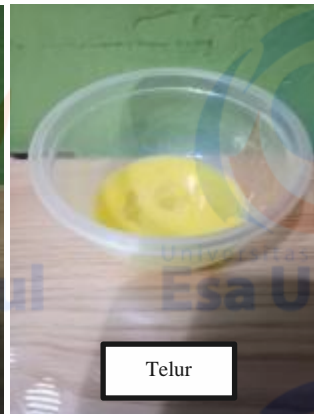


Lampiran 1
Pembuatan Mie Kering Ikan Gabus



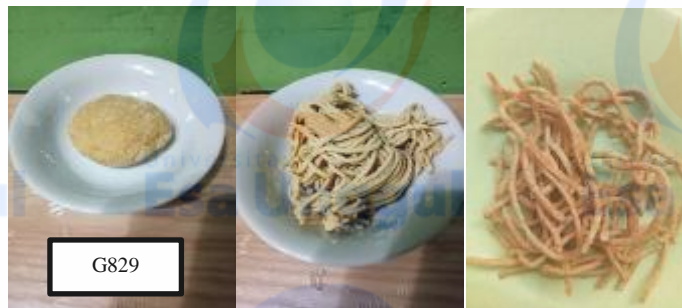
(Lanjutan)



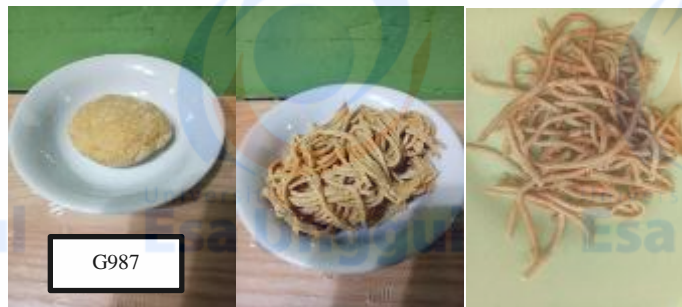
G234



G504



G829



G987

Lampiran 2
VAS Uji Daya Terima

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang betanda tangan di bawah ini :

Nama :

NIM :

Jenis Kelamin : Pria / Wanita

Usia :

No. Telp/HP :

Bahwa dengan ini menyatakan bersedia dan tidak keberatan menjadi responden dalam penelitian yang dilakukan oleh **Putri Ayu Pratiwi** mahasiswa Fakultas Kesehatan Prodi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul, dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Channa Satriata*) Terhadap Daya Terima Dan Kadar Albumin Mie Kering”.

Demikian surat ini saya buat dengan sukarela dan tanpa paksaan dari pihak manapun sehingga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 2018

(.....)

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Hedonik

Nama :

Jenis Kelamin : Pria / Wanita

Usia :

Bahan : Mie Kering Ikan Gabus

Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 234

Penilaian Uji Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 234

Penilaian Uji Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 234

Penilaian Uji Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 234

Penilaian Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Mutu Hedonik

Nama :
Jenis Kelamin : Pria / Wanita
Usia :
Bahan : Mie Kering Ikan Gabus
Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 234

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Kuning

Kuning Kecoklatan

Kode : 234

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Hambar

Gurih

Kode : 234

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Tidak Amis

Amis

Kode : 234

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Kenyal

Keras

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Hedonik

Nama :

Jenis Kelamin : Pria / Wanita

Usia :

Bahan : Mie Kering Ikan Gabus

Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 504

Penilaian Uji Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 504

Penilaian Uji Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 504

Penilaian Uji Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 504

Penilaian Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Mutu Hedonik

Nama :

Jenis Kelamin : Pria / Wanita

Usia :

Bahan : Mie Kering Ikan Gabus

Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 504

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Kuning

Kuning Kecoklatan

Kode : 504

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Hambar

Gurih

Kode : 504

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Tidak Amis

Amis

Kode : 504

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Kenyal

Keras

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Hedonik

Nama :

Jenis Kelamin : Pria / Wanita

Usia :

