



LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR UJI VALIDITAS PANELIS AHLI

Nama Sampel : *Butter Cake* Mangga Kweni Kering
 Nama Panelis :
 Hari/Tanggal :

Di hadapan Bapak/Ibu tersedia sampel *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan perbedaan lama pengeringan *butter cake* kering. Dimohon kesediaan Bapak/Ibu memberikan penilaian terhadap aspek Eksternal dan Internal yang telah di beri kode 417, 289, dan 653. Beri tanda ceklis (√) pada skala penelitian sesuai dengan selera Bapak/Ibu untuk setiap sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Kode Sampel			Komentar	
		417	289	653		
Warna	Kuning Tua					
	Kuning Keemasan					
	Kuning					
	Kuning Muda					
	Krem Kekuningan					
Aroma (Ketika dikunyah)	Sangat Beraroma Mangga Kweni					
	Beraroma Mangga Kweni					
	Agak Beraroma Mangga Kweni					
	Tidak Beraroma Mangga Kweni					
	Sangat Tidak Beraroma Mangga Kweni					
Rasa	Mangga Kweni	Sangat Terasa Mangga Kweni				
		Terasa Mangga Kweni				
		Agak Terasa Mangga Kweni				
		Tidak Terasa Mangga Kweni				
		Sangat Tidak Terasa Mangga Kweni				
	Manis	Sangat Terasa Manis				
		Terasa Manis				
		Agak Terasa Manis				
		Tidak Terasa Manis				
		Sangat Tidak Terasa Manis				
Tekstur	Renyah					
	Agak Renyah					
	Agak Keras					
	Keras					
	Sangat Keras					

Berdasarkan hasil pengujian di atas, Ibu/Bapak menilai sampel dengan kode merupakan produk terbaik.

Saran :

Jakarta, 2019
 Dosen Ahli

(.....)

LEMBAR UJI KUALITAS PANELIS

Nama Sampel : *Butter Cake* Mangga Kweni Kering
 Nama Panelis :
 Hari/Tanggal :

Di hadapan saudara tersedia sampel *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan perbedaan lama pengeringan *butter cake* kering. Dimohon kesediaan saudara memberikan penilaian terhadap aspek Eksternal dan Internal yang telah di beri kode 417. Beri tanda ceklis (✓) pada skala penelitian sesuai dengan selera saudara untuk setiap sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek Penilaian		Skala Penilaian	Kode Sampel	Komentar
			417	
Warna		Kuning Tua		
		Kuning Keemasan		
		Kuning		
		Kuning Muda		
		Krem Kekuningan		
Aroma (Ketika dikunyah)		Sangat Beraroma Mangga Kweni		
		Beraroma Mangga Kweni		
		Agak Beraroma Mangga Kweni		
		Tidak Beraroma Mangga Kweni		
		Sangat Tidak Beraroma Mangga Kweni		
Rasa	Mangga Kweni	Sangat Terasa Mangga Kweni		
		Terasa Mangga Kweni		
		Agak Terasa Mangga Kweni		
		Tidak Terasa Mangga Kweni		
		Sangat Tidak Terasa Mangga Kweni		
	Manis	Sangat Terasa Manis		
		Terasa Manis		
		Agak Terasa Manis		
		Tidak Terasa Manis		
		Sangat Tidak Terasa Manis		
Tekstur		Renyah		
		Agak Renyah		
		Agak Keras		
		Keras		
		Sangat Keras		

Jakarta, 2019
 Panelis

Saran :

(.....)

LEMBAR UJI KUALITAS PANELIS

Nama Sampel : *Butter Cake* Mangga Kweni Kering
 Nama Panelis :
 Hari/Tanggal :

