

## LAMPIRAN 1

" Kegiatan wawancara dengan pembuat tahu "

Tanggal ( Waktu pelaksanaan ) : - Senin , 6 Januari 2014  
= 08.00 WIB

Tempat ( Lokasi pelaksanaan ) : - Pasar Kopro , Jakarta Barat

Objek ( Orang yg diwawancara ) : - pembuat & penjual tahu kedelai putih  
( Pak Junardi )

L : " Pagi pak , maaf mengganggu , bisa minta waktu dan bantuannya ? "

P : " Iya bisa , ada apa ? "

L : " Apa ini bapak sendiri yang membuat ? "

P : " Iya , saya yang buat . "

L : " Kalau begitu , boleh saya bertanya tentang proses pembuatan tahu ini ? "

P : " Boleh , memang buat apa de ? "

L : " Buat bahan skripsi saya pak , mohon bantuannya ya ? "

P : " Iya . "

L : " Proses pembuatan tahu kedelai ini bagaimana ? "

P : " Pertama itu , pilih kedelai impor sebagai bahan utama . "

L : " Kenapa menggunakan kedelai impor pak ? "

P : " Iya biar tahunya bagus , bisa ngembang juga pas digoreng , saya pernah coba kedelai biasa , tapi pelanggan saya bilang tahunya gak mau ngembang dan rasanya kurang enak . "

L : " Cara memilih kedelai yang baik , gimana ya pak ? "

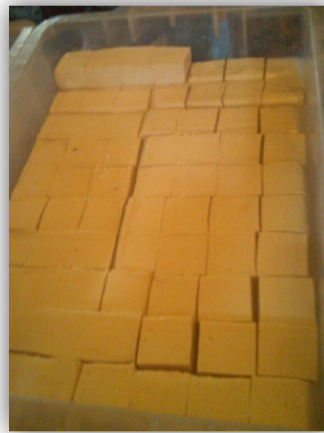
- P : " Cari yang ukurannya besar dan bersih de , tapi saya saranin pake kedelai impor aja , biar tahunya bagus . "
- L : " Iya pak , habis itu kedelainya diapain ya pak ? "
- P : " Kedelai dicuci sampai bersih , terus direndam selama 3 jam . "
- L : " Hanya 3 jam pak ? Saya baca di internet sama skripsi -skripsi orang lain , kedelainya itu direndam selama 8 hingga 12 jam pak . "
- P : " Iya , saya hanya 3 jam . "
- L : " Perbandingan air dan kacang kedelainya saat proses perendaman berapa ya pak ? "
- P : " Kalau saya yang penting kacang kedelainya kerendam . "
- L : " Sekitar 1 sampai 1,5 ya pak perbandingannya ? "
- P : " Mungkin , habis itu kedelainya digiling ya , terus panasin air hingga mendidih , lalu masukkan kedelai yang digiling tadi , habis itu godok sampai keluar gelembung atau meletup - letup . "
- L : " Kira - kira berapa lama ya pak ? "
- P : " Setengah jam kurang lebihnya . "
- L : " Habis itu , disaring ya pak ? "
- P : " Iya , terus ditambahin batu tuku supaya bisa menggumpal . "
- L : " Pake cuka , juga bisa ya pak ? "
- P : " Iya bisa juga . "
- L : " Habis itu ? "
- P : " Dicetak aja . "
- L : " Gak direndam lagi ya pak ? "
- P : " Itu kalau mau disimpan , tapi harus dicuci dulu , baru direndam pake air hangat , biar gak cepet asam . "

- L: "Oiya pak, itu perbandingan batu tahu dengan kedelainya berapa?"
- P: "5 1/2 kg kacang kedelai itu biasanya saya menggunakan 9 sayung batu tahu, kalau kurang asam, tambahkan aja cuka sedikit, itu biar hasilnya bagus."
- L: "Terus, kalau tahu ini direndam pake air apa pak?"
- P: "Ini air yang keluar dari tahunya sendiri de."
- L: "Pak, tahu ini dapat bertahan berapa lama?"
- P: "Sehari de, tapi kalau disimpan di kulkas bisa sampai 3 hari, soalnya saya gak pake pengawet de."
- L: "Bapak buat tahu ini sebelum dijual kapan?"
- P: "Tiap malam hari de, sebelum paginya saya jual di sini."
- L: "Oiya pak, saya belum tau nama bapak, nama bapak siapa?"
- P: "Panggilannya Junaidi, tapi nama saya Ahmad Khotib."
- L: "Bapak buat tahu ini di industri rumah tangga ya?"
- P: "Iya de, di rumah saya."
- L: "Kalau boleh tau alamatnya dimana pak?"
- P: "Karangmulya, RT 1 RW 111 kecamatan Karang Tengah, Tangerang."
- L: "Terima kasih atas bantuannya pak."
- P: "Iya sama-sama, semoga berhasil skripsinya."
- L: "Iya pak."



(AHMAD KHOTIB)

### Interview dengan Bapak Ahmad Khotib (Pembuat dan Penjual Tahu )



- L : “Pagi pak, maaf mengganggu, bisa minta waktu dan bantuannya ?”
- P : “Iya bisa, ada apa?”
- L : “Apa ini bapak sendiri yang membuat?”
- P : “Iya, saya yang buat.”
- L : “Kalau begitu, boleh saya bertanya tentang proses pembuatan tahu ini?”
- P : “Boleh, memang buat apa de?”
- L : “Buat bahan skripsi saya pak, mohon bantuannya ya?”
- P : “Iya.”
- L : “Proses pembuatan tahu kedelai ini bagaimana?”
- P : “Pertama itu, pilih kedelai impor sebagai bahan utama.”
- L : “Kenapa menggunakan kedelai impor pak?”
- P : “Iya biar tahunya bagus, bisa ngembang juga pas digoreng, saya pernah coba kedelai biasa, tapi pelanggan saya bilang tahunya gak mau ngembang dan rasanya kurang enak.”
- L : “Cara memilih kedelai yang baik, gimana ya pak?”
- P : “Cari yang ukurannya besar dan bersih de, tapi saya saranin pake

kedelai impor aja, biar tahunya bagus.”

L : “Iya pak, habis itu kedelainya diapain ya pak?”

P : “Kedelai dicuci sampai bersih, terus direndam selama 3 jam.”

