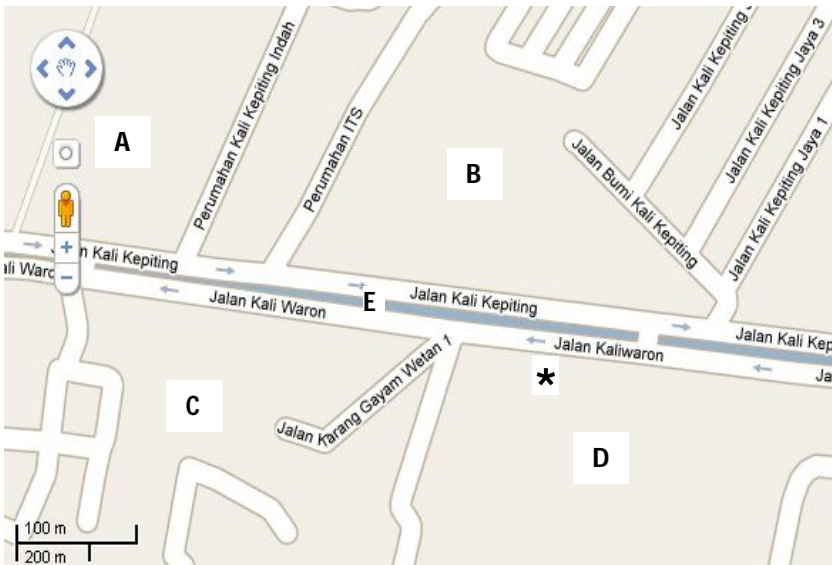


## LAMPIRAN 1 DESKRIPSI DAN PETA LOKASI PETERNAK SAPI PERAH

### A. Mulyorejo

Mulyorejo terletak di Surabaya bagian timur dengan kondisi peternakan dekat dengan sungai, dekat dengan jalan raya, dan dekat dengan lokasi perumahan penduduk yang padat.



Keterangan:

A : Perumahan penduduk

B : Perumahan penduduk

C : Perumahan penduduk

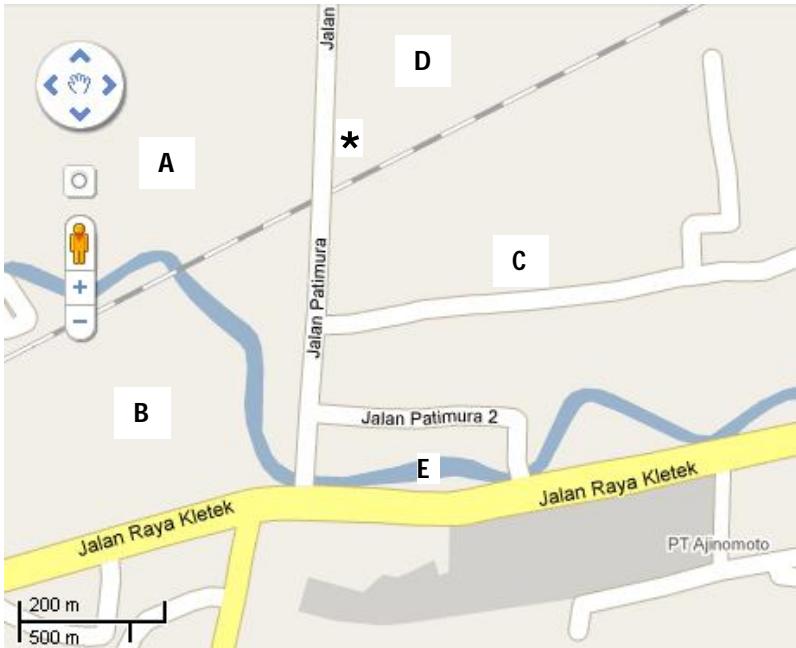
D : Perumahan penduduk

E : Sungai

\* : Lokasi peternakan

## B. Sepanjang

Sepanjang terletak di Surabaya bagian selatan dengan kondisi peternakan jauh dari jalan raya dan dekat dengan kawasan perumahan penduduk.



