

LAMPIRAN I

**LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK
HEDONIC TEST**

Tanggal :
Nama Panelis :
Produk : Flake Tempe Kedelai
Metode : Skoring Skala Garis
pengujian : Rasa, warna, aroma, dan kerenyahan

Dihadapan Saudara disajikan beberapa sampel flake tempe kedelai. Nyatakanlah sampai seberapa jauh rasa/warna/aroma/kenyahan yang anda sukai dengan memberi tanda (|). Semakin ke kanan berarti semakin menyukai.

Kode	Skala Garis
109	_____
234	_____
573	_____
680	_____
814	_____

sangat tidak suka sangat suka

Lampiran II

Tabel L.2.1. Hasil Analisa Bahan Baku Tempe Kedelai

Analisa	Perlakuan				
	F1 24 jam	F2 30 jam	F3 36 jam	F4 42 jam	F5 48 jam
Kadar N Amino (% b.k.)	0,76	1,35	1,66	1,85	1,93
Kadar gula reduksi (% b.k.)	1,18	0,98	0,71	0,43	0,08
Kadar Air (% b.k.)	61,55	61,87	62,69	62,22	62,48

LAMPIRAN III

Tabel L 3.1. Kadar N Amino Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Kelompok					Total	Rerata
	I	II	III	IV	V		
F1 (24 jam)	0.56	0.55	0.56	0.55	0.55	2.77	0.55
F2 (30 jam)	1.27	1.26	1.27	1.26	1.26	6.32	1.26
F3 (36 jam)	1.47	1.48	1.47	1.47	1.48	7.36	1.47
F4 (42 jam)	1.64	1.63	1.63	1.64	1.64	8.17	1.63
F5 (48 jam)	1.73	1.72	1.73	1.72	1.72	8.63	1.73
Total	6.66	6.64	6.66	6.64	6.65	33.25	6.65

Keterangan : kadar N Amino dinyatakan dalam % berat kering

Tabel L 3.2. Analisa Sidik Ragam Kadar N Amino Flake Tempe Kedelai

Sumber keragaman	db	JK	KT	Fhitung	Ftabel 0.05
Kelompok	4	4.9.10-5	1.23.10-5	0.9058 ^{III}	2.76
Perlakuan					
F	4	4.3758	1.0939	80823.5*	2.76
Galat	16	0.0002	1.35.10-5		
Total	24	4.3761			

Keterangan : TN berbeda tidak nyata

* berbeda nyata

Tabel L 3.3. Uji Jarak Duncan Kadar N Amino Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Rata-rata	Beda riel pada jarak p =				BJND 0.05
		2	3	4	5	
F1 (24 jam)	0.5544					a
F2 (30 jam)	1.2300	0.6756*				b
F3 (36 jam)	1.4728	0.2428*	0.9184*			c
F4 (42 jam)	1.6342	0.1614*	0.4042*	1.0798*		d
F5 (48 jam)	1.7252	0.091*	0.2524*	0.4952*	1.1708*	e
$P_{0.05} (p,16)$		3	3.05	3.23	3.3	
$BJND_{0.05(P)} = (P,SE)$		0.004929	0.005011	0.005307	0.005422	

SE = 0.001643

Keterangan * ada perbedaan nyata pada BJND 0.05

LAMPIRAN IV

Tabel L.4.1. Data Kadar Gula Reduksi Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Kelompok					Total	Rata-rata
	I	II	III	IV	V		
F1 (24 jam)	1.056	1.053	1.064	1.057	1.059	5.288	1.05762
F2 (30 jam)	0.725	0.716	0.720	0.726	0.726	3.613	0.72268
F3 (36 jam)	0.419	0.418	0.415	0.408	0.404	2.064	0.41286
F4 (42 jam)	0.159	0.158	0.154	0.153	0.157	0.782	0.15638
F5 (48 jam)	0.044	0.047	0.038	0.036	0.032	0.198	0.03966
Total	2.403	2.392	2.391	2.382	2.378	11.946	2.38920

Keterangan : kadar gula reduksi dinyatakan dalam % berat kering

Tabel L.4.2. Analisa Sidik Ragam Gula Reduksi Flake Tempe Kedelai

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{Tabel 5%}
Kelompok Perlakuan	4	7.8794.10 ⁻⁵	1.9.10 ⁻⁵	0.790912 ¹²	2.76
F	4	3.4783	0.869575	34783*	2.76
Galat	16	0.0004	0.000025		
Total	24	3.4787			

