

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2010). Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Agustina, R., & Fadhil, R. (2021). Organoleptic test using the hedonic and descriptive methods to determine the quality of Pliek U. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 644, No. 1, p. 012006). IOP Publishing.
- Aji, G., Febrianti, E., Karima, D. A., Iqbal, A. D., & Setiani, N. E. (2023). ANALISIS STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS PADA PT GOTO GOJEK TOKOPEDIA UNTUK PERTUMBUHAN JANGKA PANJANG PASCA IPO. GEMILANG: Jurnal Manajemen dan Akuntansi, 3(3), 49-59.
- Alexander, I., & Nadapdap, H. J. (2019). Analisis daya saing ekspor biji kopi Indonesia di pasar global tahun 2002-2017. JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics), 12(2), 1-16.
- Amstrong, G. & Kotler, P. (2012). Dasar-Dasar Pemasaran Jilid I. Prenhalindo, Jakarta.
- Anggreani, T. F. (2021). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Swot: Strategi Pengembangan Sdm, Strategi Bisnis, Dan Strategi Msdm (Suatu Kajian Studi Literatur Manajemen Sumberdaya Manusia). Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi, 2(5), 619-629.
- Assauri, S. (2012). Manajemen Pemasaran. PT Raja Grafindo, Jakarta.
- Babayeju, A. A. B. C., Gbadebo, C., Obalowu, M., Otunola, G., Nmom, I., Kayode, R., ... & Ojo, F. (2014). Comparison of Organoleptic properties of egusi and efo riro soup blends produced with moringa and spinach leaves. Food Sci Qual Manag, 28, 15-8.
- Sirajuddin, S., Masni, M., & Salam, A. (2021). The level of preference of instant rice bran milk products innovation with various flavor variants as functional food. Open Access Macedonian Journal of Medical Sciences (OAMJMS), 9(A), 567-571.

- Fawzi, M. G. H., Iskandar, A. S., Erlangga, H., Nurjaya, H., & Sunarsi, D. (2022). Strategi Pemasaran: Konsep, Teori, dan Implementasi. Pascal Books, Tangerang Selatan.
- Fischer, S., & Smith, D. (2015). Preferences for coffee sweetness vary by age. *Appetite*, 84, 10-14.
- Ghozali. (2016). Aplikasi Analisis Multivariete dengan Program IBM SPSS. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Goldman, Ralph F., A Guide to The Conduct of Severe Human Studies on Human Subjects, Proceedings of the 15th International Conference on Environmental Ergonomics (2013), pp. 107-110, ISBN 987-0-473-22821-7.
- Gurbuz, E. (2018). Theory of New Product Development and Its Applications. Marketing. doi:10.5772/intechopen.74527
- Hanafiah, K. A. (2011). Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. Fakultas Petanian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Hartono, D. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Di Kafe Ruang Kopi Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Iskandar, Jaya, A., Warti, R., & Zaini. (2020). Statistik dan Pendidikan: Teori dan Aplikasi SPSS. Nasya Expanding Management, Pekalongan.
- Jayalangkara. (2017). Kualitas Organoleptik Table Telur Pada Suhu Ruang dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi Falkutas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. UGM Press, Yogyakarta.
- Kotler, P. 2011. Manajemen Pemasaran. Cetakan Ke V. Jakarta: Erlangga.
- Laksana, M. F. (2019). Praktis Memahami Manajemen Pemasaran. CV Al Fath Zumar, Sukabumi.
- Lestari, E. R. (2019). Manajemen Inovasi: Upaya Meraih Keunggulan Kompetitif. Universitas Brawijaya Press.
- Mahardika, N. S., Suwasono, S., Plus, M. L., & Amilia, W. (2022). UJI PENERIMAAN KONSUMEN KOPI ARABIKA ARGOPURO DENGAN PENGOLAHAN NATURAL, HONEY DAN FULLWASH. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*, 1(2), 149-154.

