kimia Indonesia (IJCA)*. 4(1): 40–46.
- Engka, D. L., Jenn, K., dan Teltje, K. 2016. Pengaruh konsentrasi sukrosa dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensoris permen keras belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*. L). *COCOS*. 7(3).

- Hasanah, F., Lestari, N., dan Adiningsih, Y. 2017. Pengendalian Senyawa Trimetilamin (TMA) dan Amonia dalam Pembuatan Margarin dari Minyak Patin. *Warta IHP*. 34(2): 72-80
- Hendriana, A. 2010. *Pembesaran Lele Di Kolam Terpal*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hermawati, R., dan Dewi, H. A. C. 2014. *HealtyFeatnes*. Fmedia (Imprint AgroMedia Pustaka), Jakarta.
- Hidayat, S., Zaini, M. B., dan Werdiningsih, W. 2015. Pengaruh Penambahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Senyawa Protein Kerupuk Singkong (*Manihot utilissima*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(2): 62-69.
- Huda, N., Leng, A. L., Yee, C. X., and Herpandi. 2010. Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 3(5): 473-482.
- Intartia, N., Devi, M., dan Hidayati, L. 2016. Pengaruh Penambahan Serbuk Pegagan (*Centella asiatica*) dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Crackers. Di dalam: Seminar Nasional 2016 "Professional Responsibility Pendidik dalam Menyiapkan SDM Vokasi Abad 21, Universitas Negeri Malang; 15 Oktober 2016. Hlm 216-230.
- Jagtap, N. S., Khadabadi, S. S., Ghorpade, D. S., Banarase, N. B. dan Naphade, S. S. 2009. Antimicrobial and Antifungal Activity of *Centella asiatica* (L.) Urban, Umbeliferae. *Research Journal of Pharmacy and Technology*. 2(2): 328-330.
- KEMENKES RI. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khuanekkaphan, M., Noysang, C. dan Khobjai, W. 2020. Anti-aging Potential and Phytochemicals of *Centella asiatica*, *Nelumbo nucifera*, And *Hibiscus sabdariffa* Extracts. *Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research*. 11 (4): 174-178.
- Kristanti, A. N. 2010. Potensi Ekstrak Daun Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urban) Dosis Tinggi sebagai Antifertilitas pada Mencit (*Mus musculus*) Betina [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Kurniawati, F. A. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Ubi Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar β Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*. 1(1): 299-312.
- Kurniawati, N., Junianto, dan Rostini, I. 2017. Penambahan Daging Ikan Asal Waduk Cirata Terhadap Tingkat Kesukaan Kecimpring Singkong. *Jurnal Akuatika Indonesia*. 2(1): 64-70.
- Kusharto, C. M., Astawan, M., Rahayu, I., dan Suryani, A. 2017. *Invensi guru besar Menuju Inovasi Produktif: Seri Pangan Sehat Alami*. IPB Press, Bogor.
- Kusnandar, F. 2020. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara, Jakarta.

- Lasmadiwati, E., Herminanti, M. M. dan Indriani, Y. H. 2003. *Pegagan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lingga, N. dan Kurniawan N. 2013. Pengaruh Pemberian Variasi Makanan Terhadap Pertumbuhan Ikan Lele. (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Biotropika*.1(3).
- Muhamad, S. B., Afrianto, E. dan Kurniawati, N. 2017. Fortifikasi daging nila terhadap karakteristik organoleptik dan kimia kecipring. *Jurnal perikanan dan kelautan*. 8(1): 174-178.
- Mukminin, A. 2022. Kajian Penambahan Serbuk Pegagan (*Centella Asiatica*) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik *Cookies* Tepung Mocaf [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Mulyani, N.S. 2016. Pengaruh penambahan tepung maizena terhadap daya terima velva jambu biji. *Jurnal Pendidikan Kimia* 8 (1): 37-44.
- Natalia, T., Hermanto, dan Isamu, K. T. 2019. Uji Sensori, Fisik dan Kimia Kerupuk Ikan dengan Penambahan Konsentrasi Daging Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Berbeda. *Jurnal Fish Protech*. 2(2): 157-164
- Nur, A. A. K., Devi, M. dan Hidayati, L. 2017. Pengaruh Penambahan Pegagan (*Centela asiatica* L. Urban) terhadap Daya Terima dan Mutu Kerupuk. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3).
- Padilah, R. 2022. Karakteristik Kimia dan Sensori Permen *Jelly* dengan Penambahan Sari Buah Terong Belanda (*Solanum Betaceum* Cav.) dan Ekstrak Pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb.) [Skripsi]. Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda, Bogor.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) [Skripsi]. Universitas Hassanudin, Makasar.
- Ratz-Łyko, A., Arct, J. dan Pytkowska, K. 2016. Moisturizing and Antiinflammatory Properties of Cosmetic Formulations Containing *Centella asiatica* Extract. *Indian journal of pharmaceutical sciences*. 78(1): 27-33.
- Razali, N. N. M., Ng, C. T. dan Fong, L. Y. 2019. Cardiovascular Protective Effects of *Centella asiatica* and its triterpenes: a review. *Planta medica*. 85(16): 1203-1215.
- Safitri, Y. A., Rohajatien, U. dan Hidayat, L. 2021. Pengaruh Penggunaan Konsentrasi Ekstrak Daun Pegagan (*Centella Asiatica* L. Urban) Terhadap Sifat Fisik dan Kapasitas Antioksidan Mochi Ice Cream. *Jurnal Inovasi Teknik dan Edukasi Teknologi*. 1(5): 344-350.
- Sahlan, S., Liviawaty, E., Rostini, L., dan Pratama, R. I. 2018. Perbedaan Jenis Ikan sebagai Bahan Baku Terhadap Tingkat Kesukaan Kamaboko. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 9(1): 129-133.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Sinaga, Y. T., Ekawati, I G. A. dan Haspari, N. I. 2022. Pengaruh Penambahan Pasta Daun Pegagan (*Centella Asiatica* L) Terhadap Karakteristik Nugget

- Ikan Lele (*Clarias Gariepinus B*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 11(1): 31-42.
- Sofiah, B. D., dan Achyar, T. S. 2008. *Penilaian Indera*. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Sudarmadji S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.
- Sulistio, A. D. 2021. Pemanfaatan Daun Pegagan (*Centella asiatica*) menjadi Olahan Keripik Oleh Masyarakat Desa Wisata Jatimulyo, Girimulyo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat MIPA dan Pendidikan MIPA*. 5(2): 125-130.
- Syukrina, D. 2020. Pengaruh Supplementasi Daun Kelor (*Moringa oleifera L*) pada Keripik Pangsit Terhadap Mutu Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi [Skripsi]. Program Studi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis, Padang.
- Ubadillah, A. dan Hersoelistyorini, W. 2010. Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*. 1(2).
- Winarto, W. P. dan Surbakti. M. 2003. *Khasiat dan Manfaat Pegagan*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Yu, L. C., Zzaman, W., Akanda, M. J. H., Yang, T. A. dan Easa, A. M. 2017. Influence of Superheated Steam Cooking on Proximate, Fatty Acid Profile, and Amino Acid Composition of Catfish (*Clarias batrachus*) Fillets. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 17: 935-943.
- Yuliani, Marwati, Wardana, H., Emmawati, A., dan Candra, K. P. 2018. Karakteristik kerupuk ikan dengan substitusi tepung tulang ikan gabus (*Channa striata*) sebagai fortifikan kalsium. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2): 258-265.
- Yuliastri, V., Suwandi, R. dan Uju. 2015. Hasil Penilaian Organoleptik dan Histologi Asap pada Proses Pre-Cooking, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(2) :190-204.
- Zulfahmi, A. N., Swastawati, F., dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging IkanTenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4): 133-139.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis Produk

A. Uji sensori (Setyaningsih *et al.* 2010)

Uji sensori pada penelitian ini terdiri dari uji mutu sensori dan uji hedonik dengan menggunakan skala garis 10 cm (0-10 cm) dengan tanda batas di kedua ujungnya. Parameter yang diuji meliputi tekstur, warna, aroma, rasa dan *aftertaste* yang dilakukan oleh panelis semi terlatih sebanyak 30 orang. Cara pengujian dilakukan secara acak pada sampel yang telah diberi kode 3 angka acak yang berbeda. Panelis diminta untuk menilai dengan cara memberi garis vertikal pada skala garis yang disediakan. Tanda hasil penilaian panelis dikonversi ke dalam angka dengan satuan cm menggunakan penggaris. *Scoresheet* uji sensori dapat dilihat pada Lampiran 2.

B. Uji Kimia

1. Kadar Air (AOAC, 2005)

Kadar air kecimpring ditentukan dengan metode gravimetri. Tahap pertama cawan aluminium yang akan digunakan dioven terlebih dahulu pada suhu 105°C selama 30 menit lalu cawan didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Kemudian sampel kecimpring yang telah dihaluskan ditimbang sebanyak ± 2 g dalam cawan yang sudah dikeringkan dan ditimbang (B). Selanjutnya cawan berisi sampel kecimpring dioven selama 3 jam pada suhu 105°C dan didinginkan dalam desikator selama 30 menit kemudian ditimbang (C). Tahap ini diulangi hingga dicapai bobot yang konstan. Pengukuran kadar air dihitung dengan rumus:

$$\text{Kadar Air (\%)} = \frac{B - C}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan: A = Berat cawan (g)

B = Berat cawan + sampel sebelum pengeringan (g)

C = Berat cawan + sampel setelah pengeringan (g)

2. Kadar Abu Metode Gravimetri (AOAC, 2005)

Kadar abu total kecimpring ditentukan dengan metode pengabuan kering. Tahap pertama cawan yang akan digunakan dioven terlebih dahulu pada suhu 105°C selama 30 menit dan didinginkan dalam desikator selama

15 menit untuk menghilangkan uap air kemudian ditimbang (A). Kemudian sampel kecimpring ditimbang sebanyak ± 2 g dalam cawan yang sudah dikeringkan dan ditimbang (B). Kemudian untuk menguapkan zat organik pada sampel dilakukan pembakaran cawan berisi sampel kecimpring di atas nyala pembakar sampai tidak berasap dan dilanjutkan dengan pengabuan di dalam tanur bersuhu 550°C selama ± 3 jam sampai pengabuan sempurna. Selanjutnya sampel yang sudah diabukan didinginkan dalam desikator dan ditimbang (C). Tahap pembakaran dalam tanur diulangi sampai didapat bobot yang konstan.

