

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, N., Widayat, H. P., & Moulana, R. 2022. Karakteristik Organoleptik Es Krim dengan Penambahan Pewarna Alami Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 366–371.
- Ahmadiani, N., Robbins, R. J., Collins, T. M., & Giusti, M. M. 2014. Anthocyanins contents, profiles, and color characteristics of red cabbage extracts from different cultivars and maturity stages. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(30), 7524–7531.
- Akbari, M., Eskandari, M. H., & Davoudi, Z. 2019. Application and functions of fat replacers in low-fat ice cream: A review. *Trends in Food Science and Technology*, 86, 34–40.
- Al-snafi, A. E. 2016. Pharmacological importance of *Clitoria ternatea* – A review. *IOSR Journal of Pharmacy*, 6(3), 68–83.
- Alfadila, R., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. 2020. Pengaruh Pemanis Terhadap Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1–11.
- Almu, M. A., Syahrul, & Padang, Y. A. 2014. Analisa Nilai Kalor dan Laju Pembakaran pada Briket Campuran Biji Nyamplung (*Calophyllum Inophyllum*) dan Abu Sekam Padi. *Dinamika Teknik Mesin*, 4(2), 117–122.
- Anies. 2015. *Kolesterol dan Penyakit Jantung Koroner*. Ar-Ruzz Media. Jogjakarta.
- Arrias, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88–94.
- Asih, L. D., & Widyastiti, M. 2016. Meminimumkan Jumlah Kalori Di Dalam Tubuh Dengan Memperhitungkan Asupan Makanan Dan Aktivitas Menggunakan Linear Programming. *Jurnal Ekologia*, 16(1), 38–44.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia 01-3713-1995 tentang Es Krim*. Jakarta: Dewan Standar Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Standar Nasional Indonesia 7599:2010 tentang Maltodekstrin*. Jakarta: Dewan Standar Indonesia.
- Badarinath, A. V., Rao, K. M., Chetty, C. M. S., Ramkanth, S., Rajan, T. V. S., & Gnanaprakash, K. 2010. A Review On In-Vitro Antioxidant Methods: Comparisons, Correlations and Considerations. *International Journal of PharmTech Research*, 2(2), 1276–1285.
- Basri, F. 2021. Studi Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). In *Skripsi*. Universitas Bosowa. Makassar.
- Chafid, A., & Kusumawardhani, G. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amylase. In *Skripsi*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Cornelia, M., Kresandra, A., & Eveline, E. 2021. Pemanfaatan Jamu Kunyit Asam Pada Pembuatan Es Krim Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 3(2), 77–86.
- Devina. 2018. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Es Krim. In *Skripsi*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Dewi, A. P., Setyawardani, T., & Sumarmono, J. 2019. Pengaruh Penambahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) terhadap Sineresis dan Tingkat Kesukaan Yogurt Susu Kambing. *Journal of Animal Science and Technology*, 1(2), 145–151.
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 11–20.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- Hartatie, E. S. 2011. Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemanis) dan Metode Pembuatan

- Terhadap Kualitas Es Krim. *Jurnal Gamma*, 7(1), 20–26.
- Haryanti, N., & Zueni, A. 2015. Identifikasi Mutu Fisik , Kimia Dan Organoleptik Dengan Variasi Susu Krim. *Agritepa*, 1(2), 143–156.
- Hendriyani, H., Sulistyowati, E., & Noviardhi, A. 2016. Konsumsi makanan tinggi natrium, kesukaan rasa asin, berat badan, dan tekanan darah pada anak sekolah. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(3), 89–98. <https://doi.org/10.22146/ijcn.22632>
- Herlina, Jannah, S., Mulyani, E., & Sembiring, M. 2023. Analisa Antosianin Pada Minuman Olahan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dengan Metode pH Differensial. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 12(2), 217–226.
- Hidayati, N., Aina, Q., & Airlangga, M. P. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kandungan Antosianin Ice Cream. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(01), 444–452. <https://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/view/418%0Ahttps://jurnal.ikbis.ac.id/infokes/article/download/418/269>
- Hofman, D. L., van Buul, V. J., & Brouns, F. J. P. H. 2015. *Nutrition, Health, and Regulatory Aspects of Digestible Maltodextrins*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
- Istiqomah, K., Praptiningsih, Y., & Windrati, W. S. 2017. Karakterisasi Es Krim Edamame Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Penstabil. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), 139–147.
- Kaljannah, A. R., Indriyani, & Ulyarti. 2019. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 297–308.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*, 1, 78–85.
- Karaca, O. B., & Güven, M. 2016. The Effects Of The Combined Use of Salep and Locust Bean Gum With Some Stabilizers on The Properties of Kahramanmaras Type Ice Creams. *Agriculture & Food*, 4, 327–338.
- Karim, K., Jura, M. R., & Sabang, S. M. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Patikan Kebo (*Euphorbia hirta* L.). *Jurnal Akademik Kimia*, 4(2), 56–63.
- Kesuma, S., & Yenrina, R. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Khasanah, S. K., Susanti, S., & Legowo, A. M. 2020. Karakteristik es krim kefir puree buah naga merah sebagai Pangan fungsional antiobesitas. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 19(2), 53–62.
- Lamere, C., Siswosubroto, S. E., Hadju, R., & Tamasoleng, M. 2021. Pengaruh substitusi gula pasir dengan ekstrak jagung manis (*Zea mays* l sacchara) terhadap sifat organoleptik es krim. *Zootec*, 41(1), 89.
- Lanusu, A. D., Surtijono, S. E., Karisoh, L. C. M., & Sondakh, E. H. B. 2017. Sifat Organoleptik Es Krim Dengan Penambahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). *Jurnal Zootek*, 37(2), 474–482.
- Mafruddin, M., Handono, S. D., Mustofa, M., Mujianto, E., & Saputra, R. 2022. Kinerja bom kalorimeter sebagai alat ukur nilai kalor bahan bakar. *Turbo : Jurnal Program Studi Teknik Mesin*, 11(1), 125–134. <https://doi.org/10.24127/trb.v11i1.2048>
- Maulida, S., & Atma, Y. 2014. Nilai Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Es Krim dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Nutrire Dianita*, 6(2), 168–178.
- Mawaddah, D. N. 2020. Penjernihan Maltodekstrin Sagu (*Metroxylon* sp.) Dengan Teknik Adsorpsi dan Filtrasi Menggunakan Arang Aktif Dan Zeolit. In *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mela, E., Fadhillah, N., & Mustaufik, M. 2020. Crystal Coconut Sugar And Its Potential Use In Beverage Products. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah*