Keterangan:

A : Perumahan penduduk

B : Perumahan penduduk

C : Perumahan penduduk

D : Daerah hijau

E : Sungai

\* : Lokasi peternakan

### C. Wiyung

Wiyung terletak di Surabaya bagian barat dengan kondisi peternakan dekat dengan jalan raya dan dekat dengan kawasan perumahan penduduk yang padat.



Keterangan:

A : Perumahan penduduk

B : Perumahan penduduk

C : Perumahan penduduk

D : Perumahan penduduk

E : Daerah hijau

\* : Lokasi peternakan

#### D. Jemursari

Jemursari terletak di Surabaya bagian selatan dengan kondisi peternakan sangat dekat dengan jalan raya dan arus transportasi, serta dekat dengan kawasan perumahan penduduk yang padat.



Keterangan:

Semua daerah merupakan perumahan penduduk

\* : Lokasi peternakan

## E. Wonoayu

Wonoayu terletak di Surabaya bagian selatan menuju ke arah Sidoarjo dengan kondisi peternakan sangat jauh dari jalan raya dan arus transportasi, serta jauh dari kawasan perumahan penduduk.



Keterangan:

A : Daerah hijau

B : Daerah hijau

C : Daerah hijau

D : Perumahan penduduk

E : Perumahan penduduk

\* : Lokasi peternakan

**LAMPIRAN 2**  
**SPEKIFIKASI BAHAN PENELITIAN**

1. Spefikasi Susu UHT *Full Cream Ultra Milk Ultra Jaya*

Takaran saji 1 kotak (200 mL)		
Jumlah sajian per kemasan: 1		
Komponen	Satuan	Jumlah (per 200 mL)
Lemak total	6	g
Lemak jenuh	3	g
Kolesterol	15	mg
Protein	6	g
Karbohidrat total	10	g
Gula	0	g
Natrium	40	mg
Kalium	390	mg

2. Spefikasi MRS *Broth* (merk Pronadisa Cat. 1215.00)

Komponen	Jumlah (g/L)
<i>Bacteriological peptone</i>	10,0
<i>Beef extract</i>	8,0
<i>Yeast extract</i>	4,0
<i>Dextrose</i>	20,0
<i>Tween-80</i>	1,0
<i>Dipotassium phosphate</i>	2,0
<i>Sodium acetate</i>	5,0
<i>Ammonium citrate</i>	2,0
<i>Magnesium sulfate</i>	0,2
<i>Manganese sulfate</i>	0,05

Cara pembuatan:

- a) Melarutkan 52,2 gram dalam 1 liter akuades.
- b) Mensterilkan dalam autoklaf 121°C (15 bar), 15 menit.

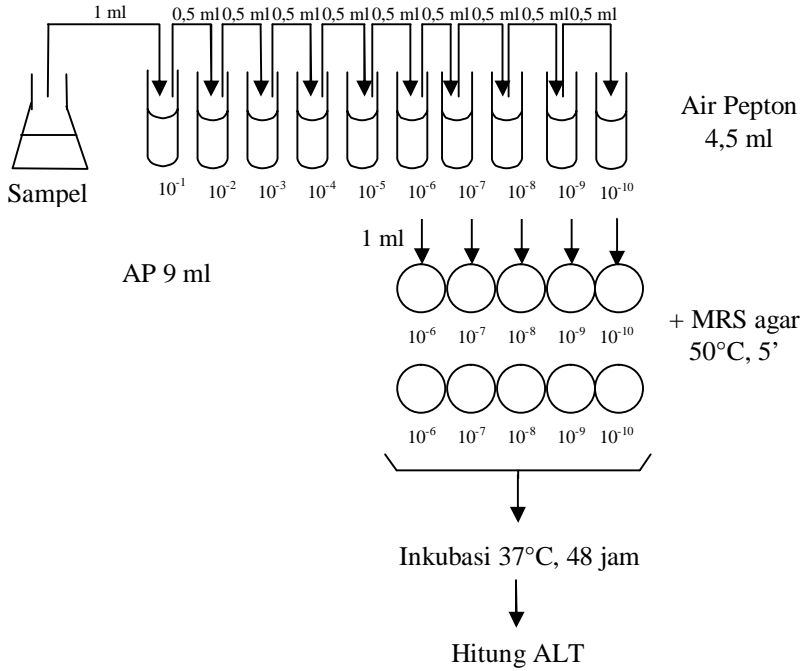
## 3. Spesifikasi Susu Bubuk Skim “Sunlac”