- Marcomm & Toffin. (2019). BREWING IN INDONESIA: Insights for Successful Coffee Shop Business.
- Marpaung, R. (2021). Pengaruh Penyangraian Dengan Wajan Yang Berbeda Terhadap Kondisi Fisik dan Kualitas Organoleptik Seduhan Bubuk Kopi Liberika Tungkal Komposit (Libtukom). *Jurnal Media Pertanian*, 6(1), 37-42.
- Marpaung, R., & Putri, S. N. (2019). KARAKTERISTIK MUTU ORGANOLEPTIK OLAHAN COKLAT DENGAN LAMA FERMENTASI YANG BERBEDA PADA BIJI KAKAO LINDAK (*Theobroma cacao L.*)". *Jurnal Media Pertanian*, 4(2), 64-73.
- Matarani, F., Mursalin, M., & Gusriani, I. (2019). Pengaruh penambahan konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu kopi instan dari bubuk kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan Menggunakan Vacum Dryier. Prosiding SEMIRATA BKS-PTN Wilayah Barat Bidang Ilmu Pertanian, 1(1), 922-9.41.
- Michael, J. G. (2009). Gizi Kesehatan Masyarakat. EGC, Jakarta.
- Morten, C., Meilgaard, B., Thomas, C., Gail, V. C. (2006). Sensory Evaluation Techniques, Fourt Edition. CRC Press, New York.
- Nurhadi, B. & Nurhasanah, S. (2010). Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya, Bandung.
- Nurhanisah, Yuli. (2019). Yuk, Kenalan dengan Millenial Indonesia! | Indonesia Baik. <http://indonesiabaik.id/infografis/yukkenalan-dengan-millenialindonesia>
- Nurhayati & Asmawati. (2023). Buku Ajar Uji Sensoris Pangan. Deepublish, Jakarta.
- Palijama, S., Kakisina, L. O., Timisela, N. R., Luhukay, J. M., Breemer, R., Laterissa, S., ... & Polnaya, F. J. (2021, October). Organoleptic characteristics of nutmeg tea with variations in the roast time. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 883, No. 1, p. 012081). IOP Publishing.
- Pamungkas, M. T., Masrukan, M., & Kuntjahjawati, S. A. R. (2021). Pengaruh suhu dan lama penyangraian (roasting) terhadap sifat fisik dan kimia pada seduhan kopi arabika (*coffea arabica L.*) dari Kabupaten Gayo, Provinsi Aceh. Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 3(2), 1-10.
- Rezkisari, Indira. (2019). Bukti Kopi Sudah Jadi Gaya Hidup Masyarakat Indonesia.

- Setyaningrum, M. H. H., Windyaningrum, T. L., & Indrawati, C. D. (2022). PENGEMBANGAN MINUMAN COKELAT INSTAN SEBAGAI VARIASI PRODUK RUMAH PRODUKSI XYZ. WALUYO JATMIKO PROCEEDING, 15(1), 31-37.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press, Bogor.
- Siregar, S. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif. PT Fajar, Jakarta.
- Soekarto. (2002). Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tenri Fitriyah, A., Kape, D., Baharuddin, B., & Retno Utami, R. (2021). Analisis mutu organoleptik kopi bubuk arabika (*coffea arabica*) bituang toraja.
- Tjiptono, F. (2011). Strategi Pemasaran. Andi, Yogyakarta.
- Widiyanto, A. M. (2013). Statistika Terapan. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.



Lampiran 1 Dokumentasi wawancara barista safehaus



Lampiran 2 hasil racikan 4 variasi kopi peach americano



Lampiran 3 Dokumentasi perhitungan komposisi sajian kopi



Lampiran 4 Dokumentasi pemilihan variasi sajian kopi



Lampiran 5 Dokumentasi wawancara barista safehasus (2)



Lampiran 6 Dokumentasi foto Bersama barista safehaus



Lampiran 7 Dokumentasi pengisian surat persetujuan



Lampiran 8 Dokumentasi pengisian surat persetujuan (2)



Lampiran 9 Dokumentasi pengisian surat persetujuan (3)



Lampiran 10 Dokumentasi pengisian surat persetujuan (4)



Lampiran 11 Dokumentasi pengisian surat persetujuan (5)



Lampiran 12 Dokumentasi pengambilan data



Lampiran 13 Dokumentasi pengambilan data (2)



Lampiran 14 Dokumentasi pengambilan data (3)



