

LAMPIRAN

Lampiran 1. Contoh Kuesioner

KUESIONER

Produk : Bakso sapi
 Metode : Uji kesukaan
 Pengujian : kenampakan/*juiciness*/kekenyalan

Di hadapan saudara disajikan 2 set bakso dengan masing-masing 6 macam sampel bakso sapi. Saudara diminta untuk memberikan garis pada kolom yang disediakan untuk setiap parameter berdasarkan atas kesukaan saudara terhadap sampel. Skala nilai 1-9 menunjukkan parameter dari yang amat sangat tidak disukai sampai amat sangat disukai.

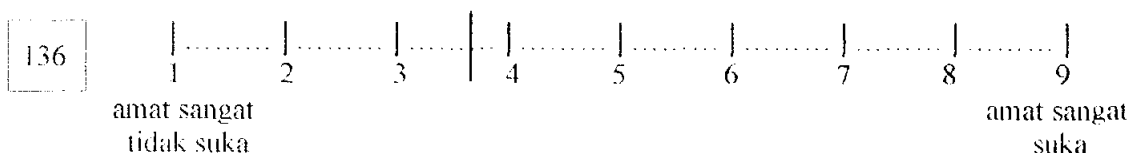
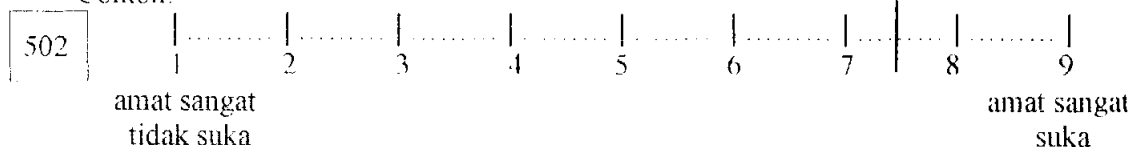
Deskripsi pengujian:

Kenampakan : Tingkat kehalusan permukaan bakso

Juiciness : Banyaknya air yang keluar ketika bakso dikunyah

Kekenyalan : Tingkat kekenyalan saat bakso digigit

Contoh:



Berarti bakso pada sampel 502 lebih disukai daripada bakso pada sampel 136

Keterangan: Panelis diminta meminum air mineral yang telah disediakan setelah menguji setiap sampel dan sebelum menguji sampel berikutnya, untuk menghilangkan rasa sampel sebelumnya.

KUESIONER

Nama :

Tanggal :

Produk : Bakso sapi

Metode : Uji kesukaan

Pengujian : kenampakan/*juiciness*/kekenyalan *)

*) coret yang tidak perlu

502

.....
1	2	3	4	5	6	7	8	9
amat sangat tidak suka							amat sangat suka	

914

.....
1	2	3	4	5	6	7	8	9
amat sangat tidak suka							amat sangat suka	

728

.....
1	2	3	4	5	6	7	8	9
amat sangat tidak suka							amat sangat suka	

136

.....
1	2	3	4	5	6	7	8	9
amat sangat tidak suka							amat sangat suka	

642

.....
1	2	3	4	5	6	7	8	9
amat sangat tidak suka							amat sangat suka	

854

.....
1	2	3	4	5	6	7	8	9
amat sangat tidak suka							amat sangat suka	

Komentar:

Lampiran 2. Data Hasil Analisa untuk Bahan Baku Daging Sapi

Parameter	Ulangan I	Ulangan II	Ulangan III	Rata-Rata
Kadar Air (%)	73,82	73,78	73,46	73,69
Kadar Protein (%)	21,34	21,72	22,57	21,88
Kadar Lemak (%)	3,02	2,91	3,15	3,03
WHC	4,04	4,01	4,16	4,07

Lampiran 3. Data Hasil Analisa Kadar Air Bakso Sapi

A. Data Pengamatan Kadar Air

Jenis Garam Fosfat	Konsentrasi (%)	Ulangan			Rata-Rata	Jumlah	Jumlah
		I	II	III			
STTP	0	77,13	76,85	76,70	76,89	230,68	1.421,15
	0,1	77,91	77,81	77,47	77,73	233,19	
	0,2	78,63	79,45	78,49	78,86	236,57	
	0,3	79,22	79,85	78,98	79,35	238,05	
	0,4	80,15	79,80	79,87	79,94	239,82	
	0,5	81,62	80,29	80,93	80,95	242,84	
TSPP	0	77,13	76,85	76,70	76,89	230,68	1.407,36
	0,1	77,01	77,70	77,47	77,39	232,18	
	0,2	77,73	78,00	77,65	77,79	233,38	
	0,3	78,00	78,76	78,45	78,40	235,21	
	0,4	78,66	79,03	78,87	78,85	236,56	
	0,5	80,37	79,43	79,55	79,78	239,35	

B. Hasil Perhitungan ANOVA Kadar Air

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Rata-rata	1	222235,245			
Jenis garam fosfat	1	5,28	5,28	37,37*	4,26
Konsentrasi garam fosfat	10	49,0538	4,90538	34,72*	2,26
Galat	24	3,3906	0,141275		
Jumlah	36	222292,9717			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan :

- Ada beda pengaruh jenis garam fosfat terhadap kadar air bakso sapi yang dihasilkan.
- Ada beda pengaruh konsentrasi garam fosfat terhadap kadar air bakso yang dihasilkan.

Contoh perhitungan pembuatan tabel ANOVA ($\alpha=5\%$)

$$\Sigma y^2 = (77,13)^2 + (76,85)^2 + \dots + (79,55)^2 = 222292,9717$$

$$FK = \frac{(1.421,15 + 1.407,36)^2}{36} = 222235,245$$

$$Gy = \frac{(1.421,15)^2 + (1.407,36)^2}{18} - 222292,9717 = 5,282338889$$

$$JK \text{ STTP} = \frac{(230,68)^2 + \dots + (242,84)^2}{3} - \frac{(1.421,15)^2}{18} = 32,5612$$

$$JK \text{ TSPP} = \frac{(230,68)^2 + \dots + (239,35)^2}{3} - \frac{(1.407,36)^2}{18} = 16,4926$$

$$JK \text{ Garam Fosfat} = 32,5612 + 16,4926 = 49,0538$$

$$Ey = 222292,9717 - 222235,245 - 5,282338889 - 49,0538 = 3,3906$$

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$Sy = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{0,141275/3} = 0,217$$