- Purwokerto*, 22(1), 20–28.
- Nabila, F. S., Radhityaningtyas, D., Yusrina, V. C., Listyaningrum, F., & Aini, N. 2022. Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Antibakteri pada Produk Pangan. *Jitipari*, 7(1), 68–77.
- Neda, G. D., Rabeta, M. ., & Ong, M. T. 2013. Chemical composition and anti-proliferative properties of flowers of *Clitoria Ternatea*. *International Food Research Journal*, 20(3), 1229–1234.
- Oksilia, Syafutri, M. I., & Lidiasari, E. 2012. Karakteristik Es Krim Hasil Modifikasi Dengan Formulasi Bubur Timun Suri (*Cucumis melo* L.) dan Sari Kedelai. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 23(1), 17–22.
- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29–35.
- Pasaribu, W. A. 2022. Pengaruh Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Susu Nabati Terhadap Mutu Yogurt. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Pranoto, A. 2007. Pengaruh Maltodekstrin Sebagai Pengganti Lemak dan Shortening Sebagai Sumber Lemak Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Es Krim Rendah Lemak. In *Skripsi*. Unversitas Brawijaya. Malang.
- Prasetyani, W., Fadhillah, R., Angkasa, D., Ronitawat, P., & Melani, V. 2020. Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Es Krim Sari Kedelai dan Tepung Ampas Kelapa dengan Pewarna Alami Bunga Telang Sebagai Makanan Selingan Untuk Anak Usia Sekolah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 10(2), 12–32.
- Purwaniati, Arif, A. R., & Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Metode pH Difersial menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18–23.
- Putri, V. N., Susilo, B., & Hendrawan, Y. 2014. Pengaruh penambahan tepung porang (*Amorphophallus onchophyllus*) pada pembuatan es krim instan ditinjau dari kualitas fisik dan organoleptik. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 2(3), 188–197.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M., & Noerhartati, E. 2022. Kajian suhu ekstraksi panas dan konsentrasi bunga telang kering terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pudding. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 278–288. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.11046>
- Rahim, A., Laude, S., Asrawaty, & Akbar. 2017. Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Es Krim Labu Kuning Dengan Penambahan Tepung Talas Sebagai Pengental. *J. Agroland*, 24(2), 89–94.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., & Santoso, I. 2012. Pembuatan tepung lidah buaya (*aloe vera* l.) dengan metode foam-mat drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125–137.
- Santana, D. A. P., Lestario, L. N., & Lewerissa, K. B. 2022. Serbuk Ekstrak Buah Duwet (*Syzygium cumini*) Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Journal of Tropical AgriFood*, 4(2), 122–129.
- Satriani, Sukainah, A., & Mustarin, A. 2018. Analisis Fisiko-Kimia Es Krim Dengan Penambahan Jagung Manis (*Zea Mays* L. *Saccharata*) dan Rumput Laut (*Euचेuma Cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 105–124.
- Septiani, A. H., Kusrahayu, & Legowo, A. M. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim pada Proses Pembuatan Frozen Yogurt yang Berbahan Dasar Whey terhadap Total Asam, pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 225–231.
- Shoheh, A. 2019. Vasiasi Taraf Penggunaan Whipping Cream pada Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik. In *Skripsi*. Universitas Semarang. Semarang.
- Srihari, E., Lingganingrum, S. F., Hervita, R., & Wijaya, H. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia Dan*

- Proses*, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suebkhampet, A., & Sotthibandhu, P. 2012. Effect of Using Aqueous Crude Extract from Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) as a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Suranaree J. Sci. Technol*, 19(1), 15–19.
- Sunari, Bahri, S., & Hardi, Y. 2016. Produksi Maltodekstrin dari Tepung Sagu Menggunakan Enzim α -Amilase. *Jurnal Riset Kimia Kovalen*, 2(3), 33–38.
- Susanty, & Bachmid, F. 2016. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks terhadap Kadar Fenolik dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Konversi*, 5(2), 87–93.
- Taqwim, A. A. 2021. Pengaruh Jenis Susu dan Penambahan Sari Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim. In *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Tazar, N., Violalita, F., Harmi, M., & Fahmy, K. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2), 117–121.
- Umaroh, A., & Handajani, S. 2018. Pengaruh Penambahan Susu Skim dan Madu Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Kacang Merah. *E-Jurnal Boga*, 7(2), 1–9.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2003. *Commercial Item Description Ice Cream, Sherbet Fruit and Juice Products, Ices and Novelties*.
- Vankar, P. S., & Srivastava, J. 2010. Evaluation of anthocyanin content in red and blue flowers. *International Journal of Food Engineering*, 6(4), 1–11.
- Violisa, A., Nyoto, A., & Nurjanah, N. 2012. Penggunaan Rumput Laut sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 103–114.
- Widiantoko, R. K., & Yunianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 54–66.
- Yoeantafara, A., & Martini, S. 2017. Pengaruh Pola Makan Terhadap Kadar Kolesterol Total. *Jurnal MKMI*, 13(4), 304–309.
- Yuniati, Y., Syafa'atullah, A. Q., Qadariyah, L., & Mahfud. 2022. Ekstraksi Zat Warna Kelopak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Metode Ekstraksi Berbantuan Ultrasonik dan Aplikasinya Untuk Minuman. *Journal of Chemical Process Engineering*, 7(2), 79–84.

LAMPIRAN

Lampiran 1a. Hasil Pengujian Organoleptik Warna Es Krim

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A2B3			A3B3			
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	
R1	2	3	2	4	4	3	5	5	5	3	3	3	3	4	4	2	2	3	5	3	3	2	3	3	5	5	3	3	3	5	5	5	4	4	4		
R2	4	4	4	3	5	5	3	4	4	2	2	2	4	5	5	3	4	4	4	2	3	4	4	4	2	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	
R3	5	5	5	4	4	5	4	5	5	3	3	3	4	3	3	5	5	5	5	4	5	3	4	4	5	2	5	4	5	4	4	5	5	2	2	2	
R4	4	3	3	4	3	3	3	3	2	5	5	5	3	4	4	4	4	3	4	5	4	5	2	4	4	3	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	
R5	4	5	5	3	3	4	4	5	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	5	3	3	5	2	4	4	4	4	5	4	3	5	5	5	2	2	2	
R6	5	4	4	5	3	4	4	5	5	2	3	2	4	4	4	5	5	4	4	5	4	3	2	5	4	5	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	
R7	3	3	3	4	4	5	4	4	5	3	3	3	5	2	2	3	3	3	4	4	2	2	3	4	4	3	4	2	3	4	5	5	4	4	4	3	
R8	4	3	3	4	4	5	3	3	2	3	4	3	5	4	4	3	4	4	5	3	4	5	1	2	3	4	3	5	4	4	2	2	2	2	2	2	
R9	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3	3	3	5	4	3	4	4	4	5	3	5	5	1	2	5	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	3	
R10	5	5	5	5	4	4	2	2	5	2	3	2	4	5	4	5	5	5	4	4	3	4	2	2	5	3	5	4	5	4	5	5	4	3	3	3	
R11	5	5	5	5	3	5	2	2	2	2	2	0	5	2	4	5	5	5	4	5	5	3	3	2	3	4	3	2	5	4	4	4	0	4	4	4	3
R12	5	5	4	4	2	4	5	2	3	3	3	0	4	3	3	4	5	5	4	5	4	4	2	4	4	4	3	5	4	5	4	4	4	3	5	2	
R13	4	4	4	3	5	5	4	3	2	2	3	0	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	2	3	4	5	4	3	4	5	5	4	5	3	3	3	
R14	5	5	4	4	5	3	5	2	3	2	2	2	4	4	4	4	5	5	4	5	4	2	5	2	4	5	4	4	2	5	3	5	4	3	2	3	
R15	4	4	4	5	3	5	5	5	2	3	3	0	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	2	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	3	3	3	
R16	4	4	4	4	5	4	4	5	2	5	0	0	5	3	5	5	4	4	5	5	4	3	3	3	5	4	5	5	4	4	5	4	5	2	3	2	
R17	4	4	4	5	4	4	4	3	2	2	2	0	3	4	5	5	4	4	5	4	4	3	2	3	5	5	5	4	4	4	3	0	4	1	2	2	
R18	4	3	4	4	4	4	3	5	2	4	3	4	2	4	4	3	4	4	3	5	5	1	3	1	3	4	3	4	2	2	4	4	4	2	2	3	
R19	2	5	4	4	4	5	4	4	3	3	3	3	4	3	5	4	4	4	3	4	5	5	2	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	2	3	3	
R20	5	5	5	5	5	5	2	4	2	2	2	0	4	4	4	5	5	5	5	4	4	3	3	3	5	4	5	5	3	3	5	5	5	3	3	3	
R21	4	4	4	5	5	5	2	4	5	1	1	1	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	5	4	3	5	5	5	5	5	4	3	3	3	
R22	5	4	5	4	4	4	2	5	5	4	4	4	3	5	3	5	5	5	5	5	4	4	3	4	3	4	4	3	5	5	5	5	2	2	2		
R23	3	3	4	4	4	4	3	5	3	2	2	3	3	5	3	2	4	5	4	4	4	1	4	1	3	5	5	2	4	4	5	5	4	4	4	5	
R24	4	5	5	3	3	3	4	2	5	2	2	1	4	5	4	4	5	5	5	4	4	3	4	5	3	3	3	4	4	4	5	5	4	3	3	3	
R25	5	5	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	4	4	2	4	3	4	5	4	4	4	5	5	2	5	3	3	3	3	4

