

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Lembar Uji Kualitas 50 menit

Nama Sampel : *Japanese Milk Bread*  
Nama Panelis :  
Tanggal :  
Intruksi :

Di hadapan teman-teman tersedia sampel *Japanese Milk Bread*. Dimohon kesediaan teman-teman memberikan penilaian terhadap aspek eksternal dan internal produk *Japanese Milk Bread*. Beri tanda ceklist (√) pada skala penelitian sesuai dengan penilaian sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek penilaian	Skala penilaian	Kode sampel
		435
<b>Eksternal</b>		
Bentuk	Sangat mengembang	
	Mengembang	
	Agak mengembang	
	Tidak mengembang	
	Sangat tidak mengembang	
Warna Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Kuning keemasan	
	Putih kekuningan	
	Putih	
	Putih pucat	
	Putih kecoklatan	
Karakteristik Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Sangat tipis	
	Tipis	
	Agak tipis	
	Tebal	
	Sangat tebal	
<b>Internal</b>		
Pori	Sangat halus	
	Halus	
	Agak kasar	
	Kasar	
	Sangat kasar	
Warna Remah	Sangat putih	
	Putih	
	Putih kekuningan	

	Kuning	
	Krem	
Tekstur	Sangat lembut	
	Lembut	
	Agak lembut	
	Tidak lembut	
	Sangat tidak lembut	
Rasa	Sangat terasa susu	
	Terasa susu	
	Agak terasa susu	
	Tidak terasa susu	
	Sangat tidak terasa susu	
Aroma	Sangat beraroma susu	
	Beraroma susu	
	Agak beraroma susu	
	Tidak beraroma susu	
	Sangat tidak beraroma susu	

Jakarta, 2019

Panelis

Saran :

(.....)



## Lampiran 2. Lembar Uji Kualitas 60 menit

Nama Sampel : *Japanese Milk Bread*  
 Nama Panelis :  
 Tanggal :  
 Intruksi :

Di hadapan teman-teman tersedia sampel *Japanese Milk Bread*. Dimohon kesediaan teman-teman memberikan penilaian terhadap aspek eksternal dan internal produk *Japanese Milk Bread*. Beri tanda ceklist (√) pada skala penelitian sesuai dengan penilaian sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek penilaian	Skala penilaian	Kode sampel
		627
<b>Eksternal</b>		
Bentuk	Sangat mengembang	
	Mengembang	
	Agak mengembang	
	Tidak mengembang	
	Sangat tidak mengembang	
Warna Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Kuning keemasan	
	Putih kekuningan	
	Putih	
	Putih pucat	
	Putih kecoklatan	
Karakteristik Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Sangat tipis	
	Tipis	
	Agak tipis	
	Tebal	
	Sangat tebal	
<b>Internal</b>		
Pori	Sangat halus	
	Halus	
	Agak kasar	
	Kasar	
	Sangat kasar	
Warna Remah	Sangat putih	
	Putih	
	Putih kekuningan	
	Kuning	
	Krem	
Tekstur	Sangat lembut	
	Lembut	
	Agak lembut	

	Tidak lembut	
	Sangat tidak lembut	
Rasa	Sangat terasa susu	
	Terasa susu	
	Agak terasa susu	
	Tidak terasa susu	
	Sangat tidak terasa susu	
Aroma	Sangat beraroma susu	
	Beraroma susu	
	Agak beraroma susu	
	Tidak beraroma susu	
	Sangat tidak beraroma susu	

Jakarta, 2019

Saran :

Panelis

(.....)



### Lampiran 3. Lembar Uji Kualitas 70 menit

Nama Sampel : *Japanese Milk Bread*  
 Nama Panelis :  
 Tanggal :  
 Intruksi :

Di hadapan teman-teman tersedia sampel *Japanese Milk Bread*. Dimohon kesediaan teman-teman memberikan penilaian terhadap aspek eksternal dan internal produk *Japanese Milk Bread*. Beri tanda ceklist (√) pada skala penelitian sesuai dengan penilaian sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek penilaian	Skala penilaian	Kode sampel
		916
<b>Eksternal</b>		
Bentuk	Sangat mengembang	
	Mengembang	
	Agak mengembang	
	Tidak mengembang	
	Sangat tidak mengembang	
Warna Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Kuning keemasan	
	Putih kekuningan	
	Putih	
	Putih pucat	
	Putih kecoklatan	
Karakteristik Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Sangat tipis	
	Tipis	
	Agak tipis	
	Tebal	
	Sangat tebal	
<b>Internal</b>		
Pori	Sangat halus	
	Halus	
	Agak kasar	
	Kasar	
	Sangat kasar	
Warna Remah	Sangat putih	
	Putih	
	Putih kekuningan	
	Kuning	
	Krem	
Tekstur	Sangat lembut	
	Lembut	
	Agak lembut	