L : “Hanya 3 jam pak? Saya baca di internet sama skripsi-skripsi orang lain, kedelainya itu direndam selama 8 hingga 12 jam pak.”

P : “Iya, saya hanya 3 jam.”

L : “Perbandingan air dan kacang kedelainya saat proses perendaman berapa ya pak?”

P : “Kalau saya yang penting kacang kedelainya kerendam.”

L : “Sekitar 1 sampai 1 ½ ya pak perbandingannya?”

P : “Mungkin, habis itu kedelainya digiling ya, terus panasin air hingga mendidih, lalu masukan kedelai yang digiling tadi, habis itu digodok sampai keluar gelembung atau meletup-letup.”

L : “Kira-kira berapa lama ya pak?”

P : “Setengah jam kurang lebihnya.”

L : “Habis itu disaring ya pak?”

P : “Iya, terus ditambahin batu tahu supaya bisa menggumpal.”

L : “Pake cuka, juga bisa ya pak?”

P : “Iya bisa juga.”

L : “Habis itu?”

P : “Dicetak aja.”

L : “Gak direndam lagi ya pak?”

P : “Itu kalau mau disimpan, tapi harus dicuci dulu, baru direndam pake air hangat, biar ga cepat masam.”

- L : “Oiya pak, itu perbandingan batu tahu dengan kedelainnya berapa?”
- P : “5 ½ kg kacang kedelai itu biasanya saya menggunakan 9 gayung batu tahu, kalau kurang asam, tambahin aja cuka sedikit, itu biar hasilnya bagus.”
- L : “Terus, kalau ini tahu direndam pake air apa pak?”
- P : “Ini air yang keluar dari tahunya sendiri de.”
- L : “Pak, tahu ini dapat bertahan berapa lama?”
- P : “Sehari de, tapi kalau disimpan di kulkas bisa sampai 3 hari, soalnya saya gak pake pengawet de.”
- L : “Bapak buat tahu ini sebelum dijual kapan?”
- P : “Tiap malam hari de, sebelum paginya saya jualan di sini.”
- L : “Oiya pak, saya belum tau nama bapak, nama bapak siapa?”
- P : “Panggilannya Junaidi, tapi nama saya Ahmad Khotib.”
- L : “Bapak buat tahu ini di industri rumah tangga ya?”
- P : “Iya de, di rumah saya.”
- L : “Kalau boleh tau alamatnya dimana pak?”
- P : “Karang Mulya, RT I RW III kecamatan Karang Tengah, Tangerang.”
- L : “Terima kasih atas bantuannya pak.”
- P : “Iya sama-sama, semoga berhasil skripsinya.”
- L : “Iya pak.”

Dari percakapan di atas dapat disimpulkan proses pembuatan industri rumah tangga melalui beberapa tahap sebagai berikut :

1. Memilih kedelai yang baik, dengan memperhatikan bentuk dan ukurannya.
2. Rendam kedelai sebanyak 5 ½ kg tersebut selama 3 jam, lalu cuci hingga bersih, kotoran-kotorannya buang.
3. Giling kedelai tersebut hingga halus.
4. Rebus air hingga mendidih, setelah itu masukan hasil gilingan kedelai tersebut dan godok selama 30 menit hingga meletup-letup.
5. Saring hasil rebusan tadi hingga menjadi ekstraksi susu kedelai.
6. Gumpalkan ekstraksi susu dengan menambahkan batu tahu sebanyak 9 gayung dan cuka apel sedikit.
7. Pisahkan antara cairan dengan hasil gumpalan tadi.
8. Masukan hasil gumpalan tadi ke dalam cetakan tahu dan dipres, diamkan hingga mengeras dan menjadi tahu.

Catatan : Dari 5 ½ kg kedelai dapat menghasilkan 400 potong tahu kedelai putih berukuran kecil.

## LAMPIRAN 2

## Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik)

Nama Panelis :

Jenis Kelamin :

Dihadapan saudara/I disajikan sample Tahu Kedelai Putih dengan kode tertentu. Saudara/I diminta untuk memberikan penilaian terhadap mutu organoleptik sampel dan tidak membandingkan antar sampel dengan ketentuan sebagai berikut :

- a. Pengisian dilakukan dengan cara membuat garis vertical pada setiap mistar dengan ketentuan dan kode sampel.
- b. Diharapkan saudara/I minum terlebih dahulu dengan air mineral sebelum mencoba formula lainnya.

Rasa

---

Sangat Lemah

Sangat Kuat

Warna

---

Sangat Terang

Sangat Gelap



Aroma



Sangat Lemah

Sangat Kuat

Tekstur



Sangat Cair

Sangat Padat

## LAMPIRAN 3

## Formulir Uji Organoleptik (Hedonik)

Nama Panelis :

Jenis Kelamin :

Dihadapan saudara/I disajikan sample Tahu Kedelai Putih dengan kode tertentu.

Saudara/I diminta untuk memberikan penilaian terhadap organoleptik sampel dengan tingkat kesukaan saudara dan tidak membandingkan antar sampel dengan ketentuan sebagai berikut :

- c. Pengisian dilakukan dengan cara membuat garis vertical pada setiap mistar dengan ketentuan dan kode sampel.
- d. Diharapkan saudara/I minum terlebih dahulu dengan air mineral sebelum mencoba formula lainnya.

Rasa

---

Tidak Suka

Sangat Suka

Warna

---

Tidak Suka

Sangat Suka

Aroma

---

Tidak Suka

Sangat Suka

Tekstur



Tidak Suka

Sangat Suka

Kesukaan Keseluruhan



Tidak Suka

Sangat Suka

**Komentar dan Saran :**

.....

.....

.....

.....

