

Lampiran 1 A. Hasil pengamatan pH larutan pada awal fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	4,86	4,85	4,83	14,54	4,85
T ₀ G ₂	4,88	4,87	4,85	14,60	4,87
T ₀ G ₃	4,91	4,89	4,90	14,70	4,90
T ₁ G ₁	4,89	4,88	4,89	14,66	4,89
T ₁ G ₂	4,92	4,91	4,90	14,73	4,91
T ₁ G ₃	4,93	4,93	4,92	14,78	4,93
T ₂ G ₁	4,91	4,90	4,88	14,69	4,90
T ₂ G ₂	4,93	4,92	4,92	14,77	4,92
T ₂ G ₃	4,94	4,93	4,91	14,78	4,93
Jumlah	44,17	44,08	44,0	132,25	4,90

Lampiran 1 B. Hasil analisis sidik ragam pH larutan pada awal fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	$1,6 \cdot 10^{-3}$	$8 \cdot 10^{-4}$	14,22 *	3,63
Perlakuan					
T	2	0,0101	$5,05 \cdot 10^{-3}$	89,78 *	3,63
G	2	$7,6 \cdot 10^{-3}$	$3,8 \cdot 10^{-3}$	67,56 *	3,63
TG	4	$8 \cdot 10^{-4}$	$2 \cdot 10^{-4}$	3,58 *	3,01
Galat	16	$9 \cdot 10^{-4}$	$5,625 \cdot 10^{-5}$		
Total	26	0,021			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 2 A. Hasil pengamatan pH larutan pada akhir fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	3,36	3,33	3,35	10,04	3,35
T ₀ G ₂	3,42	3,39	3,40	10,21	3,40
T ₀ G ₃	3,48	3,45	3,47	10,40	3,47
T ₁ G ₁	3,38	3,37	3,38	10,13	3,38
T ₁ G ₂	3,46	3,42	3,43	10,31	3,44
T ₁ G ₃	3,49	3,45	3,47	10,41	3,47
T ₂ G ₁	3,41	3,39	3,40	10,20	3,40
T ₂ G ₂	3,44	3,43	3,45	10,32	3,44
T ₂ G ₃	3,50	3,48	3,47	10,45	3,48
Jumlah	30,94	30,71	30,82	92,47	3,43

Lampiran 2 B. Hasil analisis sidik ragam pH larutan pada akhir fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	$3 \cdot 10^{-3}$	$1,5 \cdot 10^{-3}$	24 *	3,63
Perlakuan					
T	2	$5,8 \cdot 10^{-3}$	$2,9 \cdot 10^{-3}$	46,4 *	3,63
G	2	0,0441	0,0221	352,8 *	3,63
TG	4	$1,4 \cdot 10^{-3}$	$3,5 \cdot 10^{-4}$	5,6 *	3,01
Galat	16	$1 \cdot 10^{-3}$	$6,25 \cdot 10^{-5}$		
Total	26	0,0553			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 3 A. Hasil pengamatan pH larutan produk

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	4,52	4,51	4,53	13,56	4,52
T ₀ G ₂	4,54	4,52	4,50	13,56	4,52
T ₀ G ₃	4,53	4,51	4,49	13,53	4,51
T ₁ G ₁	4,61	4,62	4,59	13,82	4,61
T ₁ G ₂	4,63	4,64	4,61	13,88	4,63
T ₁ G ₃	4,59	4,62	4,60	13,81	4,60
T ₂ G ₁	4,63	4,65	4,64	13,92	4,64
T ₂ G ₂	4,62	4,61	4,63	13,86	4,62
T ₂ G ₃	4,60	4,62	4,62	13,84	4,61
Jumlah	41,27	41,30	41,21	123,78	4,58

