**Lampiran 1.Prosedur Analisis Kadar Kafein Metode Bailey-Andrew (AOAC, 2006)**

Sampel diambil 2-3 gram dan dimasukkan ke dalam erlenmeyer ditambahkan 2-3 gram MgO dan 200 ml aquadest. Kemudian direfluks selama 75 menit. Setelah direfluks didinginkan lalu diencerkan ke dalam labu ukur 250 ml ditandabataskan. Kemudian disaring, lalu filtratnya diambil sebanyak 150 ml dan ditambah H2SO4 1:9 sebanyak 5 ml setelah itu dipanaskan sampai volumenya mencapai 5 ml. Setelah dipanaskan dimasukkan ke dalam cawan pisah dan ditambah 2,5 ml kemudian diekstraksi dengan klorofom 25 ml, 20 ml, 15 ml, 5 ml dan 5 ml. Setiap kali ekstraksi lapisan bawah yang terpisah diambil ke cawan. Kemudian dengan cawan diuapkan sampai terbentuk residu. Lalu residu di oven, residu merupakan kafein dalam sampel tersebut, kemudian hitung kadar kafeinnya.

Contoh perhitungan :

Dik: W sampel = 1,10 garm

W cawan + sampel = 62,51 gram

W cawan = 62,47 gram

W kafein = (W cawan + kafein) – Wcawan

= 62,51 gram – 62,47 gram

= 0,04 gram

Dit : % kadar kafein

**Lampiran 2. Prosedur Analisis Kadar Asam Pada Kopi Sangrai (AOAC, 2006)**

Sampel ditimbang dengan teliti sebanyak 10 gram, kemudian dimasukkan ke dalam Erlenmeyer lalu ditambahkan 75 ml alkohol 80% didiamkan selama 16 jam sambil dikocok. 100 ml. Selanjutnya dipipet 10 ml sampel ke dalam labu takar 100 ml lalu dilarutkan dengan H2O dan ditandabataskan. Larutan pada labu takar dipipet sebanyak 10 ml ke dalam Erlenmeyer kemudian ditambahkan 2 -3 tetes phenolptalein kemudian dititrasi dengan larutan NaOH 0,1 N hingga mencapai TAT dengan warna merah. Titrasi dilakukan duplo. Dilakukan perhitungan dengan hasil yang didapatkan sebagai setiap ml NaOH 0,1 N mentitrasi 100 gram sampel. (Dihitung sebagai asam laktat)

Contoh perhitungan :

Dik :

Volume NaOH = 0,1 ml

Gram sampel = 10 gram

Mr asam = 90

Jawab :

**Lampiran 3. Prosedur Analisis Kadar Air Metode Gravimetri (AOAC, 2006)**

Kaca Arloji dimasukkan kedalam oven selama 30 menit, kemudian didinginkan dalam eksikator selama 5 sampai 10 menit lalu timbang. Lakukan berulang hingga berat konstan. Dimasukkan 1-2 gram sampel dipanaskan dalam oven dengan suhu awal 600C selama 15 menit kemudian dimasukkan kembali dalam oven dengan suhu 1050C sampai 2 jam kemudian simpan dalam eksikator lalu timbang. Lakukan berulang hingga berat konstan.

Contoh perhitungan :

Dik :

W cawan konstan (W1) = 21,60 gram

W sampel = 2,05 gram

Wcawan konstan+sampel (W1) = 23,65 gram

Wcawan+sampelkonstan (W2) = 23,61 gram

Jawab :

**Lampiran 4. Prosedur Pembuatan Koji (Rahman, 1992)**

Koji dibuat baik dari beras maupun barley yang direndam dalam air selama 17 jam pada suhu 250C. Dikukus selama 70 menit dididihkan dan kemudian diinokulasi dengan ragi atau bakteri. Beras yang telah diinokulasikan ditebarkan di atas wadah kemudian ditutup lalu diinkubasi. Sebelum digunakan wadah tersebut terlebih dahulu harus disterilkan. Selama pertumbuhan bakteri suhu beras tidak boleh lebih dari 450C. pertumbuhan dibiarkan berlangsung sampai semua butir beras ditumbuhi oleh koloni bakteri. Pada hari kedua suhu harus mencapai sekitar 400C, yaitu untuk memastikan bahwa enzim proteolitik diproduksi secara maksimum.waktu inkubasi seluruhnya tidak boleh lebih dari 50 jam (Rahman, 1992).