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A2B3			A3B3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R26	5	5	5	5	5	2	4	4	4	3	3	3	4	5	4	4	4	4	2	3	5	4	4	2	5	5	4	2	5	3	5	4	5	3	3	3
R27	5	5	5	4	4	2	4	2	4	4	4	4	3	4	4	5	5	5	2	3	4	3	3	2	4	4	3	4	4	3	5	5	5	2	2	2
R28	5	4	4	3	3	3	5	2	5	2	2	3	4	4	3	4	5	5	2	4	3	1	3	2	2	2	4	5	4	4	5	5	5	3	3	3
R29	4	4	4	5	5	2	4	2	5	2	4	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	5	3	3	5	5	4	4	4	4	5	5	5	2	2	2
R30	4	4	4	5	5	5	2	3	5	2	3	3	3	4	4	4	4	3	3	5	5	4	3	2	5	5	5	5	4	5	4	4	5	1	1	1
R31	5	5	5	3	3	5	2	3	3	2	2	3	4	4	5	5	4	5	4	4	4	3	3	2	3	3	5	4	5	4	2	3	3	4	3	3
R32	3	5	4	4	4	3	2	2	2	2	2	2	4	2	5	4	4	4	4	4	5	2	3	2	3	3	5	5	3	4	3	3	4	2	2	2
R33	4	3	5	4	4	5	2	3	3	3	3	3	5	3	5	5	5	4	4	3	4	1	2	1	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4
R34	5	5	4	5	5	4	2	2	2	3	2	2	5	5	4	4	3	2	3	3	2	2	3	1	5	5	5	5	2	5	3	3	3	3	3	3
R35	3	3	2	5	5	4	2	3	3	3	3	3	5	5	5	4	4	3	3	3	2	2	3	2	5	5	4	4	2	5	2	2	3	3	3	3
R36	4	5	2	5	5	4	2	2	3	4	2	2	4	2	4	4	2	2	3	2	2	2	2	5	5	4	5	4	4	4	4	3	2	4	4	3
R37	3	4	2	4	4	5	3	3	4	2	3	2	5	4	4	2	2	2	2	3	3	1	2	1	4	4	4	4	2	3	3	2	2	4	3	2
R38	4	3	3	5	5	5	2	2	4	3	2	3	4	5	5	5	4	3	2	2	3	1	3	2	5	5	4	4	3	5	3	3	3	2	4	3
R39	3	2	3	5	5	5	3	2	5	4	3	2	4	2	2	4	2	3	3	2	4	1	3	2	5	5	4	2	2	2	4	2	3	3	3	3
R40	2	3	4	3	3	3	2	3	4	5	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4	4	2	5	2	3	3	5	4	4	4	2	3	2	3	3	3
Rata-Rata	4.05	4.10	3.95	4.20	4.08	4.05	3.25	3.28	3.55	2.85	2.70	2.30	3.98	3.85	3.95	4.05	4.03	3.95	3.80	3.75	3.88	2.98	2.85	2.80	4.13	4.08	4.15	3.90	3.75	3.90	3.98	3.63	3.88	2.80	2.90	2.78

Lampiran 1b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Warna Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	4.03	3.93	4.12	4.03	0.10
4% : 9%	4.11	4.01	3.85	3.99	0.13
9% : 4%	3.36	3.81	3.83	3.66	0.26
13% : 0%	2.62	2.88	2.83	2.77	0.14
Rata-rata	3.53	3.65	3.65		
Deviasi	0.70	0.53	0.57		

Lampiran 1c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Warna Es krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	480.127 ^a	12	40.011	2.580E3	.000
Perbandingan_MD_WC	9.190	3	3.063	197.574	.000
Ekstrak_bunga_telang	.128	2	.064	4.112	.029
Perbandingan_MD_WC * Ekstrak_bunga_telang	.570	6	.095	6.126	.001
Error	.372	24	.016		
Total	480.499	36			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .999)

Lampiran 1d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Organoleptik Warna Es Krim

Warna

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset		
		1	2	3
13% : 0%	9	2.7733		
9% : 4%	9		3.6667	
4% : 9%	9			3.9900
0% : 13%	9			4.0267
Sig.		1.000	1.000	.538

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .016.

Lampiran 1e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Warna Es Krim

Warna

Duncan

Konsentrasi ekstrak bunga telang	N	Subset	
		1	2
10%	12	3.5300	
15%	12		3.6558
20%	12		3.6567
Sig.		1.000	.987

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .016.

