

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Undur-undur laut (*Emerita emeritus*) dapat dibuat sediaan bubur bayi instan dengan menggunakan metode pemberian susu skim dan gula halus yang berbeda dan memenuhi syarat uji mutu fisik bubur.
2. Variasi metode memberikan pengaruh yang nyata pada uji mutu fisik bubur yaitu pada uji densitas kamba, uji seduh, waktu penyajian, dan kelarutan bubur bayi instan.

B. Saran

Saran dari penelitian ini adalah :

1. Dapat digunakan esens yang sesuai dengan bahan baku undur-undur laut sehingga dapat menutupi bau khas dari undur-undur laut.
2. Dapat digunakan ayakan mesh 80 atau 100 untuk memperoleh tekstur yang lebih baik lagi.
3. Dapat ditambahkan lesitin untuk menghendaki sifat instan bubur yang lebih baik.
4. Kadar kelembaban bubur disamakan dengan bubur yang beredar di pasaran, supaya hasil dapat mendekati dari bubur yang beredar di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Amar WS. 2013. Pengaruh penggunaan minyak kedelai dan susu skim terhadap sifat organoleptik pasta kedelai edamame. *Ejournal boga* 2(1): 139-149. <http://www.scribd.com/doc/122741643/PENGARUH-PENGGUNAAN-MINYAK-KEDELAI-DAN-SUSU-SKIM-TERHADAP-SIFAT-ORGANOLEPTIK-PASTA-KEDELAI-EDAMAME#download> [18 November 2013]
- Amirullah, TC. 2008. *Fortifikasi Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus Sp.) dan Tepung Ikan Swangi (PriacanthusTayenus) dalam Pembuatan Bubur Bayi Instan* [Skripsi].Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 1995. *Farmakope Indonesia Edisi Keempat*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Anonim. 2003. Pengetahuan dan perilaku ibu rumah tangga yang memiliki anak berusia di bawah dua tahun tentang pemberian Makanan Pendamping ASI di kelurahan Utan Kayu Selatan. Jakarta Timur. <Http://www.tempointeraktif.com/medikasi/arsip/052003/Nusa/med.200305-17.id.html>. [20 September 2007]
- Anonim^a.2007.<http://www.google.co.id/search?q=potensi+tenggiri&hl=id&cr=countryID&start=10&sa=N>. [18 Juli 2013].
- [Anonim^b]. 2007. *Natura Omega*. Natura 2. hlm 1-5.
- Arifianti A, Katri RB, Rachmawanti D, Riyadi NH. 2012. Karakterisasi bubur bayi instan berbahan dasar tepung millet (*Panicumsp*) dan tepung beras hitam (*Orya sativa L.japonica*) dengan flavor alami pisang ambon (*Musa paradisiaciavar.sapientum*). *Jurnal teknoains pangan* 1(1).
- Astawan M. 2000. Persyaratan Gizi MP-ASI. Dalam.Sugiyono (Ed). Modul Studi Operasional Pengadaan MP-ASI Lokal Melalui Pemberdayaan Agroindustri Kecil dalam Rangka Peningkatan Gizi Baduta Secara Terpadu. Bogor:Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2007. *Pengembangan Agribisnis Peternakan Itik Omega 3*. Natura 1:1-3.
- Bustan. 2007. *Beras Organik*. http://www.agribisnis-ganesha.com/?page_id=60. [8 Agustus 2013].

