

Lampiran 1. Data Pengamatan dan Hasil Analisa Aktivitas Air (A_w)

Dendeng Giling Daging Kambing.

Tabel 1.1. Data Pengamatan Aktivitas Air (A_w) Dendeng Giling Daging Kambing

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
Gula Kelapa (%)	Garam Dapur (%)	I	II	III		
30	4,5	0,696	0,697	0,697	2,090	0,697
30	5,0	0,685	0,684	0,682	2,051	0,684
30	5,5	0,677	0,671	0,670	2,018	0,673
40	4,5	0,680	0,664	0,662	2,006	0,669
40	5,0	0,659	0,659	0,650	1,968	0,654
40	5,5	0,648	0,644	0,639	1,931	0,644
50	4,5	0,638	0,636	0,630	1,904	0,635
50	5,0	0,629	0,620	0,620	1,869	0,623
50	5,5	0,600	0,609	0,603	1,812	0,604
Total		5,912	5,884	5,853	17,649	

Contoh Perhitungan :

Faktor Koreksi (FK)

$$\begin{aligned}
 FK &= \frac{(\sum_i \sum_j \sum_k Y_{ijk})^2}{rab} \\
 &= \frac{(17,649)^2}{27} \\
 &= 11,5366
 \end{aligned}$$

Jumlah Kuadrat (JK)

$$\begin{aligned}
 JK_{Total} &= \sum_i \sum_j \sum_k Y_{ijk}^2 - FK \\
 &= 0,696^2 + 0,697^2 + 0,697^2 + \dots + 0,603^2 - FK \\
 &= 11,5586 - 11,5366 \\
 &= 0,0220
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JK_{Kelompok} &= \sum_k (\sum_i \sum_j \sum_k Y_{ijk})^2 / ab - FK \\
 &= \frac{5,912^2 + 5,884^2 + 5,853^2}{9} - FK \\
 &= 0,0002
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
JK_{\text{Perlakuan}} &= \sum_i \sum_j (\sum_k Y_{ijk})^2 / r - FK \\
&= \frac{2.090^2 + 2.051^2 + 2.018^2 + \dots + 1.812^2}{3} - FK \\
&= 11.5582 - 11.5366 \\
&= 0,0216
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
JK_{\text{Galat}} &= JK_{\text{total}} - JK_{\text{kelompok}} - JK_{\text{Perlakuan}} \\
&= 0,0220 - 0,0002 - 0,0216 \\
&= 0,0002
\end{aligned}$$

Derajat bebas

$$\text{db kelompok} = r - 1 = 3 - 1 = 2$$

$$\text{db perlakuan} = a \cdot b - 1 = (3) \cdot (3) - 1 = 8$$

$$\begin{aligned}
\text{db galat} &= (r - 1) \cdot (ab - 1) = (3 - 1) \cdot (3 \cdot 3 - 1) \\
&= 2 \cdot 8 = 16
\end{aligned}$$

$$\text{db total} = r \cdot a \cdot b - 1 = (3 \cdot 3 \cdot 3) - 1 = 26$$

Tabel Dua Arah

Gula Kelapa	Garam Dapur			Total
	G1	G2	G3	
K1	2.090	2.051	2.018	6.159
K2	2.006	1.968	1.931	5.905
K3	1.904	1.869	1.812	5.585
Total	6	5.888	5.761	17.649

$$\begin{aligned}
JK_{\text{Gula kelapa}} &= \sum_j (\sum_i \sum_k Y_{ijk})^2 / ra - FK \\
&= \frac{6.159^2 + 5.905^2 + 5.585^2}{6} - FK \\
&= 11.5549 - 11.5366 \\
&= 0,0183
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JK_{\text{Garam dapur}} &= \sum_i (\sum_j \sum_k Y_{ijk})^2 / rb - FK \\
 &= \frac{6^2 + 5,888^2 + 5,761^2}{9} - FK \\
 &= 11,5397 - 11,5366 \\
 &= 0,0031
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 JK_{\text{Interaksi}} &= JK_{\text{Perlakuan}} - JK_{\text{Gula kelapa}} - JK_{\text{Garam dapur}} \\
 &= 0,0216 - 0,0183 - 0,0031 \\
 &= 0,0002
 \end{aligned}$$