Komponen	Jumlah (%)
Lemak	0,8
Protein	34,5
Karbohidrat	53,3
Mineral	7,8
Air	3,6
<b>Vitamin</b>	
Vitamin C	15 mg
Pantotenat	2,9 mg
Vitamin B2	1,8 mg
Vitamin B3	0,84 mg
Vitamin B6	0,30 mg
Vitamin B1	0,25 mg
Biotin	29 µg
Folat	59 µg
Vitamin B12	4,0 µg
<b>Mineral</b>	
Kalsium	1243 mg
Potasium	1813 mg
Fosfor	1000 mg
Sodium	390 mg
Magnesium	119 mg
Seng (Zn)	3,8 mg
Besi (Fe)	0,21 mg
Tembaga (Cu)	43 µg
Mangan	32 µg

## 4. Spesifikasi Reagen Kimia

Nama Reagen	Jenis	Konsentrasi
Asam oksalat	p.a	0,1N
NaOH	p.a	0,1N
Phenolphthalein	p.a	0,1%
Alkohol absolut	-	96%
Aseton	-	100%

**LAMPIRAN 3**  
**DIAGRAM ALIR PENGUJIAN ALT YOGURT**





**LAMPIRAN 4**  
**CONTOH KUESIONER UJI KESUKAAN PANELIS**

**KUESIONER**

Nama :  
Tanggal :  
Produk : Yogurt  
Pengujian : **Aroma**

Dihadapan Saudara telah disajikan 5 sampel yogurt. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap parameter aroma dengan memberikan skor 1-7 pada tempat yang telah disediakan berdasarkan kesukaan Saudara terhadap keseimbangan aroma asam yogurt.

<b>Kode</b>	<b>471</b>	<b>109</b>	<b>343</b>	<b>750</b>	<b>941</b>
<b>Skor</b>					

Keterangan:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak tidak suka

5 = agak suka

6 = suka

7 = sangat suka

## KUESIONER

Nama :  
 Tanggal :  
 Produk : Yogurt  
 Pengujian : **Tekstur**

Dihadapan Saudara telah disajikan 5 sampel yogurt. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap parameter tekstur dengan memberikan skor 1-7 pada tempat yang telah disediakan berdasarkan kesukaan Saudara terhadap kekokohan *curd* ketika diambil menggunakan sendok.

<b>Kode</b>	<b>570</b>	<b>405</b>	<b>120</b>	<b>310</b>	<b>215</b>
<b>Skor</b>					

Keterangan:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak tidak suka

5 = agak suka

6 = suka

7 = sangat suka

## KUESIONER

Nama :  
 Tanggal :  
 Produk : Yogurt  
 Pengujian : **Rasa**

Dihadapan Saudara telah disajikan 5 sampel yogurt. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap parameter rasa dengan memberikan skor 1-7 pada tempat yang telah disediakan berdasarkan kesukaan Saudara terhadap rasa yogurt ketika dimakan.