Keterangan :

* berbeda nyata

TN berbeda tidak nyata

Tabel L.4.3. Uji Jarak Duncan Kadar Gula Reduksi Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Rata-rata	Beda riil pada jarak p ^{0.05}				BJND _{0.05}
		2	3	4	5	
F1 (24 jam)	1.05762					a
F2 (30 jam)	0.72268	0.33494*				b
F3 (36 jam)	0.41286	0.30982*	0.64476*			c
F4 (42 jam)	0.15638	0.25648*	0.5663*	0.90124*		d
F5 (48 jam)	0.03966	0.11672*	0.3732*	0.68302*	1.01796*	e
P _{0.05(2,16)}		3	3.05	3.23	3.3	
BJND _{0.05(2)} = (P.SE)		9.78.10 ⁻²⁷	9.94.10 ⁻²⁷	1.05.10 ⁻²⁶	1.06.10 ⁻²⁶	

$$SE = 3.125.10^{-27}$$

Keterangan * : ada perbedaan nyata pada BJND 0.05

LAMPIRAN V

Tabel L.4.1. Hasil Uji Kesukaan terhadap Rasa

Sampel Panelis	Perlakuan (waktu fermentasi)					Total
	F1 24 jam	F2 30 jam	F3 36 jam	F4 42 jam	F5 48 jam	
1	5.0	6.5	7.8	5.5	8.9	33.7
2	7.8	8.5	7.4	0.6 *	1.6	25.9
3	7.0	6.5	6.6	7.0	5.6	32.7
4	6.6	6.4	7.5	7.2	6.5	34.2
5	5.3	4.5	4.8	4.8	5.0	24.4
6	6.5	7.4	4.5	6.1	5.5	30.0
7	4.0	4.6	3.8	3.5	3.6	19.5
8	9.0	7.8	7.5	6.0	8.5	38.8
9	4.3	2.6	4.0	3.6	4.4	18.9
10	2.5	5.6	3.7	7.4	4.6	23.8
11	8.5	5.8	8.4	7.8	7.9	38.4
12	6.5	7.3	5.9	6.6	6.0	32.3
13	8.2	6.0	8.5	8.5	9.8	41.0
14	4.3	4.8	4.9	5.0	3.5	22.5
15	6.4	7.5	6.5	8.0	6.6	35.0
16	6.1	5.3	5.5	4.6	4.7	26.2
17	6.6	4.8	5.8	4.5	4.6	26.3
18	7.6	8.9	7.9	9.5	8.4	42.3
19	3.0	3.4	3.3	4.2	3.7	17.6
20	3.5	4.0	5.0	5.5	5.8	23.8
21	2.5	7.8	6.6	8.5	2.3	27.7
22	8.6	1.3 *	8.4	1.5	8.5	28.3
23	1.5	8.6	6.3	8.5	1.3	26.2
24	2.4	8.9	7.0	1.3	8.6	28.2
25	6.5	7.6	5.5	3.0	6.3	28.9
26	8.0	1.0 *	5.3	1.1 *	8.6	24.0
27	1.0 *	8.6	5.0	8.5	4.6	27.7
28	3.5	3.9	8.0	2.9	2.0	20.3
29	3.0	3.6	2.0 *	7.5	2.4	18.5
30	2.1	6.5	1.8 *	6.5	2.3	19.2
Total	157.800	176.00	175.200	165.200	162.100	836.300
Rata-rata	5.260	5.8667	5.840	5.5067	5.4033	27.8767
S.D	± 4.032	± 3.732	± 3.152	± 4.254	± 4.182	

S.D = standar deviasi

* = data diluar range standar deviasi

LAMPIRAN VI

Tabel L.6.1. Analisa Sidik Ragam Rasa Flake Tempe Kedelai

Sumber keragaman	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{tabel 0,05}
Panelis	29	237.5067	8.1899	1.5524 ^{TN}	1.5560
Perlakuan					
F	4	8.6597	2.1649	0.4104 ^{TN}	2.4456
Galat	116	611.9923	5.2758		
Total	149	858.5067			