1.2. Tabel Hasil Sidik A_W Dendeng Kambing Giling

Sumber Variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	0,0002	0,0001	8 **	3,63	6,23
Perlakuan	8	0,0216	0,0027	216 **	2,59	3,89
Gula Kelapa	2	0,0183	0,0092	736 **	3,63	6,23
Garam Dapur	2	0,0031	0,0016	128 **	3,63	6,23
Interaksi	4	0,0002	0,00005	4 *	3,01	4,77
Galat	16	0,0002	$1,25 \cdot 10^{-5}$	-		
Total	26	0,0220	0,0008			

Keterangan :

* = menunjukkan perbedaan pengaruh yang nyata ($P = 0,05$)

** = menunjukkan perbedaan pengaruh yang sangat nyata ($P = 0,01$)

TN = tidak berbeda nyata ($P = 0,01$)

1.3. Tabel Nilai Rata-rata A_W Dendeng Giling Daging Kambing

Perlakuan		Rata-rata A_W dendeng giling daging kambing*	DMRT 5%
Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)		
50	5,5	0,604 a	-
50	5,0	0,623 b	0,0060
50	4,5	0,635 c	0,0063
40	5,5	0,644 d	0,00646
40	5,0	0,656 e	0,0066
40	4,5	0,669 f	0,00668
30	5,5	0,673 f	0,00674
30	5,0	0,684 g	0,00678
30	4,5	0,697 h	0,00682

Keterangan : * Huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan pengaruh dari perlakuan

Lampiran 2. Perhitungan Analisis Keseragaman kadar Air Dendeng Kambing Giling.

2.1. Data Pengamatan Kadar Air Dendeng Kambing Giling

Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)	Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
30	4,5	22,38	22,30	21,93	66,61	22,20333
30	5,0	22,19	22,10	21,46	65,75	21,91667
30	5,5	22,09	21,50	21,41	65	21,66667
40	4,5	21,86	21,31	20,00	63,17	21,05667
40	5,0	21,10	21,00	20,90	63	21
40	5,5	20,68	30,32	20,08	61,08	20,36
50	4,5	21,04	20,18	20,13	61,35	20,45
50	5,0	20,12	20,09	19,92	60,13	20,04333
50	5,5	18,80	18,75	18,081	56,36	18,78667
Total		190,26	187,55	184,64	562,45	187,4833

2.2. Tabel Hasil Sidik Ragam Kadar Air Dendeng Kambing Giling

Sumber Variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	1,7554	0,8777	9,2002 **	3,63	6,23
Perlakuan	8	27,0195	3,3774	35,4025 **	2,59	3,89
Gula Kelapa	2	21,1774	10,5887	110,9927**	3,63	6,23
Garam Dapur	2	4,5205	2,2603	23,6929 **	3,63	6,23
Interaksi	4	1,3217	0,3304	3,4633 *	3,01	4,77
Galat	16	1,5268	0,0954	-		
Total	26	30,3017	1,165,5			

Keterangan :

* = menunjukkan perbedaan pengaruh yang nyata (P = 0,05)

** = menunjukkan perbedaan pengaruh yang sangat nyata (P = 0,01)

TN = tidak berbeda nyata (P = 0,01)

Tabel 2.3. Nilai Rata-rata Kadar Air Dendeng Kambing Giling

Perlakuan		Rata-rata Kadar Air Dendeng Kambing Giling *	DMRT 5%
Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)		
50	5,5	18,78 a	-
50	5,0	20,04 b	0,5349
50	4,5	20,36 b	0,5615
40	5,5	20,45 b	0,5759
40	5,0	21,00 c	0,5884
30	5,5	21,06 c	0,5955
40	4,5	21,67 d	0,6609
30	5,0	21,92 d	0,6044
30	4,5	22,20 d	0,6080

Keterangan : *Huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan pengaruh dari perlakuan