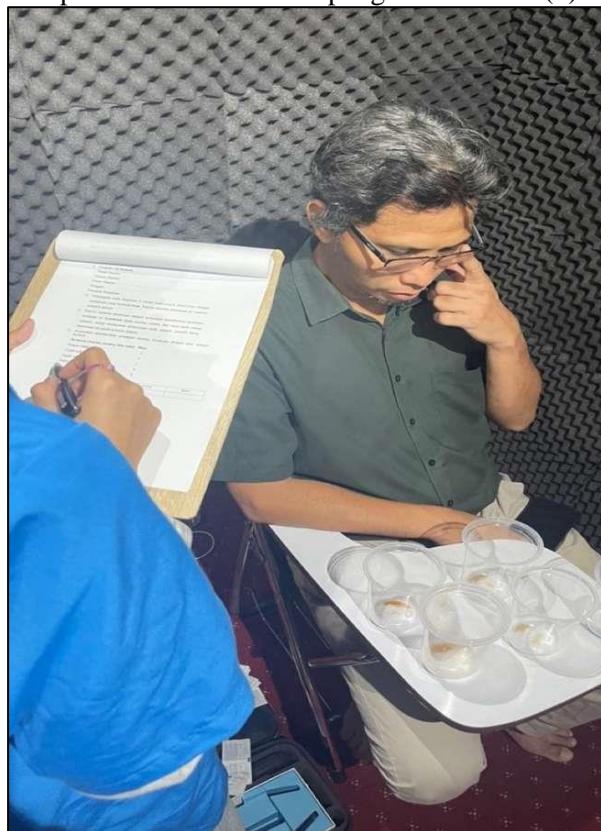
Lampiran 15 Dokumentasi pengambilan data (4)



Lampiran 16 Dokumentasi pengambilan data (5)



Lampiran 17 Dokumentasi pengambilan data (6)



Lampiran 18 Dokumentasi pengambilan data (7)



Lampiran 19 Dokumentasi pengambilan data (8)



Lampiran 20 Dokumentasi pengambilan data(9)



Lampiran 21 Dokumentasi pengambilan data (10)



Lampiran 22 Dokumentasi pengambilan data (11)



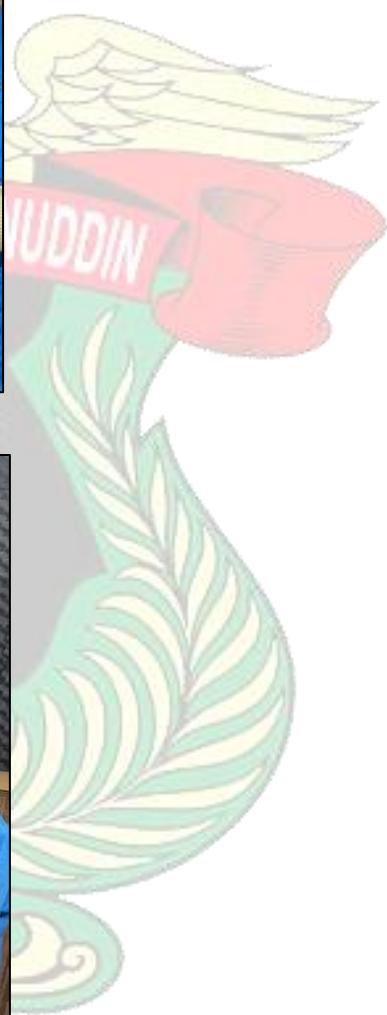
Lampiran 23 Dokumentasi pengambilan data (12)



Lampiran 24 Dokumentasi pengambilan data (13)



Lampiran 25 Dokumentasi pengambilan data (14)



Lampiran 26 Dokumentasi pengambilan data (15)



Lampiran 27 Dokumentasi pengambilan data (16)



Lampiran 28 Dokumentasi pengambilan data (17)



Lampiran 29 Surat persetujuan sampel

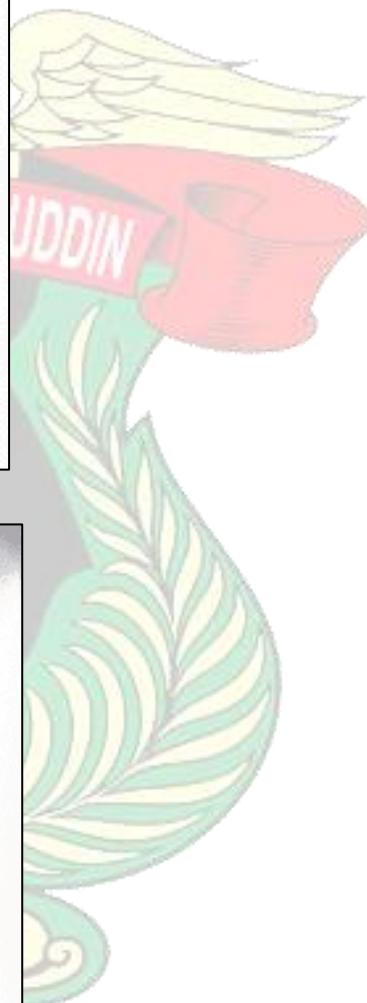
SURAT PERSETUJUAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa saya telah mendapat penjelasan secara rinci dan telah mengerti mengenai penelitian yang akan dilakukan oleh Asisten Peneliti Aulia Mita dengan judul Penilaian Variasi Kopi Pecel Amerikano (Studi Kasus Caffi Sulawesi) Terhadap Metode Organoleptik dan Uji Hedonik.