<b>Kode</b>	<b>837</b>	<b>125</b>	<b>905</b>	<b>278</b>	<b>430</b>
<b>Skor</b>					

Keterangan:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak tidak suka

5 = agak suka

6 = suka

7 = sangat suka

**LAMPIRAN 5**  
**SPEKIFIKASI *CUP* UNTUK MEMBUAT YOGURT**

	Tebal	Tinggi	Diameter
<i>Cup</i> Plastik	1,76 mm	6,12 cm	5,70 cm

Jenis plastik untuk *cup* adalah polipropilen.

**LAMPIRAN 6**  
**ANOVA HASIL UJI FISIKOKIMIA**

**A. pH**

Ulangan	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	4,625	4,432	4,587	4,525	4,724
2	4,551	4,408	4,674	4,506	4,729
3	4,467	4,402	4,504	4,470	4,762
4	4,578	4,426	4,552	4,548	4,728
5	4,597	4,412	4,626	4,538	4,691
<b>Rata-rata</b>	4,564	4,416	4,589	4,517	4,727
<b>SD</b>	±0,029	±0,013	±0,066	±0,031	±0,025

Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	4	0,0044	0,0011	44,85*	3,01
Perlakuan	4	0,2577	0,0644		
Galat	16	0,0230	0,0014		
Total	24	0,2851			

Kesimpulan: F hitung > F tabel ( $\alpha = 0,05$ ), maka ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap pH yogurt.

Uji DMRT

Sy = 0,0167

p	2	3	4	5
rp	3,00	3,15	3,23	3,30
Rp	0,0501	0,0526	0,0539	0,0551

Perlakuan	Rata-rata	Notasi <sup>*)</sup>
S <sub>2</sub>	4,416	a
S <sub>4</sub>	4,517	b
S <sub>1</sub>	4,564	bc
S <sub>3</sub>	4,589	c
S <sub>5</sub>	4,727	d

Keterangan: \*) Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada  $\alpha = 0,05$

**B. Total Asam**

Ulangan	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	0,8234	0,9707	0,7233	0,8222	0,7787
2	0,8417	0,9417	0,7674	0,8925	0,6929
3	0,7797	0,9478	0,8347	0,7901	0,7938
4	0,7185	0,9482	0,8158	0,7884	0,7480
5	0,6939	0,8117	0,7949	0,7439	0,6953
<b>Rata-rata</b>	0,7714	0,9240	0,7872	0,8074	0,7418
<b>SD</b>	±0,0643	±0,0638	±0,0436	±0,0551	±0,0465

\*satuan dalam %

## Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	4	0,0234	0,0058	10,36*	3,01
Perlakuan	4	0,0980	0,0245		
Galat	16	0,0378	0,0024		
Total	24	0,1592			

Kesimpulan: F hitung > F tabel ( $\alpha = 0,05$ ), maka ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap total asam yogurt.

## Uji DMRT

Sy = 0,0219

p	2	3	4	5
rp	3,00	3,15	3,23	3,30
Rp	0,0657	0,0690	0,0707	0,0723

Perlakuan	Rata-rata	Notasi <sup>*)</sup>
S <sub>5</sub>	0,7418	a
S <sub>1</sub>	0,7714	a
S <sub>3</sub>	0,7872	a
S <sub>4</sub>	0,8074	a
S <sub>2</sub>	0,9240	b

Keterangan: \*) Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada  $\alpha = 0,05$

### C. Sineresis

#### 1. Penyimpanan 1 hari dalam refrigerator

Ulangan	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	2,82	1,20	2,86	2,72	0,79
2	2,62	1,06	1,95	3,11	0,56
3	1,96	1,21	1,98	2,54	0,94
4	2,60	1,48	2,71	2,90	0,93
5	2,23	0,64	2,42	2,81	0,94
<b>Rata-rata</b>	2,44	1,12	2,38	2,82	0,83
<b>SD</b>	±0,34	±0,31	±0,41	±0,21	±0,17

\*satuan dalam %

#### Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	4	0,5969	0,1492	50,77*	3,01
Perlakuan	4	15,5829	3,8957		
Galat	16	1,2277	0,0767		
Total	24	0,1592			

Kesimpulan: F hitung > F tabel ( $\alpha = 0,05$ ), maka ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap sineresis yogurt selama penyimpanan 1 hari.