$$\text{Kadar Abu (\%)} = \frac{C - A}{B - A} \times 100\%$$

Keterangan: A = Berat cawan (g)

B = Berat cawan + sampel sebelum pengabuan (g)

C = Berat cawan + sampel setelah pengabuan (g)

3. Kadar Lemak (AOAC, 2005)

Kadar lemak kecimpring ditentukan dengan metode metode *sokhlet*. Tahap pertama labu lemak yang akan digunakan dioven pada suhu 105°C selama 30 menit, lalu didinginkan dalam desikator untuk menghilangkan uap air dan ditimbang (A). Kemudian sebanyak ± 3 gram sampel kecimpring yang telah dihaluskan ditimbang (B) dan dibungkus dengan kertas saring lalu ditutup dengan kapas bebas lemak. Selanjutnya kertas saring yang berisi sampel kecimpring dimasukkan ke dalam *sokhlet* yang telah dihubungkan dengan kondensor dan labu lemak. Pelarut heksan dituangkan sampai sampel terendam dan dilakukan refluks atau ekstraksi selama ± 3 jam atau sampai pelarut lemak yang turun ke labu lemak berwarna jernih. Pelarut lemak yang telah digunakan, disuling, dan ditampung. Ekstrak lemak yang ada dalam labu lemak dikeringkan dalam oven pada suhu 105°C selama ± 1 jam. Kemudian labu lemak didinginkan dalam desikator dan ditimbang (C). Tahap pengeringan labu lemak diulangi sampai diperoleh bobot yang konstan. Penentuan kadar lemak dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Kadar Lemak (\%)} = \frac{C - A}{B} \times 100\%$$

Keterangan: A = Berat labu (g)

B = Berat sampel (g)

C = Berat labu + lemak (g)

4. Kadar Protein Metode Mikro Kjeldahl (AOAC, 2005)

Kadar protein kecimpring ditentukan dengan metode kjeldahl. Tahap pertama yaitu sebanyak $\pm 0,2$ gram sampel kecimpring ditimbang dan dimasukkan ke dalam labu kjeldahl 100 ml. Kemudian ditambahkan 3 ml H_2SO_4 pekat dan 1 gram katalis selenium. Selanjutnya labu kjeldahl didestruksi selama ± 1 jam sampai larutan menjadi hijau jernih dan larutan dibiarkan dingin. Setelah dingin larutan dalam labu dipindahkan ke labu 50 ml dan diencerkan dengan aquades sampai tanda tera, lalu dimasukkan ke dalam alat destilasi dan ditambahkan dengan 20 ml NaOH 40% kemudian dilakukan destilasi. Destilat ditampung pada erlenmeyer yang berisi larutan 25 ml asam borat dan beberapa tetes indikator (larutan metil merah). Setelah itu distilat yang ditampung dalam erlenmeyer dititrasi dengan menggunakan larutan HCl 0,1 N sampai larutan berubah warnanya menjadi merah muda. Penentuan kadar protein dihitung dengan rumus sebagai berikut:

Kadar Protein (%) = % Nitrogen x Faktor Konversi

$$\text{Kadar Nitrogen (\%)} = \frac{(\text{ml titran sampel} - \text{ml titran blanko}) \times N \text{ HCl} \times 14.007}{\text{mg berat sampel}} \times 100\%$$

Keterangan: N HCl = Normalitas HCl

Faktor Konversi = 6.25

5. Karbohidrat (*by Difference*) (AOAC, 2005)

Kadar karbohidrat kecimpring ditentukan dengan cara perhitungan kasar atau disebut juga *Carbohydrate by Difference* yaitu penentuan karbohidrat dengan menggunakan perhitungan dan bukan analisis. Penentuan kadar karbohidrat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Karbohidrat (\%)} = 100\% - [\text{Kadar (Air)} + (\text{Protein}) + (\text{Lemak}) + (\text{Abu})]$$

6. Kadar Serat Kasar (Sudarmadji, 1997)

Kadar serat kasar kecimpring ditentukan secara kimia dengan perlakuan asam dan basa kuat. Tahap pertama sebanyak ± 2 g sampel kecimpring yang telah dihaluskan dimasukkan ke dalam labu erlenmeyer 600 ml dan ditambahkan 100 ml H₂SO₄ 0,325 N lalu ditutup dengan pendingin balik dan dididihkan selama ± 15 menit, kemudian ditambahkan 50 ml NaOH dan dididihkan. Setelah itu didinginkan dan ditambahkan kembali NaOH 1,25 N sebanyak 50 ml selama ± 15 menit. Selanjutnya sampel disaring menggunakan kertas saring Whatman No. 41 yang telah diketahui beratnya diatas corong buchner. Kertas saring tersebut dicuci berturut-turut dengan 10 ml aquades mendidih, 25 ml H₂SO₄ 0,325 N, kemudian 10 ml aquades mendidih dan yang terakhir dicuci dengan 10 ml etanol 95%. Selanjutnya kertas saring yang telah dicuci dikeringkan dalam oven selama 1 jam pada suhu 105 °C. Pengeringan dilakukan hingga berat konstan lalu dihitung kadar serat kasar pada bahan di kertas saring kertas saring. Penentuan kadar serat kasar dihitung dengan rumus sebagai berikut:

Serat Kasar (%)

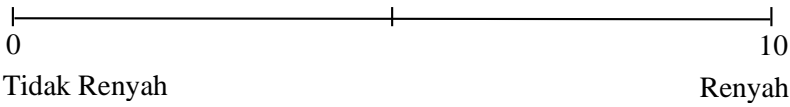
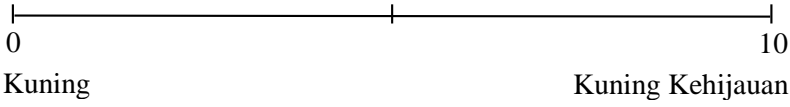
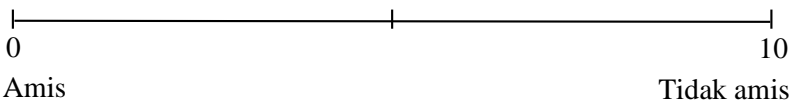
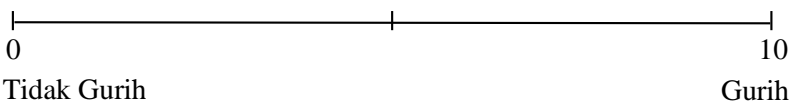
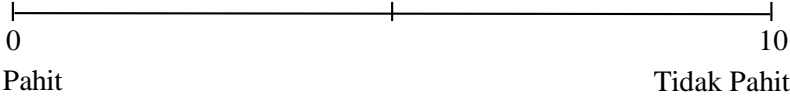
$$= \frac{(\text{berat serat + saringan}) - \text{berat saringan}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

7. Penentuan Jumlah Kalori (Almatsier, 2001)

Nilai kalori atau energi kecimpring ditentukan menurut komposisi karbohidrat, lemak, dan protein. Penentuan jumlah kalori kecimpring dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Nilai Energi (kkal)} = (4 \text{ kkal/g} \times \text{Kadar Karbohidrat}) + (4 \text{ kkal/g} \times \text{Kadar Protein}) + (9 \text{ kkal/g} \times \text{Kadar Lemak})$$

Lampiran 2. *Scoresheet* Uji Sensori Kecimpring

UJI MUTU SENSORI	
Nama :	Tanggal :
Produk : kecimpring <i>Centella</i> ikan lele	Kode :
<p>Dihadapan anda terdapat sampel kecimpring <i>Centella</i> ikan lele. Nilailah intensitas karakteristik kecimpring <i>Centella</i> ikan lele pada parameter tekstur, warna, aroma, rasa dan <i>Aftertaste</i> masing-masing sampel dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal tersebut.</p>	
Tekstur	
Warna	
Aroma	
Rasa	
<i>Aftertaste</i>	
Komentar :	

UJI HEDONIK

Nama : _____ Tanggal : _____
Produk : kecipring *Centella* ikan lele Kode : _____

Dihadapan anda terdapat sampel kecipring *Centella* ikan lele. Nilailah kesukaan anda terhadap kecipring *Centella* ikan lele pada parameter tekstur, warna, aroma, rasa dan *Aftertaste* masing-masing sampel dengan memberikan tanda garis vertikal atau tanda silang pada garis horizontal tersebut.