Lampiran 3 B. Hasil analisis sidik ragam pH produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	$5 \cdot 10^{-4}$	$2,5 \cdot 10^{-4}$	1,18 tn	3,63
Perlakuan					
T	2	0,0627	0,0314	147,53 *	3,63
G	2	0,0011	$5,5 \cdot 10^{-4}$	2,59 tn	3,63
TG	4	0,0012	$3 \cdot 10^{-4}$	1,41 tn	3,01
Galat	16	0,0034	$2,125 \cdot 10^{-4}$		
Total	26	0,0689			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 4 A. Hasil pengamatan total asam (%) larutan pada awal fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	0,19	0,18	0,18	0,55	0,18
T ₀ G ₂	0,18	0,16	0,17	0,51	0,17
T ₀ G ₃	0,17	0,15	0,15	0,47	0,16
T ₁ G ₁	0,18	0,17	0,17	0,52	0,17
T ₁ G ₂	0,15	0,15	0,16	0,46	0,15
T ₁ G ₃	0,15	0,14	0,13	0,42	0,14
T ₂ G ₁	0,17	0,17	0,16	0,50	0,17
T ₂ G ₂	0,16	0,15	0,15	0,46	0,15
T ₂ G ₃	0,13	0,12	0,14	0,39	0,13
Jumlah	1,48	1,35	1,45	4,28	0,16

Lampiran 4 B. Hasil analisis sidik ragam total asam larutan pada awal fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	1.10^{-3}	5.10^{-4}	40 *	3,63
Perlakuan					
T	2	$1,9.10^{-3}$	$9,5.10^{-4}$	76 *	3,63
G	2	$4,6.10^{-3}$	$2,3.10^{-3}$	184 *	3,63
TG	4	2.10^{-4}	5.10^{-5}	4 *	3,01
Galat	16	2.10^{-4}	$1,25.10^{-5}$		
Total	26	$7,9.10^{-3}$			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 5 A. Hasil pengamatan total asam (%) larutan pada akhir fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	0,66	0,67	0,68	2,02	0,67
T ₀ G ₂	0,70	0,70	0,71	2,11	0,70
T ₀ G ₃	0,62	0,60	0,63	1,85	0,62
T ₁ G ₁	0,62	0,61	0,64	1,87	0,62
T ₁ G ₂	0,64	0,63	0,66	1,93	0,64
T ₁ G ₃	0,57	0,58	0,60	1,75	0,58
T ₂ G ₁	0,58	0,59	0,61	1,78	0,59
T ₂ G ₂	0,60	0,58	0,63	1,81	0,60
T ₂ G ₃	0,57	0,56	0,57	1,70	0,56
Jumlah	44,17	44,08	44,0	132,25	0,62

Lampiran 5 B. Hasil analisis sidik ragam total asam larutan pada akhir fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	$3,1 \cdot 10^{-3}$	$1,55 \cdot 10^{-3}$	22,55 *	3,63
Perlakuan					
T	2	0,027	0,0135	196,38 *	3,63
G	2	0,0175	$8,75 \cdot 10^{-3}$	127,27 *	3,63
TG	4	$1,9 \cdot 10^{-3}$	$4,75 \cdot 10^{-4}$	6,91 *	3,01
Galat	16	$1,1 \cdot 10^{-3}$	$6,875 \cdot 10^{-5}$		
Total	26	0,0506			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 6 A. Hasil pengamatan total asam (%) larutan produk

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	0,07	0,08	0,08	0,23	0,08
T ₀ G ₂	0,07	0,08	0,07	0,22	0,07
T ₀ G ₃	0,06	0,07	0,07	0,20	0,07
T ₁ G ₁	0,06	0,08	0,07	0,19	0,06
T ₁ G ₂	0,05	0,06	0,06	0,17	0,06
T ₁ G ₃	0,06	0,05	0,06	0,17	0,06
T ₂ G ₁	0,06	0,06	0,05	0,17	0,06
T ₂ G ₂	0,05	0,05	0,06	0,16	0,05
T ₂ G ₃	0,05	0,05	0,06	0,16	0,05
Jumlah	0,53	0,56	0,58	1,67	0,06

Lampiran 6 B. Hasil analisis sidik ragam total asam larutan produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	1.10^{-4}	5.10^{-5}	1,6 tn	3,63
Perlakuan					
T	2	$1,5.10^{-3}$	$7,5.10^{-4}$	24 *	3,63
G	2	2.10^{-4}	1.10^{-4}	3,2 tn	3,63
TG	4	1.10^{-4}	$2,5.10^{-5}$	0,8 tn	3,01
Galat	18	5.10^{-4}	$3,125.10^{-5}$		
Total	28	$2,4.10^{-3}$			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 7 A. Hasil pengamatan kadar garam (%) bahan pada awal fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	2,67	2,59	2,53	7,79	2,60
T ₀ G ₂	5,83	5,72	5,61	17,16	5,72
T ₀ G ₃	9,64	9,69	9,75	29,08	9,69
T ₁ G ₁	2,96	3,05	3,18	9,20	3,07
T ₁ G ₂	6,18	6,29	6,37	18,84	6,28
T ₁ G ₃	10,42	10,30	10,19	30,91	10,30
T ₂ G ₁	3,66	3,58	3,51	10,75	3,58
T ₂ G ₂	6,93	7,13	7,21	21,27	7,09
T ₂ G ₃	10,88	10,91	11,04	32,83	10,94
Jumlah	59,17	59,26	59,40	177,83	6,59