Di hadapan saudara tersedia sampel *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan perbedaan lama pengeringan *butter cake* kering. Dimohon kesediaan saudara memberikan penilaian terhadap aspek Eksternal dan Internal yang telah di beri kode 289. Beri tanda ceklis (√) pada skala penelitian sesuai dengan selera saudara untuk setiap sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek Penilaian		Skala Penilaian	Kode Sampel	Komentar
			289	
Warna		Kuning Tua		
		Kuning Keemasan		
		Kuning		
		Kuning Muda		
		Krem Kekuningan		
Aroma (Ketika dikunyah)		Sangat Beraroma Mangga Kweni		
		Beraroma Mangga Kweni		
		Agak Beraroma Mangga Kweni		
		Tidak Beraroma Mangga Kweni		
		Sangat Tidak Beraroma Mangga Kweni		
Rasa	Mangga Kweni	Sangat Terasa Mangga Kweni		
		Terasa Mangga Kweni		
		Agak Terasa Mangga Kweni		
		Tidak Terasa Mangga Kweni		
		Sangat Tidak Terasa Mangga Kweni		
	Manis	Sangat Terasa Manis		
		Terasa Manis		
		Agak Terasa Manis		
		Tidak Terasa Manis		
		Sangat Tidak Terasa Manis		
Tekstur		Renyah		
		Agak Renyah		
		Agak Keras		
		Keras		
		Sangat Keras		

Jakarta, 2019
 Panelis

Saran :

(.....)

LEMBAR UJI KUALITAS PANELIS

Nama Sampel : *Butter Cake* Mangga Kweni Kering
 Nama Panelis :
 Hari/Tanggal :

Di hadapan saudara tersedia sampel *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan perbedaan lama pengeringan *butter cake* kering. Dimohon kesediaan saudara memberikan penilaian terhadap aspek Eksternal dan Internal yang telah di beri kode 653. Beri tanda ceklis (√) pada skala penelitian sesuai dengan selera saudara untuk setiap sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek Penilaian		Skala Penilaian	Kode Sampel	Komentar
			653	
Warna		Kuning Tua		
		Kuning Keemasan		
		Kuning		
		Kuning Muda		
		Krem Kekuningan		
Aroma (Ketika dikunyah)		Sangat Beraroma Mangga Kweni		
		Beraroma Mangga Kweni		
		Agak Beraroma Mangga Kweni		
		Tidak Beraroma Mangga Kweni		
		Sangat Tidak Beraroma Mangga Kweni		
Rasa	Mangga Kweni	Sangat Terasa Mangga Kweni		
		Terasa Mangga Kweni		
		Agak Terasa Mangga Kweni		
		Tidak Terasa Mangga Kweni		
		Sangat Tidak Terasa Mangga Kweni		
	Manis	Sangat Terasa Manis		
		Terasa Manis		
		Agak Terasa Manis		
		Tidak Terasa Manis		
		Sangat Tidak Terasa Manis		
Tekstur		Renyah		
		Agak Renyah		
		Agak Keras		
		Keras		
		Sangat Keras		

Jakarta, 2019
 Panelis

Saran :

(.....)

Lampiran 2

HASIL UJI VALIDASI

1. Hasil Validasi Dosen Ahli *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan lama waktu pengeringan 60 menit (417).

Panelis	Aspek				
	Warna	Aroma	Rasa		Tekstur
			Mangga Kweni	Manis	
P1	4	3	3	4	5
P2	4	3	3	4	5
P3	3	4	4	4	5
P4	3	3	3	3	5
Mean	3.5	3.25	3.25	3.75	5

Aspek	Keterangan Score Mean
Warna	Warna Kuning hampir Kuning keemasan
Aroma	Beraroma Agak Mangga Kweni
Rasa (Mangga Kweni)	Rasa agak terasa mangga kweni
Rasa (Manis)	Buttercake kering mangga kweni hampir terasa manis
Tekstur	Tekstur buttercake kering mangga kweni hampir renyah

2. Hasil Validasi Dosen Ahli *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan lama waktu pengeringan 90 menit (289).

Panelis	Aspek				
	Warna	Aroma	Rasa		Tekstur
			Mangga Kweni	Manis	
P1	4	4	2	4	5
P2	5	3	3	4	5
P3	4	3	3	3	4
P4	4	3	2	3	5
Mean	4.25	3.25	2.5	3.5	4.75

Aspek	Keterangan Score Mean
Warna	Buttercake kering mangga kweni berwarna agak kuning keemasan
Aroma	Beraroma hampir beraroma mangga kweni
Rasa (Mangga Kweni)	Rasa hampir agak terasa mangga kweni
Rasa (Manis)	Buttercake kering mangga kweni hampir terasa manis
Tekstur	Tekstur buttercake kering mangga kweni hampir renyah