Nama : _____
 Umur : _____
 Alamat : _____
 No. Telepon/HP : _____

Saya menyetujui untuk anda dapat berpartisipasi pada penelitian ini sejauh mungkin tanpa pelarangan. Bila selama penelitian ini saya mengalami permasalahan atau tidak suka dengan metode penelitian ini, maka saya dapat meminta bantuan segera tanpa takut takutan.

Penanda	Cetakan
Asisten Peneliti Aulia Mita [08781181034]	[_____]



Lampiran 30 Formulir uji mutu hedonik

Formulir Uji Organoleptik
“PENILAIAN VARIASI KOPI PECEL AMERICANO DENGAN PENGUJIAN ORGANOLEPTIK” Terhadap Metode Organoleptik dan Uji Hedonik.

I. Formulir Uji Mutu Organoleptik

Nama Panitia : _____
 Nomor Panitia : _____
 Unit Panitia : _____
 Tanggal : _____
 Penyokp Pengujian : _____

Dilakukan untuk dilakukan 4 variasi kopi pecel americano dengan perlakuan yang berbeda-beda Panitia dilakukan memberikan perlakuan mengenai warna, aroma, dan rasa terhadap kopi tersebut. Perlakuan dengan memberikan ceklis/centang (✓) pada kolom yang sesuai dengan perlakuan anda.

Aplikasi	Mata Sangrai
Warna	1 Coklat Muda
	4 Coklat
	7 Coklat Kemerahan
	10 Hitam
	1 Warna Putih
Aroma	1 Sangat Harum/Kopi
	4 Harum/Kopi
	7 Agak Harum/Kopi
	10 Tidak Harum/Kopi
	1 Sangat tidak Harum/Kopi
Rasa	1 Rendah
	4 Cukup Rendah
	7 Cukup
	10 Pada
	1 Sangat pada

Lampiran 31 Lampiran formular uji hedonik

3. Formular Uji Hedonik			
Nama Panelis	✓		
Nomor Panelis	✓		
Umur Panelis	✓		
Tanggal	✓		
Persyaratan Pengujian	✓		
1) Dihandap anda disajikan 4 varian Kopi peach Americano dengan perlakuan yang berbeda-beda. Panelis diminta menyentuh air minum tersebut dahulu.			
2) Panelis diminta mencicipi sampel, kemudian memberikan perilaku terhadap spt kenikmatan pada rasa, aroma, dan rasi pada setiap sampel, sejag melakukan percobaan pada sampel, panelis harus membersihkan air minum tersebut dahulu.			
3) Ketemuah diminta memberikan pendapat tentang kenikmatan dengan skor sebagai berikut:			
Kenyata (aroma, rasa, dan rasi)	Baru		
Sangat tidak enak	1		
Tidak enak	2		
Agak enak	3		
Enak	4		
Sangat enak	5		
Kode Sampel	Rasa	Aroma	Rasi
VII			



Lampiran 32 Kuesioner screening responden

Kuesioner Penelitian Neuromarketing dan Organoleptik

Perkenalkan, kami mahasiswa S1 Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin yang terdiri dari:

1. Anisa Putri Atria Idris
2. Jasqim
3. Ghafirah Nur Indah Burhanuddin

Saat ini kami sedang melakukan penelitian Tugas Akhir dengan judul:

- Pemilihan Variasi Kopi Peach Americano dengan Pengujian Organoleptik (Studi kasus Coffee Shop Safehaus)
- Preferensi Rasa Kopi Pada Usia Dewasa Awal (Studi Pada Café Di kota Makassar)
- Preferensi Konsumen Terhadap Kopi Peach Americano melalui Neuromarketing pada Usia Masa Lansia Awal (Studi Kasus Coffeshop Safehaus)

Adapun kriteria responden yang dibutuhkan adalah:

1. Gemar meminum kopi.
2. Berusia 20 tahun - 30 tahun atau 45 tahun - 55 tahun.
3. Bertempat tinggal di Kota Makassar.
4. Tidak memiliki riwayat epilepsi, trauma kapititis dan gangguan otak lainnya.
5. Tidak memiliki gangguan cemas atau gangguan psikiatrik lainnya.
6. Memiliki indera penglihatan, penciuman, dan pengecap yang berfungsi dengan baik.