Lampiran 7 B. Hasil analisis sidik ragam kadar garam bahan pada awal fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,003	0,0015	0,14 ^{tn}	3,63
Perlakuan					
T	2	6,5218	3,2609	296,45 [*]	3,63
G	2	235,9714	117,9857	10.725,97 [*]	3,63
TG	4	0,1304	0,0326	2,96 ^{tn}	3,01
Galat	16	0,176	0,011		
Total	26	242,8026			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 8 A. Hasil pengamatan kadar garam (%) bahan pada akhir fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	4,16	4,11	4,04	12,31	4,10
T ₀ G ₂	8,74	8,69	8,62	26,05	8,68
T ₀ G ₃	12,78	12,94	13,01	38,73	12,91
T ₁ G ₁	4,49	4,52	4,60	13,61	4,54
T ₁ G ₂	9,12	8,93	8,87	26,92	8,97
T ₁ G ₃	13,43	13,36	13,28	40,07	13,36
T ₂ G ₁	4,72	4,69	4,55	13,96	4,65
T ₂ G ₂	9,31	9,26	9,13	27,70	9,23
T ₂ G ₃	13,80	13,53	13,48	40,61	13,54
Jumlah	80,35	80,03	79,58	239,96	8,89

Lampiran 8 B. Hasil analisis sidik ragam kadar garam bahan pada akhir fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,0332	0,0166	2,61 ^{tn}	3,63
Perlakuan					
T	2	1,5534	0,7767	121,95 [*]	3,63
G	2	351,4679	175,734	27.592,09 [*]	3,63
TG	4	0,0293	7,325.10 ⁻³	1,15 ^{tn}	3,01
Galat	16	0,1019	6,369.10 ⁻³		
Total	26	353,1857			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 9 A. Hasil pengamatan kadar garam (%) produk

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	0,96	0,89	0,91	2,76	0,92
T ₀ G ₂	1,36	1,15	1,23	3,74	1,25
T ₀ G ₃	1,49	1,53	1,65	4,67	1,56
T ₁ G ₁	1,37	1,42	1,48	4,27	1,42
T ₁ G ₂	1,86	1,80	1,77	5,43	1,81
T ₁ G ₃	2,31	2,27	2,24	6,83	2,27
T ₂ G ₁	1,56	1,51	1,42	4,49	1,50
T ₂ G ₂	1,95	1,88	1,79	5,62	1,87
T ₂ G ₃	2,43	2,35	2,26	7,04	2,35
Jumlah	15,29	14,80	14,75	44,84	1,66

Lampiran 9 B. Hasil analisis sidik ragam kadar garam produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,0198	$9,9 \cdot 10^{-3}$	2,29 ^{tn}	3,63
Perlakuan					
T	2	2,3993	1,1997	277 [*]	3,63
G	2	2,7341	1,3671	315,65 [*]	3,63
TG	4	0,0491	0,0123	2,84 ^{tn}	3,01
Galat	16	0,0693	$4,331 \cdot 10^{-3}$		
Total	26	5,2716			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 10 A. Hasil pengamatan total mikroba (koloni/gram) bahan pada awal fermentasi