Lampiran 2a. Hasil Pengujian Organoleptik Aroma Es Krim

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A0B3			A3B3				
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2
R1	5	5	5	4	4	4	2	4	2	3	3	3	2	2	2	3	2	3	2	3	4	3	3	1	5	5	5	3	3	3	2	3	2	4	3	3		
R2	4	4	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3	5	5	5	3	3	2	4	4	4	4	4	2	4	3	3	2	2	2	3	3	2	3	2	2		
R3	4	5	5	5	5	4	4	3	3	3	3	5	5	5	5	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	5	5	2	2	3	3	3	3	3	3	3		
R4	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	2	4	4	4	2	3	3	3	4	4	3	3	3	5	4	4	4	4	2	3	1	3	3	3	3		
R5	5	5	4	4	4	5	3	4	3	3	3	3	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	2	3	3	3	2	3	2		
R6	4	5	5	4	4	4	4	4	4	2	3	2	3	3	2	4	5	5	4	4	4	4	4	3	3	3	4	5	5	4	3	5	3	3	3	3		
R7	5	5	4	2	2	4	3	3	3	3	3	4	5	5	5	2	2	2	3	3	3	2	2	3	4	3	3	2	2	4	3	5	3	3	3	3		
R8	3	4	4	5	5	4	4	3	4	3	3	3	4	4	5	5	3	5	3	2	4	3	3	2	4	4	3	3	3	5	4	2	3	3	3	3		
R9	4	4	5	4	4	2	3	3	3	3	3	3	4	4	4	5	2	3	3	4	3	4	4	2	4	3	4	4	4	2	2	3	4	3	3	3		
R10	4	5	4	3	3	5	3	4	4	3	2	2	3	3	4	3	2	3	3	5	3	3	3	2	5	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3		
R11	5	5	3	3	3	4	4	4	3	2	2	0	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	0	4	3	3	4	3	3	2	3	4	3		
R12	5	5	2	3	3	3	3	2	3	3	3	0	3	3	5	3	3	3	3	4	5	3	3	4	5	5	5	3	3	3	3	3	3	2	2	1		
R13	4	3	3	4	4	3	2	3	3	3	3	0	3	3	4	3	2	3	4	5	3	3	3	3	5	4	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4		
R14	5	4	4	3	3	3	5	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	2	3	3	5	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	2	4	4	4	5		
R15	5	5	2	4	4	4	4	4	4	3	3	0	4	2	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	5	5	5	3	3	3	3	3	4	3	3	3		
R16	2	2	2	5	5	3	4	4	5	3	0	0	5	5	4	4	3	4	2	2	2	4	3	3	5	5	5	3	3	3	3	3	3	4	3	3		
R17	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	0	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	0	3	4	4	3	3	3	3	3	3	2		
R18	3	4	5	3	4	5	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	3	3	2	3	3	1	3	1	3	3	3		
R19	5	5	5	4	3	4	3	4	3	3	3	3	5	4	3	4	3	4	3	4	3	1	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	3	3	4		
R20	5	5	4	5	5	5	5	4	4	2	2	0	5	3	4	4	3	4	5	5	5	2	2	3	4	5	4	4	2	4	5	3	5	3	3	3		
R21	5	5	4	4	4	4	5	5	5	3	3	3	2	5	5	4	3	4	4	3	5	4	3	4	3	3	4	3	4	5	4	5	3	3	3			
R22	5	4	4	3	4	3	4	5	4	3	3	3	5	4	4	3	5	3	4	4	5	3	1	4	4	3	3	3	2	3	2	2	2	1	3	2		
R23	4	4	4	4	4	3	3	5	3	3	3	3	5	4	3	3	5	4	5	3	5	2	1	2	4	4	4	2	2	3	3	3	3	2	4	2		
R24	4	3	5	3	2	4	4	4	4	2	2	1	4	2	2	4	3	4	2	3	4	2	1	3	4	5	5	2	4	3	3	3	3	3	3	3		
R25	2	2	2	5	5	3	3	3	5	3	2	3	4	5	5	3	5	4	5	5	3	2	3	2	3	2	2	4	4	2	3	3	3	4	4	4		
R26	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	3	5	5	4	5	3	4	4	5	2	1	3	5	4	5	4	5	2	3	3	3	5	3	3		
R27	5	5	5	4	3	4	5	5	2	5	4	3	5	4	4	4	2	3	1	4	3	4	2	3	5	5	5	5	2	4	3	3	3	2	3	2		
R28	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	5	4	4	3	3	3	2	4	3	3	3	2	3	4	3	3	2	3	3	3		

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A0B3			A3B3				
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2
R29	5	3	3	2	3	4	4	3	2	2	4	3	4	3	3	5	3	3	4	3	2	2	4	2	2	3	3	4	5	2	4	3	3	3	2			
R30	2	4	4	5	4	2	3	3	3	3	3	3	3	5	5	3	3	4	3	2	2	2	4	3	5	5	5	4	3	2	3	2	3	3	3	3		
R31	5	5	5	4	3	5	3	4	4	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	2	2	4	2	4	4	4	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3		
R32	5	2	2	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	2	2	3	3	3	5	5	5	3	3	4	3	3	3	3	3	2	3	
R33	3	5	5	3	5	3	3	3	3	3	4	5	3	3	3	5	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	2	2	2	3		
R34	5	2	4	3	4	3	5	3	2	4	4	2	3	4	4	4	3	3	1	2	2	2	4	2	4	5	5	3	3	3	2	4	3	2	3	2		
R35	2	5	5	4	5	3	5	3	3	5	3	2	4	3	3	5	4	3	4	2	3	2	3	3	5	5	5	3	3	3	4	4	4	1	2	2		
R36	5	5	5	3	4	4	4	4	4	2	4	3	5	3	3	3	4	3	3	3	5	2	2	2	3	3	3	3	3	3	5	5	2	1	2	3		
R37	5	5	5	4	3	3	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	4	5	3	4	3	1	3	1	2	3	3	3	4	3	4	4	2	2	2	4		
R38	5	5	2	5	5	4	5	2	4	3	3	3	4	4	4	5	4	4	4	3	3	2	2	3	5	5	5	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3	
R39	5	4	5	4	4	5	5	3	4	2	1	2	5	3	5	5	4	5	3	1	3	2	2	1	2	3	2	5	5	4	3	3	3	2	1	3		
R40	4	2	3	4	4	4	4	3	4	3	1	3	3	4	4	3	3	3	2	3	2	2	1	1	3	2	3	3	3	4	3	3	4	2	3	2		
Rata-Rata	4.18	4.10	3.90	3.78	3.83	3.75	3.70	3.48	3.45	2.98	2.93	2.45	3.88	3.78	3.83	3.63	3.48	3.53	3.25	3.33	3.48	2.80	2.70	2.68	3.98	3.55	3.83	3.23	3.18	3.20	3.05	3.13	2.98	2.75	2.83	2.85		

Lampiran 2b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Aroma Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	4.06	3.83	3.78	3.89	0.15
4% : 9%	3.78	3.54	3.20	3.51	0.29
9% : 4%	3.54	3.35	3.05	3.31	0.25
13% : 0%	2.78	2.73	2.81	2.77	0.04
Rata-rata	3.54	3.36	3.21		
Deviasi	0.55	0.47	0.41		

Lampiran 2c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Aroma Es krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Aroma

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	416.669 ^a	12	34.722	1.989E3	.000
Perbandingan_MD_WC	5.854	3	1.951	111.766	.000
Ekstrak_bunga_telang	.658	2	.329	18.856	.000
Perbandingan_MD_WC * Ekstrak_bunga_telang	.364	6	.061	3.476	.013
Error	.419	24	.017		
Total	417.088	36			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .998)

Lampiran 2d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Organoleptik Aroma Es Krim

Aroma

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset			
		1	2	3	4
13% : 0%	9	2.7744			
9% : 4%	9		3.3167		
4% : 9%	9			3.5122	
0% : 13%	9				3.8922
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .017.

Lampiran 2e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Aroma Es Krim

Aroma

Duncan

Konsentrasi ekstrak bunga telang	N	Subset		
		1	2	3
20%	12	3.2133		
15%	12		3.3642	
10%	12			3.5442
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .017.