Data diri yang dicantumkan dalam kuesioner ini bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kebutuhan dalam penelitian. Pengisian Kuesioner ini bersifat sukarela.

Bacaan kerjaan kunci Ramak (Bina Graha) dan makalah kuesioner penelitian Tugas Akhir

Lampiran 33 Kuesioner screening responden

Pertanyaan Jawaban 185 Setelan

Bagian 2 dari 3

Kuesioner Screening Responden Penelitian Neuromarketing dan Organoleptik

Petunjuk pengisian Kuesioner:

1. Membaca dengan seksama setiap poin-poin pernyataan yang tertera.
2. Memilih salah satu jawaban yang dianggap sesuai di antara skala 1-4.
3. Adapun keterangan pilihan jawaban sebagai berikut:

- 1 = SANGAT TIDAK SESUAI (Bila menurut Anda pilihan jawaban tersebut Sangat Tidak Sesuai dengan diri Anda)
- 2 = TIDAK SESUAI (Bila menurut Anda pilihan jawaban tersebut Tidak Sesuai dengan diri Anda)
- 3 = SESUAI (Bila menurut Anda pilihan jawaban tersebut Sesuai dengan diri Anda)
- 4 = SANGAT SESUAI (Bila menurut Anda pilihan jawaban tersebut Sangat Sesuai dengan diri Anda)

Data diri yang dicantumkan dalam Kuesioner ini bersifat rahasia dan hanya digunakan untuk kebutuhan dalam penelitian. Pengisian Kuesioner ini bersifat sukarela. Besar harapan kami agar Bapak/Ibu/Saudara/i dapat mengisi Kuesioner penelitian Tugas Akhir ini secara jujur dan apa adanya.

