

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W.W. dan Handayani, M.N. 2016. Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus carota*) terhadap Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Selai Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrizus*). *Fortech*, 1(1): 16-28.
- Anastasia, S.S. 2011. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Mentik Wangi-Bubur Buah Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia Saos Tomat Kental. *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Angelia, I.O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68-74.
- Anwar, Dedy. 2019. Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polistirena Terikat Silang (*Crosslink*). *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 3(3): 15-20.
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Jurusan Kimia, Universitas Udayana, Denpasar.
- Arsyad, M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(2): 35-45.
- Astawan, M. dan Andreas, L.K. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan. 2006. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standar Nasional, 2008. Selai Buah SNI 01-3746-2008. Jakarta: Badan Standar Nasional.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 2010. Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono Dalam Ilmu Pangan. UI Press: Jakarta.
- C.G.G.J. Van Steenis. 1975. Flora Untuk Sekolah Di Indonesia. Jakarta Pusat: PT. Pradnya Paramita.
- Departemen Kesehatan. 1990. Peraturan Menteri Kesehatan No. 416/MENKES/PER/IX/1990 tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta.
- Duniaji, A.S., Nurhasanah, M.D. dan Yusa, N.M., 2016. Substitusi labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung beras terhadap peningkatan nilai gizi β karoten dan sifat sensoris kue ombus-ombus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 113-124.

- Fauzi, M., Diniyah. N., Rusdianto, A.S. dan Kuliahsari, D.E. 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan *Chip* (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2): 108-115.
- Harefa, W. dan Pato, U. 2017. Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Terhadap Mutu Tepung Pisang Kepok yang Dihasilkan. *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(2): 1-12.
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Hasanah, Uswatun. 2018. Penentuan Kadar Vitamin C pada Mangga Kweni dengan Menggunakan Metode Iodometri. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera*, 16(1): 90-96.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thumb.). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Herianto, A., Hamzah, F. Dan Yusmarini. 2015. Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylotreceus polyrizus*) dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*, 2(2): 1-12.
- Ide, Pangkalan. 2009. Healt Secret of Dragon Fruit. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Irgiandhini. (2016). Penetapan Kadar Vitamin C Pada Daging dan Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Balbasiana* BB.) Secara Spektrofotonetri cahaya Tampak. *Jurnal Farmasi*. Tahun 2016.
- Jansen Silalahi. 2006. Makanan Fungsional. Kanisius. Yogyakarta.
- Karseno dan R. Setyawati, 2013. Karakteristik Selai Buah Pala: Pengaruh Proporsi Gula Pasir, Gula Kelapa dan Nenas. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*.
- Kartika, P.N. dan Nisa, F.C. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas cosmosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1345-1355.
- Krisetiana, H. 1995. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius Yogyakarta.
- Manik, P.M., Johan, V.S. dan Rahmayuni. 2017. Pemanfaatan Buah Pisang Masak Sehari dan Kelopak Bunga Rosella dalam Pembuatan Selai. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*, 4(1): 1-14.
- Mulyanti S. 2005. Teknologi Pangan, Trubus Agri Sarana. Surabaya.