**Lampiran 3. Data Pengamatan dan Hasil Analisa Uji Tekstur Dendeng Giling
Daging Kambing**

Tabel 3.1. Data Pengamatan Uji Tekstur Dendeng Giling Daging Kambing

Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)	Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
30	4,5	29,85	29,83	29,93	89,61	29,87
30	5,0	31,45	31,46	31,41	94,32	31,44
30	5,5	35,00	34,96	34,97	104,94	34,98
40	4,5	32,20	32,24	32,25	96,69	32,23
40	5,0	35,77	35,78	35,73	107,28	35,76
40	5,5	42,70	42,67	42,67	128,04	42,68
50	4,5	44,39	44,42	44,42	133,23	44,41
50	5,0	47,94	47,94	47,97	143,85	47,95
50	5,5	49,55	49,59	49,60	148,74	49,58
Total		348,85	348,89	348,96	1046,70	

Tabel 3.2. Hasil Sidik Ragam Uji Tekstur Dendeng Giling Daging Kambing

Sumber Variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel		
					5%	1%	
Kelompok	2	0,0007	0,00035	0,4375	TN	3,63	6,23
Perlakuan	8	1342,0824	167,7603	209.700,375	**	2,59	3,89
Gula Kelapa	2	1089,5066	544,7533	680.941,625	**	3,63	6,23
Garam Dapur	2	216,8502	108,4251	135.531,375	**	3,63	6,23
Interaksi	4	35,7256	8,9314	11.164,25	*	3,01	4,77
Galat	16	0,0131	0,0008	-			
Total	26	1342,0962	51,6191				

Keterangan :

* = menunjukkan perbedaan pengaruh yang nyata (P = 0,05)

** = menunjukkan perbedaan pengaruh yang sangat nyata (P = 0,01)

TN = tidak berbeda nyata (P = 0,01)

Tabel 3.3. Nilai Rata-rata Tekstur Dendeng Giling Daging Kambing

Perlakuan		Rata-rata Nilai Tekstur Dendeng Giling Daging Kambing*	DMRT 5%
Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)		
30	4,5	29,87 a	-
30	5,0	31,44 b	0,0495
40	4,5	32,44 c	0,0520
30	5,5	34,98 d	0,0533
40	5,0	35,76 e	0,0545
40	5,5	42,68 f	0,0551
50	4,5	44,41 g	0,0556
50	5,0	47,95 h	0,0559
50	5,5	49,58 i	0,0563

Keterangan : *Huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan pengaruh dari perlakuan

4.2. Tabel Hasil Sidik Ragam Uji Organoleptik Tekstur Dendeng Kambing Giling

Sumber Variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	29	17.7989	0.6138	1.7766 TN	1.52	1.79
Perlakuan	8	326.8296	40.8537	118.2452 **	1.98	2.6
Gula Kelapa	2	157.5621	78.7811	228.0205 **	3.04	4.71
Garam Dapur	2	104.3099	52.1550	150.9551 **	3.04	4.71
Interaksi	4	64.9577	16.2394	47.0026 **	2.41	3.41
Galat	232	80.1548	0.3455	-		
Total	269	597.0704	2.2196			

Keterangan :

** = menunjukkan perbedaan pengaruh yang sangat nyata (P = 0.01)

TN = tidak berbeda nyata (P = 0.01)

4.3. Nilai Rata-rata Kesukaan Tekstur Dendeng Giling Daging Kambing

Perlakuan		Rata-Rata Nilai Kesukaan Tekstur Dendeng Giling Daging Kambing*	DMRT (5 %)
Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)		
30	4,5	4,06 a	-
30	5,5	5,89 b	0,9401
40	5,0	5,97 b	0,9910
40	4,5	6,02 b	1,0250
30	5,0	6,68 b	1,0487
50	4,5	6,73 b	1,0691
40	5,5	7,41 bdef	1,0827
50	5,5	7,73 bcdefg	1,0963
50	5,0	7,79 dbefgh	1,1064

Keterangan : * huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan pengaruh dari perlakuan.