Bakso sapi dengan penambahan STPP

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	76,89						a
S ₁	77,73	0,84					b
S ₂	78,86	1,13	1,97				c
S ₃	79,35	0,49	1,62	2,46			c d
S ₄	79,94	0,59	1,08	2,21	3,05		d
S ₅	80,95	1,01	1,60	2,09	3,22	4,06	e
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × Sy		0,6336	0,6662	0,6836	0,6987	0,7118	
Sy		0,217					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Bakso sapi dengan penambahan TSPP

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
T ₀	76,89						p
T ₁	77,39	0,50					p q
T ₂	77,79	0,40	0,90				q r
T ₃	78,40	0,61	1,01	1,51			r s
T ₄	78,85	0,45	1,06	1,46	1,96		s
T ₅	79,78	0,93	1,38	1,99	2,39	2,89	t
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
rp × Sy		0,6336	0,6662	0,6836	0,6987	0,7118	
Sy		0,217					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Lampiran 4. Data Hasil Analisa WHC (*Water Holding Capacity*) Bakso Sapi

A. Data Pengamatan WHC

Jenis Garam Fosfat	Konsentrasi (%)	Ulangan			Rata-Rata	Jumlah	Jumlah
		I	II	III			
STTP	0	7,67	7,46	7,76	7,63	22,89	165,66
	0,1	7,71	7,81	8,02	7,85	23,54	
	0,2	8,70	7,79	8,37	8,29	24,86	
	0,3	8,84	8,33	9,15	8,77	26,32	
	0,4	10,75	9,38	11,14	10,42	31,27	
	0,5	11,25	12,42	13,11	12,26	36,78	
TSPP	0	7,67	7,46	7,76	7,63	22,89	154,68
	0,1	7,31	7,44	8,23	7,66	22,98	
	0,2	8,03	7,90	8,37	8,10	24,30	
	0,3	8,53	8,12	9,57	8,74	26,22	
	0,4	9,21	8,73	9,94	9,29	27,88	
	05	11,01	9,40	10,00	10,14	30,41	

B. Hasil Perhitungan ANOVA WHC

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Rata-rata	1	2850,4921			
Jenis Garam Fosfat	1	3,3489	3,3489	9,8174*	4,26
Konsentrasi Garam Fosfat	10	63,3258	6,33258	18,5641*	2,26
Galat	24	8,1868	0,34112		
Jumlah	36	2925,3536			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan :

- Ada beda pengaruh jenis garam fosfat terhadap WHC bakso sapi yang dihasilkan.
- Ada beda pengaruh konsentrasi garam fosfat terhadap WHC bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{0,34112/3} = 0,3372$$

Bakso sapi dengan penambahan STPP

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	7,63						a
S ₁	7,85	0,22					a b
S ₂	8,29	0,44	0,66				a b
S ₃	8,77	0,48	0,92	1,14			b
S ₄	10,42	1,65	2,13	2,57	2,79		c
S ₅	12,26	1,81	3,46	3,94	4,38	4,60	d
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × S _y		0,9846	1,0352	1,0622	1,0858	1,1060	
S _y		0,3372					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Bakso sapi dengan penambahan TSPP

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
T ₀	7,63						p
T ₁	7,66	0,03					p
T ₂	8,10	0,44	0,47				p q
T ₃	8,74	0,64	1,08	1,11			q r
T ₄	9,29	0,55	1,19	1,63	1,66		r s
T ₅	10,14	0,85	1,40	2,04	2,48	2,51	s
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × S _y		0,9846	1,0352	1,0622	1,0858	1,1060	
S _y		0,3372					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Lampiran 5. Data Hasil Analisa *Juiciness* Bakso Sapi

A. Data Pengamatan *Juiciness*

Jenis Garam Fosfat	Konsentrasi (%)	Ulangan			Rata-Rata	Jumlah	Jumlah
		I	II	III			
STTP	0	50,00	52,00	56,00	52,67	22,89	165,66
	0,1	56,00	56,00	57,14	56,38	23,54	
	0,2	58,00	57,14	57,14	57,43	24,86	
	0,3	59,00	56,00	58,00	57,67	26,32	
	0,4	60,00	64,70	62,00	62,23	31,27	
	0,5	70,00	68,00	71,43	69,81	36,78	
TSP	0	50,00	52,00	56,00	53,67	22,89	154,68
	0,1	66,00	70,00	65,31	67,10	22,98	
	0,2	68,00	68,63	69,39	68,67	24,30	
	0,3	71,43	72,00	70,00	71,14	26,22	
	0,4	70,00	72,00	70,00	70,67	27,88	
	05	72,00	72,00	73,47	72,49	30,41	

B. Hasil Perhitungan ANOVA *Juiciness*

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Rata-rata	1	143.992,4213			
Jenis Garam Fosfat	1	3541,9584	541,9584	161,68*	4,26
Konsentrasi Garam Fosfat	10	1.339,9787	133,9979	39,98*	2,26
Galat	24	80,4462	3,3519		
Jumlah	36	145.954,8046			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan :

- Ada beda pengaruh jenis garam fosfat terhadap *juiciness* bakso sapi yang dihasilkan.
- Ada beda pengaruh konsentrasi garam fosfat terhadap *juiciness* bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{3,3519249/3} = 1,057$$

Bakso sapi dengan penambahan STPP

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	52,67						a
S ₁	56,38	3,71					b
S ₂	57,43	1,05	4,76				b
S ₃	57,67	0,24	1,29	5,00			b
S ₄	62,23	4,56	4,80	5,85	9,56		c
S ₅	69,81	7,58	12,14	12,38	13,43	17,14	d
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × S _y		3,0864	3,2450	3,3296	3,4035	3,4670	
S _y		1,057					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Bakso sapi dengan penambahan TSPP

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
T ₀	52,67						p
T ₁	67,10	√ 14,43					q
T ₂	68,67	× 1,57	16,00				q r
T ₄	70,67	× 2,00	3,57	18,00			r s
T ₃	71,14	√ 0,47	2,47	4,04	18,47		r s
T ₅	72,49	1,35	1,82	3,82	5,39	19,82	s
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × S _y		3,0864	3,2450	3,3296	3,4035	3,4670	
S _y		1,057					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Lampiran 6. Data Hasil Analisa TPA (*Texture Profile Analysis*) *Hardness* Bakso Sapi