- Mutia, A.K. dan Yunus, R. 2016. Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jurnal Technopreneur*, 4(2): 80-84.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Ramadhan, W. dan Trilaksani, W. 2017. Formulasi Hidrokolid-Agar, Sukrosa dan *Acidulant* pada Pengembangan Produk Selai Lembaran. *Jurnal Hasil Pengolahan Perikanan Indonesia*, 20(1): 95-108.
- Ramlah, Siiti. 2016. Karakteristik Mutu Dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. *Agroindustri*, 11(1), 23-32.
- Ranonto, N.S., Nurhaeni. dan Razak, R.A., 2015. Retensi karoten dalam berbagai produk olahanlabu kuning (*Cucurbita moschata* D.). *Journal of Natural Science*, 4(1). 104-110.
- Saramban, M.D. 2018. Perbedaan Jumlah Mikroba, Viskositas, pH, dan Total Asam Selai Pepaya pada Suhu Ruang dan Suhu *Refrigerator* Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Satria, Berry dan Adha, Yusuf .2008. Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi.Universitas Diponegoro, Fakultas Teknik, Jurusan Tekni Kimia: Semarang.
- Show, P.L., K.O. Oladele., Q.Y. Siew., F.A.A. Zakry., J.C. Lan., dan T.C. Ling. 2015. Overview of citric acid production from *Aspergillus niger*. *Journal Frontiers in Life Science*, 8(3): 271–283.
- Simamora, D. dan Rossi, E. 2017. Penambahan Petin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Jurnal Online Mahasiswa*, 4(2): 1-14.
- Sudarto, Y. 2000. Budidaya Waluh. Kanisius: Yogyakarta.
- Suneth, N.A. dan Tuapattinaya, P.M.J. 2016. Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca edulis* Reinw) Berdasarkan Penambahan Gula. *Biopendix*, 3(1): 40-45.
- Suprpti, M. L. 2005. Kuaci dan Manisan Waluh. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriyadi, Ahmad dan Suyanti Satuhu. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Sutowijoyo, D. Dan Widodo, W.D. 2013. Kriteria Kematangan Pascapanen Pisang Raja Bulu dan Pisang Kepok. Prosiding Seminar Ilmiah Perhorti. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tarigan, Martha Angelia, Kaban, Irza Menka Deviliany, Harum dan Farida. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia*. Universitas Sumatera Utara.
- Thio, J., Djarkasi, G.S.S. dan Lalujan, L. 2018. Sifat Sensoris dan Kimia Selai Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi Pangan*, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Uswatun, H.A. 2011. Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wihelmina, Apriyanti Open. 2017. Pengaruh Variasi Jenis Gula Terhadap Ketebalan, Rendemen dan Uji Organoleptik *Nata De Naya*. *Skripsi*. Universitas Sanata Dharma: Yogyakarta.
- Winarsi, H., 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius.
- Yulianawati, T.A. dan Isworo, T.J., 2012. Perubahan kandungan beta karoten, total asam dan sifat sensorik yoghurt labu kuning berdasarkan lama simpan dan pencahayaan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(6): 88-97.
- Yuliani, H.R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia ISSN 1693-4393, hal DO 1-6.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna pada Selai Labu Kuning

Panelis	A ₁			A ₂			A ₃		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	5	4	4	3	3	3	2	1	1
2	4	4	4	4	4	4	2	4	2
3	5	4	5	4	4	4	3	4	3
4	4	4	4	3	4	3	2	3	3
5	5	5	5	4	4	4	3	3	3
6	4	4	4	3	3	3	2	2	2
7	5	5	5	4	4	5	3	3	3
8	4	4	3	4	3	4	2	2	2
9	3	4	4	4	4	2	3	2	1
10	5	5	4	5	3	3	4	2	2
11	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	5	5	5	4	5	5	4	4	4
13	4	4	4	3	3	3	3	3	3
14	5	5	5	4	4	4	2	2	2
15	4	4	5	4	4	4	3	2	2
Total	66	65	65	57	56	55	42	41	37
Rata-rata	4,4	4,333333333	4,333333333	3,8	3,733333333	3,666666667	2,8	2,733333333	2,466666667

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2021.*

Lampiran 2. Rataan Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	4,4	3,8	2,8
2	4,333333333	3,733333333	2,733333333
3	4,333333333	3,666666667	2,466666667
Total	13,06666667	11,2	8
Rata-rata	4,355555556	3,733333333	2,666666667

Lampiran 3. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Warna pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.367 ^a	2	2.184	181.455	.000
Intercept	115.634	1	115.634	9609.488	.000
Perlakuan	4.367	2	2.184	181.455	.000
Error	.072	6	.012		
Total	120.073	9			
Corrected Total	4.439	8			

a. R Squared = .984 (Adjusted R Squared = .978)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
C	3	2.6667		
B	3		3.7333	
A	3			4.3533
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) = .012.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.
b. Alpha = 0,05.