Tekstur |-----|
0 |-----| 10
Tidak Suka |-----| Suka

Warna |-----|
0 |-----| 10
Tidak Suka |-----| Suka

Aroma |-----|
0 |-----| 10
Tidak Suka |-----| Suka

Rasa |-----|
0 |-----| 10
Tidak Suka |-----| Suka

Aftertaste |-----|
0 |-----| 10
Tidak Suka |-----| Suka

Komentar : _____

Lampiran 3. Data Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	8.8	8.4	8.9	7.6	8.6	6.0	8.9	7.7	7.4
2	4.6	4.2	5.8	7.8	4.6	5.4	5.9	8.2	6.3
3	6.4	6.7	6.2	6.7	6.6	7.2	4.0	4.1	4.9
4	7.9	4.2	4.7	4.2	4.2	6.0	5.3	5.8	4.2
5	6.0	6.8	6.6	4.2	5.3	4.9	6.6	3.1	4.9
6	9.5	5.7	7.1	5.2	4.9	6.5	6.8	4.4	4.9
7	6.4	4.9	8.1	7.3	4.3	7.1	9.5	9.4	4.6
8	6.4	9.5	8.5	7.5	5.8	7.4	7.1	7.2	8.0
9	8.0	7.1	7.1	8.5	5.6	7.1	4.3	6.6	7.9
10	9.3	6.2	7.2	9.5	6.6	8.4	9.6	8.5	8.6
11	9.2	9.3	9.5	9.4	9.5	6.5	9.1	8.8	5.6
12	9.7	7.7	8.1	9.5	8.5	1.6	7.9	9.2	9.6
13	6.8	9.5	9.5	8.7	8.9	6.2	6.2	8.4	9.1
14	8.9	9.6	8.4	7.9	9.2	1.4	2.5	6.9	7.5
15	9.1	7.3	7.8	6.6	9.1	9.4	8.1	7.8	7.8
16	5.5	9.2	5.8	5.6	7.4	7.9	7.7	8.9	8.4
17	8.4	6.4	7.5	8.4	7.5	7.3	4.2	8.9	7.4
18	8.4	7.9	8.7	5.9	4.3	1.1	3.7	9.3	4.1
19	8.6	2.9	6.2	7.6	8.9	7.5	8.5	7.4	5.5
20	8.2	8.7	8.1	9.2	6.0	4.3	7.4	8.5	7.6
21	8.5	9.1	9.1	8.7	8.3	7.3	9.5	9.3	9.2
22	9.6	6.7	6.5	8.8	8.4	6.7	7.3	9.2	9.5
23	7.4	9.3	9.6	7.4	9.2	4.0	4.5	7.8	6.6
24	5.6	5.8	7.4	5.7	9.4	0.8	8.0	6.8	6.4
25	9.4	6.2	7.8	8.2	9.1	1.6	3.8	8.7	3.6
26	9.6	8.5	8.8	8.2	4.4	6.1	7.9	5.7	5.6
27	9.8	9.1	9.9	10.0	7.9	9.8	9.7	9.2	8.4
28	8.9	8.1	7.9	8.2	9.9	9.2	8.2	8.2	9.9
29	8.2	3.2	8.1	6.6	8.4	3.8	4.3	2.9	8.9
30	9.8	6.8	8.9	9.7	9.5	4.2	9.8	8.4	4.6
\bar{x}	8.1	7.2	7.8	7.6	7.3	5.7	6.9	7.7	6.9

Lampiran 4. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Tekstur

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	8.097	1.4750	30
	10	7.167	1.9365	30
	15	7.793	1.2868	30
	Total	7.686	1.6192	90
20	5	7.627	1.5759	30
	10	7.343	1.9249	30
	15	5.757	2.5175	30
	Total	6.909	2.1832	90
30	5	6.877	2.1513	30
	10	7.510	1.8589	30
	15	6.900	1.8899	30
	Total	7.096	1.9710	90
Total	5	7.533	1.8114	90
	10	7.340	1.8908	90
	15	6.817	2.1145	90
	Total	7.230	1.9595	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	111.765 ^a	8	13.971	3.959	.000
Intercept	14113.683	1	14113.683	3999.115	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	29.585	2	14.792	4.191	.016
Konsentrasi_Pegagan	24.746	2	12.373	3.506	.031
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	57.435	4	14.359	4.069	.003
Error	921.122	261	3.529		
Total	15146.570	270			
Corrected Total	1032.887	269			

a. R Squared = .108 (Adjusted R Squared = .081)

Tekstur

		N	Subst	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	20	90	6.909	
	30	90	7.096	
	10	90		7.686
	Sig.		.506	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.529.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Tekstur

		N	Subst	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	6.817	
	10	90	7.340	7.340
	5	90		7.533
	Sig.		.063	.491

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.529.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Tekstur

Duncan^a

		N	Subst for alpha = 0.05		
Interaksi			1	2	3
	A2B3	30	5.757		
	A3B1	30		6.877	
	A3B3	30		6.900	
	A1B2	30		7.167	7.167
	A2B2	30		7.343	7.343
	A3B2	30		7.510	7.510
	A2B1	30		7.627	7.627
	A1B3	30		7.793	7.793
	A1B1	30			8.097
	Sig.		1.000	.106	.095

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 5. Data Uji Mutu Sensori Parameter Warna Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	6.4	3.7	9.4	7.9	7.4	9.5	5.5	7.5	6.4
2	3.5	5.2	4.4	3.9	7.8	5.4	7.4	6.3	5.6
3	6.5	5.5	6.2	6.3	5.3	7.4	2.1	7.4	7.9
4	2.1	6.8	6.5	7.6	4.7	7.4	6.6	6.9	3.1
5	5.5	3.9	4.7	5.3	3.4	7.9	8.5	6.4	4.5
6	4.9	6.0	2.6	4.9	5.8	4.9	5.4	7.2	7.8
7	4.1	1.8	4.4	4.9	4.3	7.2	8.6	4.4	8.2
8	6.9	5.4	9.4	7.3	7.3	6.2	4.7	4.6	8.1
9	4.3	6.0	5.2	6.0	6.9	6.3	3.4	6.6	4.7
10	4.4	5.1	4.7	1.6	4.6	7.7	5.7	8.3	7.2
11	2.3	2.1	6.7	6.7	2.6	9.2	9.1	9.1	8.2
12	2.5	2.4	7.4	7.3	6.8	8.1	2.1	2.3	8.1
13	7.5	1.4	8.7	1.4	6.8	7.8	8.1	6.9	6.9
14	2.3	4.9	6.0	1.4	8.9	8.7	3.7	8.4	7.9
15	2.6	6.8	7.5	6.3	6.7	9.5	9.3	6.5	7.8
16	2.1	3.3	6.1	5.8	5.5	5.4	4.7	7.4	8.1
17	4.3	5.8	7.1	1.7	8.2	6.6	6.7	5.3	6.8
18	2.4	5.3	7.4	6.8	3.5	6.6	7.5	5.5	8.1
19	5.9	5.5	5.4	5.9	3.3	6.4	8.4	7.1	6.6
20	6.8	1.6	5.6	6.8	7.5	7.4	8.8	7.7	6.1
21	3.5	6.8	8.0	7.5	8.5	5.7	4.4	7.9	8.2
22	1.2	3.4	7.4	7.8	3.2	2.8	4.0	6.7	6.5
23	6.4	3.2	2.6	6.5	4.1	6.8	6.3	5.6	7.6
24	3.5	5.5	4.2	3.3	3.2	9.2	6.0	7.3	4.7
25	3.8	1.4	4.0	6.6	6.0	3.7	4.5	3.9	7.6
26	5.7	4.5	8.6	5.3	7.6	5.8	7.2	8.0	7.4
27	5.8	7.4	7.9	5.1	8.4	8.5	8.2	6.0	8.2
28	4.9	7.6	5.3	4.9	5.1	5.1	4.9	5.2	5.2
29	3.9	4.9	4.6	5.3	4.6	8.2	5.9	6.6	5.6
30	5.2	6.0	5.8	5.7	5.8	6.9	4.5	7.6	8.5
\bar{x}	4.4	4.6	6.0	5.5	5.8	6.9	6.1	6.6	6.9

Lampiran 6. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Warna Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Warna

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	4.373	1.7211	30
	10	4.640	1.8363	30
	15	6.127	1.8283	30
	Total	5.047	1.9378	90
20	5	5.460	1.9188	30
	10	5.793	1.8527	30
	15	6.943	1.6504	30
	Total	6.066	1.9010	90
30	5	6.073	2.0479	30
	10	6.553	1.4685	30
	15	6.920	1.4058	30
	Total	6.516	1.6836	90
Total	5	5.302	2.0077	90
	10	5.662	1.8830	90
	15	6.663	1.6632	90
	Total	5.876	1.9377	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	202.659 ^a	8	25.332	8.189	.000
Intercept	9322.156	1	9322.156	3013.498	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	101.948	2	50.974	16.478	.000
Konsentrasi_Pegagan	89.533	2	44.767	14.471	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele *	11.177	4	2.794	.903	.463
Error	807.395	261	3.093		
Total	10332.210	270			
Corrected Total	1010.054	269			

a. R Squared = .201 (Adjusted R Squared = .176)

Warna

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	10	90	5.047	
	20	90		6.066
	30	90		6.516
	Sig.		1.000	.087

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.093.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Warna

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	5	90	5.302	
	10	90	5.662	
	15	90		6.663
	Sig.		.171	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.093.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 7. Data Uji Mutu Sensori Parameter Aroma Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	9.6	9.6	9.8	9.6	9.4	9.2	9.5	9.4	9.1
2	7.2	6.7	9.5	8.7	3.2	5.3	6.6	5.2	3.8
3	4.7	8.0	7.7	6.0	4.6	4.6	4.9	6.3	3.2
4	8.9	3.7	5.3	5.6	9.1	7.4	4.3	4.2	2.1
5	9.3	9.5	9.7	6.8	7.4	2.2	3.7	4.2	5.4
6	6.0	6.8	4.7	4.9	6.9	3.9	2.2	7.6	4.9
7	6.0	5.4	6.2	7.6	4.9	4.9	2.4	4.9	3.8
8	7.8	5.9	6.9	6.0	6.9	7.5	4.3	4.9	7.1
9	8.1	9.3	9.5	6.5	5.5	5.4	4.3	8.2	2.8
10	4.0	8.2	7.1	6.5	5.7	4.7	5.2	5.3	5.1
11	8.5	8.1	7.4	7.2	9.4	6.8	7.6	5.2	4.9
12	9.6	8.9	9.1	9.1	7.3	6.6	5.3	6.4	6.8
13	8.5	6.5	6.6	8.4	4.0	8.5	8.9	7.9	7.9
14	6.8	7.9	6.6	7.7	8.9	6.3	7.4	6.7	4.1
15	8.4	6.5	4.2	4.0	6.6	7.4	6.9	6.7	6.5
16	8.0	6.7	4.9	8.8	6.4	6.8	7.4	6.8	5.3
17	9.2	8.3	8.3	9.2	7.3	9.2	6.7	3.9	9.1
18	8.6	9.2	8.7	4.2	9.1	9.9	9.2	8.4	5.8
19	4.1	5.6	5.4	7.2	8.9	4.2	5.3	5.6	6.0
20	6.1	8.7	7.8	9.2	5.8	8.1	4.3	7.4	6.1
21	8.5	8.9	8.4	8.4	7.6	7.7	8.6	7.8	8.7
22	9.2	8.8	8.2	7.2	7.7	7.4	7.9	8.2	4.6
23	6.2	5.5	8.5	6.1	8.7	1.2	2.3	3.6	5.9
24	5.9	7.2	6.6	6.7	8.9	7.5	6.8	6.7	4.0
25	9.1	6.4	4.3	7.4	7.4	6.7	2.8	6.8	6.9
26	3.4	8.4	5.4	7.6	5.7	1.7	4.1	3.6	4.3
27	8.1	4.2	8.6	9.7	7.9	8.1	7.2	5.7	7.9
28	9.7	8.1	9.3	8.0	3.7	10.0	2.1	7.9	4.4
29	8.9	8.6	8.4	5.3	7.9	1.3	8.1	4.0	8.4
30	9.7	8.7	4.2	6.5	8.3	3.8	3.4	7.6	4.6
\bar{x}	7.6	7.5	7.2	7.2	7.0	6.1	5.7	6.2	5.7