#### Uji DMRT

Sy = 0,1239

p	2	3	4	5
rp	3,00	3,15	3,23	3,30
Rp	0,3717	0,3903	0,4002	0,4089

Perlakuan	Rata-rata	Notasi *)
S <sub>5</sub>	0,83	a
S <sub>2</sub>	1,12	a
S <sub>3</sub>	2,38	b
S <sub>1</sub>	2,44	b
S <sub>4</sub>	2,82	c

Keterangan: \*) Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada  $\alpha = 0,05$

## 2. Penyimpanan 30 hari dalam refrigerator

Ulangan	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	3,54	1,21	2,99	3,01	0,97
2	2,89	1,84	3,03	4,06	0,75
3	2,61	1,74	2,55	3,43	1,06
4	3,40	0,73	4,22	4,28	0,95
5	3,63	1,46	3,13	2,85	1,22
<b>Rata-rata</b>	3,21	1,40	3,18	3,52	0,99
<b>SD</b>	±0,44	±0,44	±0,62	±0,63	±0,17

\*satuan dalam %

### Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	4	0,5755	0,1439	26,0106*	3,01
Perlakuan	4	27,5314	6,8828		
Galat	16	4,2339	0,2646		
Total	24	0,1592			

Kesimpulan: F hitung > F tabel ( $\alpha = 0,05$ ), maka ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap sineresis yogurt selama penyimpanan 30 hari.

### Uji DMRT

Sy = 0,2300

p	2	3	4	5
rp	3,00	3,15	3,23	3,30
Rp	0,6900	0,7245	0,7429	0,7590

Perlakuan	Rata-rata	Notasi <sup>*)</sup>
S <sub>5</sub>	0,99	a
S <sub>2</sub>	1,40	a
S <sub>3</sub>	3,18	b
S <sub>1</sub>	3,21	b
S <sub>4</sub>	3,52	b

Keterangan: \*) Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada  $\alpha = 0,05$



**LAMPIRAN 7**  
**ANOVA HASIL TOTAL BAKTERI ASAM LAKTAT YOGURT**

Ulangan	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
<b>1</b>	10,2788	10,2788	10,8573	9,9395	10,8129
<b>2</b>	9,9912	10,4150	9,5682	10,1761	10,7709
<b>3</b>	10,8573	10,6902	10,4624	9,1139	10,2553
<b>4</b>	10,2553	10,0414	10,1139	10,2304	10,3424
<b>5</b>	10,7160	10,6628	10,3979	9,5682	10,7076
<b>Rata-rata</b>	10,4197	10,4176	10,2800	9,8056	10,5778
<b>SD</b>	±0,3570	±0,2717	±0,4782	±0,4665	±0,2592

Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	4	0,2733	0,0683		
Perlakuan	4	1,7507	0,4377	2,71*	3,01
Galat	16	2,5857	0,1616		
Total	24	0,2851			

Kesimpulan:  $F_{hitung} < F_{tabel}$  ( $\alpha = 0,05$ ), maka tidak ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap total bakteri asam laktat yogurt.