	Tidak lembut	
	Sangat tidak lembut	
Rasa	Sangat terasa susu	
	Terasa susu	
	Agak terasa susu	
	Tidak terasa susu	
	Sangat tidak terasa susu	
Aroma	Sangat beraroma susu	
	Beraroma susu	
	Agak beraroma susu	
	Tidak beraroma susu	
	Sangat tidak beraroma susu	

Jakarta, 2019

Saran :

Panelis

(.....)



## LEMBAR UJI VALIDITAS PANELIS AHLI

### Lampiran 4. Lembar Uji Validasi

Nama Sampel : *Japanese Milk Bread*  
 Nama Panelis :  
 Tanggal :  
 Intruksi :

Di hadapan Bapak/Ibu tersedia sampel *Japanese Milk Bread*. Dimohon kesediaan Bapak/Ibu memberikan penilaian terhadap aspek eksternal dan internal produk *Japanese Milk Bread* dengan kode 435, 627 dan 916. Beri tanda ceklist (√) pada skala penelitian sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu untuk setiap sampel dengan kriteria penilaian sebagai berikut :

Aspek penilaian	Skala penilaian	Kode sampel		
		435	627	916
<b>Eksternal</b>				
Bentuk	Sangat mengembang			
	Mengembang			
	Agak mengembang			
	Tidak mengembang			
	Sangat tidak mengembang			
Warna Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Kuning keemasan			
	Putih kekuningan			
	Putih			
	Putih pucat			
	Putih kecoklatan			
Karakteristik Kulit (Permukaan Atas Kulit)	Sangat tipis			
	Tipis			
	Agak tipis			
	Tebal			
	Sangat tebal			
<b>Internal</b>				
Pori	Sangat halus			
	Halus			
	Agak kasar			
	Kasar			
	Sangat kasar			
Warna Remah	Sangat putih			
	Putih			
	Putih kekuningan			
	Kuning			
	Krem			
Tekstur	Sangat lembut			
	Lembut			

	Agak lembut			
	Tidak lembut			
	Sangat tidak lembut			
Rasa	Sangat terasa susu			
	Terasa susu			
	Agak terasa susu			
	Tidak terasa susu			
	Sangat tidak terasa susu			
Aroma	Sangat beraroma susu			
	Beraroma susu			
	Agak beraroma susu			
	Tidak beraroma susu			
	Sangat tidak beraroma susu			

Berdasarkan penilaian di atas, sampel dengan kode..... adalah yang paling berkualitas baik.

Jakarta, 2019

Dosen Ahli

Saran :

(.....)





Lampiran 5 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Bentuk

Aspek Bentuk									
Panelis	X			Rj			$\sum (x-\bar{x})^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	5	3	4	39	1	17	0.75	1.44	0.22
2	5	5	5	39	39	39	0.75	0.64	0.28
3	4	5	5	17	39	39	0.02	0.64	0.28
4	4	5	4	17	39	17	0.02	0.64	0.22
5	4	5	5	17	39	39	0.02	0.64	0.28
6	4	4	4	17	17	17	0.02	0.04	0.22
7	4	4	5	17	17	39	0.02	0.04	0.28
8	4	4	4	17	17	17	0.02	0.04	0.22
9	4	4	5	17	17	39	0.02	0.04	0.28
10	4	4	4	17	17	17	0.02	0.04	0.22
11	4	4	5	17	17	39	0.02	0.04	0.28
12	4	4	4	17	17	17	0.02	0.04	0.22
13	4	4	4	17	17	17	0.02	0.04	0.22
14	4	4	4	17	17	17	0.02	0.04	0.22
15	4	4	5	17	17	39	0.02	0.04	0.28
$\sum$	62	63	67	<b>299</b>	<b>327</b>	<b>409</b>	1.76	4.4	3.3
Mean	<b>4.13</b>	<b>4.2</b>	<b>4.47</b>	19.93	21.8	27.26			
Median	4	4	4						
Modus	4	4	4						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 6 Hasil Uji Hipotesis Aspek Bentuk Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

$k = 3$

$n = 45$

$R_j = R_1 ; 299, R_2 ; 327, R_3 ; 409$

$n_j = 15$

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

Dengan  $\alpha 00.5$ , didapatkan  $X_{0,05,2} = 5.991$ , Jadi tolak  $H_0$  apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(299)^2}{15} + \frac{(327)^2}{15} + \frac{(409)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{89401}{15} + \frac{106929}{15} + \frac{167281}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (24240.73) - 138 \\ &= 140.52 - 138 \\ &= 2.52 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka  $H_0$  diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.