**Lampiran 5. Prosedur Penentuan Jumlah Sel Hidup dan Sel Mati (Fardiaz, 1992)**

5 kotak besar pada Chounting chamber dicari dengan menggunakan mikroskop. Kemudian cover glass ditempatkan diatas 5 kotak yang telah ditemukan pada Chounting chamber. Suspense koji Lactobacillus plantarum + methilen blue diteteskan pada parit yang terdapat di Chounting chamber. Diamati dan dihitung sel hidup dengan sel mati, dimana sel hidup akan berwarna transparan dan sel mati berwarna biru.

Contoh perhitungan :

Dik : Σsel hidup = 87

Σsel mati = 5

**Lampiran 6. Formulir Uji Organoleptik**

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Sampel : *Bubuk Kopi Varietas Robusta*

Nama Panelis : .........................................................

Tanggal : .........................................................

Pekerjaan : .........................................................

Paraf : .........................................................

Berikan penilaian saudara/i terhadap warna dan aroma *Bubuk Kopi Varietas Robusta* berdasarkan tingkat rangking dengan skala numerik nilai 1 untuk kopi yang memiliki aroma atau warna yang paling baik, nilai 2 untuk kopi yang memilik tingkat aroma atau warna kedua, nilai 3 untuk kopi yang memiliki tingkat aroma atau warna ketiga, dan seterusnya hingga nilai 16.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kode sampel | Warna | Aroma |
| T1K1 |  |  |
| T1K2 |  |  |
| T1K3 |  |  |
| T1K4 |  |  |
| T2K1 |  |  |
| T2K2 |  |  |
| T2K3 |  |  |
| T2K4 |  |  |
| T3K1 |  |  |
| T3K2 |  |  |
| T3K3 |  |  |
| T3K4 |  |  |
| T4K1 |  |  |
| T4K2 |  |  |
| T4K3 |  |  |
| T4K4 |  |  |

**Lampiran 7. Regresi Linier Sederhana Pada Setiap Kombinasi Perlakuan**

Tabel 26. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 0% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.54 | 729 | 14.58 | 0.2916 |
| 2 | 32 | 0.45 | 1024 | 14.4 | 0.2025 |
| 3 | 37 | 0.38 | 1369 | 14.06 | 0.1444 |
| 4 | 42 | 0.40 | 1764 | 16.8 | 0.1600 |
| Jumlah | 138 | 1.77 | 4886.00 | 59.84 | 0.80 |

Tabel 27. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 1% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.53 | 729 | 14.31 | 0.2809 |
| 2 | 32 | 0.39 | 1024 | 12.48 | 0.1521 |
| 3 | 37 | 0.26 | 1369 | 9.62 | 0.0676 |
| 4 | 42 | 0.31 | 1764 | 13.02 | 0.0961 |
| jumlah | 138 | 1.49 | 4886.00 | 49.43 | 0.60 |
| a = 0,9176 | | b = -0,0158 | | r = -0,8329 | |

Tabel 28. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 2% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.45 | 729 | 12.15 | 0.2025 |
| 2 | 32 | 0.39 | 1024 | 12.48 | 0.1521 |
| 3 | 37 | 0.27 | 1369 | 9.99 | 0.0729 |
| 4 | 42 | 0.31 | 1764 | 13.02 | 0.0961 |
| Jumlah | 138 | 1.42 | 4886.00 | 47.64 | 0.52 |
| a = 0,7276 | | b = -0,0108 | | r = -0,9576 | |

Tabel 29. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 3% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.49 | 729 | 13.23 | 0.2401 |
| 2 | 32 | 0.45 | 1024 | 14.4 | 0.2025 |
| 3 | 37 | 0.24 | 1369 | 8.88 | 0.0576 |
| 4 | 42 | 0.33 | 1764 | 13.86 | 0.1089 |
| Jumlah | 138 | 1.51 | 4886.00 | 50.37 | 0.61 |
| a = 0,8536 | | b = -0,0138 | | r = -0,7717 | |

Tabel 30. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu 270C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.54 | 0 | 0 | 0.2916 |
| 2 | 1 | 0.53 | 1 | 0.53 | 0.2809 |
| 3 | 2 | 0.45 | 4 | 0.9 | 0.2025 |
| 4 | 3 | 0.49 | 9 | 1.47 | 0.2401 |
| Jumlah | 6 | 2.01 | 14 | 2.9 | 1.0151 |
| a = 0,804 | | b = -0,023 | | r = -0,722 | |