**LAMPIRAN 8**  
**ANOVA HASIL UJI ORGANOLEPTIK**

**A. Aroma**

Panelis	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	6	5	5	6	5
2	7	6	7	7	7
3	6	5	6	6	5
4	6	6	6	7	5
5	6	3	2	5	5
6	6	5	3	5	4
7	6	6	5	6	4
8	6	4	3	5	7
9	3	4	2	5	4
10	3	3	5	5	5
11	3	6	4	5	5
12	5	6	2	5	5
13	5	7	3	3	5
14	7	6	3	5	5
15	6	5	5	6	6
16	5	6	5	5	5
17	4	3	3	5	4
18	6	5	3	6	5
19	3	3	5	5	6
20	5	2	5	4	6
21	7	6	3	5	5
22	5	6	6	7	5
23	6	6	5	5	6
24	4	4	5	5	5
25	3	5	5	5	4
26	3	5	7	6	2
27	3	6	5	7	5
28	6	5	5	6	5
29	5	6	5	6	2
30	7	6	6	7	6

31	3	6	4	5	3
32	6	6	6	7	5
33	5	6	5	6	6
34	3	4	6	5	4
35	6	6	5	5	5
36	5	5	6	4	4
37	5	5	5	5	2
38	3	6	6	6	5
39	6	6	5	7	6
40	6	5	6	3	3
41	6	6	7	4	5
42	6	7	6	5	6
43	6	6	6	5	5
44	5	5	4	5	6
45	3	5	5	5	4
46	2	7	5	4	5
47	5	6	5	6	5
48	3	6	5	5	2
49	6	5	5	5	6
50	5	5	6	3	5
<b>Jumlah</b>	<b>248</b>	<b>264</b>	<b>242</b>	<b>265</b>	<b>240</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>4,96</b>	<b>5,28</b>	<b>4,84</b>	<b>5,30</b>	<b>4,80</b>
<b>SD</b>	<b>±1,38</b>	<b>±1,11</b>	<b>±1,28</b>	<b>±1,02</b>	<b>±1,18</b>

## Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	49	113,0760	2,3077	2,34	2,41
Perlakuan	4	11,4560	2,8640		
Galat	196	240,1440	1,2252		
Total	249	364,6760			

Kesimpulan:  $F_{hitung} < F_{tabel}$  ( $\alpha = 0,05$ ), maka tidak ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap tingkat kesukaan konsumen pada aroma yogurt.

**B. Tekstur**

Panelis	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	6	5	4	3	6
2	2	1	3	6	4
3	3	4	5	7	2
4	5	3	5	5	3
5	6	4	4	3	5
6	1	6	5	2	7
7	7	2	6	1	1
8	3	5	5	3	6
9	5	7	5	6	6
10	5	7	5	6	6
11	5	3	5	3	6
12	1	5	5	4	7
13	1	5	7	2	6
14	4	4	6	1	5
15	3	6	5	2	1
16	7	4	4	2	5
17	1	4	3	5	2
18	5	6	3	2	5
19	5	6	5	6	5
20	6	7	1	3	5
21	6	6	5	6	6
22	6	6	7	5	7
23	6	6	7	6	7
24	5	3	6	3	5
25	5	6	5	3	6
26	4	6	6	5	7
27	5	7	7	4	6
28	5	6	6	5	6
29	6	5	6	2	7
30	3	3	5	1	7
31	4	6	3	6	6
32	5	6	4	5	5
33	4	6	6	3	3
34	3	5	6	1	7

35	2	3	5	6	5
36	5	7	4	3	5
37	4	4	6	3	6
38	2	3	2	4	7
39	3	4	3	3	6
40	5	5	6	2	7
41	6	6	7	5	7
42	6	7	6	6	4
43	4	6	2	3	6
44	3	5	5	4	7
45	6	6	4	3	7
46	5	6	4	2	6
47	3	4	5	1	6
48	5	3	6	3	7
49	3	6	6	2	2
50	5	6	3	3	2
<b>Jumlah</b>	<b>215</b>	<b>252</b>	<b>244</b>	<b>180</b>	<b>268</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>4,30</b>	<b>5,04</b>	<b>4,88</b>	<b>3,60</b>	<b>5,36</b>
<b>SD</b>	<b>±1,61</b>	<b>±1,46</b>	<b>±1,41</b>	<b>±1,69</b>	<b>±1,71</b>

## Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	49	165,4760	3,3771	10,63*	2,41
Perlakuan	4	96,6560	24,1640		
Galat	196	445,7440	2,2742		
Total	249	707,8760			

Kesimpulan:  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $\alpha = 0,05$ ), maka ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap tingkat kesukaan konsumen pada tekstur yogurt.