Lampiran 4. Data Pengamatan dan Hasil Analisa Uji Organoleptik Tekstur

Dendeng Kambing Giling

4.1. Data Pengamatan Uji Organoleptik Tekstur Dendeng Kambing Giling

No	K1G1	K1G2	K1G3	K2G1	K2G2	K2G3	K3G1	K3G2	K3G3	Total
1	5.1	5.7	6.3	6.5	6.1	7.3	5.2	7.8	8	58
2	4.9	5.9	5.6	5.8	5.5	7.1	6.3	7.7	8	56.8
3	4	6	6.1	6	6	7	5	8.1	8.3	56.5
4	3.7	7.7	6	6.1	5.9	7	5.2	7.7	7.4	56.7
5	3.6	5.8	6.1	6.5	5.7	8	7.5	8.1	7.1	58.4
6	3.7	6.1	5.4	5	5	7	6	8	8	54.2
7	3.7	6.1	6.2	6.1	6	7.6	6	7.8	8.2	57.8
8	3.1	5.2	5.5	5.5	6.8	6.3	6.7	7	7	53.1
9	3.4	7	6.1	6.4	6.3	7.3	7	7.1	7.6	58.2
10	3	6.6	5.7	5.9	6.8	7.2	6	7.8	7.7	56.7
11	3	6.9	6.5	6.2	5.9	6.7	6	8.4	7.9	57.5
12	3.5	6	5.5	6	6	7.2	5.6	7	7	53.8
13	3.6	7.1	5.2	6.1	5.5	8	8.3	8.6	7.4	59.8
14	3.7	7.8	5.6	6.7	6	7.5	7.6	8.7	7.8	61.4
15	4.4	5.2	6.4	5.5	6	7.3	5.6	8	8	56.4
16	4.5	6.9	6	5.3	6.1	7.8	8.4	8	8	61
17	4.6	7.6	5.6	6.4	6.4	8	8	8.7	7.8	63.1
18	4.1	7.9	5.2	6.6	5	8.1	7.3	7.6	8	59.8
19	4.1	6	5.1	6	6	8	7.2	7.9	7.8	58.1
20	4.5	7.1	6.7	6.8	6	8.6	6.8	7.9	8	62.4
21	4.5	7.1	6.7	6.8	6	8.6	6.8	7.9	8	62.4
22	4	5	6	7	5.5	7.8	6.7	7.6	8	57.6
23	4.1	7.1	5.4	6	6.3	7.2	7.6	8	7.3	59
24	4.1	8	6.8	5.9	6	7	6.2	7.9	8	59.9
25	4	7	6	5.5	6	7	7	7.2	7.1	56.8
26	5	6.7	6.1	5	5.8	7.5	8	8.5	7.7	60.3
27	4.5	7	5.2	6	5.7	7	7	7.1	8.1	57.6
28	4.5	8	6	5.1	6	8	6.8	7.4	7	58.8
29	5	5.7	5.4	6	6.7	6.9	7	7.1	7.7	57.5
30	4	8	8	7	6	7.7	6.4	7.4	8	60.5
Σ	121.9	200.3	176.7	180.5	179	222.2	201.8	233.6	231.9	1747.9
\bar{X}	4.0633	6.6767	5.89	6.0167	5.9667	7.4067	6.7269	7.786	7.73	