A. Data Pengamatan TPA *Hardness*

Jenis Garam Fosfat	Konsentrasi (%)	Ulangan			Rata-Rata	Jumlah	Jumlah
		I	II	III			
STTP	0	23,27	29,75	40,82	31,28	93,84	664,50
	0,1	37,00	37,00	46,16	40,05	120,16	
	0,2	33,19	33,19	35,48	33,95	101,86	
	0,3	44,63	37,77	36,65	39,68	119,05	
	0,4	40,05	32,04	32,81	34,97	104,90	
	0,5	41,58	39,29	43,82	41,56	124,69	
TSPP	0	23,27	29,75	40,82	31,28	93,84	705,06
	0,1	17,93	35,57	51,50	35,00	105,00	
	0,2	40,44	27,47	67,14	45,02	135,05	
	0,3	43,87	43,49	68,28	51,88	155,64	
	0,4	31,66	28,61	32,81	31,03	93,08	
	0,5	34,33	43,87	44,25	40,82	122,45	

B. Hasil Perhitungan ANOVA *Hardness*

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Rata-rata	1	52102,6276			
Jenis Garam Fosfat	1	45,6976	45,6976	0,4728*	4,26
Konsentrasi Garam Fosfat	10	1283,50347	128,350347	1,32807*	2,26
Galat	24	2319,46193	96,64425		
Jumlah	36	55751,2906			

Keterangan : * tidak menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan :

- Tidak ada beda pengaruh jenis garam fosfat terhadap *hardness* bakso sapi yang dihasilkan.
- Tidak ada beda pengaruh konsentrasi garam fosfat terhadap *hardness* bakso yang dihasilkan.

Lampiran 7. Data Hasil Analisa TPA (*Texture Profile Analysis*) Elastisitas Bakso Sapi

A. Data Pengamatan TPA Elastisitas

Jenis Garam Fosfat	Konsentrasi (%)	Ulangan			Rata-Rata	Jumlah	Jumlah
		I	II	III			
STTP	0	50,18	46,36	58,63	51,72	155,17	1.114,76
	0,1	53,39	52,99	62,07	56,15	168,45	
	0,2	59,61	63,80	66,04	63,15	189,45	
	0,3	69,64	64,29	64,52	66,15	198,45	
	0,4	65,08	67,74	69,55	67,46	202,37	
	0,5	55,25	73,68	71,93	66,96	200,87	
TSPP	0	50,13	46,36	58,63	51,72	155,17	1.107,09
	0,1	58,06	60,47	63,33	60,62	181,86	
	0,2	66,10	50,57	61,12	59,26	177,79	
	0,3	61,20	62,25	65,41	62,95	188,86	
	0,4	69,21	61,01	62,77	64,33	192,99	
	0,5	70,90	68,33	71,19	70,14	210,42	

B. Hasil Perhitungan ANOVA Elastisitas

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Rata-rata	1	137.128,2617			
Jenis Garam Fosfat	1	1,63417	1,634170	0,0596*	4,26
Konsentrasi Garam Fosfat	10	1.196,470428	119,647043	4,3619*	2,26
Galat	24	658,3231998	27,4301333		
Jumlah	36	138.984,6895			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan :

- Ada beda pengaruh jenis garam fosfat terhadap elastisitas bakso sapi yang dihasilkan.
- Ada beda pengaruh konsentrasi garam fosfat terhadap elastisitas bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{27,4301/3} = 3,0238$$

Bakso sapi dengan penambahan STPP

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	51,72						a
S ₁	56,15	4,43					a b
S ₂	63,15	7,00	11,43				b c
S ₃	66,15	3,00	10,00	14,43			c
S ₅	66,96	0,81	3,81	10,81	15,24		c
S ₄	67,46	0,50	1,31	4,31	11,31	15,74	c
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × S _y		8,8295	9,2831	9,5250	9,7366	9,9181	
S _y		3,0238					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Bakso sapi dengan penambahan TSPP

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
T ₀	51,72						p
T ₂	59,26	7,54					p q
T ₁	60,62	1,36	8,9				p q r
T ₄	62,95	2,33	3,69	11,23			q r
T ₃	64,33	1,38	3,71	5,07	12,61		q r
T ₅	70,14	5,81	7,19	9,52	10,88	18,42	r
r _p		2,92	3,07	3,15	3,22	3,28	
r _p × S _y		8,8295	9,2831	9,5250	9,7366	9,9181	
S _y		3,0238					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata (P>0,05)

Lampiran 8. Data Hasil Organoleptik Kenampakan Bakso Sapi dengan Penambahan STTP

A. Data Hasil Organoleptik Kenampakan

No	Perlakuan					
	S0	S1	S2	S3	S4	S5
1	7,0	6,0	6,5	6,0	7,0	7,5
2	5,3	4,4	5,9	7,3	4,4	5,6
3	4,4	6,0	5,7	5,0	5,4	7,0
4	4,8	5,4	4,5	5,5	4,7	7,5
5	6,9	7,4	6,6	7,8	7,2	7,5
6	5,1	3,1	6,1	5,1	8,1	7,1
7	5,0	5,8	5,1	6,2	5,5	6,0
8	4,6	7,4	6,9	5,5	6,4	6,6
9	2,6	5,3	1,6	7,4	6,2	8,5
10	6,6	7,8	6,2	8,1	7,4	8,2
11	3,4	4,4	4,5	6,4	5,4	6,5
12	7,4	5,4	7,4	8,5	6,3	8,5
13	3,6	4,5	6,5	4,5	7,5	6,4
14	3,5	4,4	3,4	7,6	6,4	7,7
15	6,3	4,6	6,9	5,8	3,6	7,7
16	6,3	4,3	3,8	4,8	5,5	5,4
17	6,0	3,0	3,0	5,0	4,0	7,0
18	7,0	8,0	7,0	5,0	8,1	6,0
19	5,0	2,0	4,0	2,0	2,0	4,0
20	3,6	6,3	5,2	4,9	5,4	3,6
21	2,4	5,6	7,4	3,4	4,4	6,5
22	3,5	5,3	4,0	3,5	5,0	7,5
23	8,0	7,0	5,0	6,0	6,0	8,0
24	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
25	4,2	5,1	7,2	6,5	5,4	7,5
26	2,6	6,8	6,5	2,9	6,4	6,5
27	5,3	2,4	6,4	4,5	3,4	5,6
28	5,0	7,0	2,4	8,9	3,7	5,7
29	3,8	3,0	2,0	6,1	7,0	6,6
30	5,6	5,8	7,3	5,4	6,4	6,2
31	5,8	6,8	6,8	6,8	7,8	5,8
32	1,0	9,0	4,2	6,9	2,0	8,3
33	5,5	6,9	6,1	7,1	7,5	7,9
34	7,3	7,8	5,5	7,8	6,6	7,5
35	2,6	5,4	6,6	7,5	6,6	7,5
36	6,4	4,5	4,5	4,5	6,4	7,4
37	3,0	4,1	4,5	5,5	7,0	9,0
38	1,3	5,6	5,2	6,3	5,6	7,6
39	5,6	5,6	3,5	7,5	8,5	8,6
40	5,0	6,8	3,2	4,6	8,9	8,5
41	7,0	7,2	7,3	8,0	6,5	6,8