Perlakuan	Kelompok		
	I	II	III
T_0G_1	$2,0 \times 10^5$	$2,30 \times 10^5$	$2,13 \times 10^5$
T_0G_2	$1,79 \times 10^5$	$2,02 \times 10^5$	$2,07 \times 10^5$
T_0G_3	$3,38 \times 10^4$	$1,40 \times 10^5$	$1,82 \times 10^5$
T_1G_1	$3,37 \times 10^4$	$3,06 \times 10^4$	$2,85 \times 10^4$
T_1G_2	$2,91 \times 10^4$	$2,87 \times 10^4$	$2,59 \times 10^4$
T_1G_3	$2,60 \times 10^4$	$2,78 \times 10^4$	$2,30 \times 10^4$
T_2G_1	$3,12 \times 10^4$	$3,05 \times 10^4$	$2,29 \times 10^4$
T_2G_2	$2,45 \times 10^4$	$2,40 \times 10^4$	$2,20 \times 10^4$
T_2G_3	$2,25 \times 10^4$	$2,36 \times 10^4$	$2,18 \times 10^4$

Lampiran 10 B. Hasil pengamatan total mikroba (log koloni/g) bahan pada awal fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	5,30	5,36	5,33	15,99	5,33
T ₀ G ₂	5,25	5,31	5,32	15,88	5,29
T ₀ G ₃	4,53	5,15	5,26	14,94	4,98
T ₁ G ₁	4,53	4,49	4,45	13,47	4,49
T ₁ G ₂	4,46	4,46	4,41	13,33	4,44
T ₁ G ₃	4,42	4,44	4,36	13,22	4,41
T ₂ G ₁	4,49	4,48	4,36	13,33	4,44
T ₂ G ₂	4,39	4,38	4,34	13,11	4,37
T ₂ G ₃	4,35	4,37	4,34	13,06	4,35
Jumlah	41,72	42,44	42,17	126,33	4,68

Lampiran 10 C. Hasil analisis sidik ragam total mikroba bahan pada awal fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,0294	0,0147	0,77 ^{tn}	3,63
Perlakuan					
T	2	3,6967	1,8484	96,78 [*]	3,63
G	2	0,1443	0,0722	3,78 [*]	3,63
TG	4	0,102	0,0255	1,34 ^{tn}	3,01
Galat	16	0,3057	0,0191		
Total	26	4,2781			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 11 A. Hasil pengamatan total mikroba (koloni/g) bahan pada akhir fermentasi

Perlakuan	Kelompok		
	I	II	III
T ₀ G ₁	1,49 x 10 ⁸	1,74 x 10 ⁸	1,38 x 10 ⁸
T ₀ G ₂	1,45 x 10 ⁸	1,46 x 10 ⁸	1,02 x 10 ⁸
T ₀ G ₃	1,22 x 10 ⁸	9,75 x 10 ⁷	2,89 x 10 ⁷
T ₁ G ₁	1,25 x 10 ⁸	1,27 x 10 ⁸	1,10 x 10 ⁸
T ₁ G ₂	1,19 x 10 ⁸	9,85 x 10 ⁷	9,10 x 10 ⁷
T ₁ G ₃	2,52 x 10 ⁷	2,50 x 10 ⁷	2,37 x 10 ⁷
T ₂ G ₁	1,70 x 10 ⁷	2,81 x 10 ⁷	2,51 x 10 ⁷
T ₂ G ₂	1,20 x 10 ⁷	1,60 x 10 ⁷	1,99 x 10 ⁷
T ₂ G ₃	2,25 x 10 ⁷	1,02 x 10 ⁷	1,31 x 10 ⁷

Lampiran 11 B. Hasil pengamatan total mikroba (log koloni/g) bahan pada akhir fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	8,17	8,24	8,14	24,55	8,18
T ₀ G ₂	8,16	8,16	8,01	24,33	8,11
T ₀ G ₃	8,09	7,99	7,48	23,54	7,85
T ₁ G ₁	8,10	8,10	8,04	24,24	8,08
T ₁ G ₂	8,08	7,99	7,96	24,03	8,01
T ₁ G ₃	7,40	7,40	7,38	22,18	7,38
T ₂ G ₁	7,41	7,42	7,40	22,23	7,41
T ₂ G ₂	7,23	7,20	7,30	21,73	7,24
T ₂ G ₃	7,04	7,01	7,12	21,21	7,07
Jumlah	69,72	69,51	68,81	208,04	7,71

Lampiran 11 C. Hasil analisis sidik ragam total mikroba bahan pada akhir fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,0505	0,02525	1,83 ^{tn}	3,63
Perlakuan					
T	2	3,1231	1,56155	112,95 [*]	3,63
G	2	1,0215	0,51075	36,94 [*]	3,63
TG	4	0,1966	0,04915	3,56 [*]	3,01
Galat	16	0,2212	0,01383		
Total	26	4,6129			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 12. Hasil pengamatan total mikroba (koloni/g) produk