Lampiran 5. Data Pengamatan dan Hasil Analisa Uji Organoleptik Aroma

Dendeng Kambing Giling

5.1. Data Pengamatan Uji Organoleptik Aroma Dendeng Kambing Giling

No	K1G1	K1G2	K1G3	K2G1	K2G2	K2G3	K3G1	K3G2	K3G3	Total
1	5	6.2	5.3	6.9	5.1	6.4	7	8	8.5	58.4
2	5.1	7.6	4.6	6	6	7.8	7.4	7.6	7.1	59.2
3	4.2	7	4.2	5	5	7	7	7	6.2	52.6
4	5.5	5.8	5.2	5.9	6	6.1	7.6	7	8	57.1
5	2.5	5.6	4	5.5	5.4	5.1	6	8.6	8	50.7
6	2.5	6.3	3	7.3	6.3	7.2	6.6	6.6	7.8	53.6
7	5.4	6.6	5.1	5.4	6.9	6	8.5	6.4	6.7	57
8	5.7	6.4	4.4	6.6	6.3	7.4	7.5	6.9	8.5	59.7
9	2.7	6.4	2.5	6.6	6.3	8.1	7.6	7.5	6.8	52.2
10	3.7	7	5.3	8.2	5.4	7.6	7.5	8.7	6.9	58.3
11	2.6	7.4	4.1	6	4.8	7.5	8	7.3	6.6	54.3
12	3	7.9	3.9	6.2	4.9	7.3	7	8.4	6.6	55.2
13	3.1	7.8	5.8	7.6	4.1	7.1	7	8.8	8	58.7
14	5.1	8	5.8	6.6	6	8	9.1	7	8.7	58.3
15	5	8.2	4.4	5.7	5.8	7	7.2	8.7	8.4	56.4
16	3.5	8.2	5.2	5.2	8.1	7.4	7.3	8	8.2	57.1
17	3	7	4.5	6.6	8.8	7.2	9.6	7.2	8.7	58.4
18	4	5	4.8	7.1	8.1	7.7	9.1	7.3	8.3	57.4
19	4.4	8.9	4	5.9	5.7	7.1	7.0	8.9	8.8	57.4
20	2.7	5.7	5	6.8	4.8	7.8	8.9	8.8	7.9	58.4
21	2.4	5	4.9	5.1	5	7.5	7	6	7	49.9
22	4.6	6	4.3	7	5.6	7	8.9	7	7	57.3
23	6	6	5.1	6.9	5	7.8	7	7.1	7.4	58.3
24	5.5	5.3	5	5	4	7	7	6	6	50.8
25	6	7	4	6.9	5.3	7	8	6.9	8	59.1
26	2.7	7.4	4	5	4	8.2	7.9	8	6	53.2
27	5.1	6.8	4.4	6	5.7	8.6	7	8.2	8	59.8
28	2.5	7.5	3.2	6	5	7.7	8.3	6.7	6.8	53.7
29	5	7	3	6	4.8	7	7.5	7.5	7	54.8
30	5	7.6	5	5	4	8	7	8	6.8	56.4
Σ	123.5	196.4	133.8	184	161.7	214.6	229.3	221.9	216.5	1681.7
X̄	4.116667	6.546667	4.46	6.133333	5.39	7.153333	7.643333	7.396667	7.216667	

5.2. Tabel Hasil Sidik Ragam Uji Organoleptik Aroma Dendeng Kambing Giling

Sumber Variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel	
					5%	1%
Kelompok	20	25.8971	0.8930	1.2694 TN	1.52	1.79
Perlakuan	8	407.9687	50.9961	72.4891 **	1.98	2.6
Gula Kelapa	2	254.4234	127.2117	180.8269 **	3.04	4.71
Garam Dapur	2	10.6810	5.3405	7.5913 **	3.04	4.71
Interaksi	4	142.8644	35.7161	50.7692 **	2.41	3.41
Galat	232	163.2046	0.7035	-		
Total	269	597.0704	2.2196			

Keterangan :

** = menunjukkan perbedaan pengaruh yang sangat nyata (P = 0.01)

TN = tidak berbeda nyata (P = 0.01)

5.3. Nilai Rata-rata Kesukaan Aroma Dendeng Giling Daging Kambing

Perlakuan		Rata-Rata	DMRT (5 %)
Gula kelapa (%)	Garam dapur (%)		
30	4,5	4,12 a	-
30	5,5	4,46 a	1,3414
40	5,0	5,39 a	1,4142
40	4,5	6,13 abc	1,4626
30	5,0	6,55 acd	1,4965
40	5,5	7,15 abcde	1,5255
50	5,5	7,22 acdef	1,5449
50	5,0	7,40 abcefg	1,5643
50	4,5	7,64 acfgh	1,5788

Keterangan : huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan pengaruh dari perlakuan.