Lampiran 4. Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma pada Selai Labu Kuning

Panelis	A ₁			A ₂			A ₃		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	4	4	4	3	3	3	2	3	3
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	4	4	3	4	4	3	4	3	3
5	4	4	4	4	4	5	3	4	3
6	4	4	4	5	5	5	4	4	4
7	4	4	4	4	3	4	3	4	5
8	3	3	3	4	3	3	2	2	4
9	3	4	4	4	4	4	4	3	3
10	5	5	4	5	4	4	5	4	3
11	3	3	3	3	3	3	3	3	3
12	4	5	4	4	4	4	4	4	3
13	4	4	4	4	4	3	3	4	3
14	4	4	3	3	4	3	5	3	3
15	4	4	4	4	3	3	3	3	3
Total	58	60	56	59	56	55	52	51	50
Rata-rata	3,866666667	4	3,733333333	3,933333333	3,733333333	3,666666667	3,466666667	3,4	3,333333333

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2021.

Lampiran 5. Rataan Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	3,866666667	3,933333333	3,466666667
2	4	3,733333333	3,4
3	3,733333333	3,666666667	3,333333333
Total	11,6	11,33333333	10,2
Rata-rata	3,866666667	3,777777778	3,4

Lampiran 6. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Aroma pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.368 ^a	2	.184	13.239	.006
Intercept	121.955	1	121.955	8780.775	.000
Perlakuan	.368	2	.184	13.239	.006
Error	.083	6	.014		
Total	122.406	9			
Corrected Total	.451	8			

a. R Squared = .815 (Adjusted R Squared = .754)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
C	3	3.4000	
B	3		3.7767
A	3		3.8667
Sig.		1.000	.386

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .014.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.
b. Alpha = 0,05.

Lampiran 7. Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur pada Selai Labu Kuning

Panelis	A ₁			A ₂			A ₃		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	5	4	4	3	2	2	1	1	1
2	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	4	4	4	3	3	3	2	2	3
4	4	4	3	4	3	3	3	2	2
5	5	4	5	3	4	5	1	2	3
6	4	4	4	3	3	3	3	3	3
7	5	5	4	4	4	4	3	3	3
8	3	4	3	3	3	4	2	2	1
9	2	4	3	5	4	4	3	4	1
10	4	5	4	5	3	4	4	2	2
11	4	4	4	4	4	4	3	3	3
12	4	4	4	4	3	3	3	3	2
13	4	3	3	4	4	4	3	2	2
14	5	5	5	4	4	4	2	2	2
15	4	4	4	4	4	4	3	4	3
Total	61	62	58	57	52	55	40	39	35
Rata-rata	4,066666667	4,133333333	3,866666667	3,8	3,466666667	3,666666667	2,666666667	2,6	2,333333333

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan, 2021.*

Lampiran 8. Rataan Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	4,066666667	3,8	2,666666667
2	4,133333333	3,466666667	2,6
3	3,866666667	3,666666667	2,333333333
Total	12,06666667	10,93333333	7,6
Rata-rata	4,022222222	3,644444444	2,533333333

Lampiran 9. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Tekstur pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.601 ^a	2	1.801	68.906	.000
Intercept	104.108	1	104.108	3983.725	.000
Perlakuan	3.601	2	1.801	68.906	.000
Error	.157	6	.026		
Total	107.866	9			
Corrected Total	3.758	8			

a. R Squared = .958 (Adjusted R Squared = .944)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
C	3	2.5333		
B	3		3.6467	
A	3			4.0233
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) = .026.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 10. Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa pada Selai Labu Kuning

Panelis	A ₁			A ₂			A ₃		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	4	4	4	4	3	2	3	1	3
2	3	4	3	4	4	4	3	3	3
3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	4	4	4	3	3	4	3	4	4
5	5	4	5	4	4	4	3	3	3
6	5	5	5	5	5	5	4	4	4
7	4	4	5	4	5	5	4	5	3
8	4	4	4	3	3	4	3	3	2
9	4	4	4	4	4	3	3	3	3

10	5	5	4	5	4	4	4	3	3
11	5	5	5	5	5	5	5	5	5
12	4	5	4	5	4	3	4	3	3
13	3	4	4	3	3	3	4	3	3
14	5	5	5	4	4	4	4	4	3
15	4	4	4	4	3	3	3	3	3
Total	63	65	64	61	58	57	53	50	48
Rata-rata	4,2	4,333333333	4,266666667	4,066666667	3,866666667	3,8	3,533333333	3,333333333	3,2

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2021.