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	185	165	95	445	148
T ₀ G ₂	120	95	95	310	103
T ₀ G ₃	130	80	60	270	90
T ₁ G ₁	150	115	70	335	112
T ₁ G ₂	115	80	90	285	95
T ₁ G ₃	145	40	60	245	82
T ₂ G ₁	110	85	95	290	97
T ₂ G ₂	90	100	90	280	93
T ₂ G ₃	125	75	55	255	85

Lampiran 13 A. Hasil pengamatan kadar gula reduksi (%) bahan pada awal fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	1,83	1,92	1,79	5,54	1,85
T ₀ G ₂	1,87	2,15	1,98	6,0	2,0
T ₀ G ₃	1,88	2,12	1,91	5,91	1,97
T ₁ G ₁	0,78	0,84	0,75	2,37	0,79
T ₁ G ₂	0,88	0,87	0,85	2,60	0,87
T ₁ G ₃	0,94	0,95	0,92	2,81	0,94
T ₂ G ₁	0,82	0,77	0,75	2,34	0,78
T ₂ G ₂	0,78	0,80	0,80	2,38	0,79
T ₂ G ₃	0,83	0,85	0,81	2,49	0,83
Jumlah	10,61	11,27	10,56	32,44	1,20

Lampiran 13 B. Hasil analisis sidik ragam kadar gula reduksi bahan pada awal fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,0349	0,0175	4,94 *	3,63
Perlakuan					
T	2	7,3589	3,6795	1.038,31 *	3,63
G	2	0,0558	0,0279	7,87 *	3,63
TG	4	0,0202	$5,05 \cdot 10^{-3}$	1,43 ^{tn}	3,01
Galat	16	0,0567	$3,544 \cdot 10^{-3}$		
Total	26	7,5265			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 14 A. Hasil penganatan kadar gula reduksi (%) bahan pada akhir fermentasi

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	0,46	0,51	0,45	1,42	0,47
T ₀ G ₂	0,49	0,56	0,59	1,64	0,55
T ₀ G ₃	0,50	0,55	0,56	1,61	0,54
T ₁ G ₁	0,12	0,15	0,13	0,40	0,13
T ₁ G ₂	0,16	0,18	0,17	0,51	0,17
T ₁ G ₃	0,18	0,17	0,17	0,52	0,17
T ₂ G ₁	0,12	0,13	0,13	0,38	0,13
T ₂ G ₂	0,16	0,19	0,16	0,51	0,17
T ₂ G ₃	0,20	0,22	0,18	0,60	0,20
Jumlah	2,39	2,66	2,54	7,59	0,28

Lampiran 14 B. Hasil analisis sidik ragam kadar gula reduksi bahan pada akhir fermentasi

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	$4,1 \cdot 10^{-3}$	$2,05 \cdot 10^{-3}$	4,37 *	3,63
Perlakuan					
T	2	0,7635	0,3818	814,51 *	3,63
G	2	0,0185	$9,25 \cdot 10^{-3}$	19,73 *	3,63
TG	4	$2,1 \cdot 10^{-3}$	$5,25 \cdot 10^{-4}$	1,12 tn	3,01
Galat	16	$7,5 \cdot 10^{-3}$	$4,688 \cdot 10^{-4}$		
Total	26	0,7957			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 15 A. Hasil pengamatan kadar gula reduksi (%) produk

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
T ₀ G ₁	5,89	6,23	6,35	18,47	6,16
T ₀ G ₂	6,09	6,47	6,53	19,09	6,36
T ₀ G ₃	6,06	6,38	6,65	19,09	6,36
T ₁ G ₁	4,20	3,86	4,19	12,25	4,08
T ₁ G ₂	3,98	4,13	4,03	12,14	4,05
T ₁ G ₃	3,99	4,10	4,15	12,24	4,08
T ₂ G ₁	3,88	3,72	4,0	11,60	3,87
T ₂ G ₂	3,88	3,84	4,04	11,76	3,92
T ₂ G ₃	3,74	3,85	4,16	11,75	3,92
Jumlah	41,71	42,58	44,10	128,39	4,76