42	6,5	3,5	4,5	4,5	5,5	6,7
43	5,0	5,0	5,5	5,2	5,0	5,8
44	6,3	4,3	3,8	4,8	6,8	7,0
45	6,3	4,3	3,8	4,8	5,5	6,4
46	6,0	3,0	4,0	5,0	4,0	7,0
47	5,0	3,0	6,4	6,1	6,3	8,2
48	7,2	6,5	6,5	5,6	5,4	5,3
49	3,0	3,2	3,2	2,0	4,2	5,1
50	6,8	5,3	4,5	5,6	7,2	7,8
Jumlah	252,4	266,3	259,6	286,7	292,5	343,6
Rata-rata	5,048	5,326	5,192	5,734	5,850	6,872

B. Hasil Perhitungan ANOVA Organoleptik Kenampakan

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Perlakuan	5	110,750167	22,1500334	9,56 *	2,25
Galat	294	681,515800	2,3180809		
Jumlah	299	792,265967			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan : Ada beda pengaruh konsentrasi STPP terhadap organoleptik kenampakan bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{2,3180809/50} = 0,2153$$

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	5,048						a
S ₁	5,192	0,144 ✓					a b
S ₂	5,326	0,134 ✓	0,278 ✓				a b c
S ₃	5,734	0,408 ✓	0,542 ✓	0,686 ✓			B c
S ₄	5,850	0,116 ✓	0,524 ✓	0,658 ✓	0,802 ✓		c
S ₅	6,872	1,022 ✓	1,138 ✓	1,546 ✓	1,680 ✓	1,824 ✓	d
r _p		2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	
r _p × S _y		0,5964	0,6287	0,6503	0,6653	0,6783	
S _y		0,2153					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Lampiran 9. Data Hasil Organoleptik Kekenyalan Bakso Sapi dengan Penambahan STPP

A. Data Hasil Organoleptik Kekenyalan

No.	Perlakuan					
	S0	S1	S2	S3	S4	S5
1	3,0	6,0	4,5	6,5	5,6	6,6
2	7,4	3,4	8,3	7,5	7,7	7,5
3	7,4	4,0	7,4	7,0	8,0	6,4
4	7,8	6,3	7,3	7,3	8,0	6,4
5	7,3	7,9	7,1	7,7	7,5	7,6
6	4,0	6,0	4,0	8,0	7,0	6,0
7	4,6	5,7	4,9	6,6	6,3	6,1
8	4,6	6,4	5,4	5,9	8,5	7,2
9	8,6	3,4	2,3	6,8	7,3	7,6
10	2,5	3,6	4,8	5,2	6,3	5,9
11	5,4	1,5	3,5	4,4	3,4	3,4
12	5,4	6,4	8,4	7,6	7,4	7,5
13	3,4	4,4	5,4	6,6	5,5	8,5
14	3,4	4,5	5,4	8,2	6,7	8,4
15	4,5	6,4	5,3	5,8	6,8	6,8
16	6,7	6,5	3,5	7,2	4,8	6,3
17	4,0	3,0	3,0	6,0	4,0	6,0
18	5,0	3,0	5,0	5,0	5,0	4,0
19	7,0	5,0	7,0	6,0	4,0	6,0
20	5,3	3,3	4,8	5,2	4,6	5,3
21	2,5	3,6	3,5	7,5	6,5	8,5
22	2,0	2,0	4,5	3,0	4,6	5,0
23	4,0	4,0	6,0	5,0	5,0	5,0
24	4,6	3,6	3,8	3,6	7,6	8,2
25	2,3	4,4	5,6	8,5	6,7	7,8
26	1,7	2,5	7,3	7,5	3,3	4,4
27	3,3	6,5	3,2	5,4	7,3	5,2
28	5,0	7,0	8,0	8,1	9,0	4,0
29	5,8	6,5	6,9	6,4	7,6	7,3
30	7,7	5,8	8,6	7,2	6,3	6,6
31	5,8	4,8	6,6	3,2	5,7	4,4
32	2,7	6,7	8,4	3,5	9,0	7,8
33	5,2	4,8	4,6	7,4	6,8	7,9
34	8,5	7,6	6,1	6,8	6,3	6,4
35	1,7	4,6	4,6	6,6	6,6	6,7
36	6,4	6,5	3,5	5,5	5,6	5,4
37	2,0	2,0	4,5	3,0	4,6	5,0
38	4,0	4,0	6,0	5,0	5,0	5,0
39	2,5	3,6	3,8	3,6	7,4	8,0
40	1,2	2,3	2,5	7,5	6,9	9,0
41	6,2	6,9	6,8	7,2	7,2	7,4

42	3,0	3,5	3,0	3,5	3,6	4,2
43	7,2	3,9	8,3	7,5	7,6	7,5
44	4,6	4,6	4,2	4,9	4,8	5,1
45	3,2	5,6	5,5	5,8	7,5	7,2
46	2,4	2,6	3,1	2,8	2,1	3,2
47	2,2	2,4	3,5	3,4	4,8	5,6
48	6,7	6,8	6,5	7,9	7,5	7,5
49	6,8	5,2	7,2	7,5	8,5	8,0
50	5,6	5,6	5,0	6,0	7,0	6,8
Jumlah	234,1	236,6	268,4	301,39	312,8	319,6
Rata-rata	4,682	4,732	5,368	6,0275	6,256	6,392

B. Hasil Perhitungan ANOVA Organoleptik Kekenyalan

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Perlakuan	5	144,360735	28,872147	10,08 *	2,25
Galat	294	841,898858	2,863602		
Jumlah	299	986,259593			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan : Ada beda pengaruh konsentrasi STPP terhadap organoleptik kekenyalan bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{2,863602/50} = 0,2393$$

