

Lampiran 1. Lembar Uji Organoleptik

PETUNJUK

Anda diminta memberi tanda (|) pada garis skor mengenai **Kelengketan (Stickiness), Kelunakan (Softness), Warna, Rasa dan Kesukaan Keseluruhan** dari Kembang Gula *Soft Caramel* secara *mouthfeel*. Makin ke kanan garis maka skor nilai yang diberikan semakin tinggi dan sebaliknya makin ke kiri garis maka skor nilai yang diberikan semakin rendah. Yang dimaksud dengan :

1. Kelengketan (*Stickiness*) adalah usaha yang diperlukan untuk mengatasi gaya tarik menarik antara permukaan bahan makanan dengan organ tempat bahan makanan itu kontak, seperti lidah, gigi dan langit-langit mulut. Semakin lengket di lidah, gigi dan langit-langit mulut, berarti semakin lengket bahan makanan itu.
2. Kelunakan (*Softness*) adalah ketahanan terhadap perubahan bentuk. Semakin tidak tahan terhadap perubahan bentuk, berarti semakin lunak bahan makanan tersebut.
3. Warna adalah kenampakan warna coklat yang ditimbulkan dari penglihatan warna secara visual
4. Rasa (kemanisan) adalah keseluruhan sensasi manis yang timbul ketika kembang gula dimakan di dalam mulut.
5. Kesukaan keseluruhan adalah keseluruhan sensasi yang dirasakan (no. 1-4)
6. Komentar adalah penilaian keseluruhan yang bisa anda berikan mengenai kembang gula yang anda coba.

TERIMA KASIH

NAMA:

Tanggal:

TEKSTUR

751:	0	_____	5	_____	10
625:	0	_____	5	_____	10
247:	0	_____	5	_____	10
964:	0	_____	5	_____	10
138:	0	_____	5	_____	10
472:	0	_____	5	_____	10
		Sangat tidak lunak			Sangat lunak

Komentar:

WARNA

751:	0	_____	5	_____	10
625:	0	_____	5	_____	10
247:	0	_____	5	_____	10
964:	0	_____	5	_____	10
138:	0	_____	5	_____	10
472:	0	_____	5	_____	10
		Sangat tidak coklat			Sangat coklat

Komentar:

KELENGKETAN

751:	0	_____	5	_____	10
625:	0	_____	5	_____	10
247:	0	_____	5	_____	10
964:	0	_____	5	_____	10
138:	0	_____	5	_____	10
472:	0	_____	5	_____	10
		Sangat tidak lengket			Sangat lengket

Komentar:

RASA

751:	0	_____	5	_____	10
625:	0	_____	5	_____	10
247:	0	_____	5	_____	10
964:	0	_____	5	_____	10
138:	0	_____	5	_____	10
473:	0	_____	5	_____	10
		Sangat tidak manis			Sangat manis

Komentar:

KESUKAAN KESELURUHAN

751:	0	_____	5	_____	10
625:	0	_____	5	_____	10
247:	0	_____	5	_____	10
964:	0	_____	5	_____	10
138:	0	_____	5	_____	10
472:	0	_____	5	_____	10
		Sangat tidak suka			Sangat suka

Komentar:

Lampiran 2. Tabel Penentuan Glukosa, Fruktosa dan Gula Invert dalam Suatu Bahan dengan Menggunakan Metode Luff schoorl.

ml 0,1 N Na-thiosulfat	Glukosa, fruktosa, gula invert mg C ₆ H ₁₂ O ₆	
		Δ
1.	2,4	2,4
2.	4,8	2,4
3.	7,2	2,5
4.	9,7	2,5
5.	12,2	2,5
6.	14,7	2,5
7.	17,2	2,6
8.	19,8	2,6
9.	22,4	2,6
10.	25,0	2,6
11.	27,6	2,7
12.	30,3	2,7
13.	33,0	2,7
14.	35,7	2,8
15.	38,5	2,8
16.	41,3	2,9
17.	44,2	2,9
18.	47,1	2,9
19.	50,0	3,0
20.	53,0	3,0
21.	56,0	3,1
22.	59,1	3,1
23.	62,2	-
24.	-	-

Sumber : Sudarmadji, Bambang, & Suhardi, 1997.