Lampiran 15 B. Hasil analisis sidik ragam kadar gula reduksi produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	2	0,3252	0,1626	7,8 *	3,63
Perlakuan					
T	2	32,1142	16,0571	769,89 *	3,63
G	2	0,0383	0,0192	0,92 tn	3,63
TG	4	0,0549	0,0137	0,66 tn	3,01
Galat	16	0,3337	0,0209		
Total	26	32,8663			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 16 A. Hasil pengamatan uji organoleptik bau produk

Panelis	Perlakuan									Jumlah
	328	271	175	307	146	264	395	187	249	
	T _{2G1}	T _{1G1}	T _{0G1}	T _{2G2}	T _{0G2}	T _{1G2}	T _{2G3}	T _{0G3}	T _{1G3}	
1	8	6	4	7	6	5	6	5	6	53
2	5	6	6	4	7	5	4	7	5	49
3	6	4	3	8	5	6	7	4	6	49
4	6	8	2	7	3	8	8	3	7	50
5	6	5	3	4	3	6	6	4	6	43
6	5	5	5	6	5	6	5	5	4	46
7	7	6	4	7	3	6	4	5	6	48
8	6	7	3	5	3	8	4	4	6	46
9	9	7	4	8	3	5	6	6	6	54
10	7	7	4	6	7	6	6	3	4	50
11	6	5	3	5	6	7	5	5	4	46
12	5	4	5	5	5	5	5	5	6	45
13	4	3	4	7	6	5	6	5	4	44
14	3	8	4	3	5	9	3	4	4	43
15	5	6	4	5	3	9	5	4	6	47
16	6	4	3	5	3	5	8	4	6	44
17	5	4	3	5	4	4	5	6	7	43
18	7	7	2	7	3	5	5	2	7	45
19	8	7	3	4	4	5	5	5	7	45
20	5	5	3	7	3	6	5	3	7	44
21	7	5	2	8	2	8	6	3	6	47
22	6	5	2	7	3	9	5	4	6	47
23	7	4	4	6	4	7	6	3	7	48
24	4	6	3	7	3	8	4	3	7	45
25	3	4	7	6	7	7	6	7	7	54
26	3	3	7	4	6	2	5	7	3	40
27	4	4	5	7	3	7	7	3	7	47
28	7	7	7	5	6	3	2	3	3	43
29	3	3	7	5	9	4	4	7	3	45
30	5	5	6	7	4	7	8	5	7	54
Jumlah	165	160	122	177	134	183	158	134	170	1404
Rata ²	5,50	5,33	4,07	5,90	4,47	6,10	5,30	4,47	5,67	5,20

Lampiran 16 B. Hasil analisis sidik ragam uji organoleptik bau produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	29	41,4222	1,4284	0,60 ^{tn}	1,52
Perlakuan					
T	2	102,2	51,1	21,48 [*]	3,04
G	2	12,6889	6,3445	2,67 ^{tn}	3,04
TG	4	4,9778	1,2445	0,52 ^{tn}	2,41
Galat	232	551,9111	2,3789		
Total	269	713,20			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 17 A. Hasil pengamatan uji organoleptik rasa produk

Panelis	Perlakuan									Jumlah
	328	271	175	307	146	264	395	187	249	
	T _{2G1}	T _{1G1}	T _{0G1}	T _{2G2}	T _{0G2}	T _{1G2}	T _{2G3}	T _{0G3}	T _{1G3}	
1	7	7	8	8	7	5	3	5	2	52
2	6	6	5	6	4	4	5	3	4	43
3	6	6	6	7	5	8	5	5	4	52
4	6	6	5	4	6	4	3	5	2	41
5	4	7	4	5	6	6	7	7	8	54
6	7	7	6	3	4	5	2	5	5	44
7	7	8	7	8	7	7	4	4	5	57
8	7	6	4	3	4	6	4	3	3	40
9	5	5	7	6	7	7	7	8	9	61
10	3	5	7	8	6	7	6	7	8	57
11	5	6	6	5	5	7	3	5	3	45
12	4	7	5	5	6	5	4	7	7	50
13	4	7	6	4	5	5	4	4	6	45
14	4	5	6	6	9	9	6	5	4	54
15	8	7	5	6	4	9	4	4	5	52
16	6	5	6	4	7	8	3	6	2	47
17	7	7	7	6	5	6	6	5	4	53
18	5	7	4	6	5	7	5	7	8	54
19	4	6	3	6	6	5	4	3	6	43
20	5	3	3	8	3	6	7	4	6	45
21	5	5	5	7	7	7	6	3	7	52
22	5	4	2	6	5	7	6	3	5	43
23	4	6	4	7	5	7	7	6	5	51
24	3	4	4	7	5	8	6	6	2	45
25	4	3	5	6	5	6	3	4	2	38
26	6	4	2	7	3	7	6	5	6	48
27	5	3	6	7	4	7	7	5	7	51
28	5	7	7	5	6	8	2	3	4	47
29	7	6	8	5	5	6	6	2	5	50
30	2	2	4	6	6	4	7	7	7	45
Jumlah	156	167	157	177	162	193	148	146	154	1460
Rata ²	5,20	5,50	5,23	5,90	5,40	6,43	4,93	4,87	5,13	5,40