Bahan : Mie Kering Ikan Gabus

Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 829

Penilaian Uji Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 829

Penilaian Uji Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 829

Penilaian Uji Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 829

Penilaian Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Mutu Hedonik

Nama :
Jenis Kelamin : Pria / Wanita
Usia :
Bahan : Mie Kering Ikan Gabus
Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 829

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Kuning

Kuning Kecoklatan

Kode : 829

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Hambar

Gurih

Kode : 829

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Tidak Amis

Amis

Kode : 829

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Kenyal

Keras

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Hedonik

Nama :

Jenis Kelamin : Pria / Wanita

Usia :

Bahan : Mie Kering Ikan Gabus

Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 987

Penilaian Uji Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 987

Penilaian Uji Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 987

Penilaian Uji Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Kode : 987

Penilaian Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

(Lanjutan)

Visual Analogue Scale Uji Mutu Hedonik

Nama :
Jenis Kelamin : Pria / Wanita
Usia :
Bahan : Mie Kering Ikan Gabus
Tanggal :

*coret yang tidak perlu

Prosedur :

1. Lengkapi identitas diri saudara.
2. Bacalah kode sampel mie kering ikan gabus.
3. Sebelum mencoba formula, diharapkan saudara berkumur terlebih dahulu.
4. Pengisian Skor VAS dengan memberi tanda titik pada rentang garis horizontal, dimulai dari garis akhir yang paling kiri hingga garis akhir paling kanan.
5. Dilarang membandingkan suatu sampel dengan sampel lainnya.

(Lanjutan)

Kode : 987

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Warna Produk Mie Kering

Kuning

Kuning Kecoklatan

Kode : 987

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Rasa Produk Mie Kering Matang

Hambar

Gurih

Kode : 987

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Aroma Produk Mie Kering Matang

Tidak Amis

Amis

Kode : 987

Penilaian Uji Mutu Hedonik terhadap Tekstur Produk Mie Kering Matang

Kenyal

Keras

Lampiran 3
Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 4 Hasil Uji Kandungan Gizi



"Food Safety is honesty with integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

Certificate number Nomor sertifikat	: 2018-001675.01	Customer name Pelanggan	: Putri Ayu Pratiwi
Receive date Tanggal penerimaan	: July, 26 th 2018	Customer address Alamat pelanggan	: Pondok Mahatta Blok C15 No. 1A, Pondok Kacang Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan
Testing date Tanggal pengujian	: August, 2 nd – 8 th 2018	Report date Tanggal terbit laporan	: August, 9 th 2018
Sample type Jenis sampel	: Noodle	Packaging Kemasan	: Mica

RESULTS

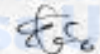
Hasil

Sampel 1.

Sample identity Identitas sampel	: Mie Kering Ikan Gabus G234	Sample code Kode sampel	: 183949
-------------------------------------	------------------------------	----------------------------	----------

No.	Parameter Parameter	Result Hasil		Unit Satuan	Method Metode
		I	II		
1	Moisture	9.07	9.06	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	3.11	3.15	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	3.27	3.29	g/100g	KP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	14.45	14.45	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
5	Carbohydrate	70.10	70.05	g/100g	KP/K-3 (By difference)
6	Protein Dispersibility Index (PDI)	7.98	7.98	g/100g	AACS Ba 10-65 (Kjeltech)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory


Elke Stephanie, S.Si
Head of Laboratory Division

Page 1 of 1

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Arini, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8348-880
www.mbriso-food.com

Insano Manusia만이 아니라 kesehatan analyzed. This report shall only be used for the purpose, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya berkegunaan untuk keperluan yang disebutkan. Hasil ini tidak dapat digunakan untuk keperluan lain tanpa persetujuan tertulis secara tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

1/1/01/1

(Lanjutan)



"Food Safety is Honestly with Integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

Certificate number Nomor sertifikat	: 2018-001675.02	Customer name Pelanggan	: Putri Aya Pratiwi
Receive date Tanggal penerimaan	: July, 20 th 2018	Customer address Alamat pelanggan	: Pondok Mahatta Blok C15 No. 18, Pondok Kacang Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan
Testing date Tanggal pengujian	: August, 2 nd - 8 th 2018	Report date Tanggal terbit laporan	: August, 9 th 2018
Sample type Jenis sampel	: Noodle	Packaging Kemasan	: Mica

RESULTS

Hasil

Sampel I.

