

Lampiran 1 Ethical Clearance



UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN

Jl. RS. Fatmawati Pondok Labu - Jakarta Selatan 12450

Telp/Fax. 7656971 Ext.123

Homepage: <http://www.upnvj.ac.id> E-mail : komisietikupnvj@gmail.com

PERSETUJUAN ETIK

ETHICAL APPROVAL

NOMOR: 06/I/2021/KEPK

Komite Etik Penelitian Kesehatan UPNVJ, dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subjek penelitian kesehatan dan menjamin bahwa penelitian yang menggunakan formulir survey/registrasi/surveilans/Epidemiologi/Humaniora/Sosial Budaya/Bahan Biologi Tersimpan /Sel punca dan non klinis lainnya berjalan dengan memperhatikan implikasi etik, hukum, sosial dan non klinis lainnya yang berlaku, telah mengkaji dengan teliti proposal penelitian berjudul Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi.L*) terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Pangan dan Fenol Pada Tempe Kedelai Sebagai Pangan Fungsional Antidislipidemia Health Research Ethics Committee UPNVJ, in order to protect the rights and welfare of the health research subjects, and guaranty that the research using survey questionnaire/ registry/ surveillance/ epidemiology/ Humaniora/ Social According to ethical, legal, /Biological Materials Stored/stemcells and another non-clinical walk with attention to the social implications, has been thoroughly reviewed the proposal entitled:

Nama Peneliti Utama : Nadiya Rahmah Qurnaini
Peneliti Lain/Pembimbing : Nanang Nasrullah, STP., M.Si

Supervisor/Other Researcher:

Nama Institusi : FIKES UPN Veteran Jakarta
Institution :

Protokol tersebut dapat disetujui pelaksanaannya.

Hereby declare that the proposal is approved.

Ditetapkan di : Jakarta

Issued in :

Tanggal : 1 Januari 2021

Date :

Ketua Wakil

Chairman



Prof. Dr. M. Guritno Supriatno, dr, SMHS, DEA

NIK: 45113110781

Keterangan/ Notes

Persetujuan etik ini berlaku selama satu tahun sejak tanggal ditetapkan

Pada akhir penelitian, laporan pelaksanaan penelitian harus diserahkan ke komite Etik penelitian Kesehatan

This Ethical clearance is effective for one year from the date specified

in the end of the research, progress and final summary report should be submitted to the Health Research Ethics Committee

If there be any modification and/ or extension of the study, the Principal investigator is required to resubmit the protocol for approval

Lampiran 2
Surat Izin Uji Organoleptik



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515
Telp/Fax. 021-7546772 / 021-7656971, Fax. 021-7656904
Laman: <http://www.upnvj.ac.id>, Email : upnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1773UN61.16/2020/FIKES
Perihal : Perohonan Ijin Pelaksanaan Uji Organoleptik

7 Desember 2020

Yth : Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
UPN Veteran Jakarta
di
Tempat

Dalam rangka penyusunan skripsi diperlukan Uji Analisis Uji Organoleptik Pangan Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta, mohon kiranya Dekan berkenan memberikan ijin mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan Uji Organoleptik sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada :

Nama : Nadiya Rahmah Qurnaini
NRP : 1710714080
Judul : **Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Pangan, dan Fenol pada Tempe Kedelai Sebagai Pangan Fungsional Antidislipidemia**
Email : nadiyarahmahq@upnvj.ac.id
Telp : 089658161928

Demikian permohonan disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Ano Dekan
Pjt. Wakil Dekan Bidang Akademik

Taufik Maryusman, S.Gz., M.Pd, M.Gizi
NIK. 487031210111

Tembusan:
Dekan Fikes UPN Veteran Jakarta

Lampiran 3

Surat Permohonan Izin Uji Laboratorium PAU



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515
Telp/Fax. 021-7546772 / 021-7656971, Fax. 021-7656904
Laman: <http://www.upnvj.ac.id>, Email : upnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1772/UN61.16/2020/FIKES
Perihal : Perohonan Ijin Uji Analisis Pangan

7 Desember 2020

Yth : Kepala Laboratorium Pusat Antar Universitas (PAU)
Institut Pertanian Bogor
di
Bogor

Dalam rangka penyusunan skripsi diperlukan Uji Analisis Pangan Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta, mohon kiranya Kepala Laboratorium Pusat Antar Universitas (PAU) berkenan memberikan ijin mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan Uji Analisis Pangan sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada :

Nama : Nadiya Rahmah Qurnaini
NRP : 1710714080
Judul : **Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Pangan, dan Fenol pada Tempe Kedelai Sebagai Pangan Fungsional Antidislipidemia**
Email : nadivarahmahq@upnvj.ac.id
Telp : 089658161928

Demikian permohonan disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Ano Dekan
Plt. Wakil Dekan Bidang Akademik

Taufik Maryusman, S.Gz., M.Pd, M.Gizi
NIK. 487031210111

Tembusan:
Dekan Fikes UPN Veteran Jakarta

Lampiran 4
Surat Permohonan Izin Uji Laboratorium LJPKS



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAKARTA
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
Jalan Limo Raya, Limo, Depok 16515
Telp/Fax. 021-7546772 / 021-7656971, Fax. 021-7656904
Laman: <http://www.upnvj.ac.id> Email : upnvj@upnvj.ac.id

Nomor : 1773/UN61.16/2020/FIKES
Perihal : Perohonan Ijin Uji Analisis Pangan

7 Desember 2020

Yth :Kepala Laboratorium.Jasa Pengujian, Kalibrasi,
dan Sertifikasi (LJPKS) Institut Pertanian Bogor
di
Bogor

Dalam rangka penyusunan skripsi diperlukan Uji Analisis Pangan Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta, mohon kiranya Kepala Laboratorium.Jasa Pengujian, Kalibrasi, dan Sertifikasi (LJPKS) berkenan memberikan ijin mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Program Sarjana Fakultas Ilmu Kesehatan UPN Veteran Jakarta untuk melaksanakan Uji Analisis Pangan sebagai salah satu syarat penyelesaian tugas akhir kepada :

Nama : Nadiya Rahmah Qurnaini
NRP : 1710714080
Judul : **Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat Pangan, dan Fenol pada Tempe Kedelai Sebagai Pangan Fungsional Antidislipidemia**
Email : nadivarahmahq@upnvj.ac.id
Telp : 089658161928

Demikian permohonan disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Wakil Dekan
Pdt. Wakil Dekan Bidang Akademik

Laufig Maryusman, S.Gz., M.Pd, M.Gizi
NIK. 487031210111

Tembusan:
Dekan Fikes UPN Veteran Jakarta

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (PSP)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nadiya Rahmah Qurnaini
NRP : 1710714080
Pekerjaan : Mahasiswa Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan
Nasional Veteran Jakarta Program Studi Ilmu Gizi

Bermaksud melakukan penelitian berjudul “Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat, dan Fenol pada Tempe Kedelai Sebagai Pangan Fungsional Antidislipidemia”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi biji jali (*Coix lacryma-jobi* L.) terhadap kandungan zat gizi, serat, dan fenol pada tempe kedelai sebagai pangan fungsional antidislipidemia. Penelitian ini dilakukan sebagai tahap akhir dalam penyelesaian studi S-1 Ilmu Gizi di Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. Beberapa hal mengenai penelitian dijelaskan sebagai berikut:

a. Prosedur Penelitian

Prosedur dalam penelitian yang akan dilakukan antara lain sebagai berikut:

1. Responden diminta mencicipi 3 formulasi produk
2. Pengisian formulir uji organoleptik (uji hedonik) untuk mengukur tingkat kesukaan dari produk tempe kedelai dengan substitusi biji jali.

b. Keuntungan Menjadi Sampel Penelitian

Keuntungan yang akan Anda dapatkan sebagai responden penelitian ini adalah meningkatkan kemampuan responden dalam melakukan uji organoleptik. Serta responden akan mendapatkan souvenir diakhir penelitian.

c. Risiko Menjadi Responden

Tidak ada risiko yang ditimbulkan dalam penelitian ini karena risiko – risiko yang mungkin akan timbul telah diminimalisir dengan dilakukan uji coba (trial error) dan dibuat dengan pengolahan yang higienis.

d. Manfaat untuk Responden

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan responden terkait manfaat jali-jali. Responden dapat mengetahui cara mengolah jali-jali sebagai alternatif pangan untuk penderita dislipidemia. Selain itu, responden dapat mengetahui manfaat jali-jali yang mengandung serat pangan dan fenol terhadap kesehatan.