Uji DMRT  
 $Sy = 0,2133$

<b>p</b>	2	3	4	5
<b>rp</b>	2,77	2,92	3,02	3,09
<b>Rp</b>	0,5908	0,6228	0,6442	0,6591

Perlakuan	Rata-rata	Notasi <sup>*)</sup>	Keterangan
S <sub>4</sub>	3,60	a	Netral
S <sub>1</sub>	4,30	b	Netral
S <sub>3</sub>	4,88	bc	Agak suka
S <sub>2</sub>	5,04	c	Agak suka
S <sub>5</sub>	5,36	c	Agak suka

Keterangan: <sup>\*)</sup> Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada  $\alpha = 0,05$

### C. Rasa

Panelis	Perlakuan				
	S <sub>1</sub>	S <sub>2</sub>	S <sub>3</sub>	S <sub>4</sub>	S <sub>5</sub>
1	3	6	3	5	3
2	5	7	7	5	6
3	3	6	5	6	3
4	3	7	6	6	5
5	5	6	4	2	1
6	6	2	2	5	3
7	3	3	1	5	1
8	4	5	1	3	2
9	3	5	3	3	5
10	3	5	6	5	1
11	3	5	6	4	5
12	2	5	2	6	2
13	1	6	2	5	1
14	2	5	6	3	7
15	3	3	6	6	5
16	5	3	6	3	5
17	4	6	5	6	6
18	6	1	1	3	2
19	7	5	3	6	1
20	5	6	4	5	7

21	7	6	3	6	6
22	3	5	5	3	7
23	5	5	6	5	4
24	4	2	4	5	1
25	5	3	5	5	3
26	3	6	3	4	4
27	1	6	3	6	2
28	1	5	5	3	1
29	2	6	5	5	1
30	3	7	5	3	2
31	7	1	2	3	3
32	1	6	5	3	6
33	3	6	5	5	2
34	1	7	3	6	3
35	2	6	3	3	1
36	6	3	5	3	2
37	5	6	6	6	3
38	3	5	5	7	3
39	7	1	3	6	5
40	2	7	5	5	3
41	1	6	5	3	3
42	3	7	2	2	2
43	6	2	3	5	1
44	7	3	5	6	5
45	6	7	2	7	3
46	3	5	7	3	7
47	6	5	7	6	6
48	5	6	6	7	6
49	7	2	5	6	3
50	2	2	5	2	5
<b>Jumlah</b>	<b>193</b>	<b>241</b>	<b>212</b>	<b>231</b>	<b>174</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,86</b>	<b>4,82</b>	<b>4,24</b>	<b>4,62</b>	<b>3,48</b>
<b>SD</b>	<b>±1,91</b>	<b>±1,80</b>	<b>±1,67</b>	<b>±1,46</b>	<b>±1,96</b>

## Uji ANOVA

Sumber Varians	db	JK	KT	F hitung	F tabel
Kelompok	49	197,3960	4,0285	5,15*	2,41
Perlakuan	4	59,8160	14,9540		
Galat	196	569,3840	2,9050		
Total	249	826,5960			

Kesimpulan:  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $\alpha = 0,05$ ), maka ada perbedaan pengaruh penggunaan susu sapi dari berbagai peternak di Surabaya terhadap tingkat kesukaan konsumen pada rasa yogurt.