Sample identity
Identitas sampel : Mie Kering Ikan Gabus G504

Sample code
Kode sampel : 183950

No.	Parameter	Result Hasil		Unit Satuan	Method Metode
		I	II		
1	Moisture	11.41	11.23	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	4.14	4.09	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	3.32	3.34	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	26.66	29.03	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeldahl)
5	Carbohydrate	52.48	52.31	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
6	Protein Dispersibility Index (PDI)	8.79	8.53	g/100g	AOCS Ba 10-65 (Kjeldahl)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

Elke Stephanie, S.Si
Head of Laboratory Division

Jl. Villa Indah Pajajaran Blok B-17
Pulo Arma, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 251 8325-753, 8346-888
www.mbrfo-food.com

Page 1 of 1

Report of analysis valid only for samples analyzed. This report shall not be reproduced, without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji hanya berlaku untuk sampel yang dianalisis. Laporan Hasil Uji tidak boleh dipublikasikan atau direproduksi tanpa persetujuan tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

F/T.07/1



(Lanjutan)



"Food Safety is Honesty with Integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

Certificate number Nomor sertifikat	: 2018-001675.08	Customer name Pelanggan	: Putri Ayu Pratiwi
Receive date Tanggal penerimaan	: July, 26 th 2018	Customer address Alamat pelanggan	: Pondok Mahatta Blok C15 No. 18, Pondok Kacang Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan
Testing date Tanggal pengujian	: August, 2 nd - 8 th 2018	Report date Tanggal terbit laporan	: August, 9 th 2018
Sample type Jenis sampel	: Noodle	Packaging Kemasan	: Mica

RESULTS

Hasil

Sampel 1.

Sample identity
Identitas sampel : Mie Kering Ikan Gabus GB29

Sample code
Kode sampel : 181951

No.	Parameter Parameter	Result Hasil		Unit Satuan	Method Metode
		I	II		
1	Moisture	9.87	9.94	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	4.56	4.58	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	3.32	3.25	g/100g	KP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	35.03	35.69	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltech)
5	Carbohydrate	47.22	46.54	g/100g	KP/K-3 (By difference)
6	Protein Dispersibility Index (PDI)	9.08	8.79	g/100g	AGCS Bx 10-65 (Kjeltech)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

[Signature]
Eka Stephanie, S.Si
Head of Laboratory Division

Page 1 of 1

#181951

Jl. Wida Indah Pajajaran Blok B-17
Palo Amlin, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 201 8325-753, 8346-888
www.mbrio-food.com

Report of laboratory results only is certified analysis. This report shall not be reproduced without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan hasil Uji hanya berfungsi dengan menyertai data asli. Laporan ini tidak boleh direproduksi tanpa persetujuan tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

(Lanjutan)



"Food Safety is Honestly with Integrity"

REPORT OF ANALYSIS

Laporan Hasil Uji

Certificate number Nomor sertifikat	: 2018-001675.04	Customer name Pelanggan	: Putri Ayu Pratiwi
Receive date Tanggal penerimaan	: July, 26 th 2018	Customer address Alamat pelanggan	: Pondok Mahatta Blok C15 No. 18, Pondok Kacang Timur, Pondok Aren, Tangerang Selatan
Testing date Tanggal pengujian	: August, 2 nd - 8 th 2018	Report date Tanggal terbit laporan	: August, 9 th 2018
Sample type Jenis sampel	: Noodle	Packaging Kemasan	: Mica

RESULTS

Hasil

Sampel 1.