Lampiran 11. Rataan Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	4,2	4,066666667	3,533333333
2	4,333333333	3,866666667	3,333333333
3	4,266666667	3,8	3,2
Total	12,8	11,73333333	10,06666667
Rata-rata	4,266666667	3,911111111	3,355555556

Lampiran 12. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Organoleptik Parameter Rasa pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	1.273 ^a	2	.636	37.067	.000
Intercept	133.018	1	133.018	7748.608	.000
Perlakuan	1.273	2	.636	37.067	.000
Error	.103	6	.017		
Total	134.393	9			
Corrected Total	1.376	8			

a. R Squared = .925 (Adjusted R Squared = .900)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
C	3	3.3533		
B	3		3.9133	
A	3			4.2667
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.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 13. Hasil Uji Daya Oles pada Selai Labu Kuning

Panelis	A ₁			A ₂			A ₃		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	5	4	4	3	2	3	1	1	2
2	4	4	3	4	4	3	1	1	3
3	3	2	2	2	2	2	1	1	1
4	4	2	3	2	4	3	1	1	2
5	4	4	4	4	4	4	2	2	3
6	4	4	4	3	3	3	2	2	2
7	4	3	4	2	3	3	2	2	3
8	3	4	3	3	3	4	2	2	1
9	1	2	2	4	3	3	1	3	1
10	4	4	3	2	3	2	1	4	1
11	2	2	3	2	3	2	1	1	1
12	4	3	1	1	3	3	2	3	1
13	3	3	3	4	3	4	2	2	1
14	5	5	5	4	4	4	2	2	2
15	4	4	4	4	4	4	2	1	2
Total	54	50	48	44	48	47	23	28	26
Rata-rata	3,6	3,333333333	3,2	2,933333333	3,2	3,133333333	1,533333333	1,866666667	1,733333333

Sumber: *Data Primer Penelitian Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2021.

Lampiran 14. Rataan Hasil Uji Daya Oles pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	3,6	2,933333333	1,533333333
2	3,333333333	3,2	1,866666667
3	3,2	3,133333333	1,733333333
Total	10,13333333	9,266666667	5,133333333
Rata-rata	3,377777778	3,088888889	1,711111111

Lampiran 15. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Daya Oles pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4.367 ^a	2	2.184	181.455	.000
Intercept	115.634	1	115.634	9609.488	.000
Perlakuan	4.367	2	2.184	181.455	.000
Error	.072	6	.012		
Total	120.073	9			
Corrected Total	4.439	8			

a. R Squared = ,984 (Adjusted R Squared = ,978)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
C	3	2.6667		
B	3		3.7333	
A	3			4.3533
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) = ,012.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.
b. Alpha = 0,05.

Lampiran 16. Kuesioner Uji Organoleptik Metode Hedonik

KUESIONER PENGUJIAN ORGANOLEPTIK METODE HEDONIK

Nama :

Produk : Selai

Tanggal :

Instruksi : Dihadapan anda disajikan 9 sampel yang telah diberi kode acak. Berikan penilaian anda terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada produk dengan memberikan skor dari 1-5 sesuai dengan penilaian anda.

Kode Sampel	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
629				
339				
421				
811				
325				
571				
166				
547				
409				

Keterangan

1 : Sangat Tidak Suka

2 : Tidak Suka

3 : Agak Suka

4 : Suka

5 : Sangat Suka

Lampiran 17. Kuesioner Uji Daya Oles

KUESIONER PENGUJIAN DAYA OLES

Nama :

Tanggal :

Dihadapan anda disajikan 3 sampel selai, anda diminta memberikan penilaian terhadap tekstur pada sampel tersebut, dengan cara mengoleskan sampel pada roti.

Sampel	629	339	421	811	325	571	166	547	409
Nilai									

Penilaian :

4 = Sangat Halus

3 = Halus

2 = Agak Halus

1 = Tidak Halus

Keterangan :

- Sangat Halus : hanya dengan sekali oles, langsung rata dan menempel pada permukaan roti.
- Halus : masih terdapat patahan jika dioleskan pada permukaan roti.
- Agak Halus : hasil olesan tidak rata pada permukaan roti.
- Tidak Halus : susah dioleskan dengan rata pada permukaan roti.