Lampiran 3a. Hasil Pengamatan Kadar Gula Reduksi Kembang Gula *Soft Caramel*

Kelompok	Formula						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
I	40,07	39,50	38,56	41,47	41,00	40,71	241,31
II	39,86	39,29	38,77	41,47	41,00	40,71	241,1
III	40,11	41,18	39,43	40,23	40,54	39,24	240,73
IV	39,90	40,97	39,43	40,23	40,33	39,45	240,31
Total	159,94	160,94	156,19	163,40	162,87	160,11	963,45
Rata-rata	39,99	40,24	39,05	40,85	40,72	40,03	40,14

Lampiran 3b. Hasil Analisis Varians (Anova) Kadar Gula Reduksi Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	3	0,0966	0,0322	4,1608*	2,7729	4,2479
Formula	5	8,3072	1,6614			
Galat	15	7,1870	0,3993			
Total	23	15,5908				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 4a. Hasil Pengamatan Kadar Sukrosa Kembang Gula *Soft Caramel*

Kelompok	Formula						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
I	30,60	23,73	20,02	22,78	20,19	21,39	138,71
II	31,31	23,93	19,81	22,78	20,67	20,90	139,4
III	29,52	30,55	29,67	23,36	22,27	22,98	158,35
IV	29,22	30,75	30,17	22,68	22,47	22,50	157,79
Total	120,65	108,96	99,67	91,60	85,56	87,77	594,25
Rata-rata	30,16	27,24	24,92	22,90	21,40	21,94	24,76

Lampiran 4b. Hasil Analisis Varians (Anova) Kadar Sukrosa Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	3	60,3275	20,1092	7,2376*	2,7729	4,2479
Formula	5	232,1989	46,4398			
Galat	15	96,2481	6,4165			
Total	23	388,7745				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 5a. Hasil Pengamatan Kadar Pati Kembang Gula *Soft Caramel*

Kelompok	Formula						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
I	1,53	2,31	3,08	1,52	1,96	2,78	13,18
II	1,53	2,33	3,08	1,50	1,98	2,81	13,23
III	1,53	2,39	2,99	1,59	2,51	3,33	14,34
IV	1,53	2,36	3,04	1,55	2,23	3,06	13,77
Total	6,12	9,39	12,19	6,16	8,68	11,98	54,52
Rata-rata	1,53	2,35	3,05	1,54	2,17	3,00	2,27

Lampiran 5b. Hasil Analisis Varians (Anova) Kadar Pati Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	3	0,1477	0,0492	122,0068*	2,7729	4,2479
Formula	5	8,9065	1,7813			
Galat	15	0,2623	0,0146			
Total	23	9,3165				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 6a. Hasil Pengamatan Kadar Air Kembang Gula *Soft Caramel*

Kelompok	Formula						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
I	5,88	5,34	7,36	6,99	7,01	8,76	41,34
II	5,48	5,84	7,3	6,84	8,12	10,22	43,8
III	6,12	6,91	7,46	7,08	9,12	10,63	47,32
IV	5,90	6,87	8,42	6,08	8,08	8,66	44,01
Total	23,38	24,96	30,54	26,99	32,33	38,27	176,47
Rata-rata	5,85	6,24	7,64	6,75	8,08	9,57	7,35

Lampiran 6b. Hasil Analisis Varians (Anova) Kadar Air Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	3	3,0138	1,0046	23,6058*	2,7729	4,2479
Formula	5	37,5807	7,5161			
Galat	15	5,7316	0,3184			
Total	23	46,3261				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 7a. Hasil Pengamatan Tekstur Kembang Gula *Soft Caramel*

Kelompok	Formula						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
I	0,7	0,32	0,41	0,4	0,93	1,68	4,44
II	0,69	0,99	1,08	0,63	1,81	2,07	7,27
III	0,7	0,36	0,34	0,32	0,25	1,81	3,78
IV	0,63	0,42	1,08	0,7	0,78	2,71	6,32
Total	2,72	2,09	2,91	2,05	3,77	8,27	21,81
Rata-rata	0,68	0,52	0,73	0,51	0,94	2,07	0,91