Lampiran 17 B. Hasil analisis sidik ragam uji organoleptik
rasa produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	29	88,4074	3,0485	1,30 ^{tn}	1,52
Perlakuan					
T	2	13,8741	6,9371	2,97 ^{tn}	3,04
G	2	39,9408	19,9704	8,55 [*]	3,04
TG	4	5,7703	1,4426	0,62 ^{tn}	2,41
Galat	232	542,1926	2,3370		
Total	269	690,1852			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 18.A. Hasil pengamatan uji organoleptik tekstur produk

Panelis	Perlakuan									Jumlah
	328	271	175	307	146	264	395	187	249	
	T _{2G1}	T _{1G1}	T _{0G1}	T _{2G2}	T _{0G2}	T _{1G2}	T _{2G3}	T _{0G3}	T _{1G3}	
1	5	6	4	4	5	6	5	3	7	45
2	7	7	5	7	5	8	7	6	8	60
3	6	7	2	7	3	7	7	3	6	48
4	7	6	2	7	3	7	7	3	7	49
5	3	5	7	3	7	4	3	8	3	43
6	7	6	3	6	5	5	6	4	7	49
7	3	5	7	1	7	3	3	9	3	41
8	5	6	3	6	4	6	5	5	4	44
9	5	6	4	7	6	7	6	2	7	50
10	6	9	6	5	5	7	3	4	7	52
11	5	6	5	4	6	7	4	6	6	49
12	3	7	4	2	5	5	3	4	5	38
13	4	9	3	2	4	8	3	2	5	40
14	4	4	6	3	4	7	3	4	6	41
15	5	4	6	3	7	3	2	7	4	41
16	7	7	7	6	5	6	6	5	4	53
17	5	6	8	4	6	7	3	7	6	52
18	4	8	6	6	7	7	5	4	6	53
19	6	7	7	6	6	5	6	7	7	57
20	5	7	4	5	5	7	4	6	6	49
21	6	6	6	4	5	8	5	6	7	53
22	5	9	4	5	4	9	5	4	5	50
23	5	6	5	6	7	5	6	7	6	53
24	3	8	7	4	6	7	6	8	8	58
25	7	7	4	6	6	5	4	6	5	50
26	7	7	4	5	3	6	6	4	6	48
27	4	4	7	3	6	6	3	8	7	48
28	4	7	7	4	7	8	6	5	4	52
29	7	9	8	6	8	8	6	7	8	67
30	4	6	7	6	6	5	4	5	4	47
Jumlah	154	197	158	143	163	189	142	160	174	1480
Rata ²	5,13	6,57	5,27	4,77	5,43	6,30	4,73	5,33	5,80	5,48

Lampiran 18 B. Hasil analisis sidik ragam uji organoleptik
tekstur produk

Sumber keragaman	db	JK	KT	F hitung	F tabel 5 %
Kelompok	29	128,7407	4,4393	2,06 *	1,52
Perlakuan					
T	2	83,8741	41,9371	19,45 *	3,04
G	2	6,0983	3,0482	1,41 tn	3,04
TG	4	6,3703	1,5926	0,74 tn	2,41
Galat	232	500,3260	2,1566		
Total	269	725,4074			