Lampiran 6. Data Pengamatan dan Hasil Analisa Uji Organoleptik Rasa

Dendeng Kambing Giling

6.1. Data Pengamatan Uji Organoleptik Rasa Dendeng Kambing Giling

No	K1G1	K1G2	K1G3	K2G1	K2G2	K2G3	K3G1	K3G2	K3G3	Total
1	5.8	7.3	7	7.3	6.2	8.8	8.8	8.9	8.8	68.5
2	5	6.7	5.3	7.2	6.9	8.5	6.7	8.4	8.9	61.6
3	8	7	5.2	7.1	7	7	7.4	8.4	8.5	83.6
4	5.1	7.2	6	6	6.2	8	8.5	8	8	61
5	5	7.4	8.1	7	8.4	8.7	8.1	7.9	7	63.8
6	5.5	6.7	5.7	6.6	6.6	7	6.5	7	8.4	60
7	5.8	7	6.1	6.4	6	6.8	7.4	7	6.3	58.8
8	5.1	6.9	7.4	6.7	7.4	6.8	7.1	8.3	7.3	63
9	6.4	6.5	6.9	7.9	7.7	7.1	7	7.4	6.7	63.6
10	5.8	6.8	5.2	6.6	7.2	8	8.7	7.2	6.4	61.9
11	6.2	7	6.3	6.3	6	7	8.2	9	6.7	62.7
12	5.7	7.3	6.3	7.1	7.7	7.6	6.5	9.1	7.6	64.9
13	6	6.4	6	7	6.5	8.6	8	6.9	7.3	62.7
14	5.5	7	7	6.9	7.2	7.7	7.6	8.2	7	64.1
15	4.5	7	6	6.5	7	8	7	9	8.2	63.2
16	5.1	7.3	7.3	6.1	6.3	8.2	7.2	6.9	7.2	61.6
17	5.1	6.8	5.7	7.4	6	8.6	9.5	7.2	8	64.3
18	6.2	7.2	5.9	7.5	7	8	8	7.1	7	63.9
19	5.4	6.7	5.1	7.3	6.5	7.1	7.4	7.1	8.1	60.7
20	5.1	6.5	6	7	6.1	7	9.1	6.9	8	61.7
21	6.1	7.2	7	7	6	8.8	7.1	8.1	7	64.3
22	5	7	5.5	7.5	7.3	7.1	8.7	8	7.4	63.5
23	6	7	5.4	7	6	8.3	7.1	6.8	6.6	60.2
24	5.7	7.4	6.3	7.4	7.4	7.1	8	8	8.2	65.5
25	6.1	7.1	6.4	7	7.5	7	7.7	7	6.4	62.2
26	6.1	6.9	6	7	7	8	8	7.3	7.2	63.5
27	6	7.2	6.2	7	6.9	6.2	7	7	6.3	59.8
28	5	7	5.6	6.8	6.7	7	9.4	7.4	7.1	62
29	4.9	7.2	5.9	6.8	6.8	7	7.3	7.3	6.5	59.7
30	6	7	6.7	7	6	7	8	7	6.4	61.1
Σ	167	209.7	183.5	208.4	201.5	228	231	229.8	218.3	1877.2
\bar{X}	5.566667	6.99	6.116667	6.946667	6.716667	7.6	7.7	7.66	7.276667	

6.2. Tabel Hasil Sidik Ragam Uji Organoleptik Rasa Dendeng Kambing Giling

Sumber Variasi	db	JK	KT	F Hitung		F Tabel	
						5%	1%
Kelompok	29	13.20207	0.455244	1.184105	TN	1.52	1.79
Perlakuan	8	127.7959	15.97448	41.55019	**	1.98	2.6
Gula Kelapa	2	81.00719	40.50359	105.3513	**	3.04	4.71
Garam Dapur	2	6.926519	3.463259	9.008059	**	3.04	4.71
Interaksi	4	39.86215	9.965537	25.92071	**	2.41	3.41
Galat	232	89.19526	0.384462	-			
Total	269	230.1932	0.855737				

Keterangan :

** = menunjukkan perbedaan pengaruh yang sangat nyata ($P = 0.01$)

TN = tidak berbeda nyata ($P = 0.01$)

6.3. Tabel Nilai Rata-rata Kesukaan Rasa Dendeng Giling Daging Kambing

Perlakuan		Rata-Rata		DMRT (5 %)
Gula Kelapa (%)	Garam Dapur (%)			
30	4,5	5,57	a	-
30	5,5	6,12	a	0,9917
40	5,0	6,72	ab	1,0454
40	4,5	6,95	ac	1,0812
30	5,0	6,99	ad	1,1062
50	5,5	7,28	ade	1,1277
40	5,5	7,60	aef	1,1420
50	5,0	7,66	afg	1,1563
50	4,5	7,70	agh	1,1671

Keterangan : huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan pengaruh dari perlakuan.