Lampiran 7b. Hasil Analisis Varians (Anova) Tekstur Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	3	1,3131	0,4377	16,9707*	2,7729	4,2479
Formula	5	6,9409	1,3882			
Galat	18	1,4729	0,0818			
Total	23	9,7269				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 8a. Hasil Pengamatan Warna Kembang Gula *Soft Caramel*

Formula	Ulangan			
	I	II	III	IV
I	2,2M 4K 1,1B 1,8K/ 1,1O (dullness(1,1))	2,7M 4,1K 2B 1,4K/ 0,7O (dullness(2,0))	2,1M 4K 1,2B 1,9K/ 0,9O (dullness(1,2))	2,8M 4K 2B 1,2K/ 0,8O (dullness(2,0))
II	2,3M 4,1K 1,0B 1,8K/ 1,3O (dullness(1,0))	2,6M 4,2K 2B 1,6K/ 0,6O (dullness(2,0))	2,1M 4K 1,3B 1,9K/ 0,8O (dullness(1,3))	2,1M 4K 1,0B 1,9K/ 1,1O (dullness(1,0))
III	2M 4,1K 1,2B 2,1K/ 0,8O (dullness(1,2))	2,7M 4K 2B 1,3K/ 0,7O (dullness(2,0))	3M 4K 2B 1K/ 1O (dullness(2,0))	1,8M 4K 1,1B 2,2K/ 0,7O (dullness(1,1))
IV	2,2M 3,5K 1,0B 1,3K/ 1,2O (dullness(1,0))	3M 4,2K 2B 1,2K/ 1O (dullness(2,0))	3,1M 5K 2,1B 1,9K/ 1O (dullness(2,1))	2,4M 4K 1,3B 1,6K/ 1,1O (dullness(1,3))
V	2,3M 4,2K 2,4B 1,8K/ 0,1H (dullness(2,3))	3M 5K 2,2B 2K/ 0,8O (dullness(2,2))	3M 5K 2B 2K/ 1O (dullness(2,0))	2,2M 4K 1,4B 1,8K/ 0,8O (dullness(1,4))
VI	2,5M 4,5K 1,3B 2K/ 1,2O (dullness(1,3))	3M 5,1K 2,1B 2,1K/ 0,9O (dullness(2,1))	3M 5K 2,1B 2K/ 0,9O (dullness(2,1))	2,5M 5,1K 2,1B 2,6K/ 0,4O (dullness(2,1))

Kelompok	Formula						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
I	1,10	1,00	1,20	1,00	2,30	1,30	7,9
II	2,00	2,00	2,00	2,00	2,20	2,10	12,3
III	1,20	1,30	2,00	2,10	2,00	2,10	10,7
IV	2,00	1,00	1,10	1,30	1,40	2,10	8,9
Total	6,30	5,30	6,30	6,40	7,90	7,60	39,80
Rata-rata	1,58	1,33	1,58	1,60	1,98	1,90	1,66

Lampiran 8b. Hasil Analisis Varians (Anova) Warna Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	3	1,8983	0,6328	2,0149	2,7729	4,2479
Formula	5	1,1483	0,2297			
Galat	15	2,0517	0,1140			
Total	23	5,0983				

