

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Organoleptik
UJI ORGANOLEPTIK PRODUK MANISAN KERING MANGGA
(Uji Skalar Garis)

Tanggal : Nopember 1990 Nama:

Uji : Warna\Tekstur\Flavour Ttd :

Mohon anda uji contoh-contoh berikut, dan tuliskan seberapa jauh anda menyukai warna\tekstur\flavournya dengan memberi tanda (X) pada garis bilangan yang tersedia yang anda anggap paling sesuai dengan perasaan anda. Harap diingat bahwa hanya anda seorang saja yang dapat menyatakan apa yang anda sukai. Suatu pernyataan yang bijaksana dari anda pribadi akan membantu kami.

Lanjutan lampiran 1.

KODE CONTOH

618	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
352	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
479	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
816	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
497	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
681	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
325	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
749	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai
532	<hr/> sangat tidak menyukai	<hr/> sangat menyukai

SARAN:

Lampiran 2. Contoh Mangga Varietas Podang yang digunakan sebagai bahan baku untuk penelitian



Lampiran 3. Analisis Ragam Kadar Air Manisan Kering Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	0,90	0,45	0,41	3,63	6,23
L	2	19,60	9,80	8,83**	3,63	6,23
RxL	4	5,01	1,25	1,13	3,01	4,77
Galat	16	17,70	1,11			
Total	26					

Lampiran 4. Analisis Ragam Aktivitas Air Manisan Kering
Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	0,09	0,045	72**	3,63	6,23
L	2	0,01	0,005	8**	3,63	6,23
RxL	4	0,01	0,0025	4*	3,01	4,77
Galat	6	0,01	0,000625			
Total	26					

Lampiran 5. Analisis Ragam Kadar Total Asam Manisan Kering Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	10,752	5,376	36,49**	3,55	6,01
L	2	0,538	0,269	1,83	3,55	6,01
RxL	4	1,051	0,263	1,78	2,93	4,58
Galat	18	2,652	0,147			
Total	26					

Lampiran 6. Analisis Ragam Total Padatan Terlarut Manisan Kering Mangga -

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	17,70	8,85	47,98**	3,55	6,01
L	2	76,31	38,16	206,89**	3,55	6,01
RxL	4	4,01	1,0025	5,44**	2,93	4,58
Galat	18	3,32	0,1844			
Total	26					

Lampiran 7. Analisis Ragam Kadar Vitamin C Manisan Kering Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	$1,2 \times 10^{-6}$	6×10^{-7}	0,65	3,63	6,23
L	2	$1,2 \times 10^{-6}$	6×10^{-7}	0,65	3,63	6,23
RxL	4	$0,5 \times 10^{-6}$	$1,25 \times 10^{-7}$	0,14	3,01	4,77
Galat	16	$14,7 \times 10^{-6}$	$9,188 \times 10^{-7}$			
Total	26					

Lampiran 8. Analisis Ragam Kadar Garam Manisan Kering Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	222,63	111,315	231,00**	3,63	6,23
L	2	34,34	17,17	35,63**	3,63	6,23
RxL	4	19,98	4,995	10,37**	3,01	4,77
Galat	16	7,71	0,481875			
Total	26					

Lampiran 9. Analisis Ragam Kadar Gula Reduksi Manisan Kering Mangga .

SK	db	JK	KT	Fhitung	$F\alpha=0,05$	$F\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	83,96	41,98	81,51**	3,55	6,01
L	2	478,19	239,09	464,25**	3,55	6,01
RxL	4	63,63	15,91	30,89**	2,93	4,58
Galat	18	8,24	0,515			
Total	26					

Lampiran 10. Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna Manisan Kering Mangga .