Lampiran 18. Hasil Uji Kadar Air pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	33,09	44,81	54,67
2	32,93	45,06	52,93
3	33,27	43,73	55,28
Total	99,29	133,6	162,88
Rata-rata	33,09667	44,53333	54,29333

Lampiran 19. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Kadar Air pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	675.354 ^a	2	337.677	502.595	.000
Intercept	17403.766	1	17403.766	25903.601	.000
Perlakuan	675.354	2	337.677	502.595	.000
Error	4.031	6	.672		
Total	18083.151	9			
Corrected Total	679.385	8			

a. R Squared = .994 (Adjusted R Squared = .992)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
A	3	33.0967		
B	3		44.5333	
C	3			54.2933
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) = .672.
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.
b. Alpha = 0,05.

Lampiran 20. Hasil Uji Kadar Abu pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	0,006210393	0,006737148	0,008203013
2	0,006321113	0,006402168	0,008785232
3	0,006264683	0,00601227	0,008297998
Total	0,018796	0,019152	0,025286
Rata-rata	0,006265396	0,006383862	0,008428748

Lampiran 21. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Kadar Abu pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	8.569E-6 ^a	2	4.284E-6	61.206	.000
Intercept	.000	1	.000	6280.016	.000
Perlakuan	8.569E-6	2	4.284E-6	61.206	.000
Error	4.200E-7	6	7.000E-8		
Total	.000	9			
Corrected Total	8.989E-6	8			

a. R Squared = .953 (Adjusted R Squared = .938)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A	3	.006233	
B	3	.006367	
C	3		.008367
Sig.		.560	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = 7.000 E-8.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 22. Hasil Uji Total Asam pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	0,596276468	0,695862894	0,629022736
2	0,715742653	0,650709163	0,683821656
3	0,640510774	0,618777467	0,707368421
Total	1,95253	1,96535	2,020213
Rata-rata	0,650843	0,655117	0,673404

Lampiran 23. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Terhadap Hasil Uji Total Asam pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.001 ^a	2	.000	.196	.827
Intercept	3.911	1	3.911	1750.912	.000
Perlakuan	.001	2	.000	.196	.827
Error	.013	6	.002		
Total	3.926	9			
Corrected Total	.014	8			

a. R Squared = ,061 (Adjusted R Squared = -,252)

Lampiran 24. Hasil Uji Total Vitamin C pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	0,035157811	0,035073735	0,035101715
2	0,034948372	0,035059761	0,035031847
3	0,035115722	0,035157811	0,035087719
Total	0,105221905	0,105291306	0,105221282
Rata-rata	0,035073968	0,035097102	0,035073761

Lampiran 25. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) Terhadap Hasil Uji Total Vitamin C pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	.000 ^a	2	.000	.000	1.000
Intercept	.011	1	.011	1656901.500	.000
Perlakuan	.000	2	.000	.000	1.000
Error	4.000E-8	6	6.667E-9		
Total	.011	9			
Corrected Total	4.000E-8	8			

a. R Squared = ,000 (Adjusted R Squared = -,333)

Lampiran 26. Hasil Uji Viskositas pada Selai Labu Kuning

Ulangan	A ₁	A ₂	A ₃
1	43,733	33,733	39,733
2	42,375	33,066	37,204
3	43,405	34,668	37,33
Total	129,513	101,467	114,267
Rata-rata	43,171	33,82233	38,089

Lampiran 27. Hasil Analisis Sidik Ragam (ANOVA) dan Uji Lanjut Duncan Terhadap Hasil Uji Viskositas pada Selai Labu Kuning

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Data

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	131.429 ^a	2	65.714	61.981	.000
Intercept	13243.943	1	13243.943	12491.476	.000
Perlakuan	131.429	2	65.714	61.981	.000
Error	6.361	6	1.060		
Total	13381.734	9			
Corrected Total	137.790	8			

a. R Squared = ,954 (Adjusted R Squared = ,938)

Data

Duncan^{a,b}

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
B	3	33.82233		
C	3		38.08900	
A	3			43.17100
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) = 1,060.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3,000.

b. Alpha = 0,05.