Sample identity Identitas sampel	: Mie Kering Ikan Gabus G987	Sample code Kode sampel	: 183952
-------------------------------------	------------------------------	----------------------------	----------

No.	Parameter Parameter	Result Hasil		Unit Satuan	Method Metode
		I	II		
1	Moisture	15.98	15.84	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 5.1 (Gravimetric)
2	Total Ash	4.62	4.60	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 6.1 (Gravimetric)
3	Total Fat	3.33	3.34	g/100g	IKP/K-1 (Soxhlet-Hydrolysis)
4	Protein	37.96	38.04	g/100g	SNI 01-2891-1992 Point 7.1 (Kjeltch)
5	Carbohydrate	38.12	38.19	g/100g	IKP/K-3 (By difference)
6	Protein Dispersibility Index (PDI)	8.45	8.48	g/100g	AOCs Ba 10-65 (Kjeltch)

Serving you sincerely,
MBRIO Food Laboratory

E. S.
Elke Stephanie, S.Si
Head of Laboratory Division

Page 1 of 1

Jl. Widyadarmas Pajajaran Blok B-17
Pulo Ambar, Bogor 16143, Indonesia
Phone/Fax: +62 201 8325-753, 8346-888
www.mbrío-food.com

Report of Analysis made only in samples analyzed. This report shall not be reproduced without the written approval from MBRIO Food Laboratory.
Laporan Hasil Uji ini hanya dibuat untuk sampel yang dianalisis. Laporan ini tidak boleh disebarluaskan tanpa persetujuan tertulis dari MBRIO Food Laboratory.

R/T.07/1

Lampiran 5
Uji Normalitas Data Uji Hedonik

Tests of Normality

	kode	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	234	.159	25	.102	.928	25	.077
	504	.139	25	.200*	.963	25	.488
	829	.126	25	.200*	.963	25	.472
	987	.125	25	.200*	.967	25	.580
Rasa	234	.123	25	.200*	.981	25	.908
	504	.113	25	.200*	.976	25	.788
	829	.142	25	.200*	.953	25	.288
	987	.150	25	.153	.943	25	.173
Aroma	234	.183	25	.030	.905	25	.023
	504	.160	25	.099	.932	25	.098
	829	.173	25	.052	.940	25	.150
	987	.157	25	.116	.902	25	.021
Tekstur	234	.140	25	.200*	.943	25	.175
	504	.152	25	.138	.938	25	.132
	829	.210	25	.006	.911	25	.032
	987	.093	25	.200*	.981	25	.905

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 6
Uji Normalitas Data Uji Mutu Hedonik

Tests of Normality							
	Kode	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	234	.171	25	.058	.940	25	.147
	504	.141	25	.200 [*]	.902	25	.020
	829	.208	25	.007	.939	25	.140
	987	.163	25	.086	.948	25	.231
Rasa	234	.135	25	.200 [*]	.952	25	.285
	504	.122	25	.200 [*]	.948	25	.227
	829	.185	25	.028	.921	25	.053
	987	.158	25	.106	.876	25	.006
Aroma	234	.137	25	.200 [*]	.962	25	.456
	504	.149	25	.157	.915	25	.039
	829	.200	25	.011	.933	25	.102
	987	.172	25	.056	.955	25	.322
Tekstur	234	.162	25	.089	.880	25	.007
	504	.105	25	.200 [*]	.982	25	.923
	829	.087	25	.200 [*]	.970	25	.652
	987	.119	25	.200 [*]	.961	25	.426

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 7
Data Deskriptif Uji Hedonik