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	4,682						a
S ₁	4,732	0,050					a b
S ₂	5,368	0,636	0,686				a b
S ₃	6,028	0,660	1,296	1,346			b c
S ₄	6,256	0,228	0,888	1,524	1,574		c
S ₅	6,392	0,136	0,364	1,024	1,660	1,710	c
r _p		2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	
r _p × S _y		0,6629	0,6988	0,7227	0,7395	0,7538	
S _y		0,2393					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Lampiran 10. Data Hasil Organoleptik *Juiciness* Bakso Sapi dengan Penambahan STPP

A. Data Hasil Organoleptik *Juiciness*

No.	Perlakuan					
	S0	S1	S2	S3	S4	S5
1	5,4	6,0	5,5	5,0	6,0	5,3
2	6,3	4,3	7,6	7,5	7,4	7,6
3	4,0	5,0	3,4	6,7	6,0	7,4
4	5,3	5,5	5,4	4,7	5,3	5,5
5	7,3	7,3	7,6	6,8	6,8	7,4
6	8,0	5,1	6,0	5,0	6,1	4,0
7	7,0	6,0	6,9	5,9	5,7	6,3
8	6,3	5,3	5,4	4,7	5,7	5,2
9	7,7	3,6	3,6	5,5	6,2	6,9
10	3,1	4,5	3,5	5,1	3,4	2,9
11	2,4	2,4	3,4	3,4	3,5	3,8
12	6,4	4,5	6,4	6,4	7,4	4,5
13	6,5	6,5	6,5	7,5	6,6	8,5
14	6,6	7,4	6,6	7,6	6,5	7,6
15	7,5	4,8	3,8	5,8	4,4	6,6
16	6,5	4,3	4,3	6,3	5,5	5,5
17	5,0	3,0	3,0	5,0	5,0	6,0
18	5,0	4,0	8,0	5,0	3,0	6,0
19	6,0	5,0	6,0	6,0	4,0	6,0
20	5,6	4,3	4,3	4,9	5,3	4,4
21	2,4	2,4	3,5	5,4	5,4	6,4
22	2,0	3,0	5,0	2,0	4,5	6,5
23	4,0	4,0	6,0	5,0	5,0	5,2
24	6,6	5,5	7,5	5,6	6,4	7,4
25	3,6	6,2	6,2	8,6	7,3	7,7
26	3,6	7,6	6,7	7,6	7,3	6,3
27	2,4	5,3	3,3	6,3	7,5	5,2
28	2,5	7,0	9,0	3,4	5,0	2,3
29	5,9	7,8	7,7	7,5	7,8	7,5
30	7,3	6,6	8,2	7,7	7,4	6,8
31	5,8	7,7	6,7	4,8	4,7	5,9
32	9,0	3,4	5,4	7,9	2,0	5,5
33	5,2	5,4	7,3	5,5	5,9	6,8
34	5,1	8,3	6,9	6,3	7,3	6,3
35	1,6	6,5	5,5	7,5	5,6	7,4
36	6,4	6,4	3,5	5,4	5,4	5,4
37	3,2	4,3	7,6	7,5	7,4	7,4
38	7,6	5,1	6,0	5,0	6,1	5,0
39	2,5	2,6	5,3	4,6	4,5	5,6
40	5,4	5,6	5,7	6,5	6,2	6,9
41	6,8	3,8	3,6	5,2	6,2	7,1

42	1,5	4,5	3,5	5,1	5,8	6,2
43	1,4	2,4	3,4	3,4	3,5	2,4
44	6,4	4,2	6,4	6,9	7,2	6,5
45	4,2	6,5	5,5	3,2	8,2	8,9
46	5,2	7,0	5,2	5,2	6,4	7,6
47	4,0	3,5	4,2	3,2	3,6	4,8
48	3,1	6,2	5,3	5,9	6,2	7,2
49	6,5	7,2	6,5	8,1	8,2	6,5
50	4,2	5,2	7,7	6,5	4,5	6,5
Jumlah	253,3	260,0	281,5	287,6	288,3	304,6
Rata-rata	5,066	5,2	5,63	5,752	5,766	6,092

B. Hasil Perhitungan ANOVA Organoleptik *Juiciness*

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Perlakuan	5	36,865367	7,3730734	2,96 *	2,25
Galat	294	731,271000	2,4873163		
Jumlah	299	768,136367			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan : Ada beda pengaruh konsentrasi STPP terhadap organoleptik *juiciness* bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{2,4873163/50} = 0,2230$$

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	5,066						a
S ₁	5,200	0,134					a b
S ₂	5,630	0,430	0,564				a b c
S ₃	5,752	0,122	0,552	0,686			b c
S ₄	5,766	0,014	0,136	0,566	0,700		c
S ₅	6,092	0,326	0,340	0,462	0,892	1,026	c
r _p		2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	
r _p × S _y		0,6178	0,6513	0,6736	0,6892	0,7026	
S _y		0,2230					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Lampiran 11. Data Hasil Organoleptik Kenampakan Bakso Sapi dengan Penambahan TSPP