- Cahyadi W. 2009. *Bahan tambahan pangan*. Jakarta: Bumi aksara.
- Choundhary *et al.* 2011. Development and characterization of an atorvastatin solid dispersion formulation using skimmed milk for improved oral bioavailability. *Acta Pharmaceutica Sinica B* 2012;2(4): 421-428. Mohali. India.
- Davis, S.R. et al. 1997. *Milk Composition, production and biotechnology*. Columbus. Ohio. USA.
- De Man, John M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.
- [DKBM] *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. 2004. LIPI. Jakarta.
- Fatmawati S. 2004. *Formulasi Bubur Bayi Berprotein Tinggi dan Kaya Antioksidan dari Tepung Kecambah Kacang Tunggak (Vigna unguiculata) untuk Makanan Pendamping ASI* [skripsi]. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Fahriyani I. 2011. *Utilization of Mung Bean Sprouts in Formulates of Instant Complementary Food* [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Fernando ER. 2008. *Formulasi bubur susu kacang tanah instan sebagai alternatif makanan pendamping ASI* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fellow PJ, Ellis. 1992. *Food Processing Technology Principles and Practice*. London: Ellis horwood.
- Hadiningsih N. 2004. *Optimasi Formula Makanan Pendamping ASI dengan Menggunakan Response Surface Methodology* [Tesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Hartomo AJ, Widiatmoko MC. 1993. *Emulsi dan pangan instan ber-lesetin*. Yogyakarta.
- Herawati DA, Wibawa AA. 2009. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. *Jurnal ilmiah teknik lingkungan* vol 1 no 2: 52.

- Karta I. 2006. Tepung beras, kenapa oh kenapa. <http://irvankarta.com/2006/03/tepung-beras-kenapa-oh-kenapa.html> (19 Agustus 2013).
- Ketaren S. 1986. *Peran Lemak Dalam Bahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Krisnatuti, D. & R. Yenrina. 2006. *Menyiapkan Makanan Pendamping ASI*. Jakarta. Puspa Swara.
- Marafon AP *et al.* 2011. Effects of partially replacing skimmed milk powder dairy ingredients on rheology, sensory profiling and micro struktur of probiotic stirred type yogurt during cold storage. *Journal of dairy science*. Vol.94(11):hal 5330-5340
- Murray *et al.* 1999. *Biokimia Harper*. Ed ke-24. Jakarta: EGC.
- Mursyidin DH *et al.* 2003. Kajian Kandungan Asam Lemak Omega 3 Undur-undur Laut (*Emerita sp.*) di Pantai Selatan Yogyakarta. *Bull PM UGM* 10:8-10.
- Momo. (2008): <http://jut3x.multiply.com/jou>[1Desember 2013].
- Pechenik JA. 1991. *Biology of The Invertebrate*. Ed ke-2. New York: W.M.C. Brown Publ. hlm 391-394.
- Perdana D. 2003. *Dampak Penerapan ISO 9001 terhadap Peningkatan mutu Berkesinambungan pada Proses Produksi Bubur Bayi Instan di PT Gizindo Prima Nusantara* [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- PJ Fellows. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Cambridge England: Wood Publishing in Food Science and Technology.
- Puspitasari AA. 2009. *Pengaruh asupan makanan undur-undur laut terhadap kandungan omega 3 pada telur itik* [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Setia Budi.
- Prabowo, Bimo. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning Dan Tepung Millet Merah* (Skripsi). Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Prabantini D. 2010. *Makanan pendamping ASI*. Andi Publisher. Jakarta.
- Rohman, S .(2008): <http://majarimagazine.com/2008/12/teknologi-pengeringan-bahan-makanan>[26November 2013]
- Samsudin R. 2012. *Pembutatan jam wortel (Daucuscarrota) dengan perbandingan jumlah guladan pektin*. Surabaya: FakultasTehnik Universitas Negeri Surabaya.vol1(1).
<http://www.scribd.com/doc/159652376/Untitled#download> [18 November 2013]
- Sawitri S, Nurasih AE. 2010. Pengawetan pangan dengan teknologi pengeringan.
<http://stieatomic.com/2010/05/normal-0-false-false-false-en-us-x-none.html> [1Desember 2013]
- Siregar C.J.P dan Wikarsa S. 2010. *Teknologi Farmasi Sedian Tablet*. Kedokteran Jakarta.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bahatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sumaiyatus. 2010. *Produksi Keju Cottage Dengan Variasi Waktu Pematangan Menggunakan Enzim Papain Sebagai Koagulan*. Skripsi dalam Amar WS. 2013. Pengaruh penggunaan minyak kedelai dan susu skim terhadap sifat oganolepstik pasta kedelai edamame. *Ejournal boga* 2(1): 139-149.
<http://www.scribd.com/doc/122741643/PENGARUH-PENGGUNAAN-MINYAK-KEDELAI-DAN-SUSU-SKIM-TERHADAP-SIFAT-ORGANOLEPTIK-PASTA-KEDELAI-EDAMAME#download> [18 November 2013]
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2005. SNI 01-7111.1-2005. *Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI)-Bagian 1 : Bubuk Instan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudaryanto G. 2014. *MP ASI Super Lengkap*. Penebar plus. Jakarta.
- Sugiyono. 2000. *Operasional Pengadaan MP-ASI Lokal Melalui Pembeerdayaan Agroindustri Kecil dalam Rangka Peningkatan Gizi Baduta Secara Terpadu*. Bogor:Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor
- Titiek. 2007. *Telur Asin Omega 3 Tinggi*. WPPP 29 (4): 14-15.

Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia . Jakarta.

Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wirakartakusumah MA, Hermanianto D, Andarwulan N. 1989. *Bahan Pengajaran: Prinsip Teknik Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Dirjen Pendidikan Tinggi. Bogor: pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institute Pertanian Bogor.

Yoanasari QT. 2003. *Pembuatan Bubur Bayi Instan dari Pati Garut* [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Zipcodezoo. 2013. *Classification of Emerita emeritus*. [terhubungberkala] <http://www.zipcodezoo.com/classification-of-Emerita> [18 agustus 2013].

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1. Hasil determinasi



**BAGIAN BIOLOGI FARMASI
FAKULTAS FARMASI
UNIVERSITAS GADJAH MADA YOGYAKARTA**

Alamat: Sekip Utara Jl. Kaliurang Km 4, Yogyakarta 55281
Telp. , 0274.542738, 0274.649.2568 Fax. +274-543120

SURAT KETERANGAN
No.: BF/2013/Ident/Det/IX/2013

Kepada Yth. :
Sdri/Sdr. Andrian Amir Setiawan
NIM. 16102855 A
Universitas Setia Budi
Di Surakarta

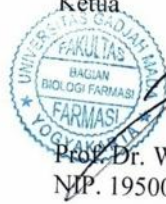
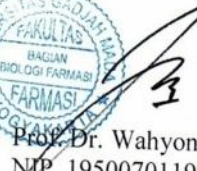
Dengan hormat,

Bersama ini kami sampaikan hasil identifikasi/determinasi sampel yang Saudara kirimkan ke Bagian Biologi Farmasi, Fakultas Farmasi UGM, adalah :

No.Pendaftaran	Jenis	Suku
290	<i>Emerita emeritus L.</i>	Hippiidae

Demikian, semoga dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 23 September 2013
Ketua



 Prof. Dr. Wahyono, SU., Apt.
 NIP. 195007011977021001

Lampiran 2. Quisoner uji organoleptik dan tanggap rasa

UJI ORGANOLEPTIS (AROMA, TEKSTUR, WARNA) DAN TANGGAPAN RASA

Nama

Jenis Kelamin : L/P

Tanggal Pengujian :

Dihadapan saudara disajikan beberapa bubuk undur-undur laut. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma, tekstur, warna serta rasa dari bubuk undur-undur laut. Pengujian bubuk undur-undur laut dilakukan satu demi satu. Beri nomor sesuai dengan jawaban pilihan sesuai nomor sampel..

KODE SAMPEL	AROMA	TEKSTUR	WARNA	RASA

Keterangan :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak suka

4 = suka

5 = sangat suka

Lampiran 3. Foto undur-undur laut dan bubur bayi instan

Undur-undur basah



Undur-undur kering



Formula I



Formula II



Formula III



Bubur X



Lampiran 4. Foto alat

Oven



Timbangan analitik



Viscometer



Desikator



Kompor



Panci



Lampiran 5. Hasil Kadar kelembaban bubuk.