Keterangan : * = berbeda nyata

tn = tidak berbeda nyata

Lampiran 19. Hasil analisis bahan baku segar

Analisis	Kelompok			Rata-rata
	I	II	III	
Kadar gula reduksi (%)	2,004	1,628	1,743	1,792
Total mikroba (koloni/g)	$2,25 \times 10^5$	$2,47 \times 10^5$	$3,35 \times 10^5$	$2,69 \times 10^5$

Lampiran 20. Lembar Uji Kuesioner

Uji Organoleptik Produk Pikel Manis Asparagus

Nama :

Tanggal :

Pengujian : Bau, Tektur, Rasa (Coret yang tidak perlu)

Di hadapan Saudara tersedia 9 macam sampel. Saudara diminta untuk memberikan penilaian atas sampel tersebut berdasarkan kesukaan saudara dengan memberi tanda silang (X) sesuai kotak yang tersedia.

Pernyataan	Kode sampel								
	328	271	175	307	146	264	395	187	249
Amat sangat suka									
Sangat suka									
Suka									
Agak suka									
Netral									
Agak tidak suka									
Tidak suka									
Sangat tidak suka									
Amat sangat tidak suka									

Komentar :

.....

Kombinasi perlakuan	Hari ke 0					Kombinasi perlakuan	Hari ke 6					Kombinasi perlakuan	Produk				
	pH	TA	K.Gr	Ttl. mikroba	K.Gl.Red.		pH	TA	K.Gr	Ttl. mikroba	K.Gl.Red.		pH	TA	K.Gr	TM	K.Gl.Red.
T 0 ' G 5 %	4,85	0,18	2,60	$2,13 \times 10^5$	1,85	T 0 ' G 5 %	3,35	0,67	4,10	$1,38 \times 10^8$	0,47	T 0 ' G 5 %	4,52	0,08	0,92	148	6,16
T 0 ' G 10 %	4,87	0,17	5,72	$2,07 \times 10^5$	2,0	T 0 ' G 10 %	3,40	0,70	6,68	$1,02 \times 10^8$	0,55	T 0 ' G 10 %	4,52	0,07	1,25	103	6,36
T 0 ' G 15 %	4,90	0,16	9,69	$1,82 \times 10^5$	1,97	T 0 ' G 15 %	3,47	0,62	12,91	$2,89 \times 10^7$	0,54	T 0 ' G 15 %	4,51	0,07	1,56	90	6,36
T 2,5 ' G 5 %	4,89	0,17	3,07	$2,85 \times 10^4$	0,79	T 2,5 ' G 5 %	3,38	0,62	4,54	$1,10 \times 10^8$	0,13	T 2,5 ' G 5 %	4,61	0,06	1,42	112	4,08
T 2,5 ' G 10 %	4,91	0,15	6,28	$2,59 \times 10^4$	0,87	T 2,5 ' G 10 %	3,44	0,64	8,97	$9,10 \times 10^7$	0,17	T 2,5 ' G 10 %	4,63	0,06	1,81	95	4,05
T 2,5 ' G 15 %	4,93	0,14	10,30	$2,30 \times 10^4$	0,94	T 2,5 ' G 15 %	3,47	0,58	13,36	$2,37 \times 10^7$	0,17	T 2,5 ' G 15 %	4,60	0,06	2,27	82	4,08
T 5 ' G 5 %	4,90	0,17	3,58	$2,29 \times 10^4$	0,78	T 5 ' G 5 %	3,40	0,59	4,65	$2,51 \times 10^7$	0,13	T 5 ' G 5 %	4,64	0,06	1,50	97	3,87
T 5 ' G 10 %	4,92	0,15	7,09	$2,20 \times 10^4$	0,79	T 5 ' G 10 %	3,44	0,60	9,23	$1,99 \times 10^7$	0,17	T 5 ' G 10 %	4,62	0,05	1,87	93	3,92
T 5 ' G 15 %	4,93	0,13	10,94	$2,18 \times 10^4$	0,83	T 5 ' G 15 %	3,48	0,56	13,54	$1,31 \times 10^7$	0,20	T 5 ' G 15 %	4,61	0,05	2,35	85	3,92

Keterangan :

- T = Lama Blanching (menit)
G = Kadar Garam (%)
TA = Total Asam (%)
K. Grm = Kadar Garam (%)
TM = Total Mikroba (koloni/gram)
K. Gl. Red = Kadar Gula Reduksi (%)