3. Hasil Validasi Dosen Ahli *Butter Cake* Mangga Kweni Kering dengan lama waktu pengeringan 120 menit (653).

Panelis	Aspek				
	Warna	Aroma	Rasa		Tekstur
			Mangga Kweni	Manis	
P1	5	2	3	4	4
P2	5	3	3	4	5
P3	5	2	2	2	3
P4	5	2	2	3	5
Mean	5	2.25	2.5	3.25	4.25

Aspek	Keterangan Score Mean
Warna	Warna buttercake kering mangga kweni berwarna kuning tua
Aroma	Aroma buttercake kering mangga kweni tidak beraroma mangga kweni
Rasa (Mangga Kweni)	Rasa hampir agak terasa mangga kweni
Rasa (Manis)	Rasa buttercake mangga kweni agak terasa manis
Tekstur	Tekstur buttercake kering mangga kweni agak renyah

Lampiran 3

PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL-WALLIS

1. Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna

Aspek Warna									
Panelis	X			Rj			$\Sigma(X-\bar{x})^2$		
	417	289	653	417	289	653	417	289	653
1	2	5	4	1	37	15.5	3.48	0.44	0.54
2	4	5	5	15.5	37	37	0.02	0.44	0.07
3	4	5	5	15.5	37	37	0.02	0.44	0.07
4	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07
5	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07
6	4	5	5	15.5	37	37	0.02	0.44	0.07
7	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07
8	5	4	5	37	15.5	37	1.28	0.11	0.07
9	4	5	5	15.5	37	37	0.02	0.44	0.07
10	4	4	4	15.5	15.5	15.5	0.02	0.11	0.54
11	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07
12	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07
13	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07
14	4	4	4	15.5	15.5	15.5	0.02	0.11	0.54
15	3	4	4	1	15.5	15.5	0.75	0.11	0.54
Σ	58	65	71	225.00	340.00	469.00	5.7	3.3	2.9
Mean	3.87	4.33	4.73	15.00	22.67	31.27	0.38	0.22	0.20
Median	4	4	5	15.50	15.50	37.00	0.02	0.11	0.07
Modus	4	4	5	15.5	15.5	37	0.02	0.11	0.07

Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna

Uji Kruskal Wallis dengan jumlah panelis (N) = 45 orang, $k = 3$ $df = 2$ pada taraf signifikan = $\alpha 0,05$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

Keterangan:

$$k = 3$$

$$n = 45$$

$$R_j = R_1; 225, R_2; 340, R_3; 469$$

$$n_j = 15$$

$$df = k-1 = 3-1 = 2$$

Dengan $\alpha 0,05$, didapatkan $X_{0,05,2} = 5,99$, Jadi H_0 apabila $x^2 < 5,99$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

$$= \frac{12}{45(45+1)} \left(\frac{(225)^2}{15} + \frac{(340)^2}{15} + \frac{(469)^2}{15} \right) - 3(45+1)$$

$$= \frac{12}{2070} \left(\frac{50625}{15} + \frac{115600}{15} + \frac{219961}{15} \right) - 138$$

$$= \frac{12}{2070} (25746) - 138$$

$$= 149.25 - 138$$

$$= \mathbf{11.25}$$

Kesimpulan $x^2 < 5,99$ maka H_0 ditolak. Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah bahwa terdapat perbedaan pengaruh lama pengeringan 60 menit, 90 menit, dan 120 menit terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering pada aspek warna sehingga harus dilanjut dengan Uji Tuckey.

$$\begin{aligned}\sum (x - \bar{x}) &= 5,7 + 3,3 + 2,9 \\ &= 12\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Variabel Total} &= \frac{\sum(x-\bar{x})}{3(N-1)} \\ &= \frac{12}{3(45-1)} \\ &= \frac{12}{3(44)} \\ &= \frac{12}{132} \\ &= \mathbf{0,09}\end{aligned}$$

Tabel Tuckey (Q_{tabel})

$$Q_{\text{tabel}} = Q_{(0,05)(3)(45)} = 3,44$$

$$\begin{aligned}V_t &= \frac{Q_t \sqrt{\text{Variasi Total}}}{N} \\ &= \frac{3,44 \sqrt{0,09}}{\sqrt{45}} \\ &= 3,44 \times 0,004 \\ &= \mathbf{0,14}\end{aligned}$$