		Descriptives							
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Warna	234	25	58.7600	19.81851	3.96370	50.5793	66.9407	19.00	96.00
	504	25	53.3200	17.06048	3.41210	46.2778	60.3622	20.00	82.00
	829	25	52.6800	20.53801	4.10760	44.2023	61.1577	14.00	88.00
	987	25	46.8000	23.86769	4.77354	36.9479	56.6521	16.00	95.00
	Total	100	52.8900	20.59758	2.05976	48.8030	56.9770	14.00	96.00
Rasa	234	25	46.4000	18.46619	3.69324	38.7775	54.0225	10.00	81.00
	504	25	44.4800	16.55073	3.31015	37.6482	51.3118	15.00	78.00
	829	25	43.3200	16.98951	3.39790	36.3071	50.3329	7.00	70.00
	987	25	47.4800	19.13357	3.82671	39.5821	55.3779	19.00	95.00
	Total	100	45.4200	17.61954	1.76195	41.9239	48.9161	7.00	95.00
Aroma	234	25	55.9200	22.61806	4.52361	46.5837	65.2563	15.00	88.00
	504	25	48.2800	20.23924	4.04785	39.9257	56.6343	15.00	80.00
	829	25	39.5200	21.64317	4.32863	30.5861	48.4539	5.00	83.00
	987	25	35.5600	22.75244	4.55049	26.1683	44.9517	6.00	84.00
	Total	100	44.8200	22.91856	2.29186	40.2725	49.3675	5.00	88.00
Tekstur	234	25	65.8800	18.71791	3.74358	58.1536	73.6064	24.00	94.00
	504	25	64.3600	18.12429	3.62486	56.8787	71.8413	33.00	93.00
	829	25	60.6800	18.87397	3.77479	52.8892	68.4708	6.00	95.00
	987	25	63.4000	16.03901	3.20780	56.7794	70.0206	30.00	93.00
	Total	100	63.5800	17.80204	1.78020	60.0477	67.1123	6.00	95.00

Lampiran 8
Anova One Way dan Bonferroni Aroma pada Uji Hedonik

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1794.350	3	598.117	1.428	.239
Warna Within Groups	40207.440	96	418.828		
Total	42001.790	99			
Between Groups	262.440	3	87.480	.276	.843
Rasa Within Groups	30471.920	96	317.416		
Total	30734.360	99			
Between Groups	6225.480	3	2075.160	4.352	.006
Aroma Within Groups	45775.280	96	476.826		
Total	52000.760	99			
Between Groups	358.520	3	119.507	.370	.775
Tekstur Within Groups	31015.840	96	323.082		
Total	31374.360	99			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Aroma

Bonferroni

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
	F1	7.64000	6.17625	1.000	-8.9990	24.2790
F0	F2	16.40000	6.17625	.056	-.2390	33.0390
	F3	20.36000	6.17625	.008	3.7210	36.9990
F0	F2	-7.64000	6.17625	1.000	-24.2790	8.9990
F1	F2	8.76000	6.17625	.956	-7.8790	25.3990
	F3	12.72000	6.17625	.253	-3.9190	29.3590
F0	F3	-16.40000	6.17625	.056	-33.0390	.2390
F2	F1	-8.76000	6.17625	.956	-25.3990	7.8790
	F3	3.96000	6.17625	1.000	-12.6790	20.5990
F0	F3	-20.36000	6.17625	.008	-36.9990	-3.7210
F3	F1	-12.72000	6.17625	.253	-29.3590	3.9190
	F2	-3.96000	6.17625	1.000	-20.5990	12.6790

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 9
Data Deskriptif Uji Mutu Hedonik

