

Lampiran 1. Data dan Hasil Perhitungan Analisa Kadar Air Sosis Daging Sapi yang Dibuat dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar

Lampiran 1.1. Data Analisa Kadar Air Sosis Daging Sapi

Kelompok	Perlakuan (%T.terigu:%T.ubijalar)					Jumlah
	100/0	75/25	50/50	25/75	0/100	
I	68,92	68,08	66,78	67,06	66,8	337,64
II	68,06	68,32	67,19	66,56	65,66	335,79
III	70,9	68,04	66,85	68,66	67,55	342
IV	70,27	69,02	67,37	68,2	66,92	341,78
V	67,31	64,45	66,38	62,29	61,92	322,35
Jumlah	345,46	337,91	334,57	332,77	328,85	1679,56
Rata-rata	69,092	67,582	66,914	66,554	65,77	

Lampiran 1.2. Analisis Ragam Kadar Air Sosis Daging Sapi

Sumber Ragam	DB	JK	KT	F hitung	5%
Kelompok	4	51,68518	12,92129	7,515097*	3,01
Perlakuan	4	31,34026	7,835064		
Galat	16	16,68122	1,042576		
Total	24	99,70666			

Keterangan: * = berbeda nyata pada taraf 5%

Lampiran 1.3. Tabel Duncan

p	$r_p(0,05)$
2	1,3698
3	1,4383
4	1,4748
5	1,5068

Lampiran 2. Data dan Hasil Perhitungan Analisa Tekstur Sosis Daging Sapi yang Dibuat dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar

Lampiran 2.1. Data Analisa Tekstur Sosis Daging Sapi

Kelompok	Perlakuan (% T. terigu: % T.ubi jalar)					Jumlah
	100/0	75/25	50/50	25/75	0/100	
I	0.3888	0.3632	0.3692	0.2864	0.2744	1.682
II	0.4456	0.3816	0.3612	0.3616	0.292	1.842
III	0.4984	0.3584	0.3456	0.2616	0.328	1.792
IV	0.268	0.3048	0.276	0.2976	0.188	1.3344
V	0.2484	0.3336	0.3228	0.312	0.288	1.5048
Jumlah	1.8492	1.7416	1.6748	1.5192	1.3704	8.1552
Rata-rata	0.36984	0.34832	0.33496	0.30384	0.27408	

Lampiran 2.2. Analisa Ragam Tekstur Sosis Daging Sapi

Sumber Ragam	DB	JK	KT	F hitung	5%
Kelompok	4	0.035388	0.008847		
Perlakuan	4	0.028435	0.007109	3.004248	3.01
Galat	16	0.037859	0.002366		
Total	24	0.101682			

Lampiran 3. Data dan Hasil Perhitungan Analisa Organoleptik Rasa Sosis Daging Sapi yang Dibuat dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar

Lampiran 3.1. Data Analisa Kesukaan Rasa Sosis Daging Sapi

Kelompok	Perlakuan				
	100/0	75/25	50/50	25/75	0/100
1	4,9	2	4	7	6
2	6,6	8	6	8	7
3	4,7	3,1	3,4	3,4	2
4	8	6	6	6	6
5	8,4	7,2	8	8,3	6,5
6	6,7	0,9	8,7	2,9	6,8
7	2,7	2,6	8,8	7,5	1,1
8	2	2	6	4	4
9	8,6	9	7,5	8,3	7,9
10	9,3	10	9,2	9,6	9,6
11	7,4	8,2	5,9	5,5	6,2
12	6	6	2	6	8
13	6	4	6	6	4
14	6,7	5,9	3,6	5,9	3,2
15	4	6	8	8	6
16	4,7	8	4	8,2	3,8
17	8,8	8	8	8	5
18	2	8	6	7	3
19	4	4	7,4	8	6
20	6,6	7,8	6,9	5,6	5,2
21	5,3	7,6	3,6	8,4	4,6
22	2	10	8	2	4
23	8,3	6,2	6,6	6,4	6,8
24	1,7	2,6	7,1	6,8	5,8
25	4	4,9	6	6,9	5,5
26	4	6	4	8	4
27	7,4	8,5	3,8	6,8	4,8
28	4	5,2	7,5	3,7	8
29	6	4	2	8	4
30	2,7	2,1	6,8	1,6	3,4
31	4,9	2,9	6,9	1	8,9
32	6,5	5,1	6,3	7,7	7
33	5,2	9,2	5,8	9,2	7
34	8	2	2,8	6	3,3
35	4,6	6	6	5,4	6,5
36	6	4	8	2	3,9
37	4	8	6	6	1,9
38	2,7	7,7	3,7	7,1	4,8
39	2,4	7,1	7	5,1	5,8
40	6,1	7	6,1	7,1	9,4