Lampiran 3a. Hasil Pengujian Organoleptik Tekstur Es Krim

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A2B3			A3B3			
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	
R1	5	3	5	3	3	5	3	3	4	2	2	2	3	3	3	2	5	5	1	4	4	1	1	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	2	4	3	
R2	4	3	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	5	3	4	5	3	5	4	2	2	4	3	2	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	2	2
R3	5	4	5	4	4	4	4	3	3	3	2	2	3	3	3	3	4	5	4	4	2	2	4	3	3	3	2	4	4	3	3	5	2	1	2		
R4	5	4	5	3	3	4	3	3	3	2	2	2	5	5	5	3	3	3	3	5	3	3	4	4	3	4	3	2	3	3	2	2	3	3	3	3	
R5	5	5	5	3	3	4	3	4	4	3	3	3	2	5	5	4	5	5	3	4	4	5	3	4	2	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	2	
R6	4	5	4	3	3	2	4	4	4	2	2	2	2	5	4	4	4	4	5	4	4	3	4	4	2	2	2	4	5	3	3	4	3	3	3	3	
R7	5	5	5	1	1	4	4	2	4	4	2	3	2	4	5	5	3	3	1	5	3	1	4	4	3	2	4	5	4	3	3	3	3	4	4	2	1
R8	3	3	2	2	2	4	3	3	3	4	3	2	2	5	5	2	3	4	4	5	5	4	4	4	2	3	4	4	3	5	2	3	2	3	3	3	
R9	4	3	4	2	2	3	4	4	4	2	2	2	2	2	5	3	5	4	5	4	2	2	4	3	3	4	3	4	2	3	3	3	3	3	4	3	3
R10	4	3	3	4	4	4	3	4	4	1	2	2	2	4	4	4	4	5	4	3	5	4	4	4	2	3	2	5	1	1	2	2	4	3	3	3	
R11	5	4	2	4	4	3	4	4	3	3	3	0	3	3	5	4	4	4	2	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	2	2	2	4	3	2	
R12	4	4	2	3	3	4	1	3	3	3	3	0	3	2	3	1	3	5	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	4	5	5	2	1	1	
R13	3	3	3	3	3	5	3	3	2	3	2	0	3	2	4	2	2	4	3	5	4	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	5	2	2	4	
R14	5	3	4	4	4	5	3	4	3	2	1	1	4	3	4	2	2	5	4	4	3	4	2	3	4	4	4	3	3	4	4	2	3	2	2	3	
R15	4	4	5	3	3	5	4	4	4	3	3	0	4	4	5	3	3	3	4	1	5	4	2	2	3	3	3	4	4	3	4	5	4	3	3	3	
R16	3	3	3	5	3	4	3	4	4	4	0	0	3	5	4	4	5	5	3	5	5	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	4	2	3	2	3	
R17	4	3	3	5	4	2	2	4	4	2	2	0	4	3	3	4	4	4	5	5	4	4	3	2	4	5	4	5	3	5	2	2	3	1	2	2	
R18	3	4	2	3	4	3	4	3	3	3	3	3	2	3	5	3	4	3	3	3	3	3	2	4	4	4	2	5	4	4	3	4	2	2	3		
R19	4	4	3	3	3	4	4	4	3	2	2	2	5	2	2	5	4	4	3	3	3	4	3	3	5	5	2	3	3	3	3	3	4	3	2	2	
R20	4	4	5	3	3	3	5	3	5	2	2	0	5	3	2	4	4	3	5	5	5	5	2	4	4	5	2	4	3	2	4	3	5	2	3	3	
R21	4	4	4	5	4	5	5	5	4	2	2	1	5	3	2	4	4	5	2	1	3	4	3	3	5	5	4	4	5	2	5	5	3	3	3	3	
R22	3	4	3	3	5	3	4	4	5	2	3	2	4	3	2	3	4	3	3	4	4	2	2	4	4	4	5	5	3	3	3	3	4	3	1	2	
R23	3	5	3	4	5	4	4	1	2	2	2	3	4	5	2	2	2	3	3	5	5	2	2	2	5	5	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	
R24	2	4	3	2	5	4	3	5	3	1	2	2	4	2	2	4	4	4	3	4	4	3	3	1	4	4	5	5	4	1	5	4	5	3	2	3	
R25	3	4	3	5	5	5	4	4	4	2	2	2	4	3	3	3	3	4	3	2	2	3	4	4	5	5	5	5	3	5	2	4	4	5	5	5	
R26	3	5	4	3	4	5	3	4	3	3	3	3	5	3	3	5	5	5	3	4	4	3	3	2	4	3	5	5	2	3	5	5	4	4	4	4	
R27	3	3	4	4	5	4	3	5	5	3	3	2	4	3	3	5	5	4	3	3	4	3	3	4	4	3	5	3	2	4	3	4	4	5	2	2	
R28	2	5	5	4	5	5	4	2	4	2	2	3	5	5	3	3	3	3	3	4	5	2	3	3	5	4	4	4	3	3	3	4	5	3	4	4	

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A2B3			A3B3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R29	2	5	5	5	4	5	3	5	4	1	2	2	4	4	4	4	3	4	2	4	4	3	5	4	4	4	5	3	4	4	2	3	2	2	3	2
R30	4	4	5	4	5	5	5	4	5	3	2	5	5	5	3	2	4	4	3	3	3	2	5	4	5	5	5	5	5	3	3	3	5	2	1	1
R31	5	5	4	4	4	4	5	3	4	2	3	2	4	4	4	3	4	5	2	5	4	2	4	4	4	4	5	4	3	3	4	4	3	3	4	4
R32	4	5	5	5	5	4	4	3	5	2	2	3	5	5	4	3	3	3	4	2	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	4	3	4	4	3
R33	5	5	5	4	5	5	5	2	4	2	2	3	4	4	3	4	3	5	3	5	5	4	3	4	4	4	4	4	3	3	2	4	2	3	2	2
R34	5	5	4	5	5	4	4	2	4	2	2	2	5	3	3	4	5	4	4	4	5	3	1	4	5	4	5	4	4	5	5	5	3	3	4	4
R35	5	5	5	5	4	5	5	3	5	2	3	3	4	4	5	3	4	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	5	3	5	3	4	4	2	3	2
R36	5	4	5	5	5	4	4	4	5	2	3	3	5	5	4	3	3	3	4	2	3	2	3	4	5	3	5	5	3	2	3	4	5	2	1	1
R37	3	4	4	5	4	5	3	4	4	2	2	2	4	5	5	3	3	2	3	3	3	2	2	2	4	4	4	4	5	5	2	3	2	3	4	4
R38	3	5	5	5	5	5	3	3	5	2	1	2	4	5	4	3	3	2	3	2	2	2	4	2	5	3	4	5	3	4	3	3	5	4	4	3
R39	5	4	5	5	4	4	3	4	4	2	5	3	4	4	5	2	3	1	3	3	2	2	1	3	4	3	4	4	4	5	4	4	3	3	5	2
R40	5	5	5	4	5	5	3	3	2	2	3	2	5	4	4	2	3	2	3	2	4	2	2	3	5	4	4	4	5	4	4	3	2	5	3	4
Rata-Rata	3.93	4.10	3.98	3.78	3.90	4.13	3.63	3.48	3.80	2.35	2.33	1.98	3.75	3.75	3.68	3.28	3.65	3.73	3.30	3.68	3.70	2.98	3.08	3.25	3.83	3.78	3.88	3.95	3.48	3.55	3.30	3.58	3.60	2.93	2.80	2.75

Lampiran 3b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Tekstur Es krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	4.00	3.73	3.83	3.85	0.14
4% : 9%	3.93	3.55	3.66	3.71	0.20
9% : 4%	3.63	3.56	3.49	3.56	0.07
13% : 0%	2.22	3.10	2.83	2.71	0.45
Rata-rata	3.45	3.48	3.45		
Deviasi	0.83	0.27	0.44		

Lampiran 3c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Tekstur Es krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	440.263 ^a	12	36.689	1.293E3	.000
Perbandingan_MD_WC	7.054	3	2.351	82.875	.000
Ekstrak_bunga_telang	.010	2	.005	.174	.841
Perbandingan_MD_WC * Ekstrak_bunga_telang	1.598	6	.266	9.387	.000
Error	.681	24	.028		
Total	440.944	36			

a. R Squared = .998 (Adjusted R Squared = .998)

Lampiran 3d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Organoleptik Tekstur Es Krim

Tekstur

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset		
		1	2	3
13% : 0%	9	2.7167		
9% : 4%	9		3.5633	
4% : 9%	9		3.7167	3.7167
0% : 13%	9			3.8533
Sig.		1.000	.065	.098

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .028.

Lampiran 3e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Tekstur Es Krim

Tekstur

Duncan

Konsentrasi ekstrak bunga telang	N	Subset
		1
10%	12	3.4492
20%	12	3.4525
15%	12	3.4858
Sig.		.620

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .028.