(lanjutan)

e. Kebebasan Untuk Menolak

Keikutsertaan dalam penelitian ini bersifat sukarela dan tidak adanya paksaan dari segi apapun. Selain itu, responden berhak menolak atau mengundurkan diri dalam waktu kapan pun tanpa ada sanksi yang merugikan responden

f. Kerahasiaan Data

Data dan informasi identitas responden penelitian akan dijaga kerahasiaannya dengan cara tidak menyebarkan dan mencantumkan identitas secara jelas.

g. Informasi Tambahan

Jika ada informasi lain yang ingin ditanyakan, silahkan hubungi saya Nadiya Rahmah Qurnaini (WA 089658161928)

Yang mendapat penjelasan
Responden,

.....

Jakarta, Desember 2020

Yang memberi penjelasan
Peneliti,



Nadiya Rahmah Qurnaini
NIM. 1710714080

**SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORM CONSENT)**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

NRP :

Umur :

Alamat:

Menyatakan dalam keadaan sehat tidak sedang mengonsumsi obat – obatan, tidak mempunyai riwayat alergi dan telah mendapatkan informasi mengenai tujuan dan manfaat dari penelitian serta teknis dalam pengambilan data. Saya bersedia berpartisipasi tanpa adanya paksaan dan tidak keberatan menjadi subjek penelitian yang berjudul “Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi, Serat, dan Fenol pada Tempe Kedelai Sebagai Pangan Fungsional Antidislipidemia” yang dilakukan oleh :

Nama : Nadiya Rahmah Qurnaini

Instansi : Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas
Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

No. Telp : 089658161928

Demikian pernyataan persetujuan ini saya buat dengan kesadaran saya sendiri dan tanpa paksaan dari siapa pun.

Jakarta, Desember 2020

Mengetahui,

Peneliti

Saksi

Responden



(Nadiya Rahmah Q)

(.....)

(.....)

Lampiran 7
Formulir Organoleptik

No Urut Panelis :

Nama Panelis :

Nomer Telpon :

Hari/Tanggal Uji :

Petunjuk :

- Berikut ini adalah produk tempe kedelai dengan substitusi biji jali. Anda diminta untuk menilai tingkat kesukaan anda terhadap masing-masing sampel produk tersebut.
- Amati Warna/Penampakan, Tekstur, Aroma dan Rasa produk.
- Minum air mineral sebelum dan setelah mencoba masing-masing sampel
- Berikan penilaian terhadap seluruh sampel produk berdasarkan kriteria angka penilaian (skala 1-9) sebagai berikut:
1: Amat Sangat Tidak Suka 5: Netral (Biasa) 9: Amat Sangat Suka
2: Sangat Tidak Suka 6: Agak Suka
3: Tidak Suka 7: Suka
4: Agak Tidak Suka 8: Sangat Suka
- Minum air mineral sebagai penetral setiap berpindah ke sampel lainnya

Uji Hedonik

Kode	Warna/Penampakan	Tekstur	Aroma	Rasa
267				
908				
150				

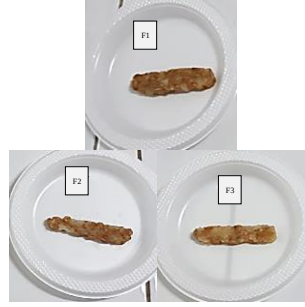
Tanda Tangan Panelis

Terima kasih atas kesediaan anda mengisi kuesioner ini

Lampiran 8
Dokumentasi Penelitian

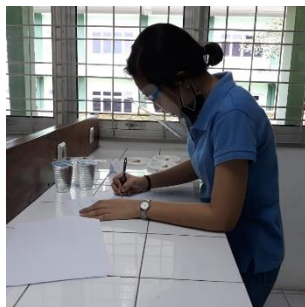
Bahan Pembuatan Produk		
		
Dokumentasi Trial & Error		
		
		
Dokumentasi Pembuatan Produk		
		

(lanjutan)

		
		
		
		
Sampel Produk		
		

(lanjutan)

Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 9
Hasil Uji Statistik

1. Hasil Uji Deskriptif dan Anova Kadar Air Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Air								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	65.8450	.75660	.53500	59.0472	72.6428	65.31	66.38
F2	2	66.8750	1.42128	1.00500	54.1053	79.6447	65.87	67.88
F3	2	67.2650	.62933	.44500	61.6107	72.9193	66.82	67.71
Total	6	66.6617	1.01405	.41398	65.5975	67.7258	65.31	67.88