Saya merupakan penikmat kopi *

1 2 3 4

Sangat Tidak Sesuai Sangat Sesuai

Lampiran 34 Kuesioner screening responden

Pertanyaan Jawaban 185 Setelan

Saya dapat meminum kopi kapan dan dimana saja *

1 2 3 4

Sangat Tidak Sesuai Sangat Sesuai

Mengkonsumsi kopi adalah bagian dari kebiasaan saya *

1 2 3 4

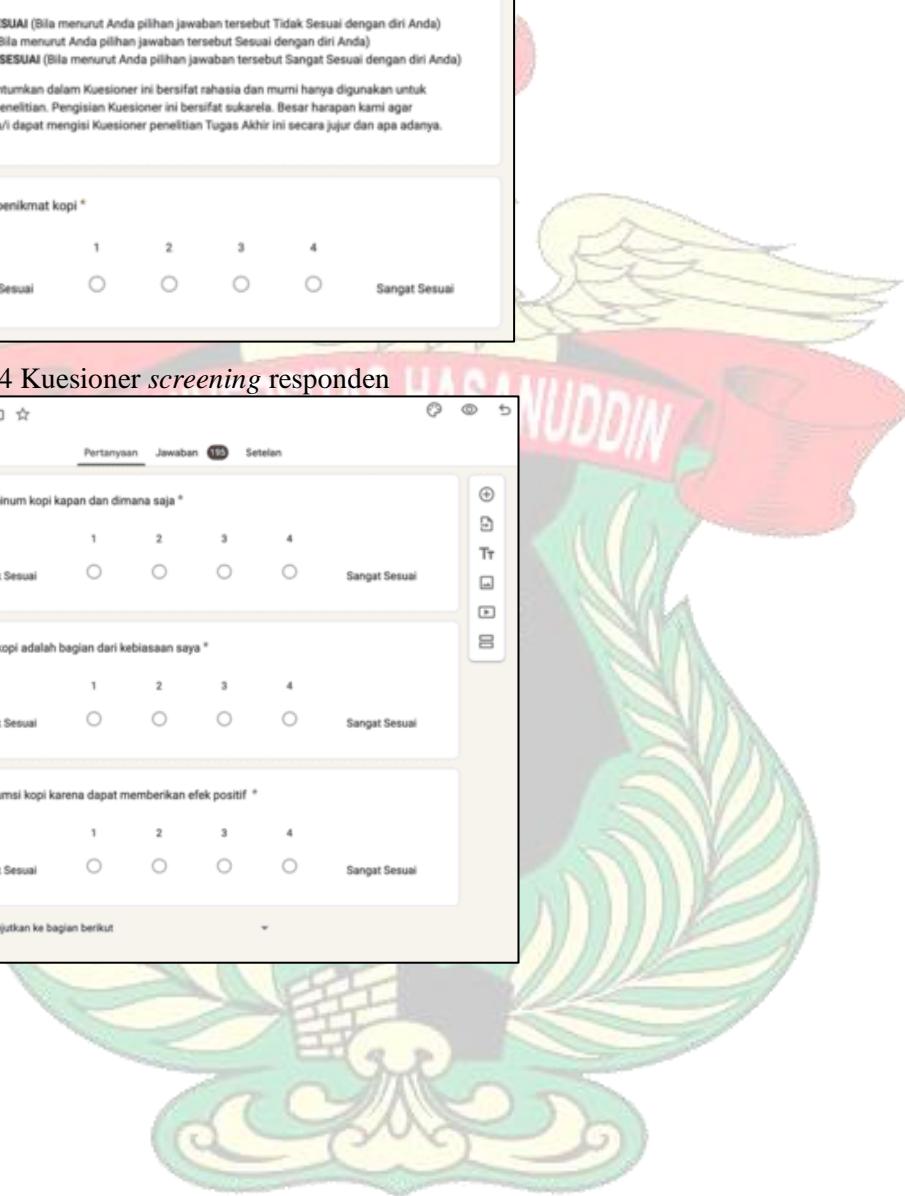
Sangat Tidak Sesuai Sangat Sesuai

Saya mengkonsumsi kopi karena dapat memberikan efek positif *

1 2 3 4

Sangat Tidak Sesuai Sangat Sesuai

Setelah bagian 2 Lanjutkan ke bagian berikut



Lampiran 35 Uji Normalitas Dewasa Awal

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for WARNAV0	.212	20	.019	.913	20	.071
Standardized Residual for WARNAV1	.176	20	.106	.925	20	.123
Standardized Residual for WARNAV2	.136	20	.200 ^b	.958	20	.508
Standardized Residual for WARNAV3	.199	20	.036	.944	20	.291
Standardized Residual for AROMAV0	.240	20	.004	.908	20	.059
Standardized Residual for AROMAV1	.205	20	.027	.936	20	.204
Standardized Residual for AROMAV2	.247	20	.002	.907	20	.056
Standardized Residual for AROMAV3	.178	20	.096	.932	20	.171
Standardized Residual for RASAV0	.178	20	.096	.920	20	.099
Standardized Residual for RASAV1	.231	20	.007	.931	20	.163
Standardized Residual for RASAV2	.162	20	.180	.937	20	.209
Standardized Residual for RASAV3	.190	20	.057	.943	20	.279

*. This is a lower bound of the true significance.
a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 36 Uji Normalitas Lansia awal

Tests of Normality						
	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for WARNAV0	.202	20	.031	.918	20	.092
Standardized Residual for WARNAV1	.192	20	.051	.944	20	.281
Standardized Residual for WARNAV2	.244	20	.003	.925	20	.123
Standardized Residual for WARNAV3	.184	20	.075	.932	20	.167
Standardized Residual for AROMAV0	.198	20	.038	.948	20	.344
Standardized Residual for AROMAV1	.200	20	.035	.922	20	.110
Standardized Residual for AROMAV2	.157	20	.200 ^b	.955	20	.443
Standardized Residual for AROMAV3	.177	20	.100	.912	20	.070
Standardized Residual for RASAV0	.185	20	.071	.947	20	.321
Standardized Residual for RASAV1	.226	20	.009	.911	20	.066
Standardized Residual for RASAV2	.197	20	.041	.937	20	.213
Standardized Residual for RASAV3	.165	20	.157	.900	20	.091

*. This is a lower bound of the true significance.
a. Lilliefors Significance Correction

Lampiran 37 Hasil uji anova variabel warna dewasa awal (SPSS)