Keterangan : TN berbeda tidak nyata

LAMPIRAN VII

Tabel L 7.1. Hasil Uji Kesukaan terhadap Aroma Flake Tempe Kedelai

Sampel Panelis	Perlakuan (waktu fermentasi)					Total	Rerata
	F1 (24 jam)	F2 (30 jam)	F3 (36 jam)	F4 (42 jam)	F5 (48 jam)		
1	3.8	7.1	5.8	8.0 *	4.5	29.2	5.84
2	5.2	8.6 *	6.4	7.3	3.6	31.1	6.22
3 **	3.0 *	2.9 *	7.4 *	3.4 *	4.0	20.7	4.14
4	4.7	4.1 *	7.2 *	5.8	5.6	27.4	5.48
5	8.0	4.6	4.9	5.5	2.0 *	25.0	5.00
6	3.9	6.9	6.8	8.3	3.6	29.5	5.90
7 **	3.1 *	6.8	7.2 *	3.4 *	3.3	23.8	4.76
8	4.3	5.7	8.4 *	3.7	7.5	29.6	5.92
9 **	5.5	4.9	7.9 *	2.1 *	2.3 *	22.7	4.54
10	6.7	5.6	4.3	8.6 *	4.0	29.2	5.84
11	5.4	6.1	7.6 *	4.3	4.1	27.5	5.50
12	4.6	6.3	6.1	8.2 *	4.6	29.8	5.96
13	8.4	7.9 *	4.7	7.4	2.6 *	31.0	6.20
14 **	7.9 *	4.6	7.6	2.6 *	2.9 *	25.6	5.12
15	7.7 *	8.5 *	4.9	3.8	3.7	28.6	5.72
16	7.6 *	7.1	4.3	3.7	5.5	28.2	5.64
17	5.2	6.7	3.2 *	4.7	8.9 *	28.7	5.74
18	4.8	5.6	6.2	7.6 *	6.8	31.0	6.20
19	4.3	4.6	5.8	5.9	8.8 *	29.4	5.88
20	5.1	7.8 *	4.9	6.9	4.5	29.2	5.84
21	3.8	5.5	6.1	8.7 *	8.0 *	32.1	6.42
22	4.6	7.9 *	4.8	5.6	7.6 *	30.5	6.10
23	6.3	6.8	7.5 *	7.6 *	7.2	35.6	7.12
24 **	2.9 *	3.9 *	3.6 *	2.3 *	4.6	17.3	3.46
25	5.6	5.3	4.6	3.8	8.6 *	27.9	5.58
26 **	6.8	8.4 *	3.8 *	3.4 *	5.6	28.0	5.60
27	5.6	5.2	5.3	5.7	4.9	26.7	5.34
28 **	3.5 *	7.9 *	5.9	4.5	7.8 *	29.6	5.92
29	8.0 *	4.2 *	4.3	5.2	6.3	28.0	5.60
30	5.6	5.3	3.9 *	5.1	7.6 *	27.5	5.50
Total	129.4	143.4	128.0	141.4	130.5	672.7	134.5
Rerata	4.313	4.780	4.267	4.713	4.350	22.423	22.423
SD	±1.6	±1.505	±1.424	±1.984	±2.037		

* = data diluar SD

** = data diamlir

LAMPIRAN VIII

Tabel L 8.1. Analisa Sidik Ragam Aroma Flake Tempe Kedelai

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5%
Panelis	29	71.4069	2.4623	0.7580TN	1.5560
Perlakuan	4	11.2796	2.8199	0.8681TN	2.4456
Galat	116	376.7924	3.2482		
Total	149	459.4789			