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	9994,13	4997,07	7,66**	3,07	4,78
L	2	35309,73	17654,87	27,08**	3,07	4,78
RxL	4	6673,34	1668,34	2,56*	2,44	3,47
Galat	126	82151,73	651,99			
Total	134					

Lampiran 11. Analisis Ragam Tekstur Manisan Kering Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	36217,79	18108,89	42,14**	3,07	4,78
L	2	25228,01	12614,01	29,35**	3,07	4,78
RxL	4	19589,81	4897,45	11,39**	2,44	3,47
Galat	126	54145,87	429,73			
Total	134					

Lampiran 12. Analisis Ragam Flavour Manisan Kering Mangga

SK	db	JK	KT	Fhitung	F $\alpha=0,05$	F $\alpha=0,01$
Perlakuan	8					
R	2	9061,61	4530,81	8,85**	3,07	4,78
L	2	25990,95	12995,48	25,38**	3,07	4,78
RxL	4	6458,48	1614,62	3,15**	2,44	3,47
Galat	126	64515,73	512,03			
Total	134					

Lampiran 12. Harga rata-rata Pengamatan

Kombinasi Perlakuan	1	2	3	4	5	6
	452,18*	0,93*	5,97*	19,21*	0,0711*	—
R ₀ L ₀	5,58	0,48	0,52	2,49	0,0044	0,24
R ₀ L ₁	3,69	0,52	4,20	0,69	0,0041	0,16
R ₀ L ₂	3,34	0,59	5,80	0,53	0,0036	0,26
R ₁ L ₀	4,47	0,40	2,50	1,84	0,0040	5,99
R ₁ L ₁	4,99	0,41	5,17	0,85	0,0032	3,79
R ₁ L ₂	2,71	0,41	5,80	0,48	0,0033	2,92
R ₂ L ₀	4,83	0,44	3,53	1,51	0,0036	10,04
R ₂ L ₁	3,82	0,41	6,13	0,63	0,0031	6,61
R ₂ L ₂	2,63	0,41	6,80	0,54	0,0037	5,03

- Keterangan:
1. Rata-rata kadar air
 - *) Rata-rata kadar air bahan dasar
 2. Rata-rata aktivitas air
 - *) Rata-rata aktivitas air bahan dasar
 3. Rata-rata total padatan terlarut
 - *) Rata-rata total padatan terlarut bahan dasar
 4. Rata-rata kadar total asam
 - *) Rata-rata kadar total asam bahan dasar
 5. Rata-rata kadar vitamin C
 - *) Rata-rata kadar vitamin C bahan dasar
 6. Rata-rata kadar garam

Lanjutan lampiran 12.

Kombinasi Perlakuan	7	8	9	10	11
	7,35*	—	—	—	—
R ₀ L ₀	1,92	37,46	13,07	17,27	16,07
R ₀ L ₁	3,00		34,60	16,20	21,20
R ₀ L ₂	3,02		34,00	17,33	31,73
R ₁ L ₀	7,45		22,60	19,67	24,60
R ₁ L ₁	8,87		48,67	64,00	45,13
R ₁ L ₂	10,67		68,40	40,80	58,80
R ₂ L ₀	12,62		21,93	20,60	15,33
R ₂ L ₁	13,63		36,53	69,73	25,20
R ₂ L ₂	15,97	38,04	74,00	79,73	66,00

- Keterangan:
7. Rata-rata kadar gula reduksi
 - * Rata-rata kadar gula reduksi bahan dasar
 8. Rata-rata kadar residu SO₂
 9. Rata-rata kesukaan terhadap warna
 10. Rata-rata kesukaan terhadap tekstur
 11. Rata-rata kesukaan terhadap flavour

KETERANGAN

- SK : Sumber keragaman
- db : Derajat bebas
- JK : Jumlah kuadrat
- KT : Kuadrat tengah
- R : Konsentrasi larutan garam
- L : Konsentrasi larutan gula
- RxL : Interaksi antara konsentrasi larutan garam dan konsentrasi larutan gula
- * : Berpengaruh nyata ($p=0,05$)
- ** : Berpengaruh sangat nyata ($p=0,01$)