**Lampiran 7 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Kulit**

<b>Aspek Bentuk</b>									
<b>Panelis</b>	<b>X</b>			<b>Rj</b>			<b><math>\sum (x - \bar{x})^2</math></b>		
	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
1	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
2	4	5	5	3.5	26	26	0.64	0.02	0.005
3	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
4	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
5	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
6	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
7	4	4	4	3.5	3.5	3.5	0.64	0.76	0.86
8	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
9	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
10	5	4	5	26	3.5	26	0.04	0.76	0.86
11	4	5	5	3.5	26	26	0.64	0.02	0.005
12	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
13	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
14	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
15	5	5	5	26	26	26	0.04	0.02	0.005
$\Sigma$	72	73	74	<b>322.5</b>	<b>345</b>	<b>367.5</b>	2.4	1.78	1.78
Mean	<b>4.8</b>	<b>4.87</b>	<b>4.93</b>	21.5	23	24.5			
Median	5	5	5						
Modus	5	5	5						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 8 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

$k = 3$

$n = 45$

$R_j = R_1 ; 322.5, R_2 ; 345, R_3 ; 367$

$n_j = 15$

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

Dengan  $\alpha 00.5$ , didapatkan  $X_{0,05,2} = 5.991$ , Jadi tolak  $H_0$  apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(322.5)^2}{15} + \frac{(345)^2}{15} + \frac{(367)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{104006.25}{15} + \frac{119025}{15} + \frac{135056.25}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (23872.5) - 138 \\ &= 138.39 - 138 \\ &= 0.39 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka  $H_0$  diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.

Lampiran 9 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Karakteristik Kulit

Aspek Karakteristik Kulit									
Panelis	X			Rj			$\sum (x - \bar{x})^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	3	4	5	2	22.5	43.5	0.86	0.005	0.64
2	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
3	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
4	4	4	5	22.5	22.5	43.5	0.005	0.005	0.64
5	4	5	4	22.5	43.5	22.5	0.005	1.14	0.04
6	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
7	4	3	4	22.5	2	22.5	0.005	0.86	0.04
8	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
9	4	4	5	22.5	22.5	43.5	0.005	0.005	0.64
10	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
11	4	3	4	22.5	2	22.5	0.005	0.86	0.04
12	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
13	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
14	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
15	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.005	0.005	0.04
$\sum$	59	59	63	317	317.5	400.5	0.93	2.92	2.4
Mean	3.93	3.93	4.2	21.13	21.17	26.7			
Median	4	4	4						
Modus	4	4	4						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 10 Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakteristik Kulit Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

$k = 3$

$n = 45$

$R_j = R_1 ; 317, R_2 ; 317.5 , R_3 ; 400.5$

$n_j = 15$

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

Dengan  $\alpha 00.5$ , didapatkan  $X_{0,05,2} = 5.991$ , Jadi tolak  $H_0$  apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(317)^2}{15} + \frac{(317.5)^2}{15} + \frac{(400.5)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{100489}{15} + \frac{100806.3}{15} + \frac{160400.3}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (24113.04) - 138 \\ &= 139.78 - 138 \\ &= 1.78 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka  $H_0$  diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.

Lampiran 11 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Pori

Aspek Pori									
Panelis	X			Rj			$\sum (x - \bar{x})^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
2	4	4	5	22.5	22.5	43	0.04	0.02	0.76
3	3	4	4	2.5	22.5	22.5	0.64	0.02	0.02
4	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
5	4	5	5	22.5	43	43	0.04	0.76	0.76
6	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
7	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
8	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
9	3	5	3	2.5	43	2.5	0.64	0.76	1.28
10	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
11	4	4	5	22.5	22.5	43	0.04	0.02	0.76
12	3	4	4	2.5	22.5	22.5	0.64	0.02	0.02
13	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
14	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
15	4	4	4	22.5	22.5	22.5	0.04	0.02	0.02
$\sum$	57	62	62	270	378.5	376.5	2.4	1.78	3.78
Mean	3.8	4.13	4.13	18	25.23	25.1			
Median	4	4	4						
Modus	4	4	4						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