Keterangan TN berbeda tidak nyata

LAMPIRAN IX

Tabel L 9.1. Hasil Uji Kesukaan terhadap Warna Flake Tempe Kedelai

Sampel Panelis	Perlakuan (waktu fermentasi)					Total
	F1 24 jam	F2 30 jam	F3 36 jam	F4 42 jam	F5 48 jam	
1	2.3	5.0	3.2 *	4.9	4.4 *	19.8
2 **	6.0	4.0 *	4.0 *	9.1 *	9.6 *	32.7
3	8.2	8.6	1.4	6.9	5.9	31.0
4	5.9	7.0	5.0	5.9	6.0	29.8
5 **	2.5 *	6.5 *	3.0 *	2.9	4.9	19.8
6	1.9 *	5.6	1.5 *	6.0	6.0	21.0
7 **	10.0 *	6.0	9.4 *	8.8 *	7.9	42.1
8	1.4 *	8.1	4.9	5.9 *	8.3	28.6
9	6.3	7.4	9.4 *	1.3 *	5.0	29.4
10	8.5	7.6	5.9	7.9	1.0 *	30.9
11 **	9.3 *	3.4 *	7.0	8.4	9.6 *	37.7
12	4.4	5.9	4.8	6.3	5.4	26.8
13	5.4	8.8 *	8.0	9.6 *	6.2	38.0
14	9.5 *	6.0	5.9	6.7	2.7 *	30.8
15	4.6	6.2	6.6	7.0	3.6 *	28.0
16	3.2	6.7	6.7	7.5	7.5	31.6
17	2.0 *	10.0 *	6.1	5.9	7.9	31.9
18	7.3	6.5	6.3	5.5	6.8	32.4
19 **	9.5 *	2.0 *	7.6	1.1 *	2.8 *	23.0
20	6.9	4.7	6.2	3.9 *	4.6	26.3
21	9.0 *	4.5 *	7.5	5.5	5.2	31.7
22	8.8	9.3 *	8.3	8.5 *	8.9	43.8
23	9.8 *	6.9	9.4 *	7.3	7.9	41.3
24	2.0 *	5.4	6.4 *	8.9	5.4	28.1
25 **	4.2	9.0 *	8.9 *	9.5 *	8.0	39.6
26	8.5	6.6	7.0	5.6	7.6	35.3
27	9.5 *	5.2	8.3	7.6	3.5 *	34.1
28	1.2 *	8.1	7.8	9.2 *	5.8	32.1
29	3.5	7.9	8.5	2.1 *	4.9	26.9
30	2.9	9.0 *	7.8	5.6	7.0	32.3
Total	133.0	167.0	152.9	151.5	137.5	741.9
Rata-rata	4.4333	5.5667	5.0967	5.050	4.5833	24.73
SD	± 2.97	± 1.84	± 2.15	± 2.30	± 2.06	

* = data diluar SD

** = data diarnilir

LAMPIRAN X

Tabel L 10.1. Analisa Sidik Ragam Warna Flake Tempe Kedelai

Sumber Keragaman	db	JK	KI	Fhitung	Ftabel _{0,05}
Kelompok Perlakuan	29	214.1197	7.5559	1.5282 TM	1.556
F	4	12.3811	3.0593	0.626 TM	2.4456
Galat	116	573.5309	4.9442		
Total	149	805.0317			

Keterangan : TN berbeda tidak nyata

LAMPIRAN XI

Tabel L 11.1. Hasil Uji Kesukaan terhadap Kerenyahan Flake Tempe Kedelai

Sampel Panelis	Perlakuan (waktu fermentasi)					Total
	F1 24 jam	F2 30 jam	F3 36 jam	F4 42 jam	F5 48 jam	
1	5.4	5.0 *	3.6 *	5.4	2.0	21.4
2 **	9.1 *	8.4 *	9.6 *	3.6	4.1	34.8
3	4.0	7.8	7.0	1.0	0.5 *	20.3
4	1.5 *	7.0	7.0	5.4	2.3	23.2
5	7.6	5.6 *	7.4	5.6	5.0	31.2
6	8.2 *	4.2 *	8.3	1.3	2.8	24.8
7 **	8.9 *	9.2 *	8.6 *	4.3	8.6 *	39.6
8	6.2	7.5 *	6.2	6.5	1.9	28.3
9	5.4	6.5	6.1	6.6	0.9	25.5
10	6.2	6.2	7.6	3.1	2.0	25.1
11 **	3.5	8.6 *	8.5 *	7.8 *	6.7 *	35.1
12	1.0 *	7.9	5.9	2.4	1.6 *	18.8
13	2.5	8.3 *	5.8	9.5 *	4.0	30.1
14	1.6 *	7.0	5.4	5.5	2.0	21.5
15	1.3 *	7.5	3.9 *	4.2	3.3	20.2
16	1.0 *	8.0	6.8	5.6	5.1	26.5
17	2.9	6.9	4.2	8.9 *	4.1	27.0
18	5.6	6.4	4.6	7.4 *	4.0 *	28.0
19	8.6 *	9.5 *	7.8	3.3	3.7	32.9
20 **	2.4	4.4 *	1.7 *	3.8	1.4 *	13.7
21	5.6	7.6	7.8	5.4	8.1 *	34.5
22 **	9.3 *	9.3 *	9.0 *	7.9 *	8.3 *	43.8
23	8.4 *	6.4	7.4	5.9	5.1	33.2
24	2.6	7.9	6.8	0.7	4.9	22.9
25 **	9.0 *	6.0	10.0 *	2.8	0.2 *	28.0
26	6.0	7.5	6.5	3.5	1.5 *	25.0
27	5.6	7.3	2.5 *	4.6	3.7	23.7
28	6.3	8.6 *	7.1	2.0 *	2.6	26.6
29	5.0	8.3	2.1 *	5.8	3.3	24.5
30	4.0	5.6	2.6 *	9.3 *	4.3	25.8
Total	112.5	170.5	140.4	118.9	78.7	621.0
Rata-rata	3.750	5.6833	4.680	3.9633	2.6233	
SD	± 2.66	± 1.81	± 2.21	± 2.35	± 2.22	