ANOVA

Air						
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.	
Between Groups	2.153	2	1.076	1.081	.443	
Within Groups	2.989	3	.996			
Total	5.141	5				

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap kadar air

2. Hasil Uji Deskriptif dan Anova Kadar Abu Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Abu								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	.4200	.11314	.08000	-.5965	1.4365	.34	.50
F2	2	.3950	.06364	.04500	-.1768	.9668	.35	.44
F3	2	.2950	.04950	.03500	-.1497	.7397	.26	.33
Total	6	.3700	.08579	.03502	.2800	.4600	.26	.50

ANOVA

Abu					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.017	2	.009	1.360	.380
Within Groups	.019	3	.006		
Total	.037	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap kadar abu

(lanjutan)

3. Hasil Uji Deskriptif, Anova, dan Duncan Kadar Protein Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Protein								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	12.2500	.53740	.38000	7.4216	17.0784	11.87	12.63
F2	2	10.2700	.08485	.06000	9.5076	11.0324	10.21	10.33
F3	2	9.9600	.08485	.06000	9.1976	10.7224	9.90	10.02
Total	6	10.8267	1.13815	.46465	9.6323	12.0211	9.90	12.63

ANOVA

Protein					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.174	2	3.087	30.543	.010
Within Groups	.303	3	.101		
Total	6.477	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula memiliki pengaruh yang nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar protein

Protein

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F3	2	9.9600	
F2	2	10.2700	
F1	2		12.2500
Sig.		.401	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

Keterangan: Hasil uji duncan menunjukkan kadar protein F1 berpengaruh nyata dengan kadar protein F2 dan F3, sedangkan kadar protein F2 dan F3 tidak berpengaruh nyata

(lanjutan)

4. Hasil Uji Deskriptif dan Anova Kadar Lemak Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Lemak								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	1.2300	.63640	.45000	-4.4878	6.9478	.78	1.68
F2	2	.6250	.14849	.10500	-.7092	1.9592	.52	.73
F3	2	.4400	.04243	.03000	.0588	.8212	.41	.47
Total	6	.7650	.47154	.19251	.2701	1.2599	.41	1.68

ANOVA

Lemak

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.683	2	.341	2.389	.240
Within Groups	.429	3	.143		
Total	1.112	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap kadar lemak

5. Hasil Uji Deskriptif dan Anova Kadar Karbohidrat Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Karbohidrat								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	20.2650	1.83141	1.29500	3.8105	36.7195	18.97	21.56
F2	2	21.8450	1.42128	1.00500	9.0753	34.6147	20.84	22.85
F3	2	22.0550	.70004	.49500	15.7654	28.3446	21.56	22.55
Total	6	21.3883	1.39240	.56844	19.9271	22.8496	18.97	22.85

ANOVA

Karbohidrat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.830	2	1.915	.980	.471
Within Groups	5.864	3	1.955		
Total	9.694	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap kadar karbohidrat

(lanjutan)

6. Hasil Uji Deskriptif, Anova, dan Duncan Kadar Serat Pangan Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Serat_Pangan								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	41.9500	.50912	.36000	37.3758	46.5242	41.59	42.31
F2	2	42.4050	.68589	.48500	36.2425	48.5675	41.92	42.89
F3	2	47.6300	.16971	.12000	46.1053	49.1547	47.51	47.75
Total	6	43.9950	2.84974	1.16340	41.0044	46.9856	41.59	47.75

ANOVA

Serat_Pangan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	39.847	2	19.923	78.806	.003
Within Groups	.758	3	.253		
Total	40.605	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula memiliki pengaruh yang nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar serat pangan

Serat_Pangan

Duncan^a

		Subset for alpha = 0.05	
Perlakuan	N	1	2
F1	2	41.9500	
F2	2	42.4050	
F3	2		47.6300
Sig.		.432	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2.000.