Lampiran 12 Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread*

PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

k = 3

n = 45

R<sub>j</sub> = R<sub>1</sub> ; 270, R<sub>2</sub> ; 378.5, R<sub>3</sub> ; 376.5

n<sub>j</sub> = 15

df = K-1 = 3-1 = 2

Dengan  $\alpha$  00.5, didapatkan  $X_{0.05,2}$  = 5.991, Jadi tolak H<sub>0</sub> apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(270)^2}{15} + \frac{(378.5)^2}{15} + \frac{(376.5)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{72900}{15} + \frac{143262.3}{15} + \frac{141752.3}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (23860.97) - 138 \\ &= 138.32 - 138 \\ &= 0.32 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka H<sub>0</sub> diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.



**Lampiran 13 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah**

Aspek Warna Remah									
Panelis	X			Rj			$\sum (x-x)^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
2	4	5	5	2.5	25	25	0.76	0.005	0.005
3	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
4	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
5	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
6	4	5	5	2.5	25	25	0.76	0.005	0.005
7	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
8	5	5	4	25	25	2.5	0.02	0.005	0.86
9	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
10	5	4	5	25	2.5	25	0.02	0.86	0.005
11	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
12	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
13	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
14	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
15	5	5	5	25	25	25	0.02	0.005	0.005
$\sum$	73	74	74	<b>330</b>	<b>352.5</b>	<b>352.5</b>	1.78	0.93	0.93
Mean	<b>4.87</b>	<b>4.93</b>	<b>4.93</b>	22	23.5	23.5			
Median	5	5	5						
Modus	5	5	5						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 14 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

k = 3

n = 45

R<sub>j</sub> = R<sub>1</sub> ; 330, R<sub>2</sub> ; 352.5, R<sub>3</sub> ; 352.5

n<sub>j</sub> = 15

df = K-1 = 3-1 = 2

Dengan  $\alpha$  00.5, didapatkan  $X_{0.05,2}$  = 5.991, Jadi tolak H<sub>0</sub> apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(330)^2}{15} + \frac{(352.5)^2}{15} + \frac{(352.5)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{108900}{15} + \frac{124256.3}{15} + \frac{124256.3}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (23827.50) - 138 \\ &= 138.1304 - 138 \\ &= 0.13 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka H<sub>0</sub> diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.

Lampiran 15 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur

Aspek Tekstur									
Panelis	X			Rj			$\sum (x - \bar{x})^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	4	5	4	17.5	39.5	17.5	0	0.28	0.07
2	4	5	4	17.5	39.5	17.5	0	0.28	0.07
3	4	4	4	17.5	17.5	17.5	0	0.22	0.07
4	4	5	4	17.5	39.5	17.5	0	0.28	0.07
5	4	5	5	17.5	39.5	39.5	0	0.28	0.53
6	5	4	4	39.5	17.5	17.5	1	0.22	0.07
7	4	4	4	17.5	17.5	17.5	0	0.22	0.07
8	4	4	4	17.5	17.5	17.5	0	0.22	0.07
9	4	5	5	17.5	39.5	39.5	0	0.28	0.53
10	4	4	5	17.5	17.5	39.5	0	0.22	0.53
11	4	4	4	17.5	17.5	17.5	0	0.22	0.07
12	4	4	4	17.5	17.5	17.5	0	0.22	0.07
13	4	5	4	17.5	39.5	17.5	0	0.28	0.07
14	3	4	4	1	17.5	17.5	1	0.22	0.07
15	4	5	5	17.5	39.5	39.5	0	0.28	0.53
$\sum$	60	67	64	<b>268</b>	<b>416.5</b>	<b>350.5</b>	2	3.72	2.89
Mean	<b>4</b>	<b>4.47</b>	<b>4.27</b>	17.87	27.77	23.37			
Median	4	5	5						
Modus	4	5	5						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 16 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

k = 3

n = 45

R<sub>j</sub> = R<sub>1</sub> ; 268, R<sub>2</sub> ; 416.5, R<sub>3</sub> ; 350.5

n<sub>j</sub> = 15

df = k-1 = 3-1 = 2

Dengan  $\alpha$  00.5, didapatkan  $X_{0.05,2}$  = 5.991, Jadi tolak H<sub>0</sub> apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(268)^2}{15} + \frac{(416.5)^2}{15} + \frac{(350.5)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{71824}{15} + \frac{173472.3}{15} + \frac{122850.3}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (24543.10) - 138 \\ &= 142.27 - 138 \\ &= 4.27 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka H<sub>0</sub> diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.