Lampiran 8. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Aroma Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Aroma

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.603	1.8524	30
	10	7.477	1.5787	30
	15	7.243	1.7948	30
	Total	7.441	1.7327	90
20	5	7.203	1.5451	30
	10	7.037	1.7694	30
	15	6.143	2.4767	30
	Total	6.794	2.0039	90
30	5	5.657	2.2663	30
	10	6.237	1.6264	30
	15	5.650	1.8829	30
	Total	5.848	1.9409	90
Total	5	6.821	2.0693	90
	10	6.917	1.7206	90
	15	6.346	2.1569	90
	Total	6.694	1.9995	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	143.893 ^a	8	17.987	5.039	.000
Intercept	12100.208	1	12100.208	3390.075	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	115.592	2	57.796	16.193	.000
Konsentrasi_Pegagan	16.844	2	8.422	2.360	.096
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	11.458	4	2.864	.803	.524
Error	931.588	261	3.569		
Total	13175.690	270			
Corrected Total	1075.482	269			

a. R Squared = .134 (Adjusted R Squared = .107)

Aroma

		N	Subset		
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2	3
Duncan ^{a,b}	30	90	5.848		
	20	90		6.794	
	10	90			7.441
	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) = 3.569.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 9. Data Uji Mutu Sensori Parameter Rasa Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	7.4	6.8	9.4	7.5	8.3	6.3	8.8	6.3	8.1
2	6.9	8.4	7.9	4.7	5.8	5.3	9.4	9.5	9.6
3	6.0	6.2	4.7	8.2	7.4	5.3	6.4	5.3	6.3
4	7.7	7.2	4.2	4.7	6.6	6.5	6.3	5.9	5.7
5	4.0	8.1	7.6	6.5	6.3	3.2	7.5	5.3	3.6
6	4.0	6.2	6.4	4.9	4.2	4.3	3.5	6.0	3.6
7	5.8	7.9	7.7	3.9	7.6	4.9	7.9	6.1	5.8
8	6.9	7.9	7.4	4.9	6.3	9.1	7.6	4.9	4.9
9	7.2	7.2	7.9	6.4	6.6	7.5	5.4	7.1	5.5
10	7.3	8.2	7.9	6.1	8.5	7.6	9.5	7.3	5.9
11	6.2	3.9	5.9	6.9	8.0	5.7	7.6	8.6	8.1
12	7.7	8.5	7.4	6.7	8.9	2.3	6.9	8.4	8.1
13	8.4	7.8	9.5	6.3	7.4	8.2	7.1	6.7	9.2
14	6.8	8.7	8.3	7.7	6.7	3.7	7.4	6.4	7.2
15	8.1	6.6	6.8	6.4	7.2	7.4	5.9	6.2	6.6
16	7.4	7.3	6.1	5.9	6.9	6.2	7.4	6.4	5.8
17	6.1	6.5	8.5	4.9	6.0	1.9	4.2	8.4	6.3
18	6.3	8.7	5.8	4.1	5.6	8.1	3.4	8.1	8.6
19	6.3	6.0	5.8	7.1	7.4	8.8	6.9	6.0	7.7
20	3.7	6.8	7.5	9.2	8.4	4.5	5.6	7.2	3.7
21	8.6	7.1	9.3	8.4	8.8	2.6	8.4	6.8	6.1
22	8.8	8.5	8.8	8.0	9.1	7.9	6.6	8.6	6.3
23	9.1	7.4	8.8	6.4	7.3	4.2	6.3	8.5	8.2
24	6.6	4.5	6.5	6.4	3.8	7.1	7.4	6.5	6.5
25	4.6	6.7	6.3	6.5	7.5	7.3	4.5	7.2	4.4
26	8.2	6.8	7.6	7.9	6.1	6.1	6.0	5.5	5.9
27	8.5	8.9	4.2	9.7	9.6	8.1	9.6	8.9	7.1
28	8.9	8.9	8.8	8.2	8.3	7.9	8.0	9.9	9.1
29	5.8	5.4	8.4	6.2	5.7	8.9	5.3	8.2	8.4
30	7.7	3.7	8.6	8.2	9.6	3.9	8.8	8.9	5.3
\bar{x}	6.9	7.1	7.3	6.6	7.2	6.0	6.8	7.2	6.6

Lampiran 10. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter Rasa Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Rasa

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	6.900	1.4795	30
	10	7.093	1.3978	30
	15	7.333	1.4782	30
	Total	7.109	1.4469	90
20	5	6.630	1.4842	30
	10	7.197	1.4361	30
	15	6.027	2.0930	30
	Total	6.618	1.7459	90
30	5	6.853	1.6638	30
	10	7.170	1.3623	30
	15	6.587	1.6714	30
	Total	6.870	1.5730	90
Total	5	6.794	1.5320	90
	10	7.153	1.3840	90
	15	6.649	1.8274	90
	Total	6.866	1.6001	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	39.341 ^a	8	4.918	1.977	.050
Intercept	12726.680	1	12726.680	5115.375	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	10.856	2	5.428	2.182	.115
Konsentrasi_Pegagan	12.134	2	6.067	2.438	.089
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	16.351	4	4.088	1.643	.164
Error	649.349	261	2.488		
Total	13415.370	270			
Corrected Total	688.690	269			

a. R Squared = .057 (Adjusted R Squared = .028)

Lampiran 11. Data Uji Mutu Sensori Parameter *Aftertaste* Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	6.9	4.7	6.8	9.1	7.9	5.5	8.3	6.0	5.4
2	9.5	9.5	9.5	9.4	9.5	5.3	5.2	9.6	9.6
3	7.3	7.3	6.8	8.2	6.4	4.2	7.2	5.8	7.4
4	4.8	4.9	3.3	4.6	5.3	6.3	8.7	4.9	4.8
5	6.8	4.3	3.8	7.4	6.8	6.5	5.6	8.8	2.3
6	8.2	9.7	8.5	4.9	6.0	3.4	4.9	4.2	5.4
7	4.9	4.9	4.9	6.6	6.8	4.6	4.9	8.0	4.9
8	7.2	4.9	3.9	7.5	5.8	6.2	6.7	4.7	6.7
9	8.4	8.3	8.5	6.9	6.6	4.5	4.3	5.3	4.0
10	5.6	5.7	5.6	8.3	5.8	5.4	5.2	4.0	4.4
11	4.2	9.5	5.8	8.6	7.7	4.6	3.6	8.1	4.5
12	9.5	6.5	6.7	5.3	6.7	5.7	9.2	6.9	5.9
13	7.6	8.2	8.7	6.8	8.0	7.6	7.6	6.9	5.3
14	6.8	8.8	4.6	7.8	8.6	6.3	6.8	6.0	4.3
15	8.1	7.9	3.2	6.4	5.4	3.4	6.6	7.6	2.4
16	6.9	6.6	6.2	7.5	7.1	8.9	6.5	8.4	6.5
17	6.5	6.5	3.8	6.3	7.3	4.7	6.5	5.7	6.4
18	4.3	7.4	8.1	7.3	6.1	6.3	7.5	7.4	6.1
19	7.6	7.5	4.2	6.5	7.2	7.4	5.5	7.9	6.3
20	8.6	5.7	6.7	6.1	6.2	8.9	7.7	7.8	7.7
21	8.9	7.2	8.7	9.2	6.6	9.1	6.9	8.8	4.6
22	9.4	8.4	8.8	8.4	8.4	6.5	5.8	3.9	3.8
23	6.4	9.2	8.9	8.3	5.7	7.2	8.7	5.7	4.3
24	5.8	8.8	7.1	6.9	9.3	4.0	6.2	7.3	4.2
25	7.2	6.7	6.9	5.8	6.6	4.6	6.7	5.6	3.9
26	6.4	4.6	3.8	5.5	5.7	6.0	5.6	8.4	5.3
27	9.8	5.9	8.6	7.9	5.3	4.5	9.4	8.8	4.0
28	4.7	9.1	4.7	9.5	9.2	4.6	4.9	4.6	8.8
29	7.7	8.9	2.6	4.6	4.9	5.6	6.8	4.8	4.9
30	9.1	8.6	7.8	7.7	9.5	5.1	8.8	9.4	7.3
\bar{x}	7.2	7.2	6.3	7.2	6.9	5.8	6.6	6.7	5.4

Lampiran 12. Data SPSS Uji Mutu Sensori Parameter *Aftertaste* Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Aftertaste

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.170	1.6182	30
	10	7.207	1.6995	30
	15	6.250	2.0874	30
	Total	6.876	1.8472	90
20	5	7.177	1.4019	30
	10	6.947	1.3387	30
	15	5.763	1.5366	30
	Total	6.629	1.5432	90
30	5	6.610	1.5043	30
	10	6.710	1.7255	30
	15	5.380	1.6822	30
	Total	6.233	1.7319	90
Total	5	6.986	1.5174	90
	10	6.954	1.5928	90
	15	5.798	1.7998	90
	Total	6.579	1.7261	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aftertaste

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	103.947 ^a	8	12.993	4.862	.000
Intercept	11687.396	1	11687.396	4373.118	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	18.893	2	9.446	3.535	.031
Konsentrasi_Pegagan	82.490	2	41.245	15.433	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	2.565	4	.641	.240	.916
Error	697.537	261	2.673		
Total	12488.880	270			
Corrected Total	801.484	269			

a. R Squared = .130 (Adjusted R Squared = .103)