Keterangan: Hasil uji duncan menunjukkan kadar serat pangan F1 dan F2 berpengaruh nyata dengan kadar serat pangan F3, sedangkan kadar serat pangan F1 dan F2 tidak berpengaruh nyata

(lanjutan)

7. Hasil Uji Deskriptif dan Anova Kadar Serat Kasar Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Serat_Kasar								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	1.9100	.48083	.34000	-2.4101	6.2301	1.57	2.25
F2	2	1.2250	.13435	.09500	.0179	2.4321	1.13	1.32
F3	2	1.1200	.14142	.10000	-.1506	2.3906	1.02	1.22
Total	6	1.4183	.44844	.18307	.9477	1.8889	1.02	2.25

ANOVA

Serat_Kasar					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.736	2	.368	4.102	.139
Within Groups	.269	3	.090		
Total	1.005	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap kadar serat kasar

8. Hasil Uji Deskriptif dan Anova Kadar Fenol Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Descriptives

Fenol								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
F1	2	3.4350	.16263	.11500	1.9738	4.8962	3.32	3.55
F2	2	5.3950	.53033	.37500	.6302	10.1598	5.02	5.77
F3	2	7.3200	.07071	.05000	6.6847	7.9553	7.27	7.37
Total	6	5.3833	1.75535	.71662	3.5412	7.2255	3.32	7.37

ANOVA

Fenol					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	15.094	2	7.547	72.403	.003
Within Groups	.313	3	.104		
Total	15.406	5			

Keterangan: Hasil uji anova menunjukkan ketiga formula memiliki pengaruh yang nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar fenol

(lanjutan)

Fenol

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F1	2	3.4350		
F2	2		5.3950	
F3	2			7.3200
Sig.		1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 2,000.

Keterangan: Hasil uji duncan menunjukkan kadar fenol F1, F2, dan F3 berpengaruh nyata satu sama lain

9. Hasil Uji Deskriptif Organoleptik Formula 1 Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Statistics

		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		6.33	5.57	6.00	6.17
Std. Error of Mean		.161	.282	.186	.209
Median		7.00	6.00	6.00	6.00
Mode		7	4 ^a	5	7
Std. Deviation		.884	1.547	1.017	1.147
Minimum		4	3	4	2
Maximum		7	9	8	8

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

10. Hasil Uji Deskriptif Organoleptik Formula 2 Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Statistics

		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		6.53	5.90	6.07	6.40
Std. Error of Mean		.184	.227	.172	.207
Median		7.00	6.00	6.00	6.50
Mode		7	6	7	7
Std. Deviation		1.008	1.242	.944	1.133
Minimum		4	3	4	4
Maximum		9	8	7	9

(lanjutan)

11. Hasil Uji Deskriptif Organoleptik Formula 3 Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

		Statistics			
		Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		6.10	4.00	5.87	5.93
Std. Error of Mean		.211	.258	.171	.253
Median		6.00	4.00	6.00	6.00
Mode		7	3	5	7
Std. Deviation		1.155	1.414	.937	1.388
Minimum		4	2	5	2
Maximum		8	7	8	8

12. Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Warna Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Test Statistics^{a,b}

Warna	
Kruskal-Wallis H	2.300
df	2
Asymp. Sig.	.317

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji kruskal wallis menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap parameter warna

13. Hasil Uji Kruskal Wallis dan Mann Whitney Parameter Tekstur Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Test Statistics^{a,b}

Tekstur	
Kruskal-Wallis H	23.065
df	2
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji kruskal wallis menunjukkan ketiga formula memiliki pengaruh yang nyata ($p < 0,05$) terhadap parameter tekstur

(lanjutan)

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	389.000
Wilcoxon W	854.000
Z	-.924
Asymp. Sig. (2-tailed)	.355

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji mann whitney menunjukkan tingkat kesukaan tekstur tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) pada F1 dan F2

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	206.000
Wilcoxon W	671.000
Z	-3.671
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji mann whitney menunjukkan tingkat kesukaan tekstur berpengaruh nyata ($p < 0,05$) pada F1 dan F3

Test Statistics^a

	Tekstur
Mann-Whitney U	151.500
Wilcoxon W	616.500
Z	-4.491
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji mann whitney menunjukkan tingkat kesukaan tekstur berpengaruh nyata ($p < 0,05$) pada F2 dan F3

(lanjutan)

14. Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Aroma Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Test Statistics^{a,b}

Aroma	
Kruskal-Wallis H	.914
df	2
Asymp. Sig.	.633

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji kruskal wallis menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap parameter aroma

15. Hasil Uji Kruskal Wallis Parameter Rasa Tempe Kedelai dengan Substitusi Biji Jali

Test Statistics^{a,b}

Rasa	
Kruskal-Wallis H	1.020
df	2
Asymp. Sig.	.600

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
Perlakuan

Keterangan: Hasil uji kruskal wallis menunjukkan ketiga formula tidak memiliki pengaruh yang nyata ($p > 0,05$) terhadap parameter rasa