Lampiran 17 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa

Aspek Rasa									
Panelis	X			Rj			$\sum (x - \bar{x})^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	5	5	5	39.5	39.5	39.5	0.64	0.53	0.67
2	4	5	5	17	39.5	39.5	0.04	0.53	0.67
3	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
4	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
5	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
6	4	5	4	17	39.51	17	0.04	0.53	0.11
7	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
8	4	5	4	17	39.5	17	0.04	0.53	0.11
9	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
10	4	4	5	17	17	39.5	0.04	0.07	0.67
11	5	4	5	39.5	17	39.5	0.64	0.07	0.67
12	4	4	5	17	17	39.5	0.04	0.07	0.67
13	5	4	4	39.5	17	17	0.64	0.07	0.11
14	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
15	4	4	4	17	17	17	0.04	0.07	0.11
$\Sigma$	63	64	65	<b>322.5</b>	<b>345.01</b>	<b>367.5</b>	2.4	2.8	4.45
Mean	<b>4.2</b>	<b>4.27</b>	<b>4.33</b>	21.5	23	24.5			
Median	4	4	4						
Modus	4	4	4						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 18 Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

k = 3

n = 45

R<sub>j</sub> = R<sub>1</sub> ; 322.5, R<sub>2</sub> ; 345.01, R<sub>3</sub> ; 367.5

n<sub>j</sub> = 15

df = k-1 = 3-1 = 2

Dengan  $\alpha$  00.5, didapatkan  $X_{0,05,2} = 5.991$ , Jadi tolak  $H_0$  apabila  $x^2 < 5.991$

$$\begin{aligned} H &= \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1) \\ &= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(322.5)^2}{15} + \frac{(345.01)^2}{15} + \frac{(367.5)^2}{15} \right) - 3(45+1) \\ &= \frac{12}{2070} \left( \frac{104006.3}{15} + \frac{119031.9}{15} + \frac{135056.3}{15} \right) - 138 \\ &= \frac{12}{2070} (23872.96) - 138 \\ &= 138.39 - 138 \\ &= 0.39 \end{aligned}$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka  $H_0$  diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.

Lampiran 19 Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma

Aspek Aroma									
Panelis	X			Rj			$\sum (x - \bar{x})^2$		
	50	60	70	50	60	70	A	B	C
1	5	5	5	41	41	41	0.64	0.45	0.86
2	5	5	4	41	41	18.5	0.64	0.45	0.005
3	5	5	4	41	41	18.5	0.64	0.45	0.005
4	4	5	4	18.5	41	18.5	0.04	0.45	0.005
5	4	5	4	18.5	41	18.5	0.04	0.45	0.005
6	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
7	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
8	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
9	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
10	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
11	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
12	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
13	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
14	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
15	4	4	4	18.5	18.5	18.5	0.04	0.11	0.005
$\sum$	63	65	61	<b>345</b>	<b>390</b>	<b>300</b>	2.4	3.35	0.93
Mean	<b>4.2</b>	<b>4.33</b>	<b>4.07</b>	23	26	20			
Median	4	4	4						
Modus	4	4	4						

Keterangan :

435 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 50 menit

627 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 60 menit

916 : Lama fermentasi akhir (*final proofing*) dengan waktu 70 menit

**Lampiran 20 Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas Organoleptik *Japanese Milk Bread***

**PERHITUNGAN UJI ORGANOLEPTIK DENGAN UJI KRUSKALL WALLIS**

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

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

Keterangan:

k = 3

n = 45

R<sub>j</sub> = R<sub>1</sub> ; 345, R<sub>2</sub> ; 390, R<sub>3</sub> ; 300

n<sub>j</sub> = 15

df = K-1 = 3-1 = 2

Dengan  $\alpha$  00.5, didapatkan  $X_{0,05,2} = 5.991$ , Jadi tolak  $H_0$  apabila  $x^2 < 5.991$

$$H = \frac{12}{n(n+1)} \left( \sum_{i=1}^k \frac{R_i^2}{n_j} \right) - 3(n+1)$$

$$= \frac{12}{45(45+1)} \left( \frac{(345)^2}{15} + \frac{(390)^2}{15} + \frac{(300)^2}{15} \right) - 3(45+1)$$

$$= \frac{12}{2070} \left( \frac{119025}{15} + \frac{152100}{15} + \frac{90000}{15} \right) - 138$$

$$= \frac{12}{2070} (24075) - 138$$

$$= 139.56 - 138$$

$$= 1.56$$

Kesimpulan  $x^2 < 5.991$  maka  $H_0$  diterima. Artinya tidak terdapat pengaruh waktu fermentasi akhir (*final proofing*) terhadap kualitas organoleptik *Japanese Milk Bread*.