Lampiran 9a. Hasil Uji Organoleptik Warna Kembang Gula *Soft Caramel*

No	751	625	247	964	138	472	Total
1	6,2	2,7	1,3	4,8	7,7	8,7	31,4
2	0,2	0,4	0,9	0,6	0,6	2,5	5,2
3	0	0,1	1,3	2,4	2,4	2,4	8,6
4	1,1	0,8	0,8	1,2	0,8	1,7	6,4
5	7,8	6,9	6	9,6	9,1	8,3	47,7
6	1	1	0,8	1	1	0,9	5,7
7	2	1,4	3,9	2,4	3,4	4,2	17,3
8	8,9	2,6	3,4	4	5,9	7,4	32,2
9	1,2	1,2	1,9	2,7	2,8	0,8	10,6
10	1,8	1,7	1,8	1,8	1,9	4,5	13,5
11	7,3	5,1	5,1	8,5	8,1	4,1	38,2
12	4,4	7	4	8,8	6,8	9,7	40,7
13	1,7	2	2,4	4,3	4,5	1,8	16,7
14	2,4	2,4	2,4	4,4	2,3	2,5	16,4
15	4,6	5,5	3,9	3,2	1,6	0,7	19,5
16	7,8	7,2	7,2	7,9	6,7	8,5	45,3
17	1,8	2	2,3	3,7	1,8	1	12,6
18	7,4	4,3	5,5	6,5	7	7,5	38,2
19	6,3	5,7	6,6	7,8	8,1	9,3	43,8
20	0,5	1,1	1,9	2,8	0,5	4,7	11,5
21	0,5	0,7	0,3	2,1	4,8	6,7	15,1
22	3,1	3,4	3,8	5,9	6,9	9,6	32,7
23	1,8	1,8	1,9	2,2	2,3	4,2	14,2
24	3,6	5,5	4	4,4	6	5,8	29,3
25	2,3	2,3	2,3	2,3	2,4	2,5	14,1
26	6,6	3,3	3,3	3,4	1,8	9,6	28
27	2,8	0,9	0,9	2,7	3,7	3,7	14,7
28	1,1	0,7	0,7	1,9	3,3	4,2	11,9
29	6,5	9,4	4,2	6,5	7,1	9,9	43,6
30	1,7	1	0,4	3,8	0,6	3,2	10,7
31	5	6	5	5	4	5	30
32	5,5	4,3	2,7	8,2	7	9,1	36,8
33	7,7	2,2	0,8	4,2	9	6,2	30,1
34	1,1	2	3,2	2,9	3	2,1	14,3
35	2,9	1,3	1,3	4	6,6	5,9	22
36	4,1	4,2	4,3	4,3	4,4	4,5	25,8
37	0,5	3,9	1,8	3,9	2,1	5	17,2
38	1,4	2,4	1,2	4,2	3,3	5	17,5
39	3,4	6,6	5,5	4,2	8,8	6	34,5
40	2,5	1	2,7	3,3	1,3	4,3	15,1
Total	138,5	124	113,7	167,8	171,4	203,7	919,1
Rata-rata	3,46	3,10	2,84	4,20	4,29	5,09	

Lampiran 9b. Hasil Analisis Varians (Anova) Organoleptik Warna Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Formula	5	143,0907	28,6181	4,7975*	2,2526	3,0963
Galat	234	1395,8493	5,9652			
Total	239	1538,9400				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 10a. Hasil Uji Organoleptik Tekstur Kembang Gula *Soft Caramel*