Formula	kelembaban (%)			Rata-rata \pm SD
	1	2	3	
FI	6,5	6,0	6,0	6,16 \pm 0,288
FII	5,0	5,5	5,0	5,16 \pm 0,288
FIII	6,0	5,5	5,5	5,66 \pm 0,288
bubur X	4,0	5,0	4,5	4,5 \pm 0,5

Lampiran 6. Hasil Uji Densitas kamba.

	Ulangan 1			
	Formula 1	Formula 2	Formula 3	Bubur X
Berat gelas ukur	92,401	92,401	92,401	92,401
Berat gelas ukur+ sampel	138,139	134,013	138,761	127,052
Berat sampel	45,738	41,612	46,360	34,642
Volume	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Kamba	0,457	0,416	0,464	0,346

	Ulangan 2			
	Formula 1	Formula 2	Formula 3	Bubur X
Berat gelas ukur	92,401	92,401	92,401	92,401
Berat gelas ukur+ sampel	138,147	134,201	138,343	127,722
Berat sampel	45,746	41,800	45,942	35,321
Volume	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Kamba	0,457	0,418	0,459	0,353

	Ulangan 3			
	Formula 1	Formula 2	Formula 3	Bubur X
Berat gelas ukur	92,401	92,401	92,401	92,401
Berat gelas ukur+ sampel	138,000	134,147	138,470	127,299
Berat sampel	45,599	41,746	46,069	34,898
Volume	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Kamba	0,456	0,417	0,460	0,349

Rata-rata densitas kamba

	Formula 1	Formula 2	Formula 3	Bubur X
Ulangan 1	0,457	0,416	0,464	0,346
Ulangan 2	0,457	0,418	0,459	0,353
Ulangan 3	0,456	0,417	0,460	0,353
Rata-rata densitas kamba	0,456	0,417	0,461	0,351
SD	0,001	0,001	0,002	0,004

Lampiran 7. Hasil Uji seduh.

Sampel	Ulangan 1		Ulangan 2		Ulangan 3		Rata-rata volume	SD
	Volume	Viskositas	Volume	Viskositas	Volume	Viskositas		
Formula I	48 ml	210 d Pa.s	50 ml	220 d Pa.s	49 ml	220 d Pa.s	49 ml	1,00
Formula II	27 ml	200 d Pa.s	30 ml	220 d Pa.s	28 ml	210 d Pa.s	28 ml	1,52
Formula III	45 ml	220 d Pa.s	42 ml	210 d Pa.s	43 ml	220 d Pa.s	43 ml	1,52
Bubur X	100 ml	220 d Pa.s	100 ml	220 d Pa.s	100 ml	220 d Pa.s	100 ml	0,00

Lampiran 8. Hasil Uji Waktu penyajian.

Sampel	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata	SD
Formula I (dtk)	52,11	53,19	52,45	52,58	0,54
Formula II (dtk)	36,05	39,68	36,63	37,45	1,95
Formula III (dtk)	44,28	46,89	45,53	45,57	1,30
Bubur X (dtk)	55,23	53,65	56,43	56,1	1,39

Lampiran 9. Hasil Uji Kelarutan.**a. Formula I**

	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
Berat cawan kosong	46,306	56,396	43,020
Berat sampel awal (B)	2	2	2
Berat cawan + sampel kering	46,347	56,368	43,061
Berat sampel kering (A)	0,041	0,042	0,041
Kelarutan	41	42	41
Rata-rata	41,33		
SD	0,57		

b. Formula II

	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
Berat cawan kosong	43,998	31,066	39,207
Berat sampel awal (B)	2	2	2
Berat cawan + sampel kering	44,045	31,112	39,254
Berat sampel kering (A)	0,047	0,046	0,047
Kelarutan	47	46	47
Rata-rata	46,67		
SD	0,57		

c. Formula III

	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
Berat cawan kosong	31,739	32,246	43,248
Berat sampel awal (B)	2	2	2
Berat cawan + sampel kering	31,781	32,289	43,290
Berat sampel kering (A)	0,042	0,043	0,042
Kelarutan	42	43	42
Rata-rata	42,33		
SD	0,57		

d. Bubur X

	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
Berat cawan kosong	21,940	23,936	20,046
Berat sampel awal (B)	2	2	2
Berat cawan + sampel kering	21,978	24,972	20,084
Berat sampel kering (A)	0,038	0,036	0,038
Kelarutan	38	36	38
Rata-rata	37,33		
SD	1,15		

Contoh perhitungan kelarutan :

$$\begin{aligned} \text{Kelarutan} &= (20 \times A/B) \times 100\% \\ &= (20 \times 0,041/2) \times 100\% \\ &= 41\% \end{aligned}$$

Lampiran 10. Hasil Uji organoleptik dan tanggap rasa.

a. Formula I dan formula II

No	Formula I				Formula II			
	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa
1	3	3	3	3	3	3	2	2
2	2	3	2	3	2	2	4	2
3	2	3	3	2	3	3	3	3
4	2	2	3	2	2	2	3	3
5	2	4	3	3	3	4	3	2
6	3	3	3	2	3	3	2	3
7	3	3	3	2	3	3	3	3
8	2	3	3	3	3	3	4	4
9	2	3	3	2	2	3	3	3
10	2	3	3	2	3	3	3	2
11	2	2	3	2	2	3	3	3
12	2	3	3	2	2	3	3	2
13	2	2	2	2	3	4	3	3
14	2	3	3	2	3	4	3	3
15	4	3	3	4	2	4	3	4
16	2	3	3	2	2	4	3	2
17	3	3	3	3	2	3	3	2
18	3	3	3	2	3	3	3	3
19	3	2	2	3	2	2	3	2
20	2	2	4	2	3	2	3	3
Total	48	56	58	48	51	60	60	54
Rata-Rata	2,4	2,8	2,9	2,4	2,55	3,0	3,0	2,7
SD	0,598	0,523	0,447	0,600	0,510	0,648	0,459	0,700

b. Formula III dan bubuk X

No	Formula III				Bubur X			
	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa
1	3	3	3	3	3	4	4	4
2	2	2	3	2	4	3	4	4
3	2	3	3	2	4	4	4	4
4	3	2	3	3	4	3	2	4
5	2	4	3	3	4	4	4	4
6	3	3	3	2	4	3	4	4
7	3	3	3	2	4	4	2	4
8	3	3	3	2	4	3	3	3
9	3	3	4	3	4	4	3	4
10	2	3	2	2	4	4	4	4
11	2	2	3	3	5	5	5	5
12	2	3	4	2	4	4	4	4
13	2	3	3	2	4	3	4	4
14	2	3	3	2	3	3	2	3
15	3	4	2	3	4	5	5	4
16	2	3	3	2	3	3	3	4
17	2	3	3	2	3	4	3	3
18	2	3	2	2	4	4	4	4
19	3	2	3	3	4	4	5	4
20	2	2	3	2	4	4	4	5
Total	48	57	59	47	77	75	73	79
Rata-Rata	2,40	2,85	2,95	2,35	3,85	3,75	3,65	3,95
SD	0,503	0,5871	0,510	0,500	0,489	0,638	0,933	0,510

Lampiran 11. Analisis Statistika ANAVA

a. Kelembaban bubuk

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		kelembapanbubur
N		9
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	5.6667
	Std. Deviation	.50000
Most Extreme Differences	Absolute	.192
	Positive	.186
	Negative	-.192
Kolmogorov-Smirnov Z		.576
Asymp. Sig. (2-tailed)		.895

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

Test of Homogeneity of Variances

Kelembapanbubur

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.000	2	6	1.000

ANOVA

Kelembapanbubur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.500	2	.750	9.000	.016
Within Groups	.500	6	.083		
Total	2.000	8			

Multiple Comparisons

Kelembapanbubur
Tukey HSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
susu skim dan gula awal	susu skim dan gula akhir	1.00000*	.23570	.013	.2768	1.7232
	susu skim awal dan gula akhir	.50000	.23570	.165	-.2232	1.2232
susu skim dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-1.00000*	.23570	.013	-1.7232	-.2768
	susu skim awal dan gula akhir	-.50000	.23570	.165	-1.2232	.2232
susu skim awal dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-.50000	.23570	.165	-1.2232	.2232
	susu skim dan gula akhir	.50000	.23570	.165	-.2232	1.2232

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

b. Densitas kamba

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		densitaskamba
N		9
Normal Parameters ^{a, b}	Mean	,44489
	Std, Deviation	,021050
Most Extreme Differences	Absolute	,368
	Positive	,233
	Negative	-,368
Kolmogorov-Smirnov Z		1,104
Asymp, Sig, (2-tailed)		,175

a, Test distribution is Normal,

b, Calculated from data,

Test of Homogeneity of Variances

Densitaskamba

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
4,649	2	6	,060

ANOVA

Densitaskamba

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,004	2	,002	635,080	,000
Within Groups	,000	6	,000		
Total	,004	8			

Multiple Comparisons

Densitaskamba

Tukey HSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
susu skim dan gula awal	susu skim dan gula akhir	,039667*	,001361	,000	,03549	,04384
	susu skim awal dan gula akhir	-,004333*	,001361	,043	-,00851	-,00016
susu skim dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-,039667*	,001361	,000	-,04384	-,03549
	susu skim awal dan gula akhir	-,044000*	,001361	,000	-,04818	-,03982
susu skim awal dan gula akhir	susu skim dan gula awal	,004333*	,001361	,043	,00016	,00851
	susu skim dan gula akhir	,044000*	,001361	,000	,03982	,04818

*, The mean difference is significant at the 0,05 level,

c. Uji seduh

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Ujiseduh
N		9
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	40,22
	Std. Deviation	9,324
Most Extreme Differences	Extreme Absolute	,242
	Positive	,197
	Negative	-,242
Kolmogorov-Smirnov Z		,727
Asymp. Sig. (2-tailed)		,666

a, Test distribution is Normal,

b, Calculated from data,

Test of Homogeneity of Variances

Ujiseduh

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,457	2	6	,653

ANOVA

Ujiseduh

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	684,222	2	342,111	181,118	,000
Within Groups	11,333	6	1,889		
Total	695,556	8			

Multiple Comparisons

Ujiseduh
Tukey HSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std, Error	Sig,	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
susu skim dan gula awal	susu skim dan gula akhir	20,667*	1,122	,000	17,22	24,11
	susu skim awal dan gula akhir	5,667*	1,122	,006	2,22	9,11
susu skim dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-20,667*	1,122	,000	-24,11	-17,22
	susu skim awal dan gula akhir	-15,000*	1,122	,000	-18,44	-11,56
susu skim awal dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-5,667*	1,122	,006	-9,11	-2,22
	susu skim dan gula akhir	15,000*	1,122	,000	11,56	18,44

*, The mean difference is significant at the 0,05 level,

d. Waktu penyajian

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		waktupenyajian
N		9
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	45,5389
	Std, Deviation	7,11560
Most Extreme Differences	Absolute	,168
	Positive	,128
	Negative	-,168
Kolmogorov-Smirnov Z		,503
Asymp, Sig, (2-tailed)		,962

a, Test distribution is Normal,

b, Calculated from data,

Test of Homogeneity of Variances

Waktupenyajian

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,662	2	6	,550

ANOVA

Waktupenyajian

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	390,273	2	195,136	79,209	,000
Within Groups	14,781	6	2,464		
Total	405,054	8			

Multiple Comparisons

Waktupenyajian

Tukey HSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
susu skim dan gula awal	susu skim dan gula akhir	16,13000*	1,28155	,000	12,1979	20,0621
	susu skim awal dan gula akhir	8,00333*	1,28155	,002	4,0712	11,9355
susu skim dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-16,13000*	1,28155	,000	-20,0621	-12,1979
	susu skim awal dan gula akhir	-8,12667*	1,28155	,002	-12,0588	-4,1945
susu skim awal dan gula akhir	susu skim dan gula awal	-8,00333*	1,28155	,002	-11,9355	-4,0712
	susu skim dan gula akhir	8,12667*	1,28155	,002	4,1945	12,0588

*, The mean difference is significant at the 0,05 level,

e. Kelarutan

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		kelarutan
N		9
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	43,7778
	Std, Deviation	2,77389
Most Extreme Differences	Absolute	,277
	Positive	,277
	Negative	-,211
Kolmogorov-Smirnov Z		,831
Asymp, Sig, (2-tailed)		,494

a, Test distribution is Normal,

b, Calculated from data,

Test of Homogeneity of Variances

Kelarutan

Levene Statistic	df1	df2	Sig,
,000	2	6	1,000

ANOVA

Kelarutan

	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig,
Between Groups	59,556	2	29,778	89,333	,000
Within Groups	2,000	6	,333		
Total	61,556	8			

Multiple Comparisons

Kelarutan
Tukey HSD

(I) perlakuan	(J) perlakuan	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
susu skim dan gula awal	susu skim dan gula akhir	-6,00000*	,47140	,000	-7,4464	-4,5536
	susu skim awal dan gula akhir	-1,33333	,47140	,067	-2,7797	,1131
susu skim dan gula akhir	susu skim dan gula awal	6,00000*	,47140	,000	4,5536	7,4464
	susu skim awal dan gula akhir	4,66667*	,47140	,000	3,2203	6,1131
susu skim awal dan gula akhir	susu skim dan gula awal	1,33333	,47140	,067	-,1131	2,7797
	susu skim dan gula akhir	-4,66667*	,47140	,000	-6,1131	-3,2203

*, The mean difference is significant at the 0,05 level,

f. Aroma

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
FI	20	2,40	,598	2	4
FII	20	2,55	,510	2	3
FIII	20	2,40	,503	2	3

Test Statistics^a

N	20
Chi-Square	1,850
Df	2
Asymp. Sig.	,397

a, Friedman Test

Test Statistics^d

	FII - FI	FIII - FI	FIII - FII
Z	-,832 ^a	,000 ^b	-,905 ^c
Asymp, Sig, (2-tailed)	,405	1,000	,366

a, Based on negative ranks,

b, The sum of negative ranks equals the sum of positive ranks,

c, Based on positive ranks,

d, Wilcoxon Signed Ranks Test

g. Tekstur**Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std, Deviation	Minimum	Maximum
FI	20	2,80	,523	2	4
FII	20	3,00	,649	2	4
FIII	20	2,85	,587	2	4

Test Statistics^a

N	20
Chi-Square	4,333
Df	2
Asymp, Sig,	,115

a, Friedman Test

Test Statistics^c

	FII – FI	FIII - FI	FIII – FII
Z	-1,633 ^a	-,577 ^a	-1,732 ^b
Asymp, Sig, (2-tailed)	,102	,564	,083

a, Based on negative ranks,

b, Based on positive ranks,

c, Wilcoxon Signed Ranks Test

h. Warna

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std, Deviation	Minimum	Maximum
FI	20	2,90	,447	2	4
FII	20	3,00	,459	2	4
FIII	20	2,95	,510	2	4

Test Statistics^a

N	20
Chi-Square	,216
Df	2
Asymp, Sig,	,898

a, Friedman Test

Test Statistics^c

	FII - FI	FIII – FI	FIII – FII
Z	-,632 ^a	-,333 ^a	-,333 ^b
Asymp, Sig, (2-tailed)	,527	,739	,739

a, Based on negative ranks,

b, Based on positive ranks,

c, Wilcoxon Signed Ranks Test

i. Rasa

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std, Deviation	Minimum	Maximum
FI	20	2,40	,598	2	4
FII	20	2,70	,657	2	4
FIII	20	2,35	,489	2	3

Test Statistics^a

N	20
Chi-Square	4,192
Df	2
Asymp, Sig,	,123

a, Friedman Test

Test Statistics^c

	FII – FI	FIII - FI	FIII – FII
Z	-1,500 ^a	-,378 ^b	-1,807 ^b
Asymp, Sig, (2-tailed)	,134	,705	,071

a, Based on negative ranks,

b, Based on positive ranks,

c, Wilcoxon Signed Ranks Test