

Lampiran 1. Contoh kuesioner uji kesukaan secara
"Hedonic Scale Scoring"

UJI ORGANOLEPTIK PRODUK KECAP
("Hedonic Scale Scoring")

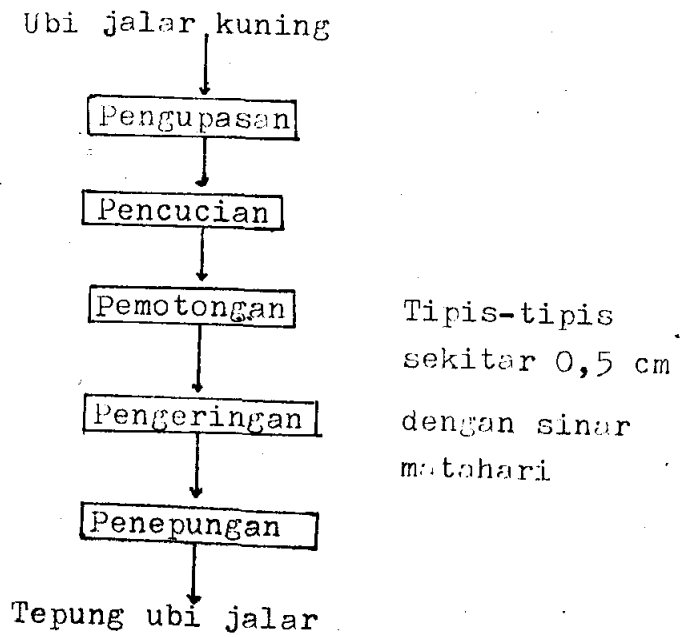
Tanggal :

Pengujian : Warna / Aroma / Rasa

Mohon anda uji contoh-contoh berikut, dan tuliskan seberapa jauh anda menyukai, dengan memberi tanda (v) pada pernyataan-pernyataan tersebut yang anda anggap paling sesuai dengan perasaan anda. Suatu pernyataan yang bijaksana dari anda pribadi akan membantu kami.

Kode contoh	:571:469:715:946:813:168:659:971:
Amat sangat menyukai	: : : : : : : : :
Sangat menyukai	: : : : : : : : :
Menyukai	: : : : : : : : :
Agak menyukai	: : : : : : : : :
Netral	: : : : : : : : :
Agak tidak menyukai	: : : : : : : : :
Sangat tidak menyukai	: : : : : : : : :
Amat sangat tidak menyukai	: : : : : : : : :

Lampiran 2. Cara pembuatan tepung ubi jalar



Lampiran 3. Cara kerja pembuatan inokulum

Aspergillus oryzae dan Aspergillus soyae
(Anonim, 1989)

1. Pemeriksaan terhadap morfologi kapang yang digunakan
2. Meremajakan biakan murni Aspergillus oryzae dan Aspergillus soyae pada media SDA (saburoud dextro agar) . Lembaran dipindahkan pada media agar miring SDA dan diinkubasi selama 6 hari pada suhu kamar
3. Sebagai media inokulum digunakan beras dengan cara pembuatan sebagai berikut :
50 gram beras ditambah 30 ml aquades steril dimasukkan dalam erlenmeyer dan disterilkan pada suhu 121⁰C selama 15 menit selanjutnya didinginkan.
4. Aspergillus oryzae dan Aspergillus soyae dari biakan murni yang berumur 6 hari dari media agar miring disuspensi kan dengan aquades steril 5 ml, suspensi ini selanjut nya dicampurkan dengan media beras secara aseptis dan diinkubasi selama 5 hari pada suhu kamar.
5. Beras yang telah ditumbuhi kapang tersebut dikelurkan dari erlenmeyer dan dipindahkan pada cawan petri untuk dikeringkan, pengeringan dilakukan pada suhu 50 derajat celcius, setelah kering dihaluskan sehingga di peroleh inokulum dalam bentuk tepung.

Tabel Lampiran

Keterangan :

Kepanjangan singkatan

S.K.	: Sumber keragaman
d.b.	: Derajat bebas
J.K.	: Jumlah kuadrat
K.T.	: Kuadrat tengah
F.h.	: F - hitung
F.t.	: F - tabel
*	: Berbeda nyata ($p=0,05$)
**	: Berbeda sangat nyata ($p=0,01$)
I.	: Perlakuan jenis kapang
K.	: Perlakuan kadar tepung ubi jalar