**Lampiran 21 Pengukuran Volume *Japanese Milk Bread* Lama Fermentasi  
Akhir 50, 60, dan 70 menit**



**Lampiran 22 Hasil Penghitungan Volume *Japanese Milk Bread* Lama  
Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 menit**

Waktu Fermentasi Akhir (menit)	Volume Awal (cm <sup>3</sup> )	Volume Akhir (cm <sup>3</sup> )	Persentase Pembesaran (%)
50	40	117	192.5
50	40	105	162.5
50	40	110	175
<b>Rata-rata</b>	<b>40</b>	<b>110,67</b>	<b>176.67</b>
60	40	137	242.5
60	40	140	250
60	40	130	225
<b>Rata-rata</b>	<b>40</b>	<b>135,67</b>	<b>239.17</b>
70	40	155	287.5
70	40	147	267.5
70	40	153	282.5
<b>Rata-rata</b>	<b>40</b>	<b>151,67</b>	<b>279.17</b>

*Anova: Single Factor*

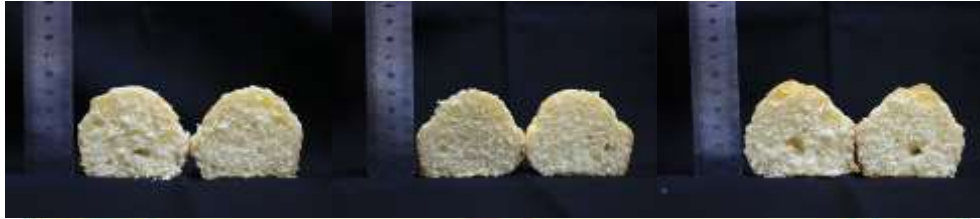
**SUMMARY**

Waktu Fermentasi Akhir ( <i>Groups</i> )	Count	Sum	Average	Variance
50 Menit	3	332	110,6667	36,33333
60 Menit	3	407	135,6667	26,33333
70 Menit	3	455	151,6667	17,33333

**ANOVA**

Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	2562	2	1281	48,0375	0,000203	5,143253
Within Groups	160	6	26,66667			
Total	27222	8				

**Lampiran 23 Pengukuran tinggi *Japanese Milk Bread* Lama Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 menit**



**a. Waktu fermentasi akhir 50 menit**



**b. Waktu fermentasi akhir 60 menit**



**c. Waktu fermentasi akhir 70 menit**

**Lampiran 24 Hasil Perhitungan Tinggi Japanese Milk Bread Lama Fermentasi Akhir 50, 60, dan 70 menit**

Waktu Fermentasi Akhir (menit)	Tinggi (cm)
50	5,002
50	5,504
50	5,195
<b>Rata-rata</b>	<b>5,233</b>
60	5,444
60	5,700
60	5,650
<b>Rata-rata</b>	<b>5,598</b>
70	5,700
70	6,100
70	6,175
<b>Rata-rata</b>	<b>5,991</b>

Anova: Single Factor

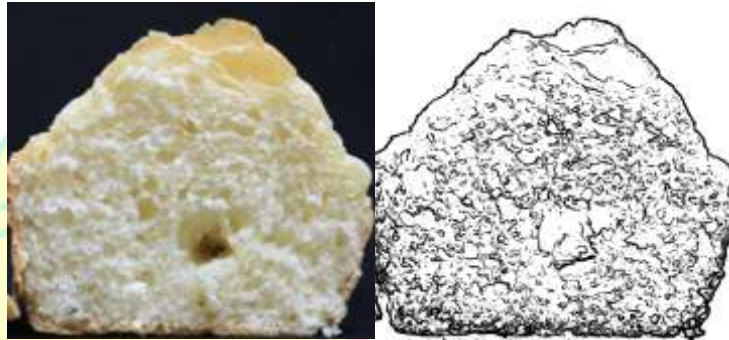
**SUMMARY**

Waktu Fermentasi Akhir (Groups)	Count	Sum	Average	Variance
50 Menit	3	15,69	5,23	0,0637
60 Menit	3	16,79	5,596667	0,019033
70 Menit	3	17,98	5,993333	0,066133