* = data diluar SD

** = data dianulir

LAMPIRAN XII

Tabel L 12.1. Analisa Sidik Ragam Kerenyahan Flake Tempe Kedelai

Sumber Keragaman	db	JK	KT	Fhitung	Ftabel 5%
Panelis	23	82.797	3.5999	0.896076	1.3650
Perlakuan	4	193.39	48.3475	12.03462 *	2.4456
Galat	92	369.6	4.0174		
Total	119	645.785			

Keterangan : * berbeda nyata

Tabel L 12.2. Uji Jarak Duncan Kerenyahan Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Rata-rata	Beda riil pada jarak p=				BJND _{0.05}
		2	3	4	5	
F1 (48 jam)	2.623					a
F4 (24 jam)	3.750	1.127				ab
F1 (42 jam)	3.963	0.213	1.340			ab
F3 (36 jam)	4.68	0.717	0.930	2.057		ab
F2 (30 jam)	5.683	1.003	1.720	1.933	3.060 *	b
$P_{0.05(0.92)}$		2.77	2.92	3.02	3.15	
$BJND_{0.05(0)} = (P \cdot SE)$		2.483	2.617	2.707	2.824	

SE = 0.8964

Keterangan : * ada perbedaan nyata pada BJND 0.05

LAMPIRAN XIII

Tabel L 13.1. Data Analisa Warna Flake Tempe Kedelai dengan Alat Lovibond Tintometer

Perlakuan (waktu fermentasi)	Kelompok					Total	Rerata
	I	II	III	IV	V		
F1 (24 jam)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	2.5	0.5
F2 (30 jam)	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	2	0.4
F3 (36 jam)	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	3	0.6
F4 (42 jam)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	3.5	0.7
F5 (48 jam)	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	4.5	0.9
Total	5.2	5.2	5.2	5.2	5.2	36	

Keterangan : warna flake tempe kedelai dinyatakan dengan intensitas warna putih

Tabel L.13.2. Analisa Sidik Ragam Warna Flake Tempe Kedelai

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5%
Kelompok	4	0	0		2.76
Perlakuan					
F	4	0.74	0.185		2.76
Galat	16	0	0		
Total	24	0.74			

Keterangan : * berbeda nyata

Tabel L 13.3. Uji Jarak Duncan Warna Flake Tempe Kedelai

Perlakuan	Rerata	Beda riil pada jarak α				BJND 5%
		2	3	4	5	
F1 (24 jam)	1.4					a
F2 (36 jam)	1.5	0.1*				b
F3 (36 jam)	1.6	0.1*	0.2*			c
F4 (42 jam)	1.7	0.1*	0.2*	0.3*		d
F5 (48 jam)	1.9	0.2*	0.3*	0.4*	0.5*	e
$P_{0.05}(P,16)$		3	3.05	3.23	3.3	
$BJND_{0.05} = (P,SE)$		0	0	0	0	