Lampiran 3.2. Analisis Ragam Kesukaan Rasa Sosis Daging Sapi

Sumber ragam	DB	JK	KT	F hitung	F tabel (5%)
Kelompok	39	324,3408	8,316431		
Perlakuan	4	21,7643	5,441075	1,469675	5,713
Galat	156	577,5477	3,702229		
Total	199	923,6528			

Lampiran 4. Data dan Hasil Perhitungan Analisa Organoleptik Keempukan Sosis Daging Sapi yang Dibuat dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar

Lampiran 4.1. Data Analisa Kesukaan Keempukan Sosis Daging Sapi

Kelompok	Perlakuan				
	S1	S2	S3	S4	S5
1	3,6	7,6	4,4	2,8	8,2
2	8,2	9,3	8,1	10	7,5
3	3	8,4	2,4	9	3,3
4	2	6	6	4	8
5	8	2	6	6	4
6	3,4	7	8	2,4	8
7	4	6	2	6	2,7
8	4,9	9,1	2,9	9,2	5,2
9	5,9	4,9	6,6	7,4	7
10	3	5,1	9,1	1	7,1
11	7,8	4,9	5,2	4,3	4,6
12	8	6	6	6	6
13	8	7	2	2	4
14	7,6	3,9	3,1	6,6	4,6
15	4	6	6	2	2
16	2	6	7,3	5,7	2,8
17	1,1	8,6	2,6	1,1	7
18	7,4	8,7	7,4	8,5	7,4
19	10	8	6	2	4
20	4,3	6,2	3,9	7,6	5,8
21	5,3	7,2	5,7	5,7	4,7
22	2	6	6	6	6
23	1,1	8	7,1	2	2,9
24	10	10	6	10	4
25	4,9	6	4	8,5	6,4
26	2	6	6	4	4
27	4,9	4,9	4,8	4,9	3,5
28	8	8	4	6	2
29	2	2	6	2	8
30	7	8	7,8	6,2	7,2
31	8,3	9,6	9	10	8,5
32	7,2	9,4	8,2	7,9	6,3
33	4	4	4	6	6
34	5,6	4,7	8,7	7,8	3,3
35	6,7	3	4,8	2,9	6,8
36	6,6	7,4	6,2	6,7	6,2
37	8	6	4	6	2
38	6,6	3,5	5,2	4,8	6,3
39	6	6,7	4	8	6
40	4,8	2	4	8,1	6

Lampiran 4.2. Analisis Ragam Kesukaan Keempukan Sosis Daging Sapi

Sumber ragam	DB	JK	KT	F hitung	F tabel (5%)
Kelompok	39	308,7968	7,917867		
Perlakuan	4	23,8938	5,97345	1,384637	5,713
Galat	156	672,9982	4,314091		
Total	199	1005,689			

Lampiran 5. Data dan Hasil Perhitungan Organoleptik *Juiciness* Sosis Daging Sapi yang Dibuat dengan Menggunakan Tepung Ubi jalar

Lampiran 5.1. Data Kesukaan *Juiciness* Sosis Daging Sapi

Kelompok	Perlakuan				
	S1	S2	S3	S4	S5
1	7,7	9,9	9,1	9,5	8,2
2	5,5	8,6	7,5	7	6,2
3	3,5	5,4	6,7	4,3	4,6
4	2	4	8	6	8
5	6	4	8	2	4
6	6,7	7,4	8	4,9	8
7	4	3	2	7	4
8	1,4	6,8	3	9	0,8
9	6,7	7,7	6	7,7	5,7
10	7,6	8,3	7	7,9	8,7
11	3,5	7,6	3,4	7,6	7,5
12	6	4	2	6	4
13	7,1	7,4	3,5	6,4	4,2
14	3,5	2,5	7,5	5,8	4,6
15	6	6	8	0	8
16	5,2	6,8	4	2,7	4,5
17	8,6	6,9	0,9	0,8	4,8
18	8,3	6,2	6,6	6,4	6,8
19	8	10	6	0	4
20	4,1	5,2	3,9	7,8	5,6
21	4,6	6	5,6	6,2	5,2
22	4	6	6	4	5,1
23	5	9,2	2	3	8
24	6	6,9	4	8	4
25	5	8	4,7	8,4	4
26	0	8	0	10	4
27	6,3	4	3,6	4,8	2,7
28	6	6	6	6	6
29	2	2	4	4	6
30	6,3	8,2	8	7,4	5,5
31	8,9	9,8	9,2	9,5	9,6
32	8,4	8	7,9	6,3	7,2
33	4	6	6	4	4
34	5,2	7	9	7,6	5,2
35	8,6	3	8,9	1,1	7,3
36	7,4	8,9	6,4	7,3	7,7
37	8	8	8	8	6
38	8	3,5	4,7	6,7	5,3
39	6,5	7,5	6	8	8
40	6	8	1,9	2	2