Aftertaste

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	30	90	6.233	
	20	90	6.629	6.629
	10	90		6.876
	Sig.		.106	.312

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.673.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Aftertaste

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	5.798	
	10	90		6.954
	5	90		6.986
	Sig.		1.000	.899

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.673.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 13. Data Uji Hedonik Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	9.4	8.6	9.1	7.5	8.9	6.8	8.8	6.3	8.6
2	7.8	7.9	8.4	8.0	5.5	4.6	4.6	4.7	5.8
3	6.0	4.9	6.4	4.7	5.5	5.3	5.1	3.6	6.7
4	3.5	4.6	6.2	3.2	4.2	4.5	5.3	7.6	2.6
5	6.8	4.2	4.5	4.9	4.9	5.5	2.1	4.3	5.2
6	6.8	4.9	8.9	3.5	4.9	4.9	6.1	4.9	4.9
7	6.4	4.4	3.7	5.2	3.5	4.9	5.7	6.6	4.9
8	5.3	8.6	7.5	6.8	5.4	6.0	6.5	7.6	2.1
9	7.5	4.4	6.0	6.8	5.8	5.3	4.0	5.2	7.2
10	9.3	5.8	5.6	9.5	8.1	6.1	9.4	7.8	7.7
11	9.2	9.6	5.3	8.6	8.9	7.7	8.4	8.9	9.5
12	10.0	8.3	5.7	7.6	8.9	5.2	6.9	9.2	9.6
13	6.8	10.0	9.6	9.3	9.5	4.1	6.2	8.4	2.6
14	8.5	9.2	5.4	6.4	6.8	5.9	3.3	8.0	8.4
15	5.5	9.6	2.5	3.3	6.8	4.7	7.9	8.0	5.5
16	9.5	8.1	5.4	6.0	5.8	7.6	6.0	8.1	9.1
17	7.5	6.3	8.4	4.3	8.3	9.1	4.5	9.2	4.4
18	7.9	6.5	7.6	7.9	5.6	4.1	6.0	5.7	4.4
19	8.0	7.1	6.1	9.2	7.9	3.7	8.4	6.9	6.0
20	8.5	5.7	7.7	8.7	8.4	8.5	5.6	8.7	8.6
21	9.5	8.8	8.5	7.7	7.7	4.3	8.5	8.7	8.4
22	6.8	8.6	4.7	6.2	9.3	6.1	6.6	8.8	6.8
23	5.6	5.6	9.1	5.3	6.3	7.6	5.4	6.8	7.2
24	9.1	9.2	6.7	7.6	4.1	6.0	6.7	5.7	5.5
25	4.2	6.8	5.6	3.4	9.4	6.6	2.9	7.8	1.8
26	8.9	4.5	8.7	8.7	7.4	6.5	7.8	5.8	4.3
27	9.9	6.8	9.8	9.8	9.8	6.4	6.8	8.8	8.8
28	8.8	9.3	7.9	8.1	7.6	7.9	7.4	7.9	9.6
29	6.7	8.8	6.9	4.4	4.4	4.7	3.6	3.5	7.9
30	9.8	7.4	5.8	9.5	9.7	4.8	7.4	7.6	6.2
\bar{x}	7.6	7.2	6.8	6.7	7.0	5.8	6.1	7.0	6.3

Lampiran 14. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Tekstur Kerenyahan Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Tekstur

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.650	1.7467	30
	10	7.150	1.8842	30
	15	6.790	1.8320	30
	Total	7.197	1.8358	90
20	5	6.737	2.0886	30
	10	6.977	1.9161	30
	15	5.847	1.4012	30
	Total	6.520	1.8699	90
30	5	6.130	1.8385	30
	10	7.037	1.6959	30
	15	6.343	2.3138	30
	Total	6.503	1.9836	90
Total	5	6.839	1.9778	90
	10	7.054	1.8154	90
	15	6.327	1.9047	90
	Total	6.740	1.9179	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	74.107 ^a	8	9.263	2.641	.008
Intercept	12265.452	1	12265.452	3497.289	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	28.166	2	14.083	4.016	.019
Konsentrasi_Pegagan	25.155	2	12.577	3.586	.029
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	20.786	4	5.196	1.482	.208
Error	915.361	261	3.507		
Total	13254.920	270			
Corrected Total	989.468	269			

a. R Squared = .075 (Adjusted R Squared = .047)

Tekstur

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	30	90	6.503	
	20	90	6.520	
	10	90		7.197
	Sig.		.952	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.507.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Tekstur

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	6.327	
	5	90	6.839	6.839
	10	90		7.054
	Sig.		.068	.441

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.507.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 15. Data Uji Hedonik Parameter Warna Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	9.2	8.0	8.9	7.3	4.9	7.1	7.9	5.6	6.7
2	7.3	4.2	5.7	8.1	5.8	3.2	5.4	6.2	5.8
3	7.5	6.0	6.2	6.9	5.5	4.7	5.2	4.9	6.0
4	5.3	5.3	4.4	4.9	4.7	4.7	4.7	4.1	2.6
5	4.2	6.6	5.8	3.5	4.9	4.2	5.8	4.6	2.8
6	4.9	6.3	6.3	4.9	6.5	4.9	5.3	4.5	4.0
7	4.4	4.0	5.8	3.9	6.4	2.4	5.3	5.9	4.2
8	6.7	7.7	6.3	4.2	5.3	5.3	5.2	6.8	5.4
9	6.8	4.3	5.3	4.2	7.3	5.9	3.2	5.3	5.5
10	5.8	6.3	5.4	5.2	9.5	5.8	5.7	6.0	3.6
11	5.6	5.8	4.9	9.5	5.4	4.1	9.6	6.8	9.5
12	8.9	8.4	9.3	6.7	8.9	6.9	6.8	5.6	8.8
13	6.5	8.9	2.6	7.7	8.7	2.2	6.2	8.5	2.6
14	8.6	4.9	6.4	8.9	6.8	2.1	2.9	6.8	6.5
15	7.4	7.7	7.7	6.4	8.2	7.6	4.6	7.6	3.1
16	9.1	8.1	8.7	6.4	6.8	2.3	5.6	5.7	5.2
17	9.5	6.8	8.0	8.6	6.4	5.7	4.2	6.6	2.4
18	7.6	6.5	6.0	7.9	9.1	7.3	7.3	7.4	3.7
19	7.9	9.4	7.9	5.4	5.6	5.4	8.4	7.2	8.2
20	8.0	7.4	8.5	6.8	6.8	3.6	5.7	7.6	7.7
21	9.1	8.5	6.9	8.0	7.4	7.9	7.4	5.7	5.6
22	9.4	8.7	8.5	9.2	4.5	5.5	7.2	8.3	4.6
23	6.8	9.4	6.2	6.8	8.7	3.4	3.1	3.9	8.2
24	5.9	8.0	5.9	6.2	6.4	6.9	2.1	4.5	3.7
25	8.8	6.3	6.8	6.5	6.3	5.9	4.5	5.3	9.1
26	8.4	4.4	7.9	7.7	9.2	6.7	5.9	7.9	4.6
27	9.6	3.8	8.6	8.3	4.2	2.1	6.8	4.9	5.8
28	8.8	4.4	7.9	9.8	7.3	7.9	7.4	7.9	6.8
29	6.6	7.4	5.3	7.9	7.6	4.4	1.8	3.9	7.9
30	9.8	8.8	8.2	3.7	9.7	2.6	5.3	8.6	3.7
\bar{x}	7.5	6.8	6.8	6.7	6.8	5.0	5.5	6.2	5.5

Lampiran 16. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Warna Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Warna

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.480	1.6372	30
	10	6.743	1.7376	30
	15	6.743	1.5598	30
	Total	6.989	1.6649	90
20	5	6.717	1.8015	30
	10	6.827	1.6045	30
	15	4.957	1.8645	30
	Total	6.167	1.9420	90
30	5	5.550	1.8192	30
	10	6.153	1.4197	30
	15	5.477	2.1013	30
	Total	5.727	1.8075	90
Total	5	6.582	1.9095	90
	10	6.574	1.6032	90
	15	5.726	1.9833	90
	Total	6.294	1.8763	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	159.078 ^a	8	19.885	6.587	.000
Intercept	10696.149	1	10696.149	3543.153	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	73.886	2	36.943	12.237	.000
Konsentrasi_Pegagan	43.637	2	21.818	7.227	.001
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	41.556	4	10.389	3.441	.009
Error	787.913	261	3.019		
Total	11643.140	270			
Corrected Total	946.991	269			

a. R Squared = .168 (Adjusted R Squared = .142)

Warna

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	30	90	5.727	
	20	90	6.167	
	10	90		6.989
	Sig.		.091	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.019.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Warna

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	5.726	
	10	90		6.574
	5	90		6.582
	Sig.		1.000	.976

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.019.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Warna

		N	Subset for alpha = 0.05			
Interaksi			1	2	3	4
Duncan ^a	A2B3	30	4.957			
	A3B3	30	5.477	5.477		
	A3B1	30	5.550	5.550		
	A3B2	30		6.153	6.153	
	A2B1	30			6.717	6.717
	A1B3	30			6.743	6.743
	A1B2	30			6.743	6.743
	A2B2	30			6.827	6.827
	A1B1	30				7.480
	Sig.			.215	.157	.187