A. Data Hasil Organoleptik Kenampakan

No.	Perlakuan					
	T0	T1	T2	T3	T4	T5
1	7,8	7,8	6,9	7,5	7,2	8,4
2	4,1	5,3	3,9	7,3	6,8	6,9
3	5,5	5,3	5,0	5,5	4,4	5,5
4	4,4	8,9	6,4	7,2	7,8	1,5
5	1,0	2,3	2,4	5,3	4,5	9,0
6	5,0	1,0	6,5	4,0	8,0	9,0
7	1,2	3,0	8,2	3,3	9,0	9,0
8	6,8	4,2	6,2	5,5	7,8	8,6
9	5,0	4,0	6,0	7,0	6,0	5,0
10	4,5	6,5	4,7	6,4	7,4	7,4
11	4,4	5,2	6,2	7,4	5,6	6,7
12	5,8	7,2	5,7	7,7	5,8	6,7
13	5,9	6,0	5,5	7,0	7,4	7,5
14	6,1	5,9	6,8	6,2	7,2	6,6
15	7,9	7,6	8,1	7,5	7,2	8,6
16	5,5	7,4	6,5	6,5	7,0	7,4
17	5,0	5,0	5,0	4,0	6,0	6,0
18	5,4	3,4	4,6	3,0	5,5	7,3
19	5,4	3,1	5,0	3,0	5,5	7,3
20	8,0	6,0	8,0	7,0	6,0	8,0
21	7,4	6,4	7,5	6,4	7,5	6,5
22	7,6	7,5	7,6	6,5	7,5	6,6
23	3,4	3,5	6,5	5,4	5,6	5,6
24	6,5	6,5	6,5	6,5	6,6	6,6
25	7,3	6,0	5,6	7,0	6,4	6,4
26	2,5	5,6	4,4	5,5	2,2	6,4
27	3,5	3,4	5,6	5,6	6,6	4,6
28	3,4	3,5	4,4	7,4	5,3	7,4
29	3,5	5,4	4,5	6,5	7,4	8,3
30	2,0	2,0	7,0	4,0	8,0	5,0
31	4,3	5,3	6,4	5,5	7,3	7,5
32	7,4	6,5	5,5	4,5	5,5	3,5
33	8,5	9,0	7,0	4,0	6,0	6,5
34	4,0	8,0	4,0	6,0	7,0	7,0
35	1,5	7,5	3,5	8,0	5,4	8,5
36	7,6	6,0	7,0	5,0	7,0	8,0
37	5,1	4,9	6,2	5,2	6,8	6,9
38	2,5	6,5	7,7	5,5	8,4	4,6
39	2,0	3,4	3,0	4,0	3,0	6,4
40	3,2	5,4	6,9	6,5	7,9	7,2
41	3,2	6,2	5,1	6,9	7,8	8,0

42	2,1	3,1	4,5	6,2	6,5	6,2
43	1,0	1,6	2,5	4,2	3,9	4,6
44	2,0	3,8	5,0	5,0	6,0	6,0
45	5,0	2,8	3,9	4,9	5,0	5,2
46	5,0	7,2	7,1	7,2	7,9	7,5
47	6,9	7,2	6,8	6,2	7,2	7,9
48	7,0	7,0	7,3	7,5	7,5	8,0
49	4,0	3,2	2,9	3,5	3,5	3,9
50	5,4	3,5	3,4	4,9	3,9	5,2
Jumlah	239,5	263,0	282,9	289,8	318,7	334,4
Rata-rata	4,79	5,26	5,658	5,796	6,374	6,688

B. Hasil Perhitungan ANOVA Organoleptik Kenampakan

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Perlakuan	5	122,0387	24,40774	15,32 *	2,25
Galat	294	468,2596	1,59272		
Jumlah	299	945,2137			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan : Ada beda pengaruh konsentrasi TSPP terhadap organoleptik kenampakan bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{1,59272/50} = 0,1785$$

Perlakuan	Rata-rata	p					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	4,790						a
S ₁	5,260	0,470					a b
S ₂	5,658	0,398	0,868				b c
S ₃	5,796	0,138	0,536	1,006			c
S ₄	6,374	0,578	0,716	1,114	1,584		d
S ₅	6,688	0,314	0,892	1,030	1,428	1,898	d
r _p		2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	
rp × S _y		0,4944	0,5212	0,5390	0,5515	0,5622	
S _y		0,1785					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Lampiran 12. Data Hasil Organoleptik Kekenyalan Bakso Sapi dengan Penambahan TSPP

A. Data Hasil Organoleptik Kekenyalan

No.	Perlakuan					
	T0	T1	T2	T3	T4	T5
1	6,3	7,2	6,1	6,8	7,1	7,5
2	8,1	8,2	7,2	4,8	7,9	8,9
3	7,4	7,5	6,4	7,0	7,5	7,5
4	4,4	7,5	8,5	6,7	8,9	8,3
5	3,0	7,0	1,0	5,0	1,0	7,0
6	5,0	1,0	9,0	2,6	7,0	3,5
7	3,0	8,4	5,0	4,0	3,1	8,0
8	6,2	3,3	2,3	1,7	5,5	7,2
9	5,0	5,0	3,0	6,0	7,0	4,0
10	4,3	7,5	2,4	8,4	6,5	6,5
11	6,2	4,8	7,4	2,3	7,8	7,3
12	5,7	6,2	6,7	7,7	5,8	5,4
13	7,4	6,4	7,5	6,0	6,0	7,0
14	7,2	7,4	7,9	7,6	8,1	7,8
15	7,3	8,1	8,3	7,8	6,5	7,5
16	6,0	5,0	5,5	4,0	6,0	5,0
17	6,0	6,0	5,0	5,0	5,0	7,0
18	4,6	5,4	3,5	3,6	4,5	6,5
19	3,6	7,4	2,4	2,4	3,0	6,0
20	4,0	6,0	5,0	7,0	3,0	4,0
21	6,8	8,7	7,5	8,7	6,3	8,8
22	7,4	7,5	6,5	6,5	6,5	6,4
23	6,0	6,5	6,5	7,4	5,0	5,0
24	5,0	5,5	8,0	6,0	7,0	5,0
25	4,4	4,5	5,6	5,0	5,0	6,8
26	4,5	6,5	4,5	5,5	1,6	6,6
27	7,2	7,7	8,3	3,9	8,7	6,2
28	4,4	3,5	6,5	5,4	2,4	4,5
29	8,6	7,4	7,5	3,6	6,6	6,7
30	5,4	4,0	7,0	3,0	8,0	3,0
31	5,5	6,4	6,9	7,3	6,3	5,2
32	5,5	4,4	6,5	5,5	5,5	5,5
33	7,0	5,0	7,5	9,0	5,0	5,5
34	7,0	8,0	6,0	9,0	5,0	8,0
35	6,5	5,4	2,6	6,5	4,5	8,4
36	6,0	7,0	7,0	5,0	8,0	8,5
37	6,2	5,0	5,8	5,2	5,7	6,5
38	7,5	3,5	6,0	2,5	6,5	5,0
39	5,0	5,0	1,0	5,4	2,0	3,4
40	2,3	5,2	2,1	6,2	7,2	6,8
41	6,4	6,8	6,5	7,1	7,5	7,2