Perbandingan Ganda Pasangan

$$|A - B| = |3,9 - 4,3| = 0,4 > 0,14 \Rightarrow \text{Berbeda Nyata}$$

$$|A - C| = |3,9 - 4,7| = 0,8 > 0,14 \Rightarrow \text{Berbeda Nyata}$$

$$|B - C| = |4,3 - 4,7| = 0,4 > 0,14 \Rightarrow \text{Berbeda Nyata}$$

2. Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Aroma

PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL-WALLIS

Aspek Aroma									
Panelis	X			Rj			$\Sigma(X-\bar{x})^2$		
	417	289	653	417	289	653	417	289	653
1	5	3	2	43	21	6	2.56	0.00	1.28
2	3	5	2	21	43	6	0.16	3.74	1.28
3	4	3	3	35.5	21	21	0.36	0.00	0.02
4	3	3	2	21	21	6	0.16	0.00	1.28
5	3	3	4	21	21	35.5	0.16	0.00	0.75
6	2	2	4	6	6	35.5	1.96	1.14	0.75
7	2	2	3	6	6	21	1.96	1.14	0.02
8	2	3	3	6	21	21	1.96	0.00	0.02
9	4	3	3	35.5	21	21	0.36	0.00	0.02
10	5	4	3	43	35.5	21	2.56	0.87	0.02
11	4	4	3	35.5	35.5	21	0.36	0.87	0.02
12	5	3	2	43	21	6	2.56	0.00	1.28
13	2	3	4	6	21	35.5	1.96	0.00	0.75
14	4	3	5	35.5	21	43	0.36	0.00	3.48
15	3	2	4	21	6	35.5	0.16	1.14	0.75
Σ	51	46	47	379.00	321.00	335.00	17.6	8.9	11.7
Mean	3.40	3.07	3.13	25.27	21.40	22.33	1.17	0.60	0.78
Median	3	3	3	21.00	21.00	21.00	0.36	0.00	0.75
Modus	3	3	3	21	21	21	0.16	0.00	0.02

Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma

Uji Kruskal Wallis dengan jumlah panelis (N) = 45 orang, $k = 3$ $df = 2$ pada taraf signifikan = $\alpha 0,05$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

Keterangan:

$$k = 3$$

$$n = 45$$

$$R_j = R_1; 379, R_2; 321, R_3; 335$$

$$n_j = 15$$

$$df = k-1 = 3-1 = 2$$

Dengan $\alpha 0,05$, didapatkan $X_{0,05,2} = 5,99$, Jadi H_0 apabila $x^2 < 5,99$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

$$= \frac{12}{45(45+1)} \left(\frac{(379)^2}{15} + \frac{(321)^2}{15} + \frac{(335)^2}{15} \right) - 3(45+1)$$

$$= \frac{12}{2070} \left(\frac{143641}{15} + \frac{103041}{15} + \frac{112225}{15} \right) - 138$$

$$= \frac{12}{2070} (23927) - 138$$

$$= 138,71 - 138$$

$$= \mathbf{0.708}$$

Kesimpulan $x^2 < 5,99$ maka H_0 diterima. Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering.

3. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Mangga Kweni

PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL-WALLIS

Aspek Rasa Mangga Kweni									
Panelis	X			Rj			$\Sigma(X-\bar{x})^2$		
	417	289	653	417	289	653	417	289	653
1	4	3	3	38.5	18.5	18.5	0.54	0.11	0.02
2	3	3	3	18.5	18.5	18.5	0.07	0.11	0.02
3	5	3	3	44.5	18.5	18.5	3.00	0.11	0.02
4	4	3	3	38.5	18.5	18.5	0.54	0.11	0.02
5	3	4	4	18.5	38.5	38.5	0.07	0.44	0.75
6	3	3	3	18.5	18.5	18.5	0.07	0.11	0.02
7	2	3	3	2	18.5	18.5	1.60	0.11	0.02
8	3	4	3	18.5	38.5	18.5	0.07	0.44	0.02
9	3	5	3	18.5	44.5	18.5	0.07	2.78	0.02
10	3	4	4	18.5	38.5	38.5	0.07	0.44	0.75
11	3	3	4	18.5	18.5	38.5	0.07	0.11	0.75
12	4	3	3	38.5	18.5	18.5	0.54	0.11	0.02
13	2	3	3	2	18.5	18.5	1.60	0.11	0.02
14	4	3	2	38.5	18.5	2	0.54	0.11	1.28
15	3	3	3	18.5	18.5	18.5	0.07	0.11	0.02
Σ	49	50	47	350.50	363.50	321.00	8.9	5.3	3.7
Mean	3.27	3.33	3.13	23.37	24.23	21.40	0.60	0.36	0.25
Median	3	3	3	18.50	18.50	18.50	0.07	0.11	0.02
Modus	3	3	3	18.5	18.5	18.5	0.07	0.11	0.02

Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Mangga Kweni

Uji Kruskal Wallis dengan jumlah panelis (N) = 45 orang, $k = 3$ $df = 2$ pada taraf signifikan = $\alpha 0,05$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

Keterangan:

$$k = 3$$

$$n = 45$$

$$R_j = R_1; 350.5, R_2; 363.5, R_3; 321$$

$$n_j = 15$$

$$df = k-1 = 3-1 = 2$$

Dengan $\alpha 0,05$, didapatkan $X_{0,05,2} = 5,99$, Jadi H_0 apabila $x^2 < 5,99$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

$$= \frac{12}{45(45+1)} \left(\frac{(350.5)^2}{15} + \frac{(363.5)^2}{15} + \frac{(321)^2}{15} \right) - 3(45+1)$$

$$= \frac{12}{2070} \left(\frac{122850}{15} + \frac{132132}{15} + \frac{103041}{15} \right) - 138$$

$$= \frac{12}{2070} (23868.2) - 138$$

$$= 138.367 - 138$$

$$= \mathbf{0.37}$$

Kesimpulan $x^2 < 5,99$ maka H_0 diterima. Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering.

4. Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis

PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL-WALLIS

Aspek Rasa Manis									
Panelis	X			Rj			$\Sigma(X-\bar{x})^2$		
	417	289	653	417	289	653	417	289	653
1	3	4	4	8.5	30	30	0.36	0.07	0.16
2	4	4	4	30	30	30	0.16	0.07	0.16
3	4	4	3	30	30	8.5	0.16	0.07	0.36
4	3	4	3	8.5	30	8.5	0.36	0.07	0.36
5	4	3	4	30	8.5	30	0.16	0.54	0.16
6	4	3	4	30	8.5	30	0.16	0.54	0.16
7	4	4	4	30	30	30	0.16	0.07	0.16
8	4	4	4	30	30	30	0.16	0.07	0.16
9	4	4	4	30	30	30	0.16	0.07	0.16
10	3	4	4	8.5	30	30	0.36	0.07	0.16
11	4	4	3	30	30	8.5	0.16	0.07	0.36
12	3	4	3	8.5	30	8.5	0.36	0.07	0.36
13	3	4	4	8.5	30	30	0.36	0.07	0.16
14	4	2	4	30	1.5	30	0.16	3.00	0.16
15	3	4	2	8.5	30	1.5	0.36	0.07	2.56
Σ	54	56	54	321.00	378.50	335.50	3.6	4.9	5.6
Mean	3.60	3.73	3.60	21.40	25.23	22.37	0.24	0.33	0.37
Median	4	4	4	30.00	30.00	30.00	0.16	0.07	0.16
Modus	4	4	4	30	30	30	0.16	0.07	0.16

Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis

Uji Kruskal Wallis dengan jumlah panelis (N) = 45 orang, $k = 3$ $df = 2$ pada taraf signifikan = $\alpha 0,05$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

Keterangan:

$$k = 3$$

$$n = 45$$

$$R_j = R_1; 321 \ R_2; 378.5, \ R_3; 335.5$$

$$n_j = 15$$

$$df = k-1 = 3-1 = 2$$

Dengan $\alpha 0,05$, didapatkan $X_{0.05,2} = 5,99$, Jadi H_0 apabila $x^2 < 5,99$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

$$= \frac{12}{45(45+1)} \left(\frac{(321)^2}{15} + \frac{(378.5)^2}{15} + \frac{(335.5)^2}{15} \right) - 3(45+1)$$

$$= \frac{12}{2070} \left(\frac{103041}{15} + \frac{143262}{15} + \frac{112560}{15} \right) - 138$$

$$= \frac{12}{2070} (23924.2) - 138$$

$$= 138.691 - 138$$

$$= \mathbf{0.69}$$

Kesimpulan $x^2 < 5,99$ maka H_0 diterima. Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering.

5. Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur

PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL-WALLIS

Aspek Tekstur									
Panelis	X			Rj			$\Sigma(X-\bar{x})^2$		
	417	289	653	417	289	653	417	289	653
1	5	3	5	34.5	6.5	34.5	0.44	1.60	0.87
2	5	5	4	34.5	34.5	17.5	0.44	0.54	0.00
3	3	5	4	6.5	34.5	17.5	1.78	0.54	0.00
4	4	5	5	17.5	34.5	34.5	0.11	0.54	0.87
5	4	5	2	17.5	34.5	1.5	0.11	0.54	4.27
6	5	3	5	34.5	6.5	34.5	0.44	1.60	0.87
7	5	3	4	34.5	6.5	17.5	0.44	1.60	0.00
8	4	5	4	17.5	34.5	17.5	0.11	0.54	0.00
9	4	5	4	17.5	34.5	17.5	0.11	0.54	0.00
10	3	4	5	6.5	17.5	34.5	1.78	0.07	0.87
11	5	5	5	34.5	34.5	34.5	0.44	0.54	0.87
12	5	5	3	34.5	34.5	6.5	0.44	0.54	1.14
13	4	3	5	17.5	6.5	34.5	0.11	1.60	0.87
14	4	3	3	17.5	6.5	6.5	0.11	1.60	1.14
15	5	5	3	34.5	34.5	6.5	0.44	0.54	1.14
Σ	65	64	61	359.50	360.50	315.50	7.3	12.9	12.9
Mean	4.33	4.27	4.07	23.97	24.03	21.03	0.49	0.86	0.86
Median	4	5	4	17.50	34.50	17.50	0.44	0.54	0.87
Modus	5	5	5	34.5	34.5	34.5	0.44	0.54	0.87

Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur

Uji Kruskal Wallis dengan jumlah panelis (N) = 45 orang, $k = 3$ $df = 2$ pada taraf signifikan = $\alpha 0,05$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

Keterangan:

$$k = 3$$

$$n = 45$$

$$R_j = R_1; 359.5, R_2; 360.5, R_3; 315.5$$

$$n_j = 15$$

$$df = k-1 = 3-1 = 2$$

Dengan $\alpha 0,05$, didapatkan $X_{0,05,2} = 5,99$, Jadi H_0 apabila $x^2 < 5,99$

$$H = \frac{12}{N(N+1)} \sum_{j=1}^k \frac{R_j^2}{n_j} - 3(N+1)$$

$$= \frac{12}{45(45+1)} \left(\frac{(359.5)^2}{15} + \frac{(360.5)^2}{15} + \frac{(315.5)^2}{15} \right) - 3(45+1)$$

$$= \frac{12}{2070} \left(\frac{129240}{15} + \frac{129960}{15} + \frac{99540.3}{15} \right) - 138$$

$$= \frac{12}{2070} (23916.1) - 138$$

$$= 138.644 - 138$$

$$= \mathbf{0.64}$$

Kesimpulan $x^2 < 5,99$ maka H_0 diterima. Kesimpulan dari hipotesis diatas adalah bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni kering.