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

Lampiran 17. Data Uji Hedonik Parameter Aroma Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	9.5	9.7	9.5	9.1	4.0	8.8	9.5	9.6	9.5
2	7.4	7.9	5.7	7.8	4.8	5.3	7.6	5.5	4.3
3	6.0	6.1	4.7	5.1	5.3	4.9	4.7	6.7	4.5
4	5.8	4.4	4.2	3.4	4.7	6.6	3.5	4.8	2.1
5	9.6	9.5	7.9	6.7	7.4	3.4	4.6	3.7	4.9
6	4.2	7.5	6.4	4.9	4.9	4.2	2.1	7.7	3.5
7	6.4	5.6	6.4	5.4	6.8	4.9	5.8	4.6	6.2
8	6.6	5.5	7.9	6.5	6.3	5.4	4.1	4.9	2.7
9	6.8	9.3	9.5	6.1	6.3	5.4	5.8	8.7	6.7
10	10.0	8.5	7.5	7.3	6.6	4.7	9.1	5.4	3.9
11	6.8	8.6	7.6	9.2	8.6	7.3	6.6	4.5	6.5
12	8.4	8.5	7.6	8.7	8.5	6.6	1.9	6.2	9.5
13	8.8	6.8	5.8	8.4	8.6	7.8	9.6	8.0	8.0
14	8.6	7.7	7.4	7.9	6.8	5.5	7.8	8.5	2.2
15	6.8	7.8	4.4	4.4	7.9	7.4	6.7	6.6	5.7
16	8.7	6.9	4.9	3.7	5.8	6.4	7.4	6.7	2.7
17	6.5	7.9	8.0	7.7	8.9	8.0	3.2	3.6	9.4
18	9.4	9.4	9.1	8.5	9.1	9.5	9.2	7.7	8.7
19	8.2	8.1	5.9	4.3	6.0	4.1	5.7	8.9	5.9
20	4.1	8.3	6.6	7.4	6.0	7.7	6.3	8.1	3.7
21	8.1	7.6	8.4	7.1	8.2	8.0	7.5	6.3	7.9
22	9.1	9.2	8.9	9.3	6.0	8.5	8.1	8.9	7.6
23	8.8	5.6	8.7	8.3	8.7	2.1	2.3	8.6	3.3
24	6.6	4.3	5.9	6.2	6.5	6.7	6.4	4.3	7.1
25	6.4	5.8	8.1	6.4	6.3	6.8	6.1	3.9	4.1
26	9.1	8.5	5.5	7.8	9.4	2.9	8.2	6.0	5.8
27	8.4	4.4	8.9	8.1	6.7	7.9	6.8	4.0	4.2
28	9.7	7.4	8.4	8.4	7.1	1.9	7.4	5.6	8.2
29	8.8	9.2	8.0	5.7	7.6	8.0	7.5	8.0	7.9
30	9.8	8.8	4.3	6.9	9.7	3.4	7.4	8.4	3.9
\bar{x}	7.8	7.5	7.1	6.9	7.0	6.0	6.3	6.5	5.7

Lampiran 18. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Aroma Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Aroma

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.780	1.6132	30
	10	7.493	1.6105	30
	15	7.070	1.6297	30
	Total	7.448	1.6262	90
20	5	6.890	1.6744	30
	10	6.983	1.5202	30
	15	6.003	2.0453	30
	Total	6.626	1.7963	90
30	5	6.297	2.1722	30
	10	6.480	1.8436	30
	15	5.687	2.3002	30
	Total	6.154	2.1178	90
Total	5	6.989	1.9170	90
	10	6.986	1.6967	90
	15	6.253	2.0752	90
	Total	6.743	1.9270	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	112.680 ^a	8	14.085	4.148	.000
Intercept	12274.890	1	12274.890	3615.231	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	77.121	2	38.561	11.357	.000
Konsentrasi_Pegagan	32.316	2	16.158	4.759	.009
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	3.243	4	.811	.239	.916
Error	886.180	261	3.395		
Total	13273.750	270			
Corrected Total	998.860	269			

a. R Squared = .113 (Adjusted R Squared = .086)

Aroma

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	30	90	6.154	
	20	90	6.626	
	10	90		7.448
	Sig.		.088	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.395.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Aroma

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	6.253	
	10	90		6.986
	5	90		6.989
	Sig.		1.000	.990

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.395.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 19. Data Uji Hedonik Parameter Rasa Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	8.3	8.7	9.7	7.4	8.7	6.8	6.8	8.2	7.1
2	9.6	7.7	7.2	4.7	5.9	5.2	5.3	5.7	5.7
3	7.1	4.7	5.9	7.6	6.3	4.4	6.7	6.6	6.1
4	6.0	4.7	5.8	5.2	5.8	6.8	1.8	3.4	7.3
5	4.7	8.9	9.2	4.2	4.4	8.9	3.7	4.4	2.6
6	3.7	4.0	6.0	5.3	3.3	4.3	7.5	5.7	6.6
7	4.9	8.3	4.5	4.9	6.3	4.9	5.3	5.7	4.3
8	5.3	6.4	6.3	4.9	4.3	4.4	4.5	6.9	3.8
9	6.9	6.6	6.4	4.3	5.8	6.3	2.2	4.9	4.4
10	5.8	9.6	5.8	6.5	7.7	4.5	9.5	6.8	7.4
11	6.4	7.7	3.7	5.5	6.1	6.0	7.9	8.8	1.4
12	7.6	9.3	6.4	6.7	7.5	3.5	6.8	8.8	9.5
13	8.9	9.1	5.7	8.5	8.9	7.9	6.5	8.6	7.4
14	8.6	8.3	9.3	5.5	8.7	1.7	4.1	2.1	2.1
15	6.2	7.9	5.8	5.4	6.8	7.4	6.3	7.9	6.0
16	8.5	6.5	5.5	7.4	8.6	6.7	4.6	6.8	4.2
17	7.4	6.9	6.2	6.8	6.2	2.1	4.1	8.6	4.8
18	6.0	6.9	8.4	6.4	6.7	6.9	7.3	8.8	4.0
19	6.7	2.0	4.2	3.9	4.6	8.1	7.8	6.8	4.4
20	9.1	6.8	5.8	7.4	4.5	4.0	8.3	6.6	4.4
21	9.1	7.9	7.7	8.7	6.5	4.0	6.7	7.9	8.9
22	9.1	7.7	9.3	9.1	9.1	8.2	5.6	3.7	3.2
23	6.9	9.2	8.9	7.5	5.6	6.4	2.7	8.3	6.0
24	6.7	7.9	9.2	6.3	8.8	6.3	7.2	3.9	7.5
25	8.9	7.3	6.0	5.4	6.3	6.4	3.4	4.7	4.0
26	7.9	4.3	4.0	6.0	5.8	6.0	7.3	7.1	2.6
27	9.6	6.8	8.7	7.7	7.8	7.4	1.6	5.5	4.6
28	6.5	7.8	8.9	9.8	7.4	4.9	7.4	8.8	7.4
29	6.7	9.1	8.0	8.4	7.9	4.0	2.6	9.5	7.9
30	9.8	8.8	6.7	6.7	9.7	4.0	8.8	8.0	5.6
\bar{x}	7.3	7.3	6.8	6.5	6.7	5.6	5.7	6.7	5.4

Lampiran 20. Data SPSS Uji Hedonik Parameter Rasa Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Rasa

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.297	1.6132	30
	10	7.260	1.8020	30
	15	6.840	1.7539	30
	Total	7.132	1.7181	90
20	5	6.470	1.5472	30
	10	6.733	1.6363	30
	15	5.613	1.7913	30
	Total	6.272	1.7115	90
30	5	5.677	2.1912	30
	10	6.650	1.9308	30
	15	5.373	2.0470	30
	Total	5.900	2.1082	90
Total	5	6.481	1.9065	90
	10	6.881	1.7942	90
	15	5.942	1.9572	90
	Total	6.435	1.9193	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	123.027 ^a	8	15.378	4.625	.000
Intercept	11179.847	1	11179.847	3362.281	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	71.896	2	35.948	10.811	.000
Konsentrasi_Pegagan	39.957	2	19.979	6.008	.003
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	11.174	4	2.794	.840	.501
Error	867.845	261	3.325		
Total	12170.720	270			
Corrected Total	990.873	269			

a. R Squared = .124 (Adjusted R Squared = .097)

Rasa

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	30	90	5.900	
	20	90	6.272	
	10	90		7.132
Sig.			.172	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.325.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Rasa

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	5.942	
	5	90		6.481
	10	90		6.881
Sig.			1.000	.142

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3.325.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 21. Data Uji Hedonik Parameter *Aftertaste* Kecimpring

Panelis	A1B1	A1B2	A1B3	A2B1	A2B2	A2B3	A3B1	A3B2	A3B3
1	8.4	8.4	6.8	7.2	8.4	5.7	8.4	8.0	6.0
2	9.6	8.7	6.8	7.9	6.8	5.2	6.5	6.3	6.7
3	7.3	7.6	6.8	4.7	5.9	4.8	5.1	7.2	6.8
4	5.5	4.9	5.5	4.4	7.7	5.3	7.9	4.2	4.2
5	6.8	4.7	3.5	6.4	8.4	6.5	2.4	7.5	6.5
6	5.5	9.2	9.3	4.9	6.3	4.3	4.9	4.9	4.9
7	4.7	4.9	4.9	4.9	5.7	4.9	3.7	5.6	2.4
8	4.9	4.9	4.5	5.6	3.7	5.4	5.5	8.5	5.9
9	5.3	8.6	5.2	6.5	5.8	5.4	3.3	5.4	1.9
10	6.9	5.4	5.8	6.7	5.8	5.3	6.8	4.9	5.7
11	6.0	6.1	6.2	6.0	5.8	4.5	4.5	6.4	3.6
12	4.5	7.1	3.5	7.3	8.7	8.5	2.3	4.1	9.5
13	4.9	8.5	5.3	4.5	4.5	4.9	6.8	6.8	7.5
14	9.1	9.1	6.4	5.4	8.8	6.8	6.9	7.6	2.6
15	8.7	7.4	9.6	6.8	6.9	6.7	6.8	2.2	6.1
16	8.9	7.3	5.6	6.7	8.9	2.1	4.9	8.3	2.1
17	6.7	6.8	8.4	4.9	3.4	7.6	6.7	6.0	6.3
18	6.6	6.9	5.9	6.9	7.2	8.8	4.3	7.4	4.9
19	4.6	7.4	6.0	5.8	7.7	3.8	5.4	8.6	4.5
20	9.1	6.8	9.2	4.4	5.6	2.4	8.8	6.8	4.2
21	9.1	7.9	8.5	7.3	6.6	8.2	7.1	8.0	8.9
22	9.2	9.2	8.9	7.7	5.6	7.2	6.5	9.1	5.5
23	6.9	9.2	6.2	9.1	8.6	7.1	5.8	7.2	6.4
24	6.6	7.9	5.3	8.0	6.7	5.6	2.4	8.4	3.9
25	9.1	6.9	6.3	6.2	5.4	4.0	7.4	3.1	4.1
26	6.5	4.4	4.2	6.2	6.1	3.8	4.2	4.6	2.4
27	9.5	7.8	8.9	5.8	4.3	6.4	5.6	7.1	4.5
28	8.3	4.5	8.0	9.7	4.2	5.3	7.7	5.7	4.1
29	6.4	9.1	5.2	8.4	7.9	4.5	4.3	7.4	4.9
30	9.8	8.8	5.3	8.1	9.6	3.3	7.4	8.0	4.9
\bar{x}	7.2	7.2	6.4	6.5	6.6	5.5	5.7	6.5	5.1