Lampiran 7. Prosedur Perhitungan Penentuan Perlakuan Terbaik

1. Memberikan bobot nilai pada masing-masing parameter dengan angka relatif 0-1. Bobot nilai berbeda tergantung dari kepentingan masing-masing parameter yang hasilnya diperoleh sebagai akibat dari perlakuan.
2. Parameter kadar air dan A_w diberi bobot tertinggi yaitu 1.0 karena parameter ini merupakan salah satu sifat terpenting dari dendeng giling kambing, selanjutnya 0,9 untuk rasa dan aroma, sedangkan untuk tekstur diberi nilai 0.8.
3. Bobot normal parameter diperoleh dari nilai bobot parameter dibagi bobot total.
4. Nilai efektifitas dihitung dengan cara :

$$\text{Nilai efektifitas (n.e)} = \frac{\text{nilai perlakuan} - \text{nilai terjelek}}{\text{nilai terbaik} - \text{nilai terjelek}}$$

Parameter dengan rerata semakin tinggi semakin baik, maka nilai terendah sebagai nilai terjelek dan sebaliknya.

5. Nilai hasil semua parameter dihitung dan kombinasi perlakuan yang memiliki nilai hasil tertinggi dipakai sebagai kombinasi terbaik.

Lampiran 8. Nilai Hasil Perlakuan Pada Pembuatan Dendeng Giling Daging Kambing

Variabel	Bobot Variabel	Bobot Normal	30%						40%						50%					
			4,5%		5,0%		5,5%		4,5%		5,0%		5,5%		4,5%		5,0%		5,5%	
			n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl	n.e	n.hsl
Aktivitas Air (Aw)	1,0	0,1852	0	0	0,1398	0,0259	0,2581	0,0478	0,3011	0,0558	0,4409	0,0817	0,5699	0,1055	0,6667	0,1235	0,7957	0,1474	1	0,1852
Kadar Air	1,0	0,1852	0	0	0,0821	0,0152	0,1554	0,0288	0,3343	0,0619	0,3519	0,0652	0,5396	0,0999	0,5132	0,0950	0,6334	0,1173	1	0,1852
Rasa	0,9	0,1667	0	0	0,6672	0,1112	0,2578	0,0430	0,6469	0,1078	0,5391	0,0899	0,9531	0,1589	1	0,1667	0,9812	0,1636	0,8016	0,1336
Aroma	0,9	0,1667	0	0	0,6890	0,1149	0,0973	0,0162	0,5718	0,0953	0,3611	0,0602	0,8611	0,1435	1	0,1667	0,9301	0,1550	0,8280	0,1465
Tekstur (organoleptik)	0,8	0,1481	0	0	0,7019	0,1040	0,4906	0,0727	0,5246	0,0777	0,5112	0,0757	0,8979	0,1330	0,7153	0,1059	1	0,1481	0,9848	0,1458
Tekstur	0,8	0,1481	1	0,1481	0,9203	0,1363	0,7407	0,1096	0,8803	0,1304	0,7012	0,1038	0,3501	0,0518	0,2623	0,0388	0,0827	0,0122	0	0
Total	5,4			0,1481		0,5075		0,3181		0,5289		0,4765		0,6926		0,6966		0,7436		0,7963

KUISIONER ANALISA ORGANOLEPTIK TEKSTUR, RASA DAN AROMA DENDENG GILING DAGING KAMBING

Nama :
 Tanggal :
 Pengamatan : Tekstur, rasa, dan aroma
 Bahan : Dendeng Giling Daging Kambing

Dihadapan saudara disajikan 9 (sembilan) buah sampel dendeng giling daging kambing, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, dan aromadendeng giling daging kambingtersebut dengan memberikan tanda (I) pada kisaran nilai dendeng giling daging kambing di bawah ini.

Kode							
T e k s t u r	122						
	123						
	125						
	232						
	233						
	235						
	342						
	343						
	345						
		Sangat tidak suka					Sangat suka

Kode							
R a s a	122						
	123						
	125						
	232						
	233						
	235						
	342						
	343						
	345						
		Sangat tidak suka					Sangat suka

A r o m a	Kode					
	122					
123						
125						
232						
233						
235						
342						
343						
345						

Sangat tidak suka Sangat suka

P E R P U S K A N
 Universitas Katolik Widya Mandala
 S U R A B A Y A