**TERIMA KASIH**

LAMPIRAN 4  
UJI MUTU HEDONIK RASA

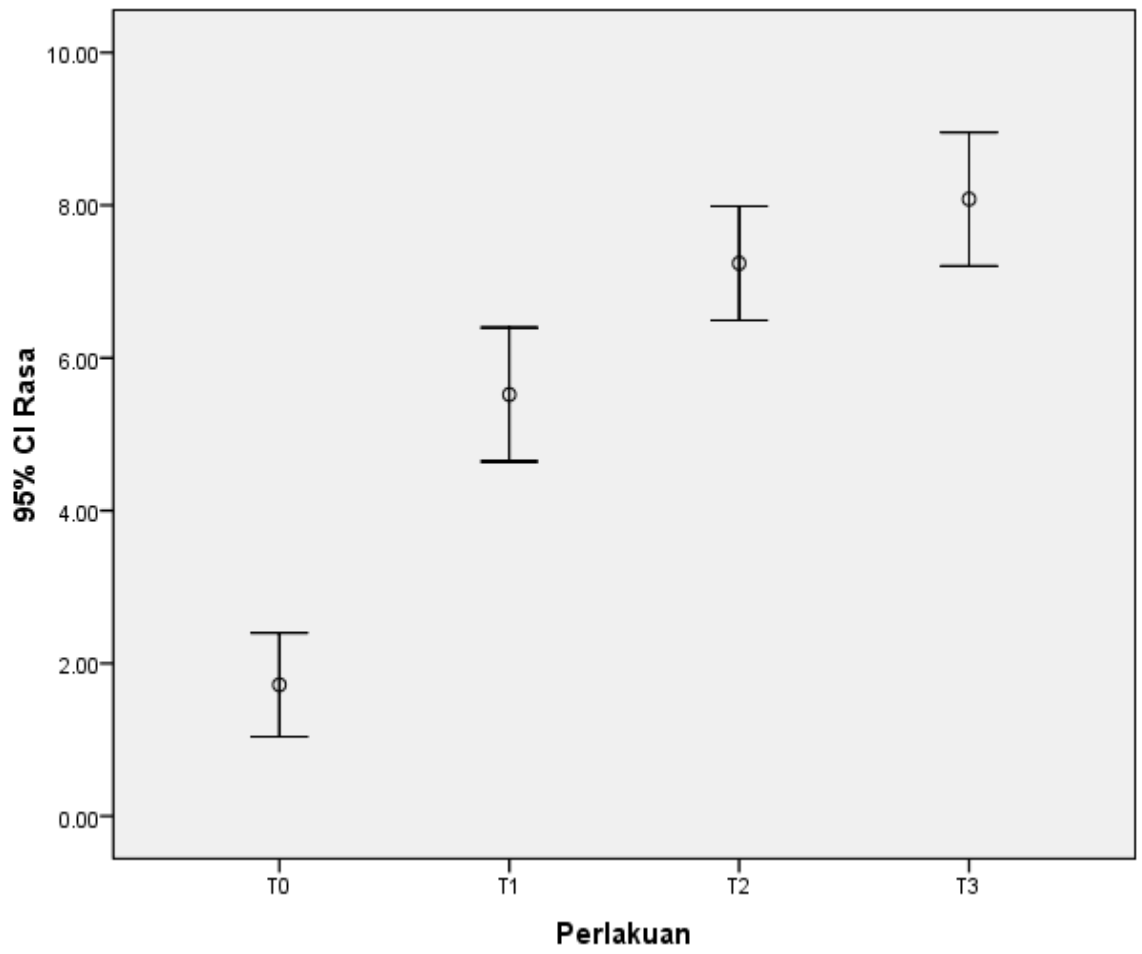
<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Rasa			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.179	3	96	.910

<b>ANOVA</b>					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	597.360	3	199.120	53.146	.000
Within Groups	359.680	96	3.747		
Total	957.040	99			

<b>Report</b>			
Rasa			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	1.7200	1.64621
T1	25	5.5200	2.12368
T2	25	7.2400	1.80924
T3	25	8.0800	2.11975
Total	100	5.6400	3.10919

<b>Multiple Comparisons</b>				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	-3.80000*	.54748	.000
	T2	-5.52000*	.54748	.000
	T3	-6.36000*	.54748	.000
T1	T0	3.80000*	.54748	.000
	T2	-1.72000*	.54748	.013
	T3	-2.56000*	.54748	.000
T2	T0	5.52000*	.54748	.000
	T1	1.72000*	.54748	.013
	T3	-.84000	.54748	.769
T3	T0	6.36000*	.54748	.000
	T1	2.56000*	.54748	.000
	T2	.84000	.54748	.769
*. The mean difference is significant at the 0.05 level.				

Grafik  
Perbedaan Tingkat Mutu Rasa 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



LAMPIRAN 5  
UJI MUTU HEDONIK WARNA

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Warna			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.171	3	96	.096

<b>ANOVA</b>					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	733.200	3	244.400	74.759	.000
Within Groups	313.840	96	3.269		
Total	1047.040	99			

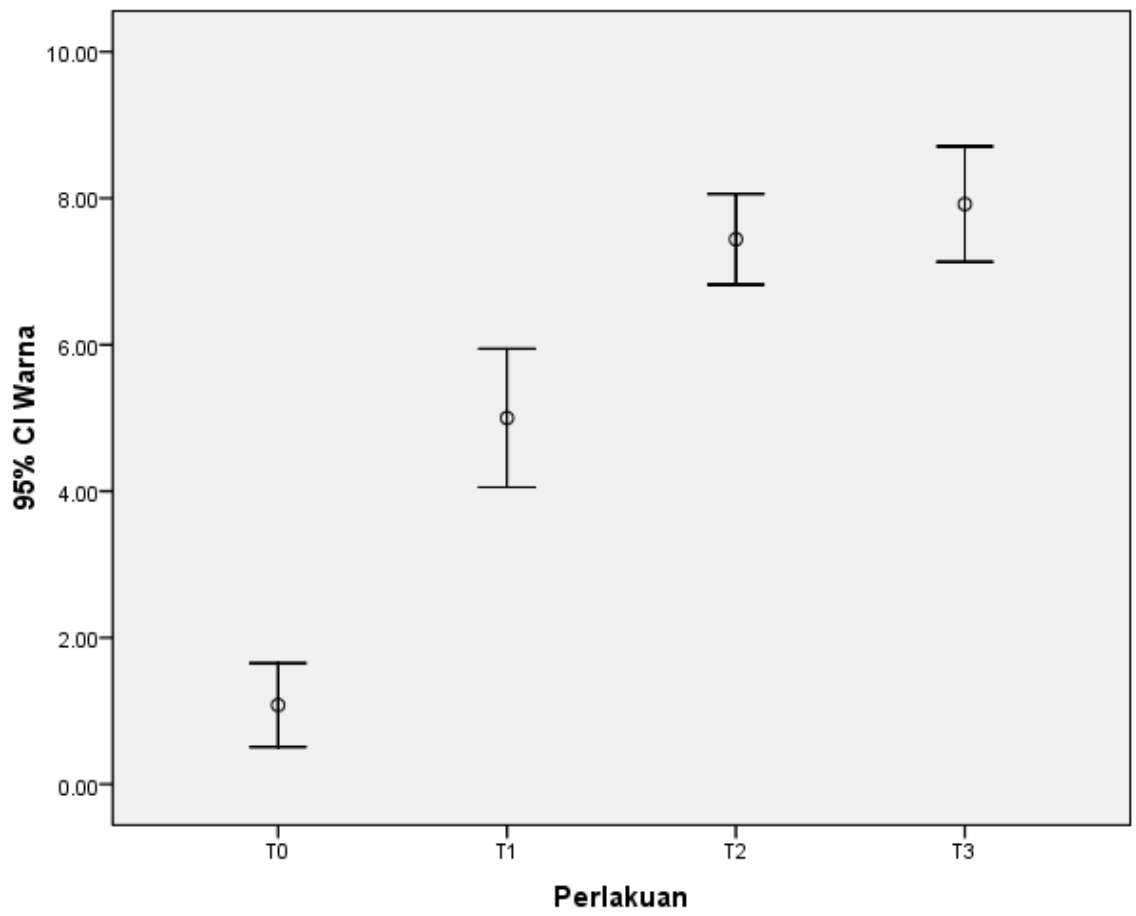
<b>Report</b>			
Warna			
perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	1.0800	1.38203
T1	25	5.0000	2.29129
T2	25	7.4400	1.50222
T3	25	7.9200	1.91311
Total	100	5.3600	3.25210