No	751	625	247	964	138	472	Total
1	5	6,3	7,1	2,2	5,9	8,9	35,4
2	6,9	6,4	8,2	5,4	7,9	9	43,8
3	7,6	7,9	8,5	9,2	10	10	53,2
4	8,1	9,2	9,5	9,8	9,8	10	56,4
5	7,7	6,8	7,5	8,4	6,3	9,1	45,8
6	3,9	3,6	3,1	3,6	3,5	6	23,7
7	3	1,5	3,7	4,3	6,2	7,5	26,2
8	1,9	3,2	8,7	6	1,7	8,3	29,8
9	9,3	9,5	9,9	9,4	9,4	9,8	57,3
10	6,7	6,3	3,2	7,4	8,7	7,9	40,2
11	7,3	5,1	5,7	6,8	3,5	10	38,4
12	9	5,4	8,2	5,1	7,1	9,8	44,6
13	7,1	7,3	7,6	5,2	5,7	7,4	40,3
14	7,8	7,8	8	5,3	4,3	9,2	42,4
15	9,2	7,9	6,3	6,2	4,5	9,6	43,7
16	7,7	5,7	4,6	4,6	4,6	8,3	35,5
17	5,5	3,6	6,1	4,6	7	10	36,8
18	5,7	7,8	8,2	6,6	8,3	8,9	45,5
19	4,4	5,6	6,7	6,2	7,4	9,9	40,2
20	8	6,4	5,7	4,6	7,3	8,9	40,9
21	9,2	5,2	6,4	3,4	1,6	9,9	35,7
22	6,6	0,4	1,4	5,8	9,5	10	33,7
23	8	8,4	7,5	7,2	7,3	9	47,4
24	7,2	6,3	7,7	8,4	9,2	10	48,8
25	7,5	7,4	6,4	4,5	5,2	10	41
26	6,5	5,9	1,3	4,8	1,4	8,9	28,8
27	4,7	5,1	5,2	4,4	5,4	8,3	33,1
28	9,2	4,5	1,4	2	5,6	9,6	32,3
29	1,9	1,3	8,7	6,4	3,9	10	32,2
30	8,6	9,4	6,1	4,5	7,3	9,8	45,7
31	5,8	7	7	8,3	9,3	9,3	46,7
32	6,1	5,1	1,9	5,1	7,7	8,7	34,6
33	7	5,9	5	7,9	0,7	10	36,5
34	6,9	2,4	3,6	3,6	3,7	8,9	29,1
35	9,7	10	6,1	4	6,6	6	42,4
36	7,9	7,9	7,9	7,9	7,9	9,2	48,7
37	8,5	6,9	9,2	5	2,7	8	40,3
38	10	3,1	5,9	6,8	8,1	7,3	41,2
39	3,5	7,1	3,9	7,7	6,2	6,5	34,9
40	1,1	1,1	3,9	6,2	8,2	8,8	29,3
Total	267,7	233,7	243	234,8	246,6	356,7	1582,5
Rata-rata	6,6925	5,8425	6,075	5,87	6,165	8,9175	

Lampiran 10b. Hasil Analisis Varians (Anova) Organoleptik Tekstur Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Formula	5	278,0274	55,6055	12,1660*	2,2526	3,0963
Galat	234	1069,5133	4,5706			
Total	239	1347,5406				

*) Nyata pada taraf 5%

**Lampiran 11a. Hasil Uji Organoleptik Kelengketan Kembang Gula Soft
Caramel**

No	751	625	247	964	138	472	Total
1	3,5	2,1	1,3	3,9	5,2	9,1	25,1
2	4,6	4,6	5,5	4,7	4,7	7,6	31,7
3	2	2,4	4,8	6,9	10	9,9	36
4	4,1	4,1	7,6	5,3	7,9	10	39
5	2,1	3,9	3,3	5,5	2,5	5	22,3
6	6,1	5,5	4,6	5,4	9,2	9,1	39,9
7	3,7	0,7	2,4	4,6	4,3	6,4	22,1
8	5,4	10	9,7	2,3	3,7	7,5	38,6
9	2,2	3,5	2,8	3,6	5,8	5,9	23,8
10	4,7	5,7	8,6	7,9	9,3	9,6	45,8
11	7	5,1	6,2	5	4,6	5,7	33,6
12	8,5	5,1	4,5	6,4	7,3	9,8	41,6
13	1,9	6,3	6,9	4,5	5,5	9	34,1
14	6,5	5,9	6,9	4,6	5,4	9,1	38,4
15	5,4	4,4	5,3	6,1	4,1	8,9	34,2
16	4	5,8	6,3	4,5	7,1	8	35,7
17	4,7	7,1	4,3	5,2	8,4	9,8	39,5
18	3,6	4,5	6,3	5,8	7,1	8,2	35,5
19	4,7	3,9	5,3	5,2	7,2	10	36,3
20	5,8	0,3	0,9	1,8	5,5	7	21,3
21	6,2	5,1	5,9	4,2	2,7	9,5	33,6
22	3,8	2,8	5,7	7	8,9	10	38,2
23	2,4	2	3,1	1,3	5,6	7,2	21,6
24	2	6,8	7,5	7,7	8,4	10	42,4
25	7,7	4,7	7,5	5,2	4,7	10	39,8
26	4,7	3,9	1,4	2,8	1,4	10	24,2
27	4,5	4,4	4,5	4,2	7,2	9,1	33,9
28	10	2,4	2,3	1,4	1,4	1,5	19
29	1,4	4,3	8,2	8,9	7,1	10	39,9
30	5,6	7,7	3,1	5,7	8,1	9,7	39,9
31	5	6,8	6,9	6,9	4	5	34,6
32	4,3	1,1	1,8	3,1	9,2	8,4	27,9
33	6,5	4	7,4	8,4	4,3	10	40,6
34	5,3	4,2	2,5	2,5	3,2	5,8	23,5
35	2	0,7	6,1	6,3	6,1	5,8	27
36	0,6	0,6	0,7	5,6	5,6	5,6	18,7
37	5	7,2	7,3	6,8	0,3	9,6	36,2
38	3,4	2	6,2	6,6	1,5	9,2	28,9
39	3,5	6,1	4,6	5,5	8,5	9,9	38,1
40	3,7	1	4,2	4,2	8,9	9,6	31,6
Total	178,1	168,7	200,4	203,5	231,9	331,5	1314,1
Rata-rata	4,4525	4,2175	5,01	5,0875	5,798	8,2875	