Lampiran 4a. Hasil Pengujian Organoleptik Rasa Es krim

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A2B3			A3B3			
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	
R1	5	5	5	5	5	5	4	4	4	3	2	3	5	5	4	3	4	4	4	3	5	5	4	3	4	5	5	5	5	5	3	5	5	5	4	5	4
R2	3	3	3	4	5	4	5	4	4	4	3	4	5	4	5	3	4	3	3	5	5	4	2	2	4	3	3	2	2	2	3	3	3	5	2	3	
R3	4	4	5	5	2	3	4	5	3	3	3	3	4	3	4	2	3	4	2	5	5	4	1	3	3	4	4	4	4	2	4	4	5	2	4	2	
R4	5	4	4	5	3	4	4	3	3	2	2	2	5	4	5	2	3	3	3	3	3	4	1	3	4	4	4	1	1	3	3	2	4	4	4	4	
R5	5	5	3	4	3	4	4	4	5	4	3	3	3	4	3	4	4	4	3	5	5	5	2	2	2	3	5	3	3	4	5	4	4	3	3	3	
R6	4	5	3	3	5	5	4	5	5	3	3	3	4	5	4	4	4	5	2	5	5	3	2	3	3	2	5	4	4	4	4	5	5	3	3	3	
R7	5	5	5	4	3	3	3	4	3	3	3	3	5	3	4	4	5	4	3	5	5	3	2	3	4	3	5	4	3	3	4	4	4	4	4	4	
R8	4	3	3	5	4	4	3	4	3	3	4	3	5	4	5	2	3	2	2	5	5	4	2	3	3	4	3	5	4	4	4	4	3	3	3	2	4
R9	4	5	4	4	3	5	3	4	4	3	5	3	3	5	4	4	4	3	3	5	5	4	1	4	4	5	5	4	3	4	5	4	5	4	4	4	
R10	4	4	4	5	4	5	4	4	4	2	2	1	5	5	4	4	4	4	2	5	4	5	1	1	3	5	4	5	4	3	3	3	2	3	3	3	
R11	5	4	5	3	4	5	3	4	4	3	3	2	4	5	5	3	4	3	3	5	3	3	3	3	4	4	4	3	5	3	3	0	3	5	3	3	
R12	4	4	5	4	4	5	5	4	5	3	3	1	2	5	4	5	5	5	2	5	4	2	2	4	3	5	4	3	4	3	4	5	5	4	5	4	
R13	3	4	5	4	4	4	5	4	2	4	4	1	3	4	5	2	3	5	3	4	4	4	3	2	3	4	4	3	2	3	4	3	5	4	4	3	
R14	4	3	3	5	4	3	5	3	4	2	3	2	5	3	4	4	3	4	3	4	5	3	2	1	4	4	4	5	3	5	5	3	3	4	4	5	
R15	4	4	5	4	3	3	4	4	4	3	3	2	4	4	5	3	3	3	4	4	4	2	3	4	3	4	3	4	4	4	4	5	5	3	3	3	
R16	3	3	5	4	4	5	4	4	5	4	2	2	5	5	4	4	4	4	4	4	5	2	2	1	3	5	2	4	3	5	4	5	5	3	2	2	
R17	4	4	5	5	3	4	3	3	5	2	2	2	5	3	4	4	3	5	3	3	5	3	3	2	3	4	3	5	5	5	3	0	3	2	3	3	
R18	4	4	4	4	4	4	2	3	3	4	4	4	2	4	4	3	5	4	4	4	3	2	2	2	2	3	4	2	5	4	4	4	4	2	2	2	
R19	4	4	4	5	4	5	3	4	5	3	3	3	4	5	5	2	4	4	3	4	5	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	
R20	4	3	4	4	4	4	4	2	5	4	3	2	4	4	4	3	5	5	4	3	5	2	2	2	3	3	4	5	3	4	3	4	4	3	4	3	
R21	4	4	3	5	5	5	5	5	5	2	2	2	4	5	5	4	3	4	3	3	5	3	3	3	4	4	5	5	5	4	5	5	4	4	3	3	
R22	5	5	3	4	4	4	5	5	5	2	2	2	5	4	5	3	4	4	4	4	5	2	2	3	2	4	3	5	5	5	4	3	4	3	3	2	
R23	3	3	2	4	5	4	3	2	2	2	2	4	4	4	5	5	3	5	3	2	3	3	3	3	5	4	3	5	5	4	3	4	4	2	5	4	
R24	3	5	4	4	3	3	3	4	3	2	2	3	5	3	4	2	4	4	4	5	2	2	2	2	4	4	4	4	2	3	3	4	5	3	3	3	
R25	5	4	5	5	5	5	3	3	4	1	1	1	5	5	5	3	4	4	3	5	3	3	3	4	5	5	3	5	3	5	4	5	5	5	1	5	
R26	4	5	2	4	4	4	4	4	5	3	3	5	4	4	5	3	3	4	2	2	2	2	2	3	3	3	4	3	3	4	5	5	5	3	4	5	
R27	4	3	3	5	5	2	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	2	4	4	2	2	5	1	4	3	4	5	4	4	4	4	4	2	3	2	
R28	4	5	3	5	3	3	4	4	3	2	2	2	3	3	4	5	4	4	4	5	3	3	3	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4	3	3	3	

Perlakuan	A0B1			A1B1			A2B1			A3B1			A0B2			A1B2			A2B2			A3B2			A0B3			A1B3			A2B3			A3B3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
R29	3	4	4	5	5	3	3	3	2	1	1	1	4	3	5	4	2	5	4	5	2	2	2	4	4	4	4	5	4	5	2	3	4	2	3	1
R30	3	4	5	4	4	4	5	4	3	3	4	3	4	4	4	3	5	5	4	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3	4	5	2	5	2	2	5
R31	3	5	5	5	4	4	4	4	4	3	1	2	2	4	5	3	3	5	5	3	2	2	2	1	3	5	5	4	3	4	3	2	2	2	3	2
R32	5	3	5	5	5	5	4	5	4	2	2	3	3	5	3	5	2	2	4	2	2	3	2	2	4	2	4	4	5	5	4	3	2	4	1	3
R33	4	4	2	4	3	5	3	5	3	3	2	2	5	4	5	5	2	2	5	3	3	2	4	4	3	5	3	4	5	4	3	2	2	1	3	1
R34	3	4	3	4	4	5	5	3	5	2	3	3	4	5	4	5	3	4	3	2	2	3	3	3	4	3	3	5	5	5	4	3	2	2	4	4
R35	3	2	5	5	5	3	4	2	3	5	2	3	5	4	5	4	4	5	5	3	3	2	4	4	4	4	5	3	4	3	3	2	3	1	1	2
R36	5	3	5	4	4	4	5	3	4	4	3	3	5	5	5	5	4	4	4	2	2	3	3	4	5	4	5	4	3	4	2	4	2	2	2	2
R37	3	3	5	5	5	3	3	3	3	3	4	2	4	4	4	5	3	4	5	3	3	2	4	3	4	3	4	5	4	5	3	3	3	2	1	1
R38	2	4	5	5	5	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	5	4	4	5	3	2	2	3	2	5	3	4	3	3	2	2	3	2	1	1	2
R39	4	4	4	4	4	5	3	3	2	2	3	2	3	3	3	4	4	3	4	4	3	2	4	2	3	5	3	5	5	3	4	2	3	2	2	1
R40	3	4	3	4	4	5	4	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	5	3	3	2	3	3	5	3	3	4	4	4	3	2	2	1	1	2
Rata-Rata	3.88	3.95	4.00	4.40	4.03	4.10	3.88	3.75	3.78	2.83	2.70	2.55	4.03	4.10	4.30	3.63	3.65	3.88	3.50	3.78	3.63	2.85	2.55	2.70	3.60	3.80	3.90	3.98	3.78	3.83	3.70	3.35	3.70	2.88	2.90	2.95