Lampiran 22. Data SPSS Uji Hedonik Parameter *Aftertaste* Kecimpring

Descriptive Statistics

Dependent Variable: Aftertaste

Konsentrasi_Ikan_Lele	Konsentrasi_Pegagan	Mean	Std. Deviation	N
10	5	7.180	1.7438	30
	10	7.213	1.5857	30
	15	6.400	1.7299	30
	Total	6.931	1.7111	90
20	5	6.480	1.4153	30
	10	6.567	1.6579	30
	15	5.477	1.6706	30
	Total	6.174	1.6447	90
30	5	5.677	1.7938	30
	10	6.510	1.7311	30
	15	5.063	1.8689	30
	Total	5.750	1.8758	90
Total	5	6.446	1.7531	90
	10	6.763	1.6716	90
	15	5.647	1.8271	90
	Total	6.285	1.8076	270

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aftertaste

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	130.799 ^a	8	16.350	5.704	.000
Intercept	10665.959	1	10665.959	3721.075	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele	64.432	2	32.216	11.239	.000
Konsentrasi_Pegagan	59.585	2	29.792	10.394	.000
Konsentrasi_Ikan_Lele * Konsentrasi_Pegagan	6.783	4	1.696	.592	.669
Error	748.121	261	2.866		
Total	11544.880	270			
Corrected Total	878.921	269			

a. R Squared = .149 (Adjusted R Squared = .123)

Aftertaste

		N	Subset	
Konsentrasi_Ikan_Lele			1	2
Duncan ^{a,b}	30	90	5.750	
	20	90	6.174	
	10	90		6.931
	Sig.		.094	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.866.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Aftertaste

		N	Subset	
Konsentrasi_Pegagan			1	2
Duncan ^{a,b}	15	90	5.647	
	5	90		6.446
	10	90		6.763
	Sig.		1.000	.209

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.866.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

b. Alpha = .05.

Lampiran 23. Data Uji Mutu Sensori Kecimpring Kontrol

Panelis	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	<i>Aftertaste</i>
1	9.2	0.9	9.8	8.6	5.6
2	9.8	0.3	9.6	8.9	9.6
3	9.3	1.3	8.5	6.6	8.8
4	8.0	1.8	9.5	8.0	4.2
5	7.9	1.1	9.2	8.7	7.4
6	9.6	0.4	10.0	6.9	4.9
7	7.8	1.2	8.7	4.9	5.8
8	9.7	1.9	7.5	9.3	9.8
9	7.5	1.6	9.6	8.6	9.3
10	9.5	0.3	8.7	8.1	5.7
11	9.5	0.4	9.9	7.2	6.3
12	9.3	0.1	9.7	6.5	9.5
13	7.2	0.2	7.5	8.3	8.4
14	8.6	2.1	6.8	6.8	6.7
15	8.5	1.9	8.9	8.9	8.8
16	6.9	2.2	10.0	8.5	8.5
17	9.5	1.3	8.8	5.9	5.9
18	7.4	0.3	9.7	8.2	8.7
19	8.6	1.1	7.7	7.3	7.2
20	9.1	1.2	7.9	8.2	8.3
21	9.8	0.6	9.1	9.2	9.5
22	9.5	0.6	9.8	9.2	9.5
23	7.4	4.2	9.5	7.2	6.8
24	7.1	2.1	6.4	6.4	6.9
25	9.3	0.7	9.5	8.2	6.1
26	8.9	3.2	8.8	5.7	4.7
27	8.5	3.7	9.9	6.8	9.9
28	9.8	0.7	8.2	8.2	4.9
29	7.9	2.5	7.1	6.8	6.8
30	8.5	0.5	9.6	7.4	9.2
rata-rata	8.6	1.3	8.9	7.7	7.5

Lampiran 24. Data Uji Hedonik Kecimpring Kontrol

Panelis	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa	<i>Aftertaste</i>
1	9.2	6.5	9.5	8.4	7.6
2	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6
3	8.6	9.3	9.1	9.3	9.3
4	4.9	8.4	7.9	6.5	6.7
5	8.8	8.5	9.5	7.4	7.4
6	8.3	8.9	4.9	7.6	4.9
7	6.4	8.6	8.8	5.6	7.2
8	9.7	8.2	8.7	8.7	8.6
9	8.5	8.8	8.4	9.3	8.5
10	9.7	9.3	10.0	6.9	6.0
11	8.8	8.8	8.3	7.9	7.9
12	7.1	7.1	10.0	9.4	7.1
13	8.9	8.9	9.6	7.3	9.6
14	8.8	6.3	8.7	7.1	8.6
15	6.3	8.0	7.1	8.9	7.1
16	9.1	9.1	8.9	8.4	8.9
17	7.7	7.1	8.6	8.7	8.4
18	7.9	8.4	9.1	6.5	5.4
19	8.5	8.2	8.4	7.6	9.2
20	9.7	9.6	7.2	9.1	7.4
21	9.6	9.5	8.8	9.6	8.9
22	6.6	6.4	9.7	9.5	9.5
23	6.4	4.9	9.5	7.1	9.5
24	7.6	7.8	6.7	6.5	7.3
25	8.3	7.4	7.8	8.6	6.4
26	8.8	7.9	8.1	6.1	8.5
27	9.9	9.8	9.6	9.9	7.1
28	7.7	7.7	7.8	8.0	8.2
29	7.5	5.6	7.5	5.7	5.7
30	5.3	9.8	9.8	9.8	9.8
rata-rata	8.1	8.2	8.6	8.0	7.9

Lampiran 25. Data Hasil Uji Kadar Air Kecimpring

$$\text{Kadar Air (\%)} = \frac{(\text{Bobot Cawan+Sampel})-(\text{Bobot Cawan+Sampel Kering})}{\text{Bobot Sampel}} \times 100\%$$

	A (Kontrol)		B (A1B1)	
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
Bobot Cawan (g)	1.9686	1.9953	1.9808	1.9498
Bobot Cawan+Sampel (g)	3.9787	3.9965	3.9791	3.9683
Bobot Sampel (g)	2.0101	2.0012	1.9983	2.0185
Bobot Cawan+Sampel Kering (g)	3.7807	3.787	3.8047	3.782
Bobot Kering (g)	1.8121	1.7917	1.8239	1.8322
Kadar Air (%)	9.8503	10.4687	8.7274	9.2296
Rata-Rata	10.1595		8.9785	

Lampiran 26. Data Hasil Uji Kadar Abu Kecimpring

$$\text{Kadar Abu (\%)} = \frac{(\text{Bobot Cawan+Abu})-(\text{Bobot Cawan})}{\text{Bobot Sampel}} \times 100\%$$

	A (Kontrol)		B (A1B1)	
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
Bobot Cawan (g)	38.6317	39.922	30.3875	35.5774
Bobot Cawan+Sampel (g)	40.645	41.963	32.4101	37.5855
Bobot Sampel (g)	2.0133	2.041	2.0226	2.0081
Bobot Cawan+Abu (g)	38.7309	40.021	30.4848	35.674
Bobot Abu (g)	0.0992	0.099	0.0973	0.0966
Kadar Abu (%)	4.9272	4.8506	4.8106	4.8105
Rata-Rata	4.8889		4.8106	

Lampiran 27. Data Hasil Uji Kadar Protein Kecimpring

$$\text{Kadar Protein (\%)} = \% \text{ Nitrogen} \times \text{Faktor konversi (Campuran} = 6.25)$$

$$\% \text{ Nitrogen} = \frac{(\text{ml HCl sampel}-\text{ml HCl blanko}) \times \text{Normalitas HCl} \times 14.007}{\text{mg bobot Sampel}} \times 100\%$$

	A (Kontrol)		B (A1B1)	
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
Bobot Sampel (g)	0.2754	0.2754	0.2351	0.2465
ml HCl 0,1 N Blanko	0.2000	0.2000	0.2000	0.2000
ml HCl 0,1 N Sampel	0.8000	0.7000	1.6000	1.7000
Nitrogen (%)	0.3052	0.2543	0.8341	0.8524
Kadar Protein (%)	1.9073	1.5894	5.2132	5.3272
Rata-Rata	1.7483		5.2702	

Lampiran 28. Data Hasil Uji Kadar Serat Kasar Kecimpring

$$\text{Kadar Serat Kasar (\%)} = \frac{\text{Serat yang tertinggal}}{\text{bobot Sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Serat yang tertinggal} = (\text{bobot serat} + \text{kertas saring}) - \text{bobot kertas saring}$$

	A (Kontrol)		B (A1B1)	
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
Bobot Sampel (g)	2.0607	2.0485	2.0432	2.0681
Bobot Kertas Saring (g)	0.8955	0.8923	0.8593	0.8726
Bobot Serat + Kertas Saring (g)	0.9943	0.9983	0.9764	0.9923
Serat yang Tertinggal (g)	0.0988	0.1060	0.1171	0.1197
Kadar Serat Kasar (%)	4.7945	5.1745	5.7312	5.7879
Rata-Rata	4.9845		5.7596	

Lampiran 29. Data Hasil Uji Kadar Lemak Kecimpring

$$\text{Kadar lemak (\%)} = \frac{(\text{Bobot labu+lemak}) - \text{Bobot labu}}{\text{bobot Sampel}} \times 100\%$$