Lampiran 11b. Hasil Analisis Varians (Anova) Organoleptik Kelengketan Kembang Gula *Soft Caramel*

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Formula	5	440,2942	88,0588	18,9850*	2,2526	3,0963
Galat	234	1085,3708	4,6383			
Total	239	1525,6650				

*) Nyata pada taraf 5%

Lampiran 12a. Hasil Uji Organoleptik Rasa Kembang Gula *Soft Caramel*

No	751	625	247	964	138	472	Total
1	4,9	6,3	9,4	8,2	6,8	2,9	38,5
2	6,5	6,4	6,5	6,3	5,7	4,7	36,1
3	5	5,2	6,6	7,2	5,8	2,8	32,6
4	7,9	8,2	8,3	8,9	5,6	10	48,9
5	9	7,6	6,2	8,4	7,6	6,5	45,3
6	5,2	5,6	5,9	5,2	8,5	8,5	38,9
7	2,5	3,8	3,2	4,1	5	7,7	26,3
8	8,6	5,6	6,3	4,6	9,2	6,2	40,5
9	6	7	7,9	8	7,1	7,2	43,2
10	4,7	5,2	0,9	7,6	7,2	0,6	26,2
11	5,5	7,1	4,3	4,7	5,3	3,7	30,6
12	4,6	5,7	7,6	4,3	6,7	9,2	38,1
13	6,7	5,5	4,3	5,5	5,6	5,4	33
14	7,7	5,2	3,3	5,5	4	4,5	30,2
15	7	7,5	6	6	7,7	4,5	38,7
16	6	5,1	7,2	6,5	4,3	3,6	32,7
17	5,3	4,7	5,4	5,5	5,4	5	31,3
18	4,3	6	7,5	5,5	8,8	8,3	40,4
19	8,8	8	7,2	8,4	4,6	5,2	42,2
20	9,5	7,5	7,1	7,3	7,9	8,6	47,9
21	9,3	6,3	7,8	5,1	3,3	0,8	32,6
22	3,8	5,3	6,4	5,9	7	7,7	36,1
23	8	8,2	8,5	7,7	8,2	8,5	49,1
24	6,3	6,4	6,8	7,2	7,8	10	44,5
25	8,6	8,5	8,5	8,5	7,5	8,5	50,1
26	7,9	7,8	4,6	4,7	10	4,8	39,8
27	6,1	7,5	7,6	6,3	8,9	7,7	44,1
28	5,6	4,2	3	3	3,8	3,9	23,5
29	4,6	5,4	5,8	9,9	9,5	8,3	43,5
30	6,8	5,9	3,3	3,4	2,9	1,7	24
31	7,9	5	5,6	9,2	8,1	5	40,8
32	5,5	6,5	4,5	8,5	7,7	9,5	42,2
33	8,1	7	5	6,9	3,7	8,4	39,1
34	6,8	6,8	6,3	6,3	6,3	5,6	38,1
35	9,4	5,4	5,8	6,8	6,2	5,8	39,4
36	7,1	7,1	7,1	5,5	5,6	5,6	38
37	1,9	7,6	5	7,4	4,2	8,7	34,8
38	5	7,1	3,3	3,9	5,9	6,3	31,5
39	2,7	7,2	3,5	9,1	5,9	4,4	32,8
40	8,2	8	4,4	5,4	3,4	3	32,4
Total	255,3	256,4	233,9	258,4	254,7	239,3	1498
Rata-rata	6,383	6,41	5,848	6,46	6,368	5,983	