Lampiran 4b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Rasa Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	3.94	4.14	3.77	3.95	0.19
4% : 9%	4.18	3.72	3.86	3.92	0.23
9% : 4%	3.80	3.63	3.58	3.67	0.11
13% : 0%	2.69	2.70	2.91	2.77	0.12
Rata-rata	3.65	3.55	3.53		
Deviasi	0.66	0.61	0.43		

Lampiran 4c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Rasa Es krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	469.969 ^a	12	39.164	2.099E3	.000
Perbandingan_MD_WC	8.297	3	2.766	148.235	.000
Ekstrak_bunga_telang	.106	2	.053	2.833	.079
Perbandingan_MD_WC * Ekstrak_bunga_telang	.605	6	.101	5.402	.001
Error	.448	24	.019		
Total	470.417	36			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .999)

Lampiran 4d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Organoleptik Rasa Es Krim

Rasa

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset		
		1	2	3
13% : 0%	9	2.7678		
9% : 4%	9		3.6744	
4% : 9%	9			3.9200
0% : 13%	9			3.9511
Sig.		1.000	1.000	.633

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .019.

Lampiran 4e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Organoleptik Rasa Es Krim

Rasa

Duncan

Konsentrasi ekstrak bunga telang	N	Subset	
		1	2
20%	12	3.5308	
15%	12	3.5500	3.5500
10%	12		3.6542
Sig.		.734	.074

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .019.

Lampiran 5a. Hasil Pengujian Kecepatan Leleh Es krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)														
	10			15			20			10		15		20	
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi
0% : 13%	27.11	27.38	28.17	27.57	29.28	28.34	28.33	28.05	26.13	27.55	0.551	28.40	0.856	27.50	1.198
4% : 9%	26.23	27.21	26.37	26.25	25.35	28.05	26.46	26.05	27.18	26.60	0.53	26.55	1.375	26.56	0.572
9% : 4%	25.41	25.35	26.02	25.12	25.51	26.07	26.23	26.31	27.22	25.59	0.371	25.57	0.478	26.59	0.55

Lampiran 5b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Kecepatan Leleh Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whippinh Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	27.55	28.40	27.50	27.82	0.50
4% : 9%	26.60	26.55	26.56	26.57	0.03
9% : 4%	25.59	25.57	26.59	25.92	0.58
Rata-rata	26.58	26.84	26.88		
Deviasi	0.98	1.44	0.54		

Lampiran 5c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Kecepatan Leleh Es krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kecepatan_leleh

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	19367.294 ^a	9	2151.922	3.436E3	.000
Perbandingan_MD_dan_WC	16.803	2	8.402	13.414	.000
Ekstrak_Bunga_Telang	.473	2	.236	.377	.691
Perbandingan_MD_dan_WC * Ekstrak_Bunga_Telang	3.071	4	.768	1.226	.335
Error	11.274	18	.626		
Total	19378.568	27			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .999)

Lampiran 5d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Kecepatan Leleh Es Krim

Kecepatan_leleh

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset	
		1	2
9% : 4%	9	25.9156	
4% : 9%	9	26.5722	
0% : 13%	9		27.8178
Sig.		.095	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .626.

Lampiran 5e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Kecepatan Leleh Es Krim

Kecepatan_leleh

Duncan

Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang	N	Subset
		1
10%	9	26.5833
15%	9	26.8378
20%	9	26.8844
Sig.		.456

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .626.

Lampiran 6a. Hasil Pengujian Overrun Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)														
	10			15			20			10		15		20	
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi
0% : 13%	53.85	54.55	53.85	54.55	56.83	56.52	57.14	55.22	55.88	54.08	0.40	55.97	1.24	56.08	0.98
4% : 9%	52.76	51.61	50.82	53.49	52.76	53.85	53.49	50.00	52.76	51.73	0.97	53.36	0.56	52.08	1.84
9% : 4%	45.95	48.72	47.83	47.37	45.45	46.43	46.90	47.37	45.45	47.50	1.42	46.42	0.96	46.58	1.00

Lampiran 6b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Overrun Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	54.08	55.97	56.08	55.38	1.12
4% : 9%	51.73	53.36	52.08	52.39	0.86
9% : 4%	47.50	46.42	46.58	46.83	0.58
Rata-rata	51.10	51.92	51.58		
Deviasi	3.34	4.94	4.77		

Lampiran 6c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Overrun Es Krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Overran

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	72056.223 ^a	9	8006.247	6.424E3	.000
Perbandingan_MD_dan_WC	338.689	2	169.345	135.886	.000
Ekstrak_Bunga_Telang	2.997	2	1.498	1.202	.324
Perbandingan_MD_dan_WC * Ekstrak_Bunga_Telang	11.057	4	2.764	2.218	.108
Error	22.432	18	1.246		
Total	72078.655	27			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Lampiran 6d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Overrun Es Krim

Overran

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset		
		1	2	3
9% : 4%	9	46.8300		
4% : 9%	9		52.3933	
0% : 13%	9			55.3767
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.246.

Lampiran 6e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Overrun Es Krim

Overran

Duncan

Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang	N	Subset
		1
10%	9	51.1044
20%	9	51.5789
15%	9	51.9167
Sig.		.160

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.246.

Lampiran 7a. Hasil Pengujian Total Kalori Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)											
	10		15		20		10		15		20	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi
0% : 13%	3.164	3.169	3.166	3.171	3.168	3.172	3.167	0.004	3.169	0.004	3.170	0.003
4% : 9%	3.207	3.212	3.206	3.210	3.208	3.213	3.210	0.004	3.208	0.003	3.211	0.004
9% : 4%	3.429	3.433	3.429	3.434	3.431	3.436	3.431	0.003	3.432	0.004	3.434	0.004

Lampiran 7b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Total Kalori Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	3.167	3.169	3.170	3.168	0.002
4% : 9%	3.210	3.208	3.211	3.209	0.001
9% : 4%	3.431	3.432	3.434	3.432	0.001
Rata-rata	3.269	3.269	3.271		
Deviasi	0.142	0.142	0.142		

Lampiran 7c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Total Kalori Es Krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Total_kalori

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	192.701 ^a	9	21.411	1.946E6	.000
Perbandingan_MD_dan_WC	.242	2	.121	1.098E4	.000
Ekstrak_Bunga_Telang	1.911E-5	2	9.556E-6	.869	.452
Perbandingan_MD_dan_WC * Ekstrak_Bunga_Telang	6.556E-6	4	1.639E-6	.149	.959
Error	9.900E-5	9	1.100E-5		
Total	192.701	18			

a. R Squared = 1.000 (Adjusted R Squared = 1.000)

Lampiran 7d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Total Kalori Es Krim

Total_kalori

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset		
		1	2	3
0% : 13%	6	3.16833		
4% : 9%	6		3.20933	
9% : 4%	6			3.43200
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.10E-005.

Lampiran 7e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Total Kalori Es Krim

Total_kalori

Duncan

Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang	N	Subset
		1
10%	6	3.26900
15%	6	3.26933
20%	6	3.27133
Sig.		.274

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1.10E-005.