Keterangan : * ada perbedaan nyata pada BJND 0.05

SE = 0

LAMPIRAN XIV

Tabel L 14.1. Hasil Analisa Kekerasan Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Kelompok					Total	Rerata
	I	II	III	IV	V		
F1 (24 jam)	4.98	4.973	4.977	4.984	4.976	24.89	4.978
F2 (30 jam)	4.97	4.971	4.981	4.976	4.979	24.877	4.9754
F3 (36 jam)	4.982	4.986	4.972	4.979	4.986	24.905	4.981
F4 (42 jam)	4.974	4.97	4.98	4.972	4.984	24.88	4.976
F5 (48 jam)	4.977	4.985	4.975	4.981	4.978	24.896	4.9792
Total	24.883	24.885	24.885	24.892	24.903	124.45	124.45

Keterangan : kekerasan flake tempe kedelai dinyatakan dalam N

Tabel L 14.2. Analisa Sidik Ragam Kekerasan Flake Tempe Kedelai

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5%
Kelompok Perlakuan	4	$5.4 \cdot 10^{-5}$	$1.36 \cdot 10^{-5}$	0.4911 ^{1N}	2.76
F	4	0.0001	$2.65 \cdot 10^{-5}$	0.9584 ^{1N}	2.76
Galat	16	0.0004	$2.76 \cdot 10^{-5}$		
Total	24	0.0006			

Keterangan : TN berbeda tidak nyata

LAMPIRAN XV

Tabel L 15.1. Data Analisa Daya Rehidrasi Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Kelompok					Total	Rata-rata
	I	II	III	IV	V		
F1 (24 jam)	266.330	266.320	266.331	266.324	266.330	1331.635	266.327
F2 (30 jam)	266.280	266.280	266.270	266.270	266.280	1331.380	266.276
F3 (36 jam)	266.100	266.110	266.112	266.100	266.118	1330.540	266.108
F4 (42 jam)	265.960	265.960	265.950	266.950	265.969	1330.789	266.158
F5 (48 jam)	265.880	265.880	265.876	266.875	265.870	1330.381	266.076
Total	1330.550	1330.550	1330.539	1332.519	1330.567	6654.725	1330.945

Keterangan : daya rehidrasi dinyatakan dalam %/menit/60 C

Tabel L 15.2. Analisa Sidik Ragam Daya Rehidrasi Flake Tempe Kedelai

Sumber keragaman	db	JK	KT	Fhitung	Ftabel 5%
Kelompok	4	0.6195	0.1549	2.5721 ^{TN}	2.76
Perlakuan	4	0.2344	0.0586	0.9731 ^{TN}	2.76
F Galat	16	0.9633			
Total		1.8172			

Keterangan : TN berbeda tidak nyata

LAMPIRAN XVI

Tabel L 17.1. Data Kadar Air Flake Tempe Kedelai

Perlakuan (waktu fermentasi)	Kelompok					Total	Rata-rata
	I	II	III	IV	V		
F1 (24 jam)	3.254	3.247	3.240	3.240	3.245	16.226	3.245
F2 (30 jam)	3.250	3.251	3.250	3.240	3.250	16.241	3.248
F3 (36 jam)	3.253	3.240	3.240	3.250	3.240	16.223	3.245
F4 (42 jam)	3.245	3.256	3.250	3.241	3.258	16.250	3.250
F5 (48 jam)	3.252	3.248	3.250	3.254	3.253	16.257	3.251
Total	13.002	12.994	12.980	12.971	12.993	64.940	12.988

Keterangan : kadar air dinyatakan dalam % berat kering

Tabel L 17.2. Analisa Sidik Ragam Kadar Air Flake Tempe Kedelai

Sumber Keragaman	db	JK	KT	F _{hitung}	F _{Tabel 5%}
Kelompok Perlakuan	4	0.0001	$2.8 \cdot 10^{-3}$	0.8944 TM	2.76
F	4	0.0002	$4.37 \cdot 10^{-3}$	1.3967 TM	2.76
Galat	16	0.0005	$3.13 \cdot 10^{-3}$		
Total	24	0.0008			