Lampiran 5.2. Analisis Ragam Kesukaan *Juiciness* Sosis Daging Sapi

Sumber ragam	DB	JK	KT	F hitung	F tabel (5%)
Kelompok	39	371,1072	9,515569	1,527771	5,713
Perlakuan	4	25,4537	6,363425		
Galat	156	649,7663	4,165169		
Total	199	1046,327			

Lampiran 6. Prosedur Perhitungan Penentuan Perlakuan Terbaik

- a. Memberikan bobot nilai pada masing-masing parameter dengan angka relatif 0-1.
 1. Bobot nilai berbeda tergantung dari kepentingan masing-masing. Parameter-parameter dibagi menjadi 2 kelompok yaitu:
 1. Kelompok A yaitu terdiri dari parameter-parameter yang semakin tinggi reratanya makin baik (dikehendaki pada produk yang diperlakukan), meliputi asam amino, rasa, tekstur, juiceness..
 2. Kelompok B adalah kelompok yang makin tinggi reratanya makin jelek (tidak dikehendaki) meliputi kadar air.
- b. Mencari bobot normal parameter yaitu nilai bobot parameter dibagi bobot total.
- c. Menghitung nilai efektifitas, yaitu:

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

untuk parameter dengan rerata makin tinggi makin baik maka nilai terendah sebagai nilai terjelek dan sebaliknya.

- d. Menghitung nilai hasil semua parameter dengan mengalikan nilai efektif dengan bobot normal. Kombinasi terbaik dipakai sebagai kombinasi perlakuan yang memiliki nilai hasil tertinggi.

Lampiran 7. Nilai Hasil Perlakuan

Sosis dengan perbandingan antara tepung terigu dan tepung ubi jalar


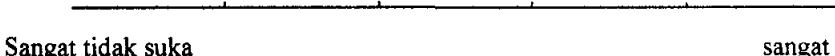

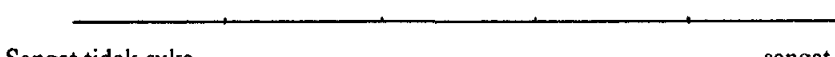
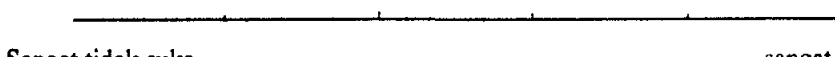
Variabel	Bobot variabel	Bobot Normal	100/ 0		75/ 25		50/ 50		25/ 75		0/ 100	
			nilai efektif	nilai hasil	nilai efektif	nilai hasil	nilai efektif	nilai hasil	nilai efektif	nilai hasil	nilai efektif	nilai hasil
kadar air	0.8	0.181818	0	0	0.454545	0.082645	0.655663	0.119211	0.763998	0.138909	1	0.181818
tekstur	1	0.227273	1.592834	0.362008	1.511401	0.3435	1.361564	0.309446	0.605863	0.137696	0	0
o.rasa	0.9	0.204545	0	0	0.52231	0.106836	0.721785	0.147638	0.931759	0.190587	0.099738	0.020401
o.tekstur	0.9	0.204545	0.120846	0.024719	1.07855	0.220613	0.217523	0.044493	0.269073	0.055038	0	0
o.juiceness	0.8	0.181818	0.118863	0.021611	1	0.181818	0	0	0.206718	0.037585	0.05168	0.009396
jumlah	4.4			0.408338		0.935412		0.620789		0.559815		0.211616

Lampiran 8. Contoh Kuesioner

KUESIONER

Tanggal :
Nama Panelis :
Produk : Sosis daging sapi
Pengujian : Rasa / Tekstur /juiceness (coret yang tidak perlu)

Di hadapan saudara disajikan beberapa sampel sosis daging sapi, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel-sampel tersebut berdasarkan tingkat kesukaan anda. Nyatakanlah penilaian saudara dengan memberikan tanda vertikal (|) pada interval garis yang tersedia, makin ke kanan makin menyukai. Setelah itu saudara diminta untuk memberikan komentar pada kolom yang tersedia. Pernyataan anda akan sangat membantu kami.

Kode	Skala Garis
732	
821	
524	
780	
205	

Komentar:

.....
.....
.....