Tabel Lampiran 4. Analisis Sidik Ragam Rasa Kecap

S.K.	d.b.	J.K.	K.T.	F.h.	F.t.	
					1%	5%
Kelompok	14.	87,1167	6,2226	1,7536	2,27	1,79
Perlakuan	7	104,80	14,9714	4,1452**	2,82	2,102
I.	1	19,20	19,20	5,3160*	6,91	3,942
K.	3	84,2667	28,0889	7,7771**	3,98	2,702
I.K.	3	1,3333	0,4444	0,1230		
Galat per cobaan	98	353,95	3,61173	-	-	-
Total	119	545,8667				

Tabel Lampiran 5. Analisis Sidik Ragam Aroma Kecap

S.K.	d.b.	J.K	K.T.	F.h.	F.t.	
					1%	5%
Kelompok	14	72,1167	5,1512	1,4829	2,27	1,79
Perlakuan	7	97,4583	13,9226	4,0081**	2,82	2,102
I.	1	5,20837	5,20837	1,49939	6,91	3,942
K.	3	65,4917	21,8305	6,28462**	3,98	2,702
I.K.	3	26,7527	8,91676	2,56698	-	-
Galat per cobaan	98	340,4166	3,47364	-	-	-
Total	119	509,99167				

Tabel Lampiran 6. Analisis Sidik Ragam Warna Kecap

S.K.	d.b.	J.K.	K.T.	F.h.	F.t	
					1%	5%
Kelompok	14	45,4167	3,24405	2,32991	2,27	1,79
Perlakuan	7	308,800	44,1143	31,6834**	2,82	2,102
I.	1	7,5	7,5	5,38658*	6,91	3,942
K.	3	204,8667	68,2389	49,0459**	3,98	2,702
I.K.	3	40,9667	13,6556	9,80759**	-	-
Galat per cobaan	98	136,4499	1,39235	-	-	-
Total	119	490,6667				

Tabel Lampiran 7. Analisis Sidik Ragam Nitrogen Total

S.K.	d.b.	J.K.	K.T.	F.h.	F.t.	
					1%	5%
Kelompok	2	0,001319	0,000659	1,93292	6,51	3,74
Perlakuan	7	0,3453	0,04933	144,4936**	4,28	2,77
I.	1	0,002979	0,002979	8,725835*	8,86	4,60
K.	3	0,3379	0,11263	329,9063**	5,56	3,34
I.K.	3	0,00446	0,001487	4,355595*	-	-
Galat per cobaan	14	0,00478	0,0003414	-	-	-
Total	23	0,3514				

Tabel Lampiran 8. Nilai rata-rata Nitrogen Total
Kedele Setelah direbus Pada
Beberapa Tingkat Konsentrasi
Tepung Ubi jalar

Konsentrasi Tepung Ubi jalar % (b/b)	Rata-rata % (b/b)
0	2,7409
10	2,5077
20	2,3824
30	1,9138

Tabel Lampiran 9. Analisis Sidik Ragam Nitrogen Terlarut

S.K.	d.b.	J.K.	K.T.	F.h.	F.t.	
					1%	5%
Kelompok	2	0,001823	0,0009113	0,710654	6,51	3,74
Perlakuan	7	0,348737	0,0498196	38,85478**	4,28	2,77
I.	1	0,091872	0,091872	71,65185**	8,86	4,60
K.	3	0,242298	0,080766	62,99017**	5,56	3,34
I.K.	3	0,014567	0,004856	3,787007*	-	-
Galat per cobaan	14	0,017951	0,001282	-	-	-
Total	23	0,3685105				

Tabel Lampiran 10. Nilai rata-rata Nitrogen Terlarut
Kedele Setelah Mengalami Perebusan Pada
Beberapa tingkat konsentrasi Tepung
Ubi jalar.

Konsentrasi Tepung Ubi jalar % (b/b)	Rata-rata % (b/b)
0	0,2548
10	0,1746
20	0,1294
30	0,1155

Tabel Lampiran 11. Analisis Sidik Ragam Nitrogen Amino

S.K.	d.b.	J.K.	K.T.	F.h	F.t	
					1%	5%
Kelompok	2	0,0227405	0,011370	6,697414	**	6,51 3,74
Perlakuan	7	0,2508567	0,035837	21,10891	**	4,28 2,77
I.	1	0,0258464	0,0258464	15,22436	**	8,86 4,60
K.	3	0,2245298	0,0748432	44,08506	**	5,56 3,34
I.K.	3	0,0004805	0,0001602	0,094304		- -
Galat per cobaan	14	0,0237687	0,0016977	-		- -
Total	23	0,2973659				

Tabel Lampiran 12. Nilai Rata-rata Nitrogen Amino Kedele Setelah Mengalami Perebusan Pada Beberapa Tingkat Konsentrasi Tepung Ubi Jalar

Konsentrasi Tepung Ubi jalar % (b/b)	Rata-rata ^v % (b/b)
0	0,0573
10	0,0576
20	0,0697
30	0,0433