	A (Kontrol)		B (A1B1)	
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
Bobot Sampel (g)	3.0709	3.0846	3.0004	3.0261
Bobot labu (g)	104.058	91.7723	104.062	104.1
Bobot labu + lemak (g)	104.106	91.8329	104.125	104.186
Kadar Lemak (%)	1.5631	1.9646	2.0997	2.8419
Rata-Rata	1.7638		2.4708	

Lampiran 30. Data Hasil Perhitungan Kadar Karbohidrat Kecimpring

$$\text{Kadar karbohidrat (\%)} = 100\% - [\text{Kadar (Air)} + (\text{Abu}) + (\text{Protein}) + (\text{Lemak})]$$

	A (Kontrol)		B (A1B1)	
	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 1	Ulangan 2
Kadar Air (%)	9.8503	10.4687	8.7274	9.2296
Kadar Abu (%)	4.9272	4.8506	4.8106	4.8105
Kadar Protein (%)	1.9073	1.5894	5.2132	5.3272
Kadar Lemak (%)	1.5631	1.9646	2.0997	2.8419
Kadar Karbohidrat (%)	81.7522	81.1267	79.1491	77.7907
Rata-Rata	81.4395		78.4699	

Lampiran 31. Data Hasil Perhitungan Nilai Energi Kecimpring

Data Hasil Perhitungan Nilai Energi Kecimpring

Rata-rata hasil uji kimia

	A (Kontrol)	B (A1B1)
Karbohidrat (%)	81.4395	78.4699
Protein (%)	1.7483	5.2702
Lemak (%)	1.7638	2.4708

Jumlah Kalori kecimpring sebelum penggorengan dalam 100 g Bahan

- **Sampel A (Kontrol)**

Karbohidrat	= 81.4395 x 4 kkal	= 325.758 kkal
Protein	= 1.7483 x 4 kkal	= 6.9932 kkal
Lemak	= 1.7638 x 9 kkal	= 15.8742 kkal
Nilai Energi	= 348.625 kkal per 100 gram kecimpring	

- **Sampel B (A1B1)**

Karbohidrat	= 78.4699 x 4 kkal	= 313.8796 kkal
Protein	= 5.2702 x 4 kkal	= 21.0808 kkal
Lemak	= 2.4708 x 9 kkal	= 22.2372 kkal
Nilai Energi	= 357.197 kkal per 100 gram kecimpring	

Jumlah Kalori kecimpring perkeping (3 gram) sebelum penggorengan

- **Sampel A (Kontrol)**

Karbohidrat	= (325.758/100) x 3	= 9.7727 kkal
Protein	= (6.9932/100) x 3	= 0.2098 kkal
Lemak	= (15.8742 /100) x 3	= 0.4762 kkal
Nilai Energi	= 10.4587 kkal per keping kecimpring	

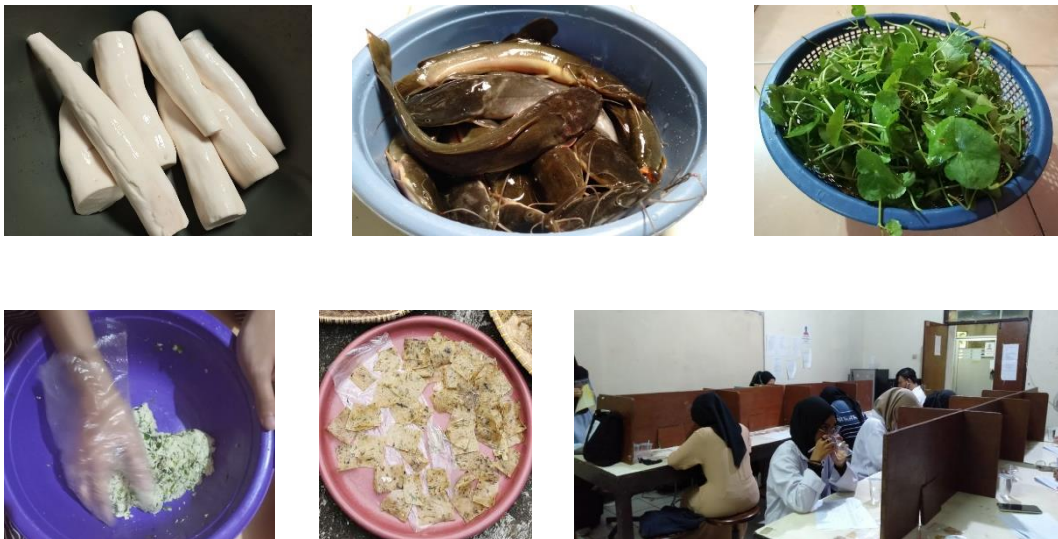
- **Sampel B (A1B1)**

Karbohidrat	= (313.8796 /100) x 3	= 9.4164 kkal
Protein	= (21.0808 /100) x 3	= 0.6324 kkal
Lemak	= (22.2372 /100) x 3	= 0.6671 kkal
Nilai Energi	= 10.7159 kkal per keping kecimpring	

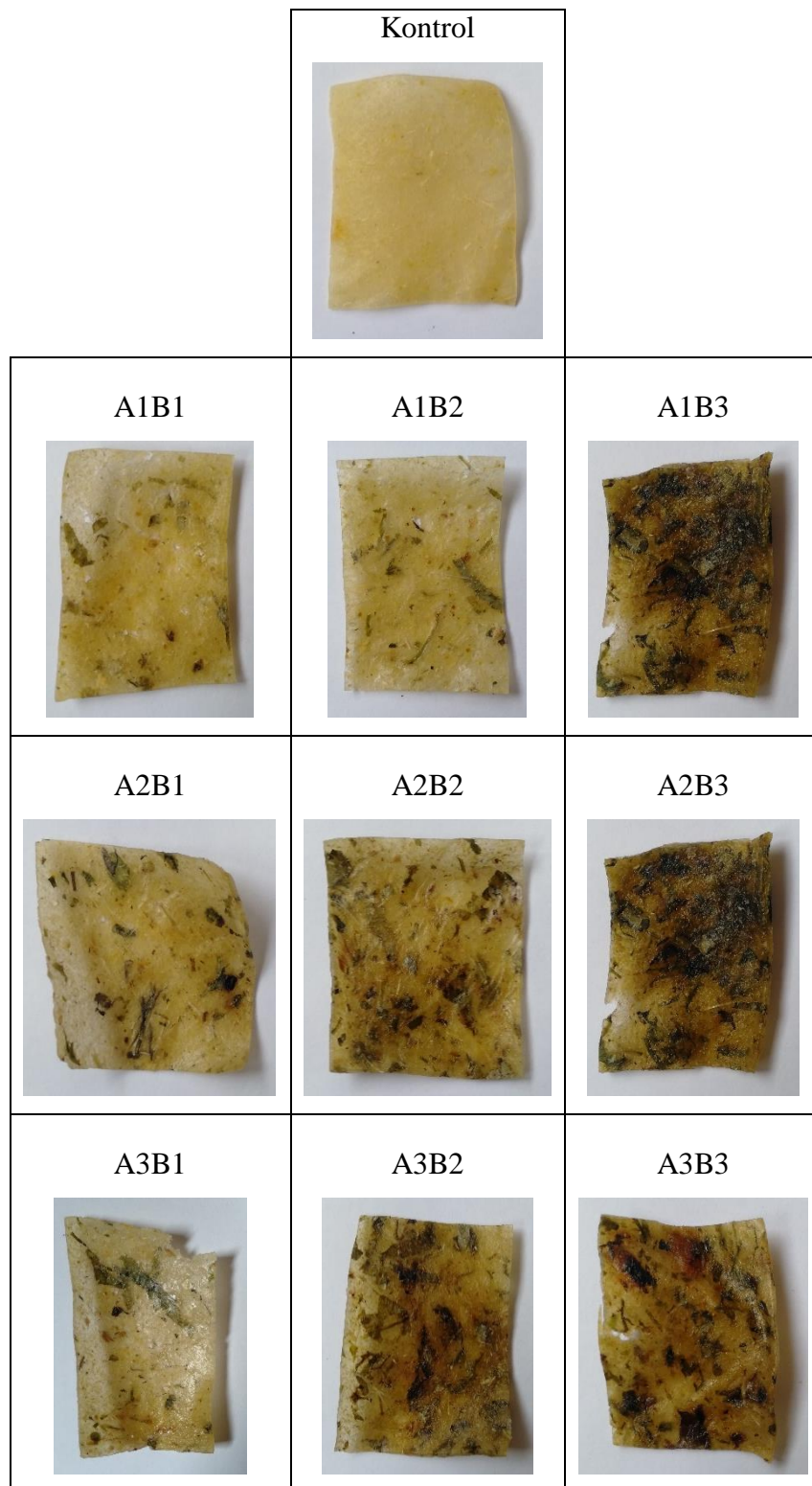
Lampiran 32. Data SPSS Uji-t Kecimpring Lele Terpilih dan Kecimpring Kontrol

	Paired Samples Test							
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
				Lower	Upper			
Pair 1 Air_A - Air_B	1.181000	.082166	.058100	.442770	1.919230	20.327	1	.031
Pair 2 Abu_A - Abu_B	.078350	.054094	.038250	-.407662	.564362	2.048	1	.289
Pair 3 Protein_A - Protein_B	-3.521850	.305399	.215950	-6.265755	-.777945	-16.309	1	.039
Pair 4 Lemak_A - Lemak_B	-.705300	.210576	.148900	-2.597254	1.186654	-4.737	1	.132
Pair 5 Karbohidrat_A - Karbohidrat_B	2.967800	.487904	.345000	-1.415841	7.351441	8.602	1	.074
Pair 6 Serat_A - Serat_B	-.775050	.228608	.161650	-2.829008	1.278908	-4.795	1	.131
Pair 7 Energi_A - Energi_B	-8.563900	1.165171	.823900	-19.032542	1.904742	-10.394	1	.061

Lampiran 33. Dokumentasi Penelitian



Lampiran 34. Kecimpring Ikan Lele dan Irisan Pegagan Sebelum digoreng



Lampiran 35. Kecimpring Ikan Lele dan Irisan Pegagan Setelah digoreng