		Descriptives							
		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Warna	234	25	49.8400	23.64085	4.72817	40.0815	59.5985	14.00	96.00
	504	25	58.9600	15.49053	3.09811	52.5658	65.3542	18.00	78.00
	829	25	58.7600	18.87741	3.77548	50.9678	66.5522	22.00	95.00
	987	25	65.2400	13.22019	2.64404	59.7830	70.6970	36.00	86.00
	Total	100	58.2000	18.78319	1.87832	54.4730	61.9270	14.00	96.00
Rasa	234	25	38.4800	18.63715	3.72743	30.7870	46.1730	9.00	72.00
	504	25	39.2000	16.72573	3.34515	32.2960	46.1040	14.00	70.00
	829	25	38.5200	17.14915	3.42983	31.4412	45.5988	13.00	67.00
	987	25	41.4000	23.16966	4.63393	31.8360	50.9640	13.00	86.00
	Total	100	39.4000	18.83849	1.88385	35.6620	43.1380	9.00	86.00
Aroma	234	25	54.1200	19.70897	3.94179	45.9845	62.2555	20.00	93.00
	504	25	42.0400	18.34957	3.66991	34.4657	49.6143	17.00	74.00
	829	25	32.6400	10.84312	2.16862	28.1642	37.1158	17.00	59.00
	987	25	24.0000	11.07550	2.21510	19.4283	28.5717	5.00	52.00
	Total	100	38.2000	18.98644	1.89864	34.4327	41.9673	5.00	93.00
Tekstur	234	25	64.6800	18.40679	3.68136	57.0820	72.2780	7.00	92.00
	504	25	66.8000	15.27798	3.05560	60.4936	73.1064	28.00	95.00
	829	25	67.1200	15.53308	3.10662	60.7083	73.5317	36.00	94.00
	987	25	70.9600	14.13766	2.82753	65.1243	76.7957	40.00	93.00
	Total	100	67.3900	15.83813	1.58381	64.2474	70.5326	7.00	95.00

Lampiran 10
Anova One Way dan Bonferroni Warna dan Aroma pada Uji Mutu Hedonik

ANOVA

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3008.560	3	1002.853	3.016	.034
Warna Within Groups	31919.440	96	332.494		
Total	34928.000	99			
Between Groups	141.520	3	47.173	.129	.942
Rasa Within Groups	34992.480	96	364.505		
Total	35134.000	99			
Between Groups	12518.640	3	4172.880	17.290	.000
Aroma Within Groups	23169.360	96	241.348		
Total	35688.000	99			
Between Groups	512.750	3	170.917	.675	.570
Tekstur Within Groups	24321.040	96	253.344		
Total	24833.790	99			

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Warna

Bonferroni

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F0	F1	-9.12000	5.15747	.481	-23.0144	4.7744
	F2	-8.92000	5.15747	.522	-22.8144	4.9744
	F3	-15.40000*	5.15747	.022	-29.2944	-1.5056
F1	F0	9.12000	5.15747	.481	-4.7744	23.0144
	F2	.20000	5.15747	1.000	-13.6944	14.0944
	F3	-6.28000	5.15747	1.000	-20.1744	7.6144
F2	F0	8.92000	5.15747	.522	-4.9744	22.8144
	F1	-.20000	5.15747	1.000	-14.0944	13.6944
	F3	-6.48000	5.15747	1.000	-20.3744	7.4144
F3	F0	15.40000*	5.15747	.022	1.5056	29.2944
	F1	6.28000	5.15747	1.000	-7.6144	20.1744
	F2	6.48000	5.15747	1.000	-7.4144	20.3744

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

(Lanjutan)

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Aroma

Bonferroni

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
F0	F1	12.08000*	4.39406	.043	.2423	23.9177
	F2	21.48000*	4.39406	.000	9.6423	33.3177
	F3	30.12000*	4.39406	.000	18.2823	41.9577
F1	F0	-12.08000*	4.39406	.043	-23.9177	-.2423
	F2	9.40000	4.39406	.210	-2.4377	21.2377
	F3	18.04000*	4.39406	.001	6.2023	29.8777
F2	F0	-21.48000*	4.39406	.000	-33.3177	-9.6423
	F1	-9.40000	4.39406	.210	-21.2377	2.4377
	F3	8.64000	4.39406	.313	-3.1977	20.4777
F3	F0	-30.12000*	4.39406	.000	-41.9577	-18.2823
	F1	-18.04000*	4.39406	.001	-29.8777	-6.2023
	F2	-8.64000	4.39406	.313	-20.4777	3.1977

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.