**ANOVA**

Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	0,874467	2	0,437233	8,81124	0,016386	5,143253
Within Groups	0,297733	6	0,049622			
Total	1,1722	8				

**Lampiran 25 Pengamatan Pori *Japanese Milk Bread* Waktu Fermentasi Akhir 50 menit**



+ (terdapat ukuran pori > 1cm)

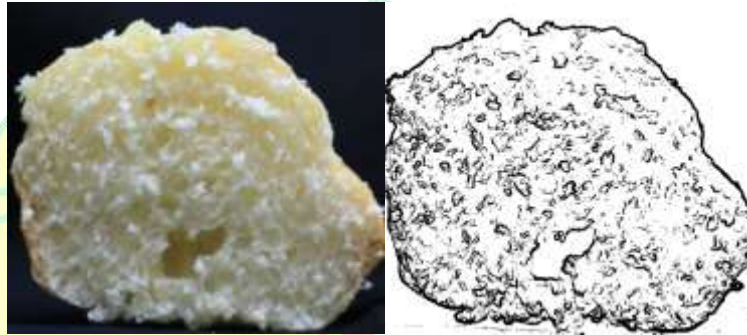


+ (terdapat ukuran pori > 1cm)

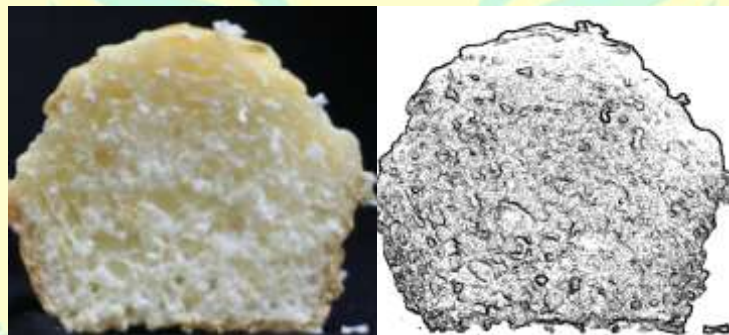


+ (terdapat ukuran pori > 1cm)

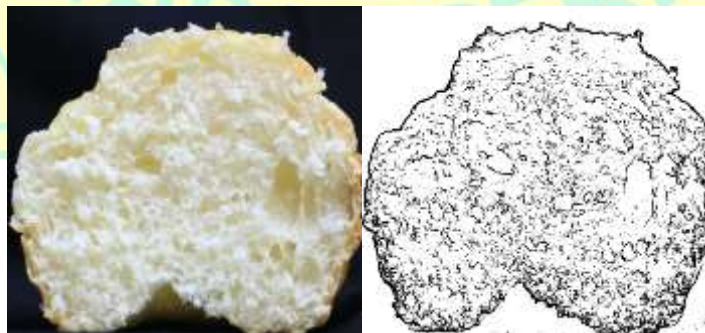
Lampiran 26 Pengamatan Pori *Japanese Milk Bread* Waktu Fermentasi Akhir 60 menit



+ (terdapat ukuran pori > 1cm)

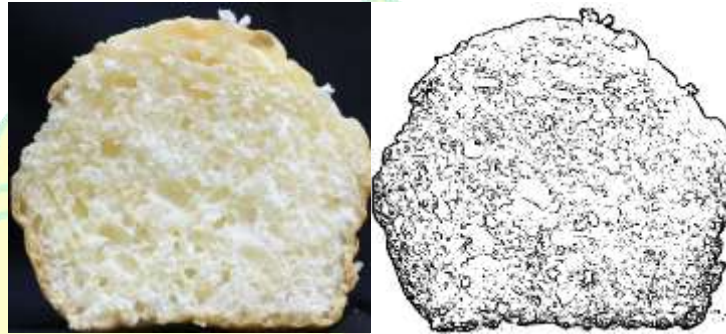


- (tidak terdapat ukuran pori > 1cm)