**Lampiran 12b. Hasil Analisis Varians (Anova) Organoleptik Rasa Kembang
Gula *Soft Caramel***

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Formula	5	13,3683	2,6737	0,7450	2,2526	3,0963
Galat	234	839,7550	3,5887			
Total	239	853,1233				

Lampiran 13a. Hasil Uji Organoleptik Kesukaan Keseluruhan Kembang Gula Soft Caramel

No	751	625	247	964	138	472	Total
1	7,4	8,4	6,3	9,6	4,9	2,6	39,2
2	6,2	6,2	5,7	6,7	7,4	7,8	40
3	10	8	7,9	10	8	5	48,9
4	7,7	7,4	6,4	8,9	4,6	1,6	36,6
5	7,6	3,2	7,5	6,6	8,5	5,8	39,2
6	2,6	1,8	1,4	2,1	1,6	1,6	11,1
7	2,8	5,8	3,5	8,4	5	6,6	32,1
8	8	9,8	0,9	2,8	5,5	0,8	27,8
9	4	5,9	6	7,2	5,9	7,5	36,5
10	3,6	1	0,5	7	2,9	2,3	17,3
11	5,6	4,5	7	7,5	6,5	4,7	35,8
12	7,4	9,9	8,6	9,4	6,3	4,3	45,9
13	6,4	4,5	5,9	6,7	4,4	5,9	33,8
14	5,4	4,6	3,7	6,3	2,4	2,4	24,8
15	5,7	6,2	4,6	5,4	7,6	3,3	32,8
16	4,7	4,3	4,3	5,9	3,7	4,7	27,6
17	6,6	5,9	8,3	9,5	5,3	0,9	36,5
18	8,1	4,2	5,6	7,9	6,1	2,6	34,5
19	6,2	9,6	7,8	8,6	8,7	8,3	49,2
20	1,5	5,3	5,5	5,5	1,7	2	21,5
21	5,5	3,8	4,7	3,2	2	0,2	19,4
22	5,7	8,2	7,1	9	4,1	9,9	44
23	6,4	6	7,2	7,4	7,4	8,3	42,7
24	6	6,4	6,7	7,3	6,9	3,6	36,9
25	8,3	8,3	5,2	4,5	4,6	0,2	31,1
26	2	4,7	7,7	4,7	10	0,4	29,5
27	5,8	3,8	3,8	2,5	5,7	2,4	24
28	6,2	5,8	3,3	3,4	3,7	3,1	25,5
29	5,3	8,8	5,6	7,4	2,6	0,7	30,4
30	5,6	4,4	2,6	4,3	3,5	0,2	20,6
31	6,1	3,2	4,2	7,6	6,2	2	29,3
32	2,7	5,3	7,9	1,8	2,8	4,2	24,7
33	5,6	7,7	10	3,1	6,6	0	33
34	5,5	4,4	3,7	3,7	4	5,5	26,8
35	9	7,1	8	5,7	6,8	6,2	42,8
36	6,6	6,7	6,7	6,7	6,9	7	40,6
37	3,6	7,4	0,8	7,3	5	0,3	24,4
38	6,1	5	6,5	7,1	7,7	7,1	39,5
39	4	6,8	3,4	9,3	5,8	9,4	38,7
40	9,1	8,3	5,6	2,8	2,8	1,3	29,9
Total	232,6	238,6	218,1	250,8	212,1	152,7	1304,9
Rata-rata	5,815	5,965	5,453	6,27	5,303	3,818	

**Lampiran 13b. Hasil Analisis Varians (Anova) Organoleptik Kesukaan
Keseluruhan Kembang Gula *Soft Caramel***

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Formula	5	150,2667	30,0533	5,6903*	2,2526	3,0963
Galat	234	1235,8733	5,2815			
Total	239	1386,1400				

*) Nyata pada taraf 5%