42	3,1	2,5	3,5	5,0	7,2	6,8
43	4,5	3,8	3,9	7,4	8,1	5,6
44	1,2	2,6	4,9	3,5	4,5	4,2
45	1,5	3,5	5,2	5,6	7,5	7,1
46	5,0	7,0	7,0	7,1	7,1	8,0
47	4,0	4,0	6,0	5,0	6,0	5,5
48	2,0	4,2	5,7	7,0	6,0	6,1
49	1,0	2,2	5,6	6,5	6,2	4,0
50	2,2	3,2	3,8	4,0	6,0	5,0
Jumlah	2598	281,8	281,5	282,1	296,1	313,2
Rata-rata	5,196	5,636	5,63	5,642	5,922	6,264

B. Hasil Perhitungan ANOVA Organoleptik Kekenyalan

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Perlakuan	5	31,6203	6,3241	3,13	2,25
Galat	294	594,0480	2,0206		
Jumlah	299	1016,7630			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan : Ada beda pengaruh konsentrasi TSPP terhadap organoleptik kekenyalan bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{2,0206 / 50} = 0,2010$$

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
T0	5,196						a
T2	5,630	0,434					a b
T1	5,636	0,006	0,440				a b
T3	5,642	0,006	0,012	0,446			a b
T4	5,922	0,280	0,286	0,292	0,726		b c
T5	6,264	0,339	0,619	0,625	0,631	1,065	c
r_p		2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	
$r_p \times S_y$		0,5568	0,5870	0,6071	0,6212	0,6332	
S_y		0,2010					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Lampiran 13. Data Hasil Organoleptik *Juiciness* Bakso Sapi dengan Penambahan TSPP

A. Data Hasil Organoleptik *Juiciness*

No.	Perlakuan					
	T0	T1	T2	T3	T4	T5
1	6,4	7,0	6,9	6,3	6,7	6,7
2	4,5	8,1	6,5	7,2	7,8	8,8
3	7,3	7,0	6,0	7,0	7,0	6,5
4	2,5	8,5	5,6	3,4	6,7	7,5
5	5,0	5,0	5,0	5,0	6,0	4,0
6	4,0	1,5	2,4	9,0	5,0	7,3
7	8,0	6,0	6,0	8,0	7,0	6,3
8	5,4	4,5	3,7	2,4	4,3	7,2
9	3,0	3,0	7,0	7,0	6,0	6,0
10	4,3	7,5	1,7	7,5	6,7	7,6
11	6,5	5,7	6,8	4,8	6,3	6,3
12	6,8	5,2	5,3	4,3	7,6	5,5
13	7,5	7,5	7,5	6,5	6,5	7,6
14	8,1	7,6	7,3	7,4	7,2	7,9
15	7,6	7,8	6,2	6,6	7,4	8,2
16	5,0	6,0	6,0	5,5	6,0	6,0
17	6,0	5,0	5,0	6,0	7,0	7,0
18	5,3	4,5	3,5	7,5	5,5	3,5
19	5,0	6,6	3,5	3,5	4,6	5,6
20	7,0	7,0	6,0	7,0	5,0	7,0
21	5,5	7,8	6,9	5,1	7,9	7,9
22	7,5	6,5	6,5	7,4	7,4	6,7
23	5,0	7,0	5,5	4,5	6,0	5,6
24	7,5	6,5	7,5	7,0	7,0	6,0
25	4,4	5,0	5,4	6,0	4,4	7,5
26	4,6	6,4	4,6	5,5	1,6	6,5
27	4,8	4,4	5,7	3,3	3,9	6,8
28	3,5	2,5	6,3	5,4	4,4	5,5
29	5,5	6,7	7,5	7,6	6,6	7,5
30	3,0	4,0	7,0	2,0	7,0	2,0
31	6,8	8,2	7,4	5,4	5,5	7,9
32	7,3	6,6	5,5	7,4	6,5	6,6
33	7,0	6,5	4,0	7,5	8,0	6,0
34	6,0	5,0	4,0	8,0	7,0	5,0
35	6,5	6,5	3,5	5,6	5,6	4,6
36	7,0	7,6	7,0	5,0	6,0	7,5
37	5,5	4,8	5,9	4,8	5,6	6,0
38	1,4	5,5	5,6	1,5	7,5	8,4
39	1,2	3,7	1,0	5,5	3,0	3,6
40	2,0	2,0	2,9	3,1	5,5	5,9
41	3,0	2,5	7,1	6,9	8,5	8,0

42	4,5	5,9	7,1	7,2	7,9	7,5
43	5,2	3,2	3,8	5,2	5,9	5,9
44	6,8	6,1	7,1	7,1	7,9	7,5
45	2,1	1,9	3,6	4,1	4,0	4,3
46	3,1	2,9	3,9	4,5	4,9	5,0
47	4,0	4,0	6,1	6,2	6,5	6,1
48	2,0	3,8	5,9	5,9	5,2	6,3
49	5,9	5,9	7,5	6,5	7,1	8,0
50	4,2	6,5	7,5	6,5	7,2	8,2
Jumlah	258,0	276,9	277,2	289,6	307,8	322,8
Rata-rata	5,16	5,538	5,544	5,792	6,156	6,456

B. Hasil Perhitungan ANOVA Organoleptik *Juiciness*

Sumber Variasi	dk	JK	JKT	F hit.	F tabel ($\alpha=5\%$)
Perlakuan	5	54,84817	10,9696	4,06	2,25
Galat	294	794,8842	2,7037		
Jumlah	299	804,6492			

Keterangan : * menunjukkan perbedaan nyata ($\alpha=5\%$)

Kesimpulan : Ada beda pengaruh konsentrasi TSPP terhadap organoleptik *juiciness* bakso yang dihasilkan.

C. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha=5\%$

$$S_y = \sqrt{JKTG/r} = \sqrt{2,7037/50} = 0,2325$$

Perlakuan	Rata-rata	P					Notasi *
		2	3	4	5	6	
S ₀	5,160						a
S ₁	5,538	0,378					a b
S ₂	5,544	0,006	0,384				a b
S ₃	5,792	0,248	0,254	0,632			a b c
S ₄	6,156	0,364	0,612	0,618	0,996		b c
S ₅	6,456	0,300	0,664	0,912	0,918	1,296	c
r _p		2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	
r _p × S _y		0,6441	0,6790	0,7023	0,7185	0,7325	
S _y		0,2325					

* Notasi yang terdiri dari huruf yang berbeda menyatakan perbedaan yang nyata ($P>0,05$)