## Uji DMRT

$S_y = 0,2410$

<b>p</b>	2	3	4	5
<b>rp</b>	2,77	2,92	3,02	3,09
<b>Rp</b>	0,6676	0,7037	0,7278	0,7447

Perlakuan	Rata-rata	Notasi <sup>*)</sup>	Keterangan
$S_5$	3,48	a	Netral
$S_1$	3,86	ab	Netral
$S_3$	4,24	bc	Netral
$S_4$	4,62	c	Agak suka
$S_2$	4,82	c	Agak suka

Keterangan: <sup>\*)</sup> Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada  $\alpha = 0,05$



## LAMPIRAN 9 UJI PEMBOBOTAN

$\text{Nilai tak berdimensi} = \frac{\text{nilai perlakuan} - \text{nilai terburuk}}{\text{nilai terbaik} - \text{nilai terburuk}}$
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 1. S<sub>1</sub>

Sineresis (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{2,44 - 2,82}{0,83 - 2,82} = 0,1910$$

Organoleptik Aroma (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,96 - 4,8}{5,3 - 4,8} = 0,32$$

Organoleptik Tekstur (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,30 - 3,6}{5,36 - 3,6} = 0,3977$$

Organoleptik Rasa (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{3,86 - 3,48}{4,82 - 3,48} = 0,2836$$

Total Nilai Tak Berdimensi

$$\begin{aligned} &= 25\%(0,1910) + 25\%(0,32) + 25\%(0,3977) + 25\%(0,2836) \\ &= 0,30 \end{aligned}$$

### 2. S<sub>2</sub>

Sineresis (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{1,12 - 2,82}{0,83 - 2,82} = 0,8543$$

Organoleptik Aroma (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{5,28 - 4,80}{5,30 - 4,80} = 0,96$$

Organoleptik Tekstur (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{5,04 - 3,6}{5,36 - 3,6} = 0,8182$$

Organoleptik Rasa (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,82 - 3,48}{4,82 - 3,48} = 1$$

Total Nilai Tak Berdimensi

$$= 25\%(0,8543) + 25\%(0,96) + 25\%(0,8182) + 25\%(1) \\ = 0,91$$

3. S<sub>3</sub>

Sineresis (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{2,38 - 2,82}{0,83 - 2,82} = 0,2211$$

Organoleptik Aroma (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,84 - 4,80}{5,30 - 4,80} = 0,08$$

Organoleptik Tekstur (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,88 - 3,6}{5,36 - 3,6} = 0,7273$$

Organoleptik Rasa (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,24 - 3,48}{4,82 - 3,48} = 0,5672$$

Total Nilai Tak Berdimensi

$$= 25\%(0,2211) + 25\%(0,08) + 25\%(0,7273) + 25\%(0,5672) \\ = 0,40$$

4. S<sub>4</sub>

Sineresis (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{2,82 - 2,82}{0,83 - 2,82} = 0$$

Organoleptik Aroma (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{5,30 - 4,80}{5,30 - 4,80} = 1$$

Organoleptik Tekstur (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{3,6 - 3,6}{5,36 - 3,6} = 0$$

Organoleptik Rasa (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,62 - 3,48}{4,82 - 3,48} = 0,8507$$

Total Nilai Tak Berdimensi

$$= 25\%(0) + 25\%(1) + 25\%(0) + 25\%(0,8507) \\ = 0,46$$

#### 5. S<sub>5</sub>

Sineresis (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{0,83 - 2,82}{0,83 - 2,82} = 1$$

Organoleptik Aroma (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{4,80 - 4,80}{5,30 - 4,80} = 0$$

Organoleptik Tekstur (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{5,36 - 3,6}{5,36 - 3,6} = 1$$

Organoleptik Rasa (25%)

$$\text{Nilai Tak Berdimensi} = \frac{3,48 - 3,48}{4,82 - 3,48} = 0$$

Total Nilai Tak Berdimensi

$$= 25\%(1) + 25\%(0) + 25\%(1) + 25\%(0) \\ = 0,50$$

Perlakuan terbaik yang dipilih adalah penggunaan susu sapi dari peternak S<sub>2</sub>.