Lampiran 8a. Hasil Pengujian Kadar Lemak Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)														
	10			15			20			10		15		20	
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi
0% : 13%	0.28	0.34	0.36	0.42	0.38	0.30	0.36	0.30	0.28	0.33	0.04	0.37	0.06	0.31	0.04
4% : 9%	0.14	0.18	0.22	0.16	0.14	0.28	0.14	0.24	0.12	0.18	0.04	0.19	0.08	0.17	0.06
9% : 4%	0.10	0.24	0.08	0.12	0.10	0.12	0.04	0.12	0.22	0.14	0.09	0.11	0.01	0.13	0.09

Lampiran 8b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Kadar Lemak Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	0.33	0.37	0.31	0.34	0.03
4% : 9%	0.18	0.19	0.17	0.18	0.01
9% : 4%	0.14	0.11	0.13	0.13	0.01
Rata-rata	0.22	0.22	0.20		
Deviasi	0.10	0.13	0.10		

Lampiran 8c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Kadar Lemak Es Krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Kadar_lemak

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	1.456 ^a	9	.162	42.166	.000
Perbandingan_MD_dan_WC	.212	2	.106	27.629	.000
Ekstrak_Bunga_Telang	.002	2	.001	.293	.749
Perbandingan_MD_dan_WC * Ekstrak_Bunga_Telang	.005	4	.001	.293	.878
Error	.069	18	.004		
Total	1.525	27			

a. R Squared = .955 (Adjusted R Squared = .932)

Lampiran 8d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Kadar Lemak Es Krim

Kadar_lemak

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset	
		1	2
9% : 4%	9	.1267	
4% : 9%	9	.1800	
0% : 13%	9		.3356
Sig.		.084	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .004.

Lampiran 8e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Kadar Lemak Es Krim

Kadar_lemak

Duncan

Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang	N	Subset
		1
20%	9	.2022
10%	9	.2156
15%	9	.2244
Sig.		.481

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = .004.

Lampiran 9a. Hasil Pengujian Antosianin Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whippinh Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)														
	10			15			20			10		15		20	
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi
0% : 13%	7.82	5.41	4.81	8.12	4.81	3.91	8.72	5.41	5.11	6.01	1.59	5.61	2.22	6.41	2.00
4% : 9%	7.21	5.41	5.71	8.12	4.21	7.21	7.82	6.61	6.91	6.11	0.97	6.51	2.05	7.11	0.63
9% : 4%	6.31	6.61	6.91	7.82	5.41	7.21	7.82	7.51	6.61	6.61	0.30	6.81	1.25	7.31	0.63

Lampiran 9b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Antosianin Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whippinh Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	6.01	5.61	6.41	6.01	0.40
4% : 9%	6.11	6.51	7.11	6.58	0.50
9% : 4%	6.61	6.81	7.31	6.91	0.36
Rata-rata	6.25	6.31	6.95		
Deviasi	0.32	0.63	0.47		

Lampiran 9c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Antosianin Es Krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Antosianin

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	1148.262 ^a	9	127.585	60.326	.000
Perbandingan_MD_dan_WC	3.717	2	1.858	.879	.432
Ekstrak_Bunga_Telang	2.697	2	1.348	.638	.540
Perbandingan_MD_dan_WC * Ekstrak_Bunga_Telang	.578	4	.145	.068	.991
Error	38.068	18	2.115		
Total	1186.331	27			

a. R Squared = .968 (Adjusted R Squared = .952)

Lampiran 9d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Antosianin Es Krim

Antosianin

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset
		1
0% : 13%	9	6.0133
4% : 9%	9	6.5789
9% : 4%	9	6.9122
Sig.		.230

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.115.

Lampiran 9e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Antosianin Es Krim

Antosianin

Duncan

Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang	N	Subset
		1
10%	9	6.2444
15%	9	6.3133
20%	9	6.9467
Sig.		.345

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 2.115.

Lampiran 10a. Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whipping Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)											
	10		15		20		10		15		20	
	U1	U2	U1	U2	U1	U2	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi	Rata-rata	Deviasi
0% : 13%	492.12	1129.76	587.94	763.51	650.63	464.24	810.94	450.88	675.73	124.15	557.43	131.80
4% : 9%	946.06	459.61	588.34	641.36	383.19	885.83	702.84	343.97	614.85	37.49	634.51	355.42
9% : 4%	992.45	795.64	946.63	396.07	465.84	609.92	894.05	139.16	671.35	389.30	537.88	101.88

Lampiran 10b. Nilai Rataan Antarperlakuan Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Aktivitas Antioksidan Es Krim

Perbandingan Maltodekstrin : Whippinh Cream	Ekstrak Bunga Telang (%)			Rata-rata	Deviasi
	10%	15%	20%		
0% : 13%	810.94	675.73	557.43	681.37	126.85
4% : 9%	702.84	614.85	634.51	650.73	46.18
9% : 4%	894.05	671.35	537.88	701.09	179.94
Rata-rata	802.61	653.98	576.61		
Deviasi	95.88	33.96	51.09		

Lampiran 10c. Hasil Analisis (ANOVA) Pengaruh Perbandingan Lemak Es Krim dan Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Aktivitas Antioksidan Es Krim

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	8.478E6 ^a	9	941983.204	12.779	.000
Perbandingan_MD_dan_WC	7727.417	2	3863.708	.052	.949
Ekstrak_Bunga_Telang	158304.440	2	79152.220	1.074	.382
Perbandingan_MD_dan_WC * Ekstrak_Bunga_Telang	44093.825	4	11023.456	.150	.959
Error	663426.028	9	73714.003		
Total	9141274.862	18			

a. R Squared = .927 (Adjusted R Squared = .855)

Lampiran 10d. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream terhadap Aktivitas Antioksidan Es Krim

Antioksidan

Duncan

Perbandingan Maltodekstrin dan Whipping Cream	N	Subset
		1
4% : 9%	6	6.5073E2
0% : 13%	6	6.8137E2
9% : 4%	6	7.0109E2
Sig.		.766

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 73714.003.

Lampiran 10e. Hasil Uji Lanjut Metode Duncan Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang terhadap Aktivitas Antioksidan Es Krim

Antioksidan

Duncan

Konsentrasi Ekstrak Bunga Telang	N	Subset
		1
20%	6	5.7661E2
15%	6	6.5398E2
10%	6	8.0261E2
Sig.		.201

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 73714.003.

Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian

1. Pembuatan Ekstrak Bunga Telang



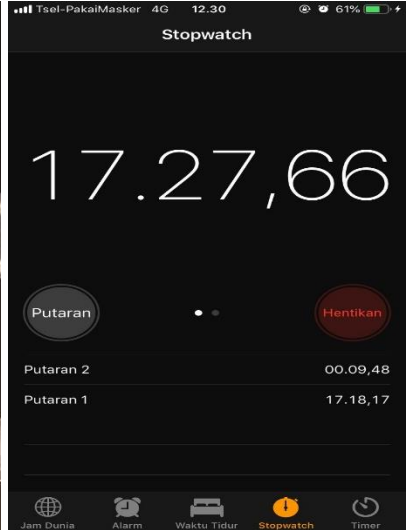
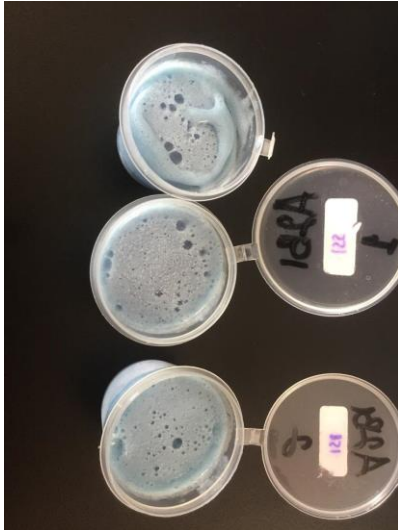
2. Pembuatan Es Krim



3. Uji Organoleptik



4. Uji Kecepatan Leleh



5. Uji Overrun



6. Uji Kadar Lemak



7. Uji Antosianin



8. Uji Aktivitas Antioksidan