Lampiran 14. Perhitungan Pemilihan Perlakuan Terbaik

A. Pemilihan Perlakuan Terbaik untuk Bakso Sapi dengan Penambahan STPP

No	Variabel	BV (%)	S0		S1		S2		S3		S4		S5	
			na	nav	na	nav	na	nav	na	nav	na	nav	na	nav
1.	O. kenampakan	25	4,41	110,25	4,65	116,25	4,53	113,25	5,01	125,25	5,11	127,75	6,00	150,00
2.	O. kekenyalan	25	4,39	109,75	4,44	111,00	5,04	126,00	5,66	141,50	5,87	146,75	6,00	150,00
3.	O. <i>juiciness</i>	25	4,99	124,75	5,12	128,00	5,55	138,75	5,67	141,75	5,68	142,00	6,00	150,00
4.	WHC	15	3,73	55,95	3,84	57,60	4,06	60,90	4,29	64,35	5,10	76,50	6,00	90,00
5.	TPA elastisitas	5	4,60	23,00	4,99	24,95	5,62	28,10	5,88	29,40	6,00	30,00	5,96	29,80
6.	<i>Juiciness</i>	5	4,53	22,65	4,85	24,25	4,94	24,70	4,96	24,80	5,35	26,75	6,00	30,00
Jumlah		100		446,35		462,05		491,70		527,05		549,75		599,80
Jumlah nilai/100				4,4635		4,6205		4,9170		5,2705		5,4975		5,9980

Keterangan : BV = Bobot Variabel (%)

na = Nilai

nav = Nilai × Bobot Variabel

B. Pemilihan Perlakuan Terbaik untuk Bakso Sapi dengan Penambahan TSPP

No	Variabel	BV (%)	T0		T1		T2		T3		T4		T5	
			na	nav	na	nav	na	nav	na	nav	na	nav	na	nav
1.	O. kenampakan	25	4,30	107,50	4,72	118,00	5,08	127,00	5,20	130,00	5,72	143,00	6,00	150,00
2.	O. kekenyalan	25	4,98	124,50	5,40	135,00	5,39	134,75	5,40	135,00	5,67	141,75	6,00	150,00
3.	O. <i>juiciness</i>	25	4,80	120,00	5,15	128,75	5,15	128,75	5,38	134,50	5,72	143,00	6,00	150,00
4.	WHC	15	4,51	67,65	4,53	67,95	4,79	71,85	5,17	77,55	5,50	82,50	6,00	90,00
5.	TPA elastisitas	5	4,42	22,10	5,19	25,95	5,07	25,35	5,38	26,90	5,50	27,50	6,00	30,00
6.	<i>Juiciness</i>	5	4,36	21,80	5,55	27,75	5,68	28,40	5,89	29,45	5,85	29,25	6,00	30,00
Jumlah		100		463,55		503,40		516,10		533,40		567,00		600,00
Jumlah nilai/100			4,6355		5,0340		5,1610		5,3340		5,6700		6,0000	

Contoh cara perhitungan pemilihan perlakuan terbaik dengan variabel organoleptik kenampakan bakso sapi dengan penambahan STPP :

➤ Perlakuan S0

$$n_a = 6 - \{[(6,872 - 5,048) / 6,872] \times 6\} = 4,41$$

$$n_{av} = 4,41 \times 25 = 110,25$$

➤ Perlakuan S1

$$n_a = 6 - \{[(6,872 - 5,326) / 6,872] \times 6\} = 4,65$$

$$n_{av} = 4,65 \times 25 = 116,25$$

➤ Perlakuan S2

$$n_a = 6 - \{[(6,872 - 5,192) / 6,872] \times 6\} = 4,53$$

$$n_{av} = 4,53 \times 25 = 113,25$$

➤ Perlakuan S3

$$n_a = 6 - \{[(6,872 - 5,734) / 6,872] \times 6\} = 5,01$$

$$n_{av} = 5,01 \times 25 = 125,25$$

➤ Perlakuan S4

$$n_a = 6 - \{[(6,872 - 5,850) / 6,872] \times 6\} = 5,11$$

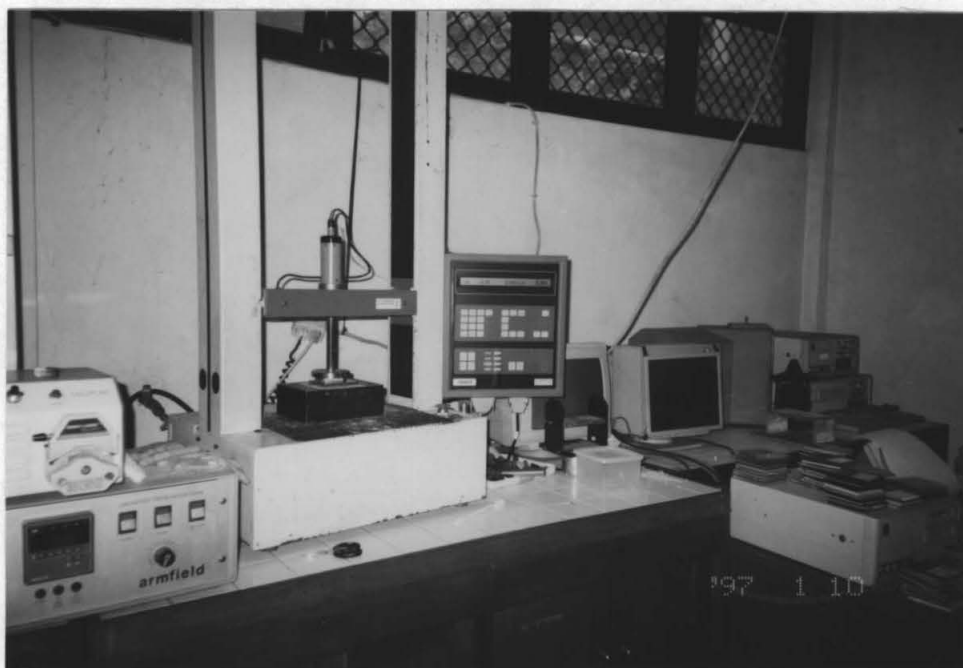
$$n_{av} = 5,11 \times 25 = 127,75$$

➤ Perlakuan S5

$$n_a = 6 - \{[(6,872 - 6,872) / 6,872] \times 6\} = 6,00$$

$$n_{av} = 6,00 \times 25 = 150,00$$

Lampiran 15. Alat Pengukur *Texture Profile Analysis* (TPA)



PERPUSTAKAAN
Universitas Katolik W. J. Shefferson
SURABAYA