Keterangan : TN berbeda tidak nyata

LAMPIRAN XVII
PEMILIHAN PERLAKUAN TERBAIK
DENGAN METODE BOBOT NILAI

Tabel L.17.1. Skor Nilai

Perlakuan	Parameter							
	Rasa	Aroma	KR	Warna	DR	N A	GR	KK
F1	8,069	7,981	7,278	7,936	9,000	2,892	9,000	8,995
F2	9,000	9,000	9,000	9,000	8,998	6,589	6,150	9,000
F3	8,959	8,439	8,788	8,768	8,992	7,683	3,513	8,989
F4	8,030	8,031	7,014	8,699	8,994	8,525	1,381	8,998
F5	8,289	7,927	5,702	8,199	8,992	9,000	0,338	8,993

Keterangan : KR= kerenyahan

DR= daya rehidrasi

NA= kadar n Amino

GR= kadar gula reduksi

KK= kekerasan

semakin tinggi skor nilai semakin baik kualitas flake tanpa kedelai

Perhitungan skor nilai :

1. Rasa

Semakin tinggi nilai, rasa flake semakin disukai. Nilai tertinggi yaitu F2 diberi nilai 9, sehingga skor nilai

$$F1 = (5,260/5,867) \times 9 = 8,069. \text{ Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.}$$

2. Aroma

Semakin tinggi nilai, aroma flake semakin disukai. Nilai tertinggi yaitu F2 diberi nilai 9, sehingga skor nilai

$$F1 = (5,403/6,093) \times 9 = 7,981$$

3. Kerenyahan

Semakin tinggi nilai, kerenyahan flake semakin disukai. Nilai tertinggi yaitu F2 diberi nilai 9, sehingga skor

$$\text{nilai F1} = (5,156/7,377) \times 9 = 7,278 \text{ Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.}$$

4. Warna

Semakin tinggi nilai, warna flake semakin disukai. Nilai tertinggi yaitu F2 diberi nilai 9, sehingga skor nilai

$$F1 = (5,817/6,597) \times 9 = 7,936. \text{ Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.}$$

5. Daya Rehidrasi

Semakin tinggi nilai, daya rehidrasi flake semakin baik. Nilai tertinggi yaitu F1 diberi nilai 9, sehingga skor

$$\text{nilai F2} = (266,276/266,376) \times 9 = 8,998. \text{ Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.}$$

6. Kadar N Amino

Semakin tinggi nilai, kualitas flake semakin disukai. Nilai tertinggi yaitu F5 diberi nilai 9, sehingga skor nilai $F1 = (0,554/1,725) \times 9 = 2,892$. Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.

7. Kadar Gula Reduksi

Semakin tinggi nilai, kualitas flake semakin disukai. Nilai tertinggi yaitu F1 diberi nilai 9, sehingga skor nilai $F2 = (0,723/1,058) \times 9 = 6,150$. Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.

8. Kekerasan

Semakin rendah nilai, kualitas flake semakin disukai. Nilai terendah yaitu F2 diberi nilai 9, sehingga skor nilai $F1 = (4,975/4,978) \times 9 = 8,995$. Skor nilai perlakuan yang lain dihitung dengan cara yang sama.

Tabel L 17.2. Pemilihan Perlakuan Terbaik dengan metode Bobot Nilai

Perlakuan	Parameter								Jumlah	Jum/100
	Rasa	Aroma	KR	Warna	DR	NA	GR	KK		
F1	161,39	119,72	109,17	119,04	135,00	28,92	45,00	8,995	763,209	7,632
F2	180,00	135,00	135,00	135,00	134,97	65,89	30,75	9,000	861,612	8,616*
F3	179,18	126,59	131,82	131,52	134,89	76,83	17,57	8,989	843,350	8,434
F4	168,95	120,46	105,22	130,50	134,91	85,25	6,65	8,988	798,999	7,989
F5	165,78	118,91	85,53	122,99	134,87	90,00	1,89	8,993	764,738	7,647

Keterangan :

1. Angka-angka pada Tabel L 17.2. diperoleh dengan cara mengalikn skor nilai pada Tabel L 17.1. dengan bobot nilai masing-masing parameter.

2. Bobot nilai masing-masing parameter :

- a. Rasa 20%
- b. Aroma 15%
- c. Kerapuhan 15%
- d. Warna 15%
- e. Daya rehidrasi 15%
- f. Kadar N Amino 10%
- g. Kadar Gula Reduksi 5%
- h. Kekerasan 5%

3. Perlakuan yang memiliki nilai (jumlah/100) tertinggi dipilih sebagai perlakuan terbaik. (*)