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: WARNA					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.869 ^a	22	.585	.926	.564
Intercept	753.378	1	753.378	1192.745	.000
SAMPLE	4.684	3	1.561	2.472	.071
PANELIS	8.184	19	.431	.682	.821
Error	36.903	57	.632		
Total	862.250	80			
Corrected Total	48.872	79			

a. R Squared = .263 (Adjusted R Squared = -.021)

Lampiran 38 Hasil uji anova variabel aroma dewasa awal (SPSS)

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: AKRÖMA					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	20.469 ^a	22	.930	2.162	.010
Intercept	948.753	1	948.753	2204.772	.000
SAMPLE	7.784	3	2.595	6.010	.001
PANELIS	12.684	19	.668	1.551	.103
Error	24.528	57	.430		
Total	993.750	80			
Corrected Total	44.997	79			

a. R Squared = .455 (Adjusted R Squared = .245)

Lampiran 39 Hasil uji anova variabel rasa dewasa awal (SPSS)

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: RASA					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	24.975 ^a	22	1.115	2.309	.004
Intercept	980.000	1	980.000	1993.220	.000
SAMPLE	10.975	3	3.658	7.441	.000
PANELIS	14.000	19	.737	1.499	.121
Error	28.025	57	.492		
Total	1013.000	80			
Corrected Total	53.000	79			

a. R Squared = .471 (Adjusted R Squared = .267)

Lampiran 40 Hasil uji anova variabel warna lansia awal (SPSS)

Tests of Between-Subjects Effects					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	29.619 ^a	22	1.346	2.885	.001
Intercept	759.528	1	759.528	1627.349	.000
SAMPLE	22.584	3	7.528	14.130	.000
PANELIS	7.034	19	.370	.793	.705
Error	26.603	57	.467		
Total	815.750	80			
Corrected Total	56.222	79			

a. R Squared = .527 (Adjusted R Squared = .344)

Lampiran 41 Hasil uji anova variabel aroma lansia awal (SPSS)

Tests of Between-Subjects Effects					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	26.019 ^a	22	1.183	1.866	.034
Intercept	921.403	1	921.403	1406.981	.000
SAMPLE	12.859	3	4.286	6.545	.001
PANELIS	13.159	19	.693	1.018	.416
Error	37.328	57	.655		
Total	984.750	80			
Corrected Total	63.347	79			

a. R Squared = .411 (Adjusted R Squared = .183)

Lampiran 42 Hasil uji anova variabel rasa lansia awal (SPSS)

Tests of Between-Subjects Effects					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	42.919 ^a	22	1.951	2.971	.001
Intercept	867.903	1	867.903	1321.346	.000
SAMPLE	35.384	3	11.795	17.963	.000
PANELIS	7.534	19	.397	.604	.888
Error	37.428	57	.657		
Total	948.250	80			
Corrected Total	80.347	79			

a. R Squared = .514 (Adjusted R Squared = .354)

Lampiran 43 Hasil uji DNMRT variabel aroma dewasa awal (SPSS)

AROMA			
Duncan ^{a,b}		Subset	
SAMPEL	N	1	2
V2	20	3.1000	
V3	20	3.1750	
VO	20		3.6750
VI	20		3.8250
Sig.		.719	.473

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .430.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.
b. Alpha = 0.05.

Lampiran 44 Hasil uji DNMRT variabel rasa dewasa awal (SPSS)

RASA			
Duncan ^{a,b}		Subset	
SAMPEL	N	1	2
V2	20	3.0750	
V3	20	3.2000	
VO	20		3.7750
VI	20		3.9500
Sig.		.575	.433

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .492.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.
b. Alpha = 0.05.

Lampiran 45 Hasil uji DNMRT variabel warna lansia awal (SPSS)

WARNA				
Duncan ^{a,b}		Subset		
SAMPEL	N	1	2	3
V0	20	2.4250		
V1	20	2.8000		
V2	20		3.2500	
V3	20			3.8500
Sig.		.088	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .467.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.
b. Alpha = 0.05.

Lampiran 46 Hasil uji DNMRT variabel aroma lansia awal (SPSS)

AROMA			
Duncan ^{a,b}		Subset	
SAMPEL	N	1	2
V1	20	3.0000	
V0	20	3.1000	
V2	20	3.4500	
V3	20		4.0250
Sig.		.102	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .655.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20.000.
b. Alpha = 0.05.