Lampiran 4

PERHITUNGAN UJI KADAR AIR

Sampel	Berat Cawan M_s (gr)	Berat Cawan + Sampel Sebelum Dikeringkan M_{s1} (gr)	Berat Cawan + Sampel Sesudah Dikeringkan M_{s2} (gr)	Berat Sampel $M_{s1} - M_s$ (gr)	Berat Sampel Yang Hilang $M_{s1} - M_{s2}$ (gr)	Kadar Air % $(M_{s1} - M_{s2} / M_{s1} - M_s) \times 100\%$
1 (A1)	6,970	8,095	8,080	1,125	0,125	1,3 %
2 (A2)	11,435	13,220	13,190	1,785	0,03	1,68 %
3 (A3)	6,860	8,205	8,175	1,345	0,03	2,23 %
4 (A4)	8,085	9,815	9,770	1,730	0,045	2,6 %
5 (B1)	31,970	33,320	33,305	1,350	0,015	1,1 %
6 (B2)	41,750	43,190	43,170	1,440	0,02	1,38 %
7 (B3)	41,645	43,140	43,115	1,495	0,025	1,67 %
8 (B4)	32,800	34,465	34,435	1,665	0,03	1,8 %
9 (C1)	42,725	44,690	44,660	1,965	0,03	1,52 %
10 (C2)	40,555	42,210	42,190	1,655	0,02	1,2 %
11 (C3)	40,560	42,255	42,240	1,695	0,015	0,88 %
12 (C4)	34,450	35,985	35,965	1,535	0,02	1,3 %

Hasil Uji Kadar Air

$$\text{Kadar Air} = \frac{M_{s1} - M_{s2}}{M_{s1} - M_s} \times 100\%$$

Keterangan :

M_{s1} = Berat Cawan + Sampel Sebelum Dikeringkan (gr)

M_{s2} = Berat Cawan + Sampel Sesudah Dikeringkan (gr)

M_s = Berat Cawan (gr)

$$\text{Kadar Air} = \frac{M_{s1} - M_{s2}}{M_{s1} - M_s} \times 100\%$$

- 1) *Butter cake* mangga kweni kering dengan lama waktu pengeringan 60 menit pada sampel A1, A2, A3, dan A4

Diketahui Kadar air A1 = 1,3%, A2= 1,68%, A3= 2,23% , dan A4= 2,6%

$$\begin{aligned} \text{Kadar air \%} &= \frac{1,3 + 1,68 + 2,23 + 2,6}{4} \\ &= \mathbf{1,95 \%} \end{aligned}$$

- 2) *Butter cake* mangga kweni kering dengan lama waktu pengeringan 90 menit pada sampel B1, B2, B3, dan B4

Diketahui Kadar air B1 = 1,1%, B2= 1,38%, B3= 1,67% , dan B4= 1,8%

$$\begin{aligned} \text{Kadar air \%} &= \frac{1,1 + 1,38 + 1,67 + 1,8}{4} \\ &= \mathbf{1,48 \%} \end{aligned}$$

- 3) *Butter cake* mangga kweni kering dengan lama waktu pengeringan 120 menit pada sampel C1, C2, C3, dan C4

Diketahui Kadar air C1 = 1,52%, C2= 1,2%, C3= 0,88% , dan C4= 1,3%

$$\begin{aligned} \text{Kadar air \%} &= \frac{1,52 + 1,2 + 0,88 + 1,3}{4} \\ &= \mathbf{1,22 \%} \end{aligned}$$

Lampiran 5

LAMPIRAN FOTO UJI ORGANOLEPTIK



Lampiran 6

LAMPIRAN FOTO HASIL UJI KADAR AIR DAN UJI KADAR ABU



Lampiran 7

RIWAYAT HIDUP



DATA PRIBADI

Nama : Febby Safitri
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 16 Februari 1997
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Jl. Kacaping 1 no.36 RT/RW 02/12 Komplek
Atsiri Permai Pertanian, Kelurahan Ragajaya
Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor
Status Pernikahan : Belum Menikah
Email : febbysftr@gmail.com
Kewarganegaraan : Indonesia
Umur : 23 Tahun
No. Telp/HP : 081281938652

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Sekolah	Kota	Tahun
1	SD Negeri Cipayung 02	Depok	2003 - 2009
2	SMP Negeri 13 Depok	Depok	2009 - 2012
3	SMA Negeri 5 Depok	Depok	2012 - 2015

PENGALAMAN KERJA

No.	Nama Instansi	Keterangan	Tahun
1	Padjajaran Suite Hotel Bogor	PKL	2017
2	SMKN 3 Bogor	PKM	2018

Lampiran 8

DESAIN LABEL PRODUK *BUTTER CAKE MANGGA KWENI KERING*



UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA