**Lampiran 19. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Warna Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Konsentrasi Pektin (A) | Kelompok | Konsentrasi Asam Sitrat | | | Total | Rata-Rata |
| b1 ( 1% ) | b2 ( 2% ) | b3 ( 3% ) |
| a1 ( 0.3% ) | 1 | 1.57 | 1.68 | 1.62 | 4.88 | 1.63 |
| 2 | 1.61 | 1.64 | 1.63 | 4.88 | 1.63 |
| 3 | 1.64 | 1.66 | 1.76 | 5.06 | 1.69 |
| Sub Total | | 4.83 | 4.99 | 5.01 | 14.82 | 4.94 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.61 | 1.66 | 1.67 | 4.94 | 1.65 |
| a2 ( 1% ) | 1 | 1.76 | 1.62 | 1.59 | 4.96 | 1.65 |
| 2 | 1.65 | 1.50 | 1.59 | 4.75 | 1.58 |
| 3 | 1.71 | 1.71 | 1.78 | 5.20 | 1.73 |
| Sub Total | | 5.12 | 4.82 | 4.96 | 14.91 | 4.97 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.71 | 1.61 | 1.65 | 4.97 | 1.66 |
| a3 ( 2% ) | 1 | 1.71 | 1.64 | 1.68 | 5.03 | 1.68 |
| 2 | 1.71 | 1.61 | 1.69 | 5.01 | 1.67 |
| 3 | 1.76 | 1.76 | 1.68 | 5.20 | 1.73 |
| Sub Total | | 5.18 | 5.01 | 5.05 | 15.24 | 5.08 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.73 | 1.67 | 1.68 | 5.08 | 1.69 |
| Total | | 15.12 | 14.82 | 15.02 | 44.97 | 14.99 |
| Total Rata-Rata | | 5.04 | 4.94 | 5.01 | 14.99 | 5.00 |
| Total Sebenarnya | | 1.68 | 1.65 | 1.67 |  |  |

Faktor Koreksi (FK) = 

= 

= 74.89

JK Kelompok (JKK) = 

= 

**=** 0.02

JK Total (JKT) = 

= 

= 0.11

Jumlah Kuadrat A (JKA) = 

= 

**=** 0,01

Jumlah Kuadrat B (JKB) = 

= 

**=** 0,005

Jumlah Kuadrat AB (JKAB) = JKA JKB

**=** 0,021

JK Perlakuan (JKP) = 

= 

= 0.037

JK Galat (JKG) = JKT – JKK – JKA – JKB – JKAB

= 0.11– 0.02 – 0.01 – 0.005 – 0.021

**=** 0.06

**Tabel ANAVA untuk Uji Organoleptik Warna Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sumber Keragaman | db | JK | KT | F Hitung | F Tabel 5% | |
| Kelompok | 2 | 0.020 | 0.0100 |  |  | |
| Perlakuan : |  |  |  |  |  | |
| Konsentrasi Pektin (A) | 2 | 0.011 | 0.0055 | 1.43tn | 3.63 | |
| Konsentrasi Asam Sitrat (B) | 2 | 0.005 | 0.0026 | 0.68 tn | 3.63 | |
| Interaksi AB | 4 | 0.021 | 0.0053 | 1.37 tn | 3.01 | |
| Galat | 16 | 0.061 | 0.0038 |  |
| Total | 26 | 0.119 |  |  |  |

\*) Berpengaruh Nyata

\*\*) Berpengaruh Sangat Nyata

tn) Tidak Berpengaruh

Kesimpulan :

Berdasarkan tabel ANAVA, F hitung lebih kecil dibandingkan dengan F tabel pada taraf 5%, maka dapat disimpulkan bahwa konsentrasi pektin, konsentrasi asam sitrat, serta interaksi keduanya tidak berpengaruh nyata dalam hal warna sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut *Duncan*.

**Lampiran 20. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Aroma Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Konsentrasi Pektin (A) | Kelompok | Konsentrasi Asam Sitrat | | | Total | Rata-Rata |
| b1 ( 1% ) | b2 ( 2% ) | b3 ( 3% ) |
| a1 ( 0.3% ) | 1 | 1.65 | 1.68 | 1.85 | 5.19 | 1.73 |
| 2 | 1.75 | 1.73 | 1.77 | 5.25 | 1.75 |
| 3 | 1.67 | 1.76 | 1.78 | 5.21 | 1.74 |
| Sub Total | | 5.07 | 5.17 | 5.41 | 15.65 | 5.22 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.69 | 1.72 | 1.80 | 5.22 | 1.74 |
| a2 ( 1% ) | 1 | 1.66 | 1.71 | 1.85 | 5.22 | 1.74 |
| 2 | 1.82 | 1.75 | 1.78 | 5.35 | 1.78 |
| 3 | 1.73 | 1.88 | 1.83 | 5.44 | 1.81 |
| Sub Total | | 5.21 | 5.34 | 5.47 | 16.01 | 5.34 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.74 | 1.78 | 1.82 | 5.34 | 1.78 |
| a3 ( 2% ) | 1 | 1.68 | 1.74 | 1.78 | 5.20 | 1.73 |
| 2 | 1.75 | 1.76 | 1.81 | 5.33 | 1.78 |
| 3 | 1.67 | 1.84 | 1.82 | 5.32 | 1.77 |
| Sub Total | | 5.10 | 5.34 | 5.41 | 15.85 | 5.28 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.70 | 1.78 | 1.80 | 5.28 | 1.76 |
| Total | | 15.38 | 15.84 | 16.28 | 47.50 | 15.83 |
| Total Rata-Rata | | 5.13 | 5.28 | 5.43 | 15.83 | 5.28 |
| Total Sebenarnya | | 1.71 | 1.76 | 1.81 |  |  |

Faktor Koreksi (FK) = 

= 

= 83.57

JK Kelompok (JKK) = 

= 

**=** 0.03

JK Total (JKT) = 

= 

= 0.11

Jumlah Kuadrat A (JKA) = 

= 

**=** 0,007

Jumlah Kuadrat B (JKB) = 

= 

**=** 0,045

Jumlah Kuadrat AB (JKAB) = JKA JKB

**=** 0.0028

JK Perlakuan (JKP) = 

= 

= 0.055

JK Galat (JKG) = JKT – JKK – JKA – JKB – JKAB

= 0.11– 0.007 – 0.007 – 0.045 – 0.0028

**=** 0.024

**Tabel ANAVA untuk Uji Organoleptik Aroma Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sumber Keragaman | db | JK | KT | F Hitung | F Tabel 5% |
| Kelompok | 2 | 0.030 | 0.0150 |  |  |
| Perlakuan : |  |  |  |  |  |
| Konsentrasi Pektin (A) | 2 | 0.007 | 0.0036 | 2.34tn | 3.63 |
| Konsentrasi Asam Sitrat (B) | 2 | 0.046 | 0.0228 | 14.76\*\* | 3.63 |
| Interaksi AB | 4 | 0.003 | 0.0007 | 0.46tn | 3.01 |
| Galat | 16 | 0.025 | 0.0015 |  |
| Total | 26 | 0.111 |  |  |

\*) Berpengaruh Nyata

\*\*) Berpengaruh Sangat Nyata

tn) Tidak Berpengaruh

Kesimpulan :

Berdasarkan tabel ANAVA, F hitung lebih kecil dibandingkan dengan F tabel pada taraf 5%, maka dapat disimpulkan bahwa konsentrasi pektin, dan interaksi keduanya tidak berpengaruh nyata sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut *Duncan*. Sedangkan untuk konsentrasi asam sitrat, F hitung lebih besar dibandingkan dengan f tabel pada taraf 5% yang dapat disimpulkan konsentrasi asam sitrat berpengaruh sangat nyata dalam hal aroma, sehingga perlu dilakukan uji lanjut *Duncan.*

Sỹ = 

= = 0,013

LSR 5% = Sy x SSR 5%

LSR 5% = 0,03x 3,00 = 0,039

LSR 5% = 0,01x 3,15 = 0,041

**Uji Lanjut *Duncan* TerhadapAroma Selai Lembaran Labu Kuning**

**Standar Galat = 0,013**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | b1 | 1.71 | - |  |  | a |
| 3.00 | 0.039 | b2 | 1.76 | 0.052\* | - |  | b |
| 3.15 | 0.041 | b3 | 1.81 | 0.101\* | 0.049\* | - | c |

Kesimpulan :

Berdasarkan uji lanjut *Duncan*, menunjukkan bahwa *selai lembaran labu kuning*  yang dihasilkan pada konsentrasi asam sitrat 1%, 2% dan 3% berbeda nyata terhadap aroma selai lembaran labu kuming.

**Lampiran 21. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Rasa Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Konsentrasi Pektin (A) | Kelompok | | Konsentrasi Asam Sitrat | | | Total | Rata-Rata |
| b1 ( 1% ) | b2 ( 2% ) | b3 ( 3% ) |
| a1 ( 0.3% ) | 1 | | 1.58 | 1.87 | 2.12 | 5.56 | 1.85 |
| 2 | | 1.66 | 1.67 | 1.91 | 5.24 | 1.75 |
| 3 | | 1.62 | 1.78 | 2.11 | 5.51 | 1.84 |
| Sub Total | | | 4.86 | 5.32 | 6.14 | 16.31 | 5.44 |
| Rata-Rata Sub Total | | | 1.62 | 1.77 | 2.05 | 5.44 | 1.81 |
| a2 ( 1% ) | | 1 | 1.74 | 2.01 | 2.13 | 5.88 | 1.96 |
| 2 | 1.55 | 1.67 | 1.85 | 5.07 | 1.69 |
| 3 | 1.68 | 1.86 | 2.05 | 5.59 | 1.86 |
| Sub Total | | | 4.98 | 5.54 | 6.02 | 16.54 | 5.51 |
| Rata-Rata Sub Total | | | 1.66 | 1.85 | 2.01 | 5.51 | 1.84 |
| a3 ( 2% ) | | 1 | 1.78 | 1.78 | 2.10 | 5.66 | 1.89 |
| 2 | 1.75 | 1.82 | 1.91 | 5.48 | 1.83 |
| 3 | 1.73 | 1.89 | 2.02 | 5.64 | 1.88 |
| Sub Total | | | 5.26 | 5.49 | 6.04 | 16.79 | 5.60 |
| Rata-Rata Sub Total | | | 1.75 | 1.83 | 2.01 | 5.60 | 1.87 |
| Total | | | 15.10 | 16.35 | 18.20 | 49.64 | 16.55 |
| Total Rata-Rata | | | 5.03 | 5.45 | 6.07 | 16.55 | 5.52 |
| Total Sebenarnya | | | 1.68 | 1.82 | 2.02 |  |  |

Faktor Koreksi (FK) = 

= 

= 91.27

JK Kelompok (JKK) = 

= 

**=** 0.001

JK Total (JKT) = 

= 

= 0.77

Jumlah Kuadrat A (JKA) = 

= 

**=** 0.012

Jumlah Kuadrat B (JKB) = 

= 

**=** 0,54

Jumlah Kuadrat AB (JKAB) = JKA JKB

**=** 0.027

JK Perlakuan (JKP) = 

= 

= 0.58

JK Galat (JKG) = JKT – JKK – JKA – JKB – JKAB

= 0.77– 0.001 – 0.012 – 0.54 – 0.027

**=** 0.196

**Tabel ANAVA untuk Uji Organoleptik Rasa Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sumber Keragaman | db | JK | KT | F Hitung | F Tabel 5% |
| Kelompok | 2 | 0.001 | 0.0005 |  |  |
| Perlakuan : |  |  |  |  |  |
| Konsentrasi Pektin (A) | 2 | 0.013 | 0.0063 | 0.51tn | 3.63 |
| Konsentrasi Asam Sitrat (B) | 2 | 0.541 | 0.2706 | 22.02\*\* | 3.63 |
| Interaksi AB | 4 | 0.028 | 0.0070 | 0.57tn | 3.01 |
| Galat | 16 | 0.197 | 0.0123 |  |  |
| Total | 26 | 0.779 |  |  |  |

\*) Berpengaruh Nyata

\*\*) Berpengaruh Sangat Nyata

tn) Tidak Berpengaruh

Kesimpulan :

Berdasarkan tabel ANAVA, F hitung lebih besar dibandingkan dengan F tabel pada taraf 5%, maka dapat disimpulkan bahwa konsentrasi asam sitrat berpengaruh sangat nyata dalam hal rasa sehingga perlu dilakukan uji lanjut *Duncan*. Sedangkan untuk konsentrasi pektin dan interaksi keduanya tidak berpengaruh nyata karena f hitung lebih kecil dibandingkan dengan f tabel pada taraf 5%, sehingga tidak perlu dilakukan uji lanjut *Duncan.*

Sỹ = 

= = 0.037

LSR 5% = Sy x SSR 5%

LSR 5% = 0,037x 3,00 = 0.111

LSR 5% = 0,037x 3,15 = 0.116

**Uji Lanjut *Duncan* TerhadapTekstur Selai Lembaran Labu Kuning**

**Standar Galat = 0,037**

**Tabel Uji Lanjut Duncan untuk Konsentrasi Asam Sitrat (B)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | b1 | 1.68 | - |  |  | a |
| 3.00 | 0.111 | b2 | 1.82 | 0.139\* | - |  | b |
| 3.15 | 0.116 | b3 | 2.02 | 0.345\* | 0.206\* | - | c |

Kesimpulan :

Berdasarkan uji lanjut *Duncan*, menunjukkan bahwa *selai lembaran labu kuning*  yang dihasilkan pada konsentrasi asam sitrat 1%, 2% dan 3% berbeda nyata terhadap rasa selai lembaran labu kuming.

**Lampiran 22. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Konsentrasi Pektin (A) | Kelompok | Konsentrasi Asam Sitrat | | | Total | Rata-Rata |
| b1 ( 1% ) | b2 ( 2% ) | b3 ( 3% ) |
| a1 ( 0.3% ) | 1 | 1.66 | 1.57 | 1.78 | 5.01 | 1.67 |
| 2 | 1.63 | 1.79 | 1.71 | 5.12 | 1.71 |
| 3 | 1.64 | 1.65 | 1.92 | 5.21 | 1.74 |
| Sub Total | | 4.93 | 5.01 | 5.40 | 15.34 | 5.11 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.64 | 1.67 | 1.80 | 5.11 | 1.70 |
| a2 ( 1% ) | 1 | 1.67 | 1.74 | 1.76 | 5.17 | 1.72 |
| 2 | 1.71 | 1.70 | 1.73 | 5.14 | 1.71 |
| 3 | 1.83 | 1.82 | 1.90 | 5.55 | 1.85 |
| Sub Total | | 5.21 | 5.26 | 5.39 | 15.86 | 5.29 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.74 | 1.75 | 1.80 | 5.29 | 1.76 |
| a3 ( 2% ) | 1 | 1.73 | 1.80 | 1.78 | 5.31 | 1.77 |
| 2 | 1.72 | 1.81 | 1.80 | 5.34 | 1.78 |
| 3 | 1.78 | 1.77 | 1.99 | 5.54 | 1.85 |
| Sub Total | | 5.24 | 5.38 | 5.57 | 16.19 | 5.40 |
| Rata-Rata Sub Total | | 1.75 | 1.79 | 1.86 | 5.40 | 1.80 |
| Total | | 15.38 | 15.64 | 16.35 | 47.38 | 15.79 |
| Total Rata-Rata | | 5.13 | 5.21 | 5.45 | 15.79 | 5.26 |

Faktor Koreksi (FK) = 

= 

= 83.15

JK Kelompok (JKK) = 

= 

**=** 0.063

JK Total (JKT) = 

= 

= 0.24

Jumlah Kuadrat A (JKA) = 

= 

**=** 0,0634

Jumlah Kuadrat B (JKB) = 

= 

**=** 0,056

Jumlah Kuadrat AB (JKAB) = JKA JKB

**=** 0.033

JK Perlakuan (JKP) = 

= 

= 0.149

JK Galat (JKG) = JKT – JKK – JKA – JKB – JKAB

= 0.24– 0.06 – 0.063 – 0.056 – 0.03

**=** 0.033

**Tabel ANAVA untuk Uji Organoleptik Tekstur Selai Lembaran Labu Kuning**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sumber Keragaman | db | JK | KT | F Hitung | F Tabel 5% |
| Kelompok | 2 | 0.063 | 0.0315 |  |  |
| Perlakuan : |  |  |  |  |  |
| Konsentrasi Pektin (A) | 2 | 0.063 | 0.0317 | 15.06\*\* | 3.63 |
| Konsentrasi Asam Sitrat (B) | 2 | 0.056 | 0.0280 | 13.31\*\* | 3.63 |
| Interaksi AB | 4 | 0.030 | 0.0076 | 3.61\* | 3.01 |
| Galat | 16 | 0.034 | 0.0021 |  |  |
| Total | 26 | 0.247 |  |  |  |

\*) Berpengaruh Nyata

\*\*) Berpengaruh Sangat Nyata

tn) Tidak Berpengaruh

Kesimpulan :

Berdasarkan tabel ANAVA, F hitung lebih besar dibandingkan dengan F tabel pada taraf 5%, maka dapat disimpulkan bahwa konsentrasi pektin, dan konsentrasi asam sitrat berpengaruh sangat nyata, dan inetraksi kedua faktor berpengaruh nyata dalam hal tekstur sehingga perlu dilakukan uji lanjut *Duncan*.

Sỹ = 

= = 0,015

LSR 5% = Sy x SSR 5%

LSR 5% = 0,015x 3,00 = 0.045

LSR 5% = 0,015x 3,15 = 0.047

LSR 5% = 0,015x 3,23 = 0.048

LSR 5% = 0,015x 3,30 = 0.049

LSR 5% = 0,015x 3,34 = 0.0501

LSR 5% = 0,015x 3,37 = 0.0505

LSR 5% = 0,015x 3,39 = 0.0508

LSR 5% = 0,015x 3,41 = 0.0511

**Tabel Uji Lanjut Duncan**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SSR**  **5%** | **LSR 5%** | **Kode** | **Nilai**  **Rata-rata** | **Perlakuan** | | | | | | | | **Taraf Nyata 5%** |
|  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| - | - | a1b1 | 1.64 | - |  |  |  |  |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a1b2 | 1.67 | 0.02tn | - |  |  |  |  |  |  | a |
| 3.15 | 0.047 | a2b1 | 1.74 | 0.09\* | 0.07\* | - |  |  |  |  |  | bc |
| 3.23 | 0.048 | a2b2 | 1.75 | 0.10\* | 0.08\* | 0.01 tn | - |  |  |  |  | cde |
| 3.3 | 0.049 | a3b1 | 1.75 | 0.10\* | 0.08\* | 0.01 tn | 0.00 tn | - |  |  |  | de |
| 3.34 | 0.0501 | a2b3 | 1.78 | 0.14\* | 0.11\* | 0.04 tn | 0.03 tn | 0.03 tn | - |  |  | ef |
| 3.37 | 0.0505 | a3b2 | 1.79 | 0.15\* | 0.12\* | 0.06\* | 0.05 tn | 0.05 tn | 0.01 tn | - |  | fg |
| 3.39 | 0.0508 | a3b3 | 1.80 | 0.16\* | 0.13\* | 0.06\* | 0.05 tn | 0.05 tn | 0.02 tn | 0.01 tn | - | g |
| 3.41 | 0.0511 | a3b3 | 1.86 | 0.21\* | 0.19\* | 0.12\* | 0.11\* | 0.11\* | 0.08\* | 0.06\* | 0.06\* | h |

**Uji Dua Arah**

**Perbedaan Dua Rata-rata Konsentrasi Asam Sitrat Pada Taraf Konsentrasi Pektin Yang Sama**

Pengujian pengaruh perbedaan dua rata-rata konsentrasi asam sitrat dengan konsentrasi pektin 0.3% (a1)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf Nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | a1b1 | 1.67 |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a1b2 | 1.71 | 0.037tn |  |  | ab |
| 3.15 | 0.047 | a1b3 | 1.74 | 0.065\* | 0.028tn |  | b |

Pengujian pengaruh perbedaan dua rata-rata konsentrasi asam sitrat dengan konsentrasi pektin 1% (a2)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf Nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | a2b1 | 1.70 |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a2b2 | 1.71 | 0.012tn |  |  | a |
| 3.15 | 0.047 | a2b3 | 1.85 | 0.148\* | 0.135\* |  | b |

Pengujian pengaruh perbedaan dua rata-rata konsentrasi asam sitrat dengan konsentrasi pektin 2% (a3)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf Nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | a3b1 | 1.77 |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a3b2 | 1.78 | 0.009tn |  |  | a |
| 3.15 | 0.047 | a3b3 | 1.85 | 0.078\* | 0.069\* |  | b |

**Perbedaan Dua Rata-rata Konsentrasi Pektin Pada Taraf Konsentrasi Asam Sitrat Yang Sama**

Pengujian pengaruh perbedaan dua rata-rata konsentrasi pektin dengan konsentrasi asam sitrat 1% (b1)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf Nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | a1b1 | 1.64 |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a2b1 | 1.67 | 0.024tn |  |  | a |
| 3.15 | 0.047 | a3b1 | 1.80 | 0.155\* | 0.131\* |  | b |

Pengujian pengaruh perbedaan dua rata-rata konsentrasi pektin dengan konsentrasi asam sitrat 2% (b2)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf Nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | a1b2 | 1.74 |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a2b2 | 1.75 | 0.011tn |  |  | a |
| 3.15 | 0.047 | a3b2 | 1.78 | 0.044 tn | 0.032 tn |  | a |

Pengujian pengaruh perbedaan dua rata-rata konsentrasi pektin dengan konsentrasi asam sitrat 2% (b2)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| SSR 5% | LSR 5% | Perlakuan | Rata – rata Perlakuan | Perlakuan | | | Taraf Nyata 5% |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  | a1b3 | 1.75 |  |  |  | a |
| 3.00 | 0.045 | a2b3 | 1.79 | 0.046\* |  |  | b |
| 3.15 | 0.047 | a3b3 | 1.86 | 0.109\* | 0.063\* |  | c |

**Tabel Dua Arah**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Konsentrasi Pektin (Faktor A)** | **Konsentrasi Asam Sitrat**  **(Faktor B)** | | |
|
| **(b1)** | **(b2)** | **(b3)** |
| **(a1)** | a | ab | b |
| 1.67 | 1.71 | 1.74 |
| A | A | A |
| **(a2)** | a | a | c |
| 1.70 | 1.71 | 1.85 |
| A | A | A |
| **(a3)** | a | a | c |
| 1.77 | 1.78 | 1.85 |
| C | A | C |

Keterangan : Huruf besar dibaca horizontal, dan huruf kecil dibaca vertikal. Nilai rata-rata yang ditandai notasi huruf yang sama menunjukan tidak berbeda nyata dan notasi huruf yang berbeda menunjukan perbedaan yang nyata terhadap kadar lemak menurut uji lanjut duncan pada taraf nyata 5 %.