<b>Multiple Comparisons</b>				
Warna Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	-3.92000*	.51140	.000
	T2	-6.36000*	.51140	.000
	T3	-6.84000*	.51140	.000
T1	T0	3.92000*	.51140	.000
	T2	-2.44000*	.51140	.000
	T3	-2.92000*	.51140	.000
T2	T0	6.36000*	.51140	.000
	T1	2.44000*	.51140	.000
	T3	-.48000	.51140	1.000
T3	T0	6.84000*	.51140	.000
	T1	2.92000*	.51140	.000
	T2	.48000	.51140	1.000

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



Grafik  
Perbedaan Tingkat Mutu Warna 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



LAMPIRAN 6  
UJI MUTU HEDONIK AROMA

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Aroma			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.531	3	96	.018

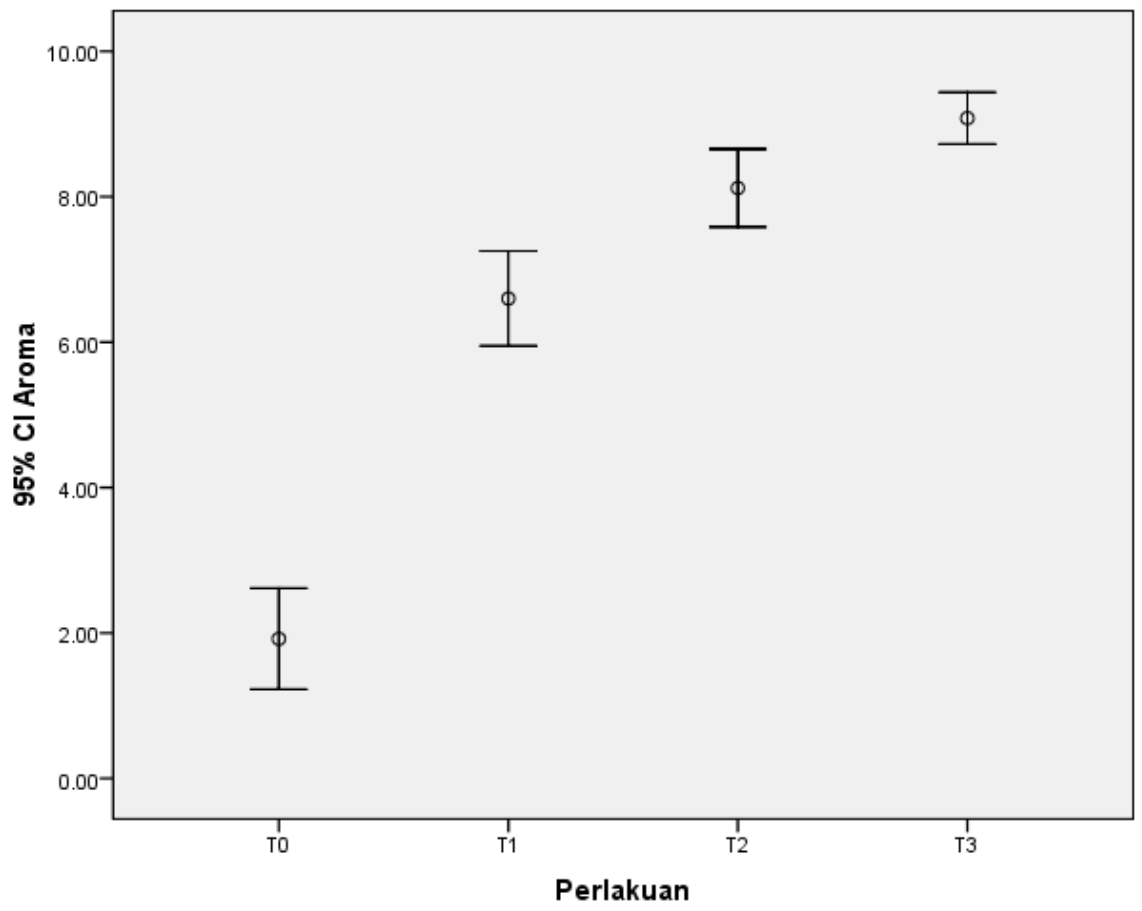
<b>ANOVA</b>					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	756.190	3	252.063	129.874	.000
Within Groups	186.320	96	1.941		
Total	942.510	99			

<b>Report</b>			
Aroma			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	1.9200	1.68127
T1	25	6.6000	1.58114
T2	25	8.1200	1.30128
T3	25	9.0800	.86217
Total	100	6.4300	3.08550