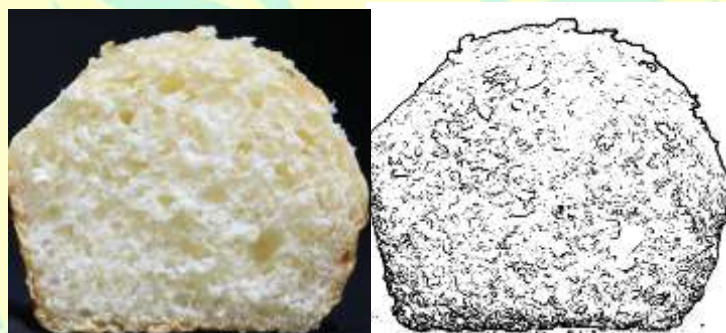


+ (terdapat ukuran pori > 1cm)

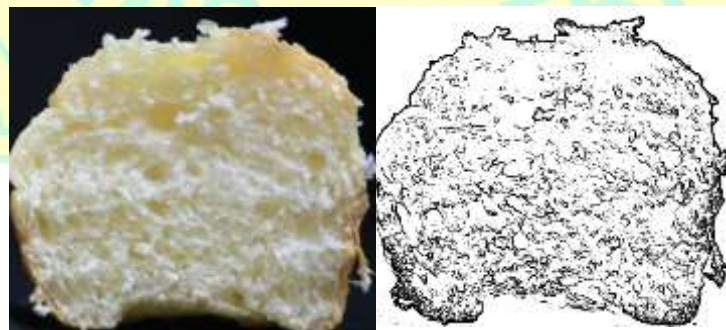
**Lampiran 27 Pengamatan Pori *Japanese Milk Bread* Waktu Fermentasi Akhir 70 menit**



- (tidak terdapat ukuran pori > 1cm)



- (tidak terdapat ukuran pori > 1cm)



- (tidak terdapat ukuran pori > 1cm)

Lampiran 28 Tabel *Chi Square*

$\alpha$		0.1	0.05	0.025	0.01	0.005
db	1	2.70554	3.84146	5.02390	6.63489	7.87940
	2	4.60518	5.99148	7.37778	9.21035	10.59653
	3	6.25139	7.81472	9.34840	11.34488	12.83807
	4	7.77943	9.48773	11.14326	13.27670	14.86017
	5	9.23635	11.07048	12.83249	15.08632	16.74965
	6	10.64464	12.59158	14.44935	16.81187	18.54751
	7	12.01703	14.06713	16.01277	18.47532	20.27774
	8	13.36156	15.50731	17.53454	20.09016	21.95486
	9	14.68366	16.91896	19.02278	21.66605	23.58927
	10	15.98717	18.30703	20.48320	23.20929	25.18805
	11	17.27501	19.67515	21.92002	24.72502	26.15686
	12	18.54934	21.02606	23.33666	26.21696	28.29966
	13	19.81193	22.36203	24.73558	27.68818	29.81932
	14	21.06414	23.68478	26.11893	29.14116	31.31943
	15	22.30712	24.99580	27.48836	30.57795	32.80149
	16	23.54182	26.29622	28.84532	31.99986	34.26704
	17	24.76903	27.58710	30.19098	33.40872	35.71838
	18	25.98942	28.86932	31.52641	34.80524	37.15639
	19	27.20356	30.14351	32.85234	36.19077	38.58212
	20	28.41197	31.41042	34.16958	37.56627	39.99686
	21	29.61509	32.67056	35.47886	38.93223	41.40094
	22	30.81329	33.92446	36.78068	40.28945	42.79566
	23	32.00689	35.17246	38.07561	41.63833	44.18139
	24	33.19624	36.41503	39.36406	42.97978	45.55836
	25	34.38158	37.65249	40.64650	44.31401	46.92797
	26	35.56316	38.88513	41.92314	45.64164	48.28978
	27	36.74123	40.11327	43.19452	46.96284	49.64504
	28	37.91591	41.33715	44.46079	48.27817	50.99356
	29	39.08748	42.55695	45.72228	49.58783	52.33550
	30	40.25602	43.77295	46.97922	50.89218	53.87187



Lampiran 29 Foto Panelis Saat Pengambilan Data



Lampiran 30 Label Kemasan *Japanese Milk Bread*



**Septo Bakery**

**JAPANESE MILK BREAD**  
ミルクベン

**FRESH DAILY**

Septo Bakery  
Septo\_Bakery  
081292693710

Jalan Waru No.39  
RT 04 RW 02  
Kelurahan Ciangkap  
Kecamatan Cipayung  
Kota Jakarta Timur  
Kode Pos 13770



Exp Date :

Komposisi : Tepung terigu protein tinggi, telur, susu, gula pasir, mentega, garam, bread improver, emulsifier