<b>Multiple Comparisons</b>				
Aroma Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	-4.68000 <sup>*</sup>	.39404	.000
	T2	-6.20000 <sup>*</sup>	.39404	.000
	T3	-7.16000 <sup>*</sup>	.39404	.000
T1	T0	4.68000 <sup>*</sup>	.39404	.000
	T2	-1.52000 <sup>*</sup>	.39404	.001
	T3	-2.48000 <sup>*</sup>	.39404	.000
T2	T0	6.20000 <sup>*</sup>	.39404	.000
	T1	1.52000 <sup>*</sup>	.39404	.001
	T3	-.96000	.39404	.100
T3	T0	7.16000 <sup>*</sup>	.39404	.000
	T1	2.48000 <sup>*</sup>	.39404	.000
	T2	.96000	.39404	.100

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

Grafik  
Perbedaan Tingkat Mutu Aroma 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



## LAMPIRAN 7

## UJI MUTU HEDONIK TEKSTUR

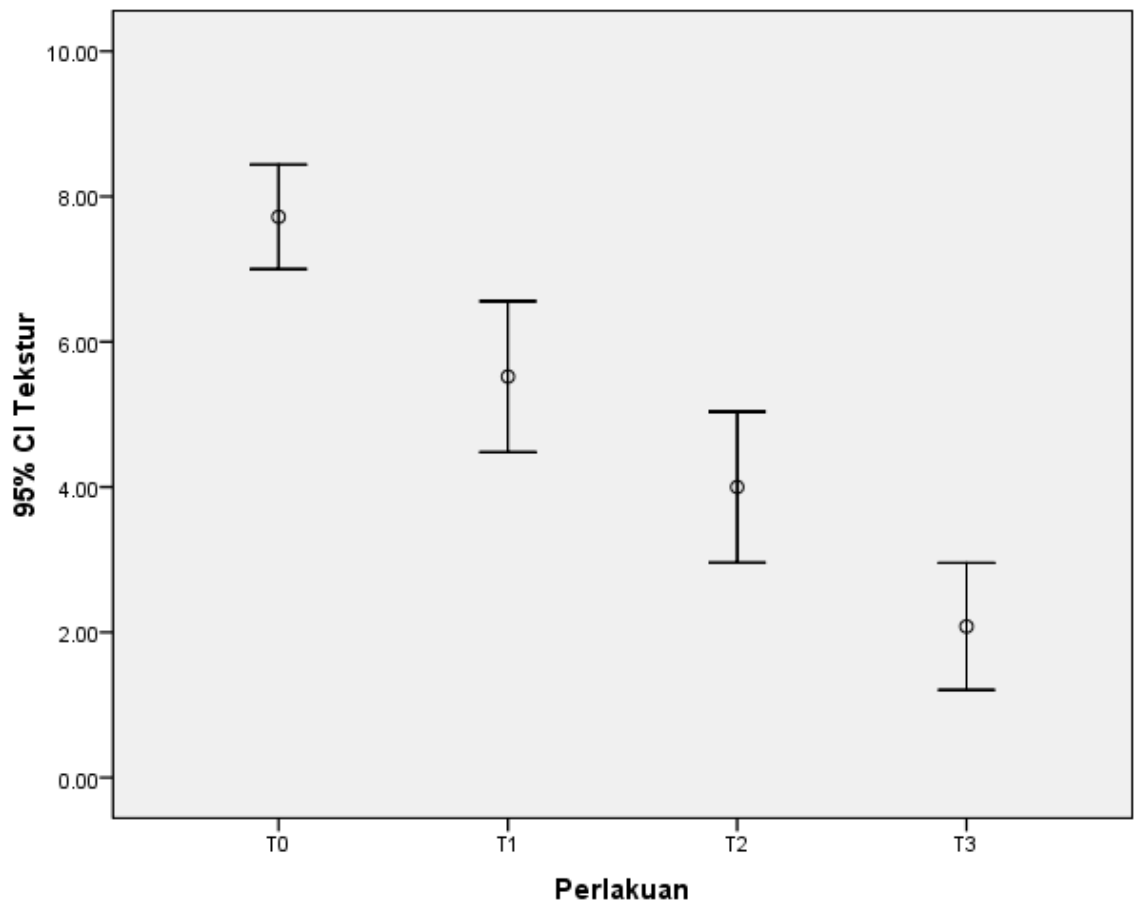
<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Tekstur			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.960	3	96	.415

<b>ANOVA</b>					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	426.990	3	142.330	28.166	.000
Within Groups	485.120	96	5.053		
Total	912.110	99			

<b>Report</b>			
Tekstur			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	7.7200	1.74452
T1	25	5.5200	2.51860
T2	25	4.0000	2.51661
T3	25	2.0800	2.11975
Total	100	4.8300	3.03533

<b>Multiple Comparisons</b>				
Tekstur Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	2.20000 <sup>*</sup>	.63582	.005
	T2	3.72000 <sup>*</sup>	.63582	.000
	T3	5.64000 <sup>*</sup>	.63582	.000
T1	T0	-2.20000 <sup>*</sup>	.63582	.005
	T2	1.52000	.63582	.113
	T3	3.44000 <sup>*</sup>	.63582	.000
T2	T0	-3.72000 <sup>*</sup>	.63582	.000
	T1	-1.52000	.63582	.113
	T3	1.92000 <sup>*</sup>	.63582	.019
T3	T0	-5.64000 <sup>*</sup>	.63582	.000
	T1	-3.44000 <sup>*</sup>	.63582	.000
	T2	-1.92000 <sup>*</sup>	.63582	.019
*. The mean difference is significant at the 0.05 level.				

Grafik  
Perbedaan Tingkat Mutu Tekstur 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



LAMPIRAN 8  
UJI HEDONIK RASA

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Rasa			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.000	3	96	.396

<b>ANOVA</b>					
Rasa					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	381.360	3	127.120	15.733	.000
Within Groups	775.680	96	8.080		
Total	1157.040	99			

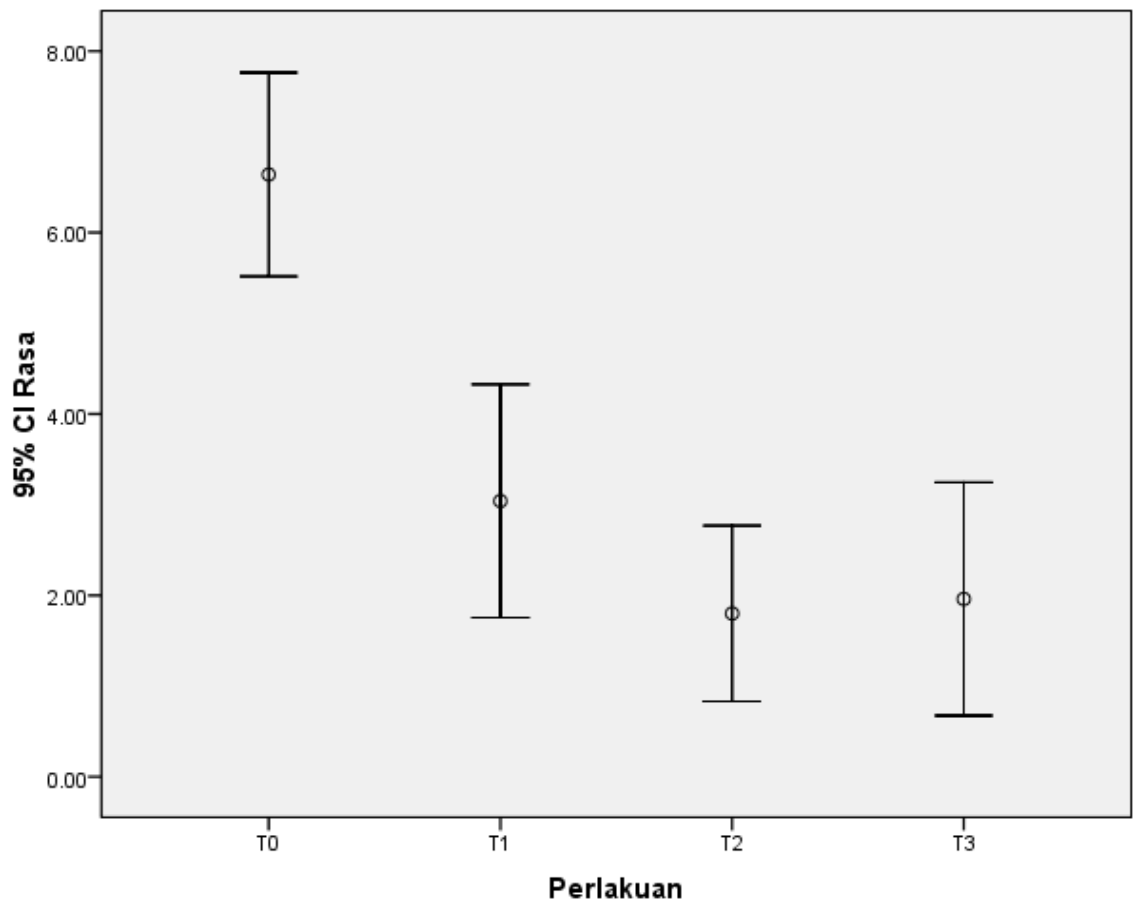
<b>Report</b>			
Rasa			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	6.6400	2.72152
T1	25	3.0400	3.11555
T2	25	1.8000	2.34521
T3	25	1.9600	3.11555
Total	100	3.3600	3.41867



<b>Multiple Comparisons</b>				
Rasa Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	3.60000*	.80399	.000
	T2	4.84000*	.80399	.000
	T3	4.68000*	.80399	.000
T1	T0	-3.60000*	.80399	.000
	T2	1.24000	.80399	.758
	T3	1.08000	.80399	1.000
T2	T0	-4.84000*	.80399	.000
	T1	-1.24000	.80399	.758
	T3	-.16000	.80399	1.000
T3	T0	-4.68000*	.80399	.000
	T1	-1.08000	.80399	1.000
	T2	.16000	.80399	1.000

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

Grafik  
Perbedaan Tingkat Kesukaan Rasa 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



LAMPIRAN 9  
UJI HEDONIK WARNA

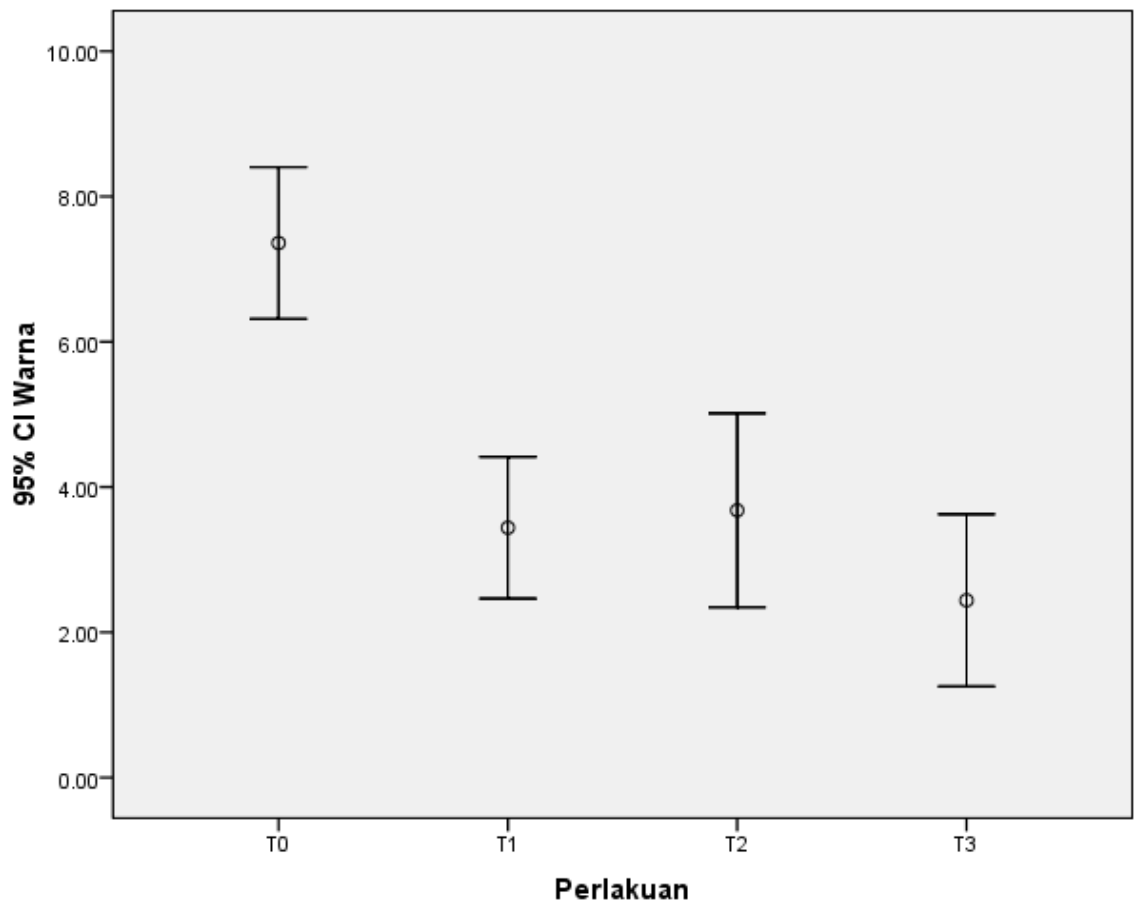
<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Warna			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.373	3	96	.256

<b>ANOVA</b>					
Warna					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	348.190	3	116.063	15.107	.000
Within Groups	737.520	96	7.682		
Total	1085.710	99			

<b>Report</b>			
Warna			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	7.3600	2.53114
T1	25	3.4400	2.36432
T2	25	3.6800	3.23677
T3	25	2.4400	2.87344
Total	100	4.2300	3.31161

<b>Multiple Comparisons</b>				
Warna Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	3.92000*	.78396	.000
	T2	3.68000*	.78396	.000
	T3	4.92000*	.78396	.000
T1	T0	-3.92000*	.78396	.000
	T2	-.24000	.78396	1.000
	T3	1.00000	.78396	1.000
T2	T0	-3.68000*	.78396	.000
	T1	.24000	.78396	1.000
	T3	1.24000	.78396	.702
T3	T0	-4.92000*	.78396	.000
	T1	-1.00000	.78396	1.000
	T2	-1.24000	.78396	.702
*. The mean difference is significant at the 0.05 level.				

Grafik  
Perbedaan Tingkat Kesukaan Warna 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



LAMPIRAN 10  
UJI HEDONIK AROMA

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Aroma			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
5.074	3	96	.003

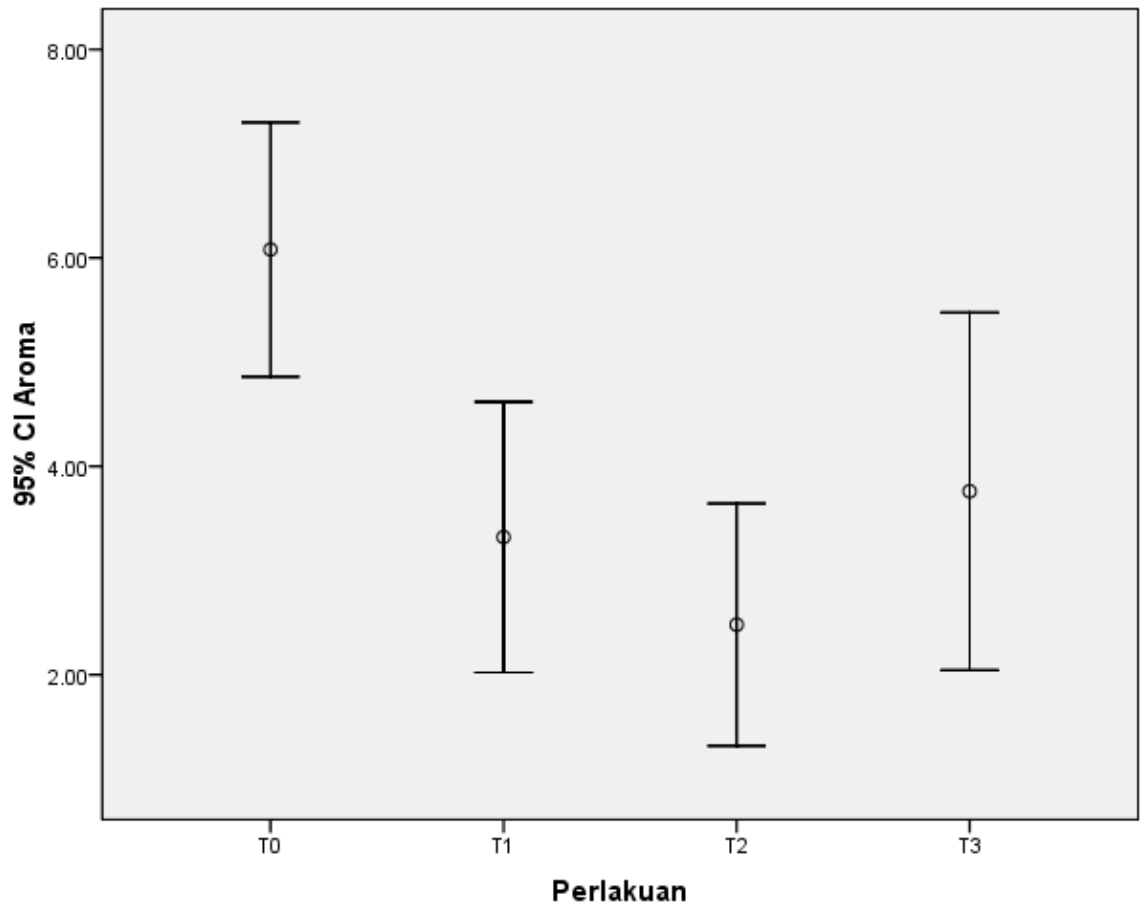
<b>ANOVA</b>					
Aroma					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	178.110	3	59.370	5.417	.002
Within Groups	1052.080	96	10.959		
Total	1230.190	99			

<b>Report</b>			
Aroma			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	6.0800	2.95691
T1	25	3.3200	3.14537
T2	25	2.4800	2.81543
T3	25	3.7600	4.15612
Total	100	3.9100	3.52508

<b>Multiple Comparisons</b>				
Aroma Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	2.76000*	.93634	.024
	T2	3.60000*	.93634	.001
	T3	2.32000	.93634	.090
T1	T0	-2.76000*	.93634	.024
	T2	.84000	.93634	1.000
	T3	-.44000	.93634	1.000
T2	T0	-3.60000*	.93634	.001
	T1	-.84000	.93634	1.000
	T3	-1.28000	.93634	1.000
T3	T0	-2.32000	.93634	.090
	T1	.44000	.93634	1.000
	T2	1.28000	.93634	1.000

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

Grafik  
Perbedaan Tingkat Kesukaan Aroma 4 Jenis Tahu Kedelai Putih





## LAMPIRAN 11

## UJI HEDONIK TEKSTUR

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Tekstur			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
1.979	3	96	.122

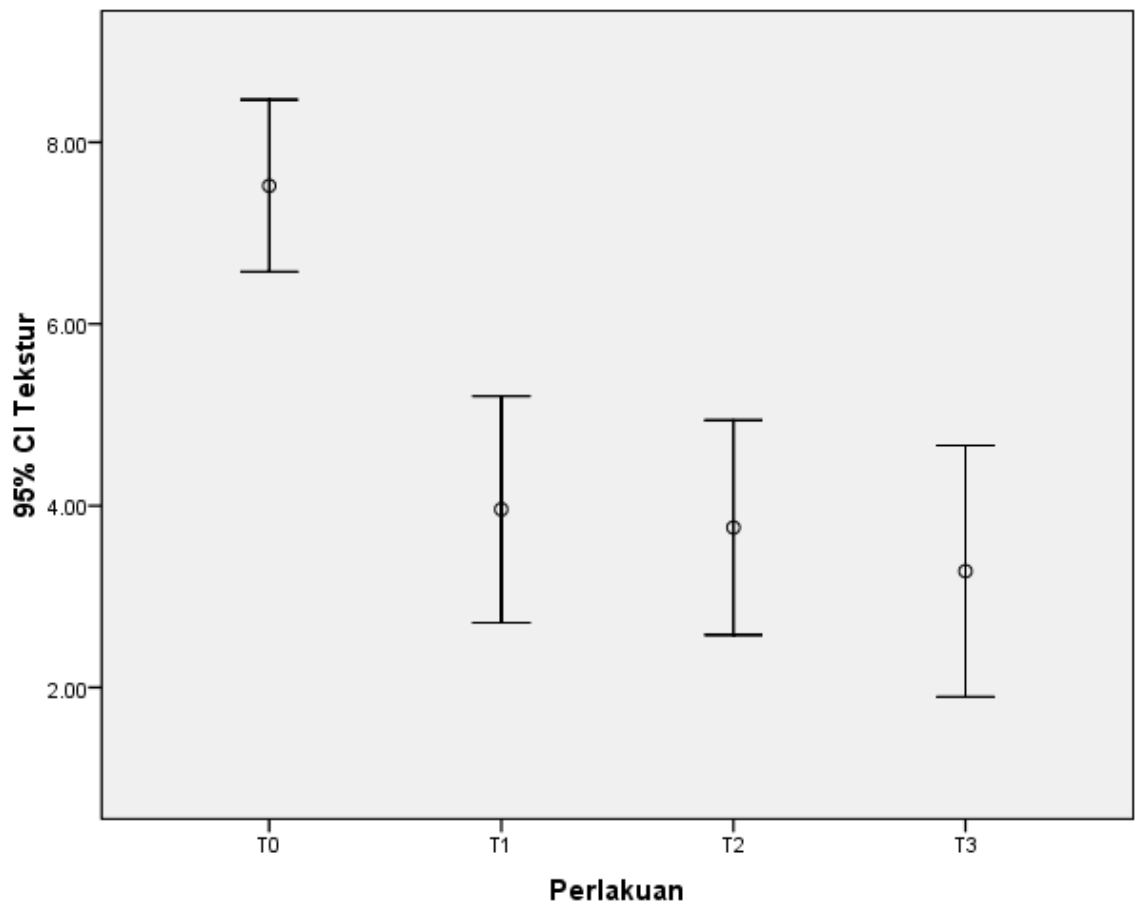
<b>ANOVA</b>					
Tekstur					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	284.510	3	94.837	11.229	.000
Within Groups	810.800	96	8.446		
Total	1095.310	99			

<b>Report</b>			
Tekstur			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	7.5200	2.29347
T1	25	3.9600	3.02049
T2	25	3.7600	2.86182
T3	25	3.2800	3.34813
Total	100	4.6300	3.32622

<b>Multiple Comparisons</b>				
Tekstur Bonferroni				
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.
T0	T1	3.56000*	.82199	.000
	T2	3.76000*	.82199	.000
	T3	4.24000*	.82199	.000
T1	T0	-3.56000*	.82199	.000
	T2	.20000	.82199	1.000
	T3	.68000	.82199	1.000
T2	T0	-3.76000*	.82199	.000
	T1	-.20000	.82199	1.000
	T3	.48000	.82199	1.000
T3	T0	-4.24000*	.82199	.000
	T1	-.68000	.82199	1.000
	T2	-.48000	.82199	1.000

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

Grafik  
Perbedaan Tingkat Kesukaan Tekstur 4 Jenis Tahu Kedelai Putih



## LAMPIRAN 12

## UJI HEDONIK KESUKAAN KESELURUHAN

<b>Test of Homogeneity of Variances</b>			
Kesukaan keseluruhan			
Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.990	3	96	.010

<b>ANOVA</b>					
Kesukaan keseluruhan					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	366.830	3	122.277	18.122	.000
Within Groups	647.760	96	6.748		
Total	1014.590	99			

<b>Report</b>			
Kesukaan keseluruhan			
Perlakuan	N	Mean	Std. Deviation
T0	25	7.4000	1.95789
T1	25	4.0000	2.48328
T2	25	2.6400	2.37837
T3	25	2.8000	3.36650
Total	100	4.2100	3.20131

<b>Multiple Comparisons</b>						
Kesukaan keseluruhan Bonferroni						
(I) Perlakuan	(J) Perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
T0	T1	3.40000*	.73471	.000	1.4207	5.3793
	T2	4.76000*	.73471	.000	2.7807	6.7393
	T3	4.60000*	.73471	.000	2.6207	6.5793
T1	T0	-3.40000*	.73471	.000	-5.3793	-1.4207
	T2	1.36000	.73471	.403	-.6193	3.3393
	T3	1.20000	.73471	.634	-.7793	3.1793
T2	T0	-4.76000*	.73471	.000	-6.7393	-2.7807
	T1	-1.36000	.73471	.403	-3.3393	.6193
	T3	-.16000	.73471	1.000	-2.1393	1.8193
T3	T0	-4.60000*	.73471	.000	-6.5793	-2.6207
	T1	-1.20000	.73471	.634	-3.1793	.7793
	T2	.16000	.73471	1.000	-1.8193	2.1393

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

Grafik  
Perbedaan Tingkat Kesukaan Keseluruhan 4 Jenis Tahu Kedelai Putih