Tabel 31. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu 320C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.45 | 0 | 0 | 0.2025 |
| 2 | 1 | 0.39 | 1 | 0.39 | 0.1521 |
| 3 | 2 | 0.39 | 4 | 0.78 | 0.1521 |
| 4 | 3 | 0.45 | 9 | 1.35 | 0.2025 |
| Jumlah | 6 | 1.68 | 14 | 2.52 | 0.7092 |
| a = 0,42 | | b = 0 | | r = 0 | |

Tabel 32. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu 370C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.38 | 0 | 0 | 0.1444 |
| 2 | 1 | 0.26 | 1 | 0.26 | 0.0676 |
| 3 | 2 | 0.27 | 4 | 0.54 | 0.0729 |
| 4 | 3 | 0.24 | 9 | 0.72 | 0.0576 |
| Jumlah | 6 | 1.15 | 14 | 1.52 | 0.3425 |
| a = 0,349 | | b = -0,041 | | r = -0,8413 | |

Tabel 33. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu 420C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.4 | 0 | 0 | 0.16 |
| 2 | 1 | 0.31 | 1 | 0.31 | 0.0961 |
| 3 | 2 | 0.36 | 4 | 0.72 | 0.1296 |
| 4 | 3 | 0.33 | 9 | 0.99 | 0.1089 |
| Jumlah | 6 | 1.4 | 14 | 2.02 | 0.4946 |
| a = 0,347 | | b = -0,016 | | r = -0,5275 | |

Tabel 34. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 0% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | Xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 14.59 | 729 | 393.93 | 212.868 |
| 2 | 32 | 13.45 | 1024 | 430.4 | 180.903 |
| 3 | 37 | 11.49 | 1369 | 425.13 | 132.02 |
| 4 | 42 | 12.22 | 1764 | 513.24 | 149.328 |
| Jumlah | 138 | 51.75 | 4886 | 1762.7 | 675.119 |
| a = 14,7668 | | b = -0,0194 | | r = -0,277 | |

Tabel 35. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 1% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | Xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 13.52 | 729 | 365.04 | 182.79 |
| 2 | 32 | 13.73 | 1024 | 439.36 | 188.513 |
| 3 | 37 | 13.17 | 1369 | 487.29 | 173.449 |
| 4 | 42 | 13.11 | 1764 | 550.62 | 171.872 |
| Jumlah | 138 | 53.53 | 4886 | 1842.31 | 716.624 |
| a = 18,3644 | | b = -0,1652 | | r = -0,911 | |

Tabel 36. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 2% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 14.26 | 729 | 385.02 | 203.348 |
| 2 | 32 | 12.31 | 1024 | 393.92 | 151.536 |
| 3 | 37 | 13.00 | 1369 | 481 | 169 |
| 4 | 42 | 9.64 | 1764 | 404.88 | 92.9296 |
| Jumlah | 138 | 49.21 | 4886 | 1664.82 | 616.813 |
| a = 17,155 | | b = -0,16 | | r = -0,520 | |

Tabel 37. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 3% Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | Xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 14.02 | 729 | 378.54 | 196.56 |
| 2 | 32 | 11.17 | 1024 | 357.44 | 124.769 |
| 3 | 37 | 8.88 | 1369 | 328.56 | 78.8544 |
| 4 | 42 | 9.60 | 1764 | 403.2 | 92.16 |
| Jumlah | 138 | 43.67 | 4886 | 1467.74 | 492.344 |
| a = 18,9602 | | b = -0,2266 | | r = -0,815 | |

Tabel 38. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu 270C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 14.59 | 0 | 0 | 212.868 |
| 2 | 1 | 13.52 | 1 | 13.52 | 182.79 |
| 3 | 2 | 14.26 | 4 | 28.52 | 203.348 |
| 4 | 3 | 14.02 | 9 | 42.06 | 196.56 |
| Jumlah | 6 | 56.39 | 14 | 84.1 | 795.567 |
| a = 14,298 | | b = -0,907 | | r = -0,857 | |

Tabel 39. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu 320C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 13.45 | 0 | 0 | 180.903 |
| 2 | 1 | 13.73 | 1 | 13.73 | 188.513 |
| 3 | 2 | 12.31 | 4 | 24.62 | 151.536 |
| 4 | 3 | 11.17 | 9 | 33.51 | 124.769 |
| Jumlah | 6 | 50.66 | 14 | 71.86 | 645.72 |
| a = 13,651 | | b = -0,179 | | r = -0,793 | |

Tabel 40. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu 370C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 11.49 | 0 | 0 | 132.02 |
| 2 | 1 | 13.17 | 1 | 13.17 | 173.449 |
| 3 | 2 | 13.00 | 4 | 26 | 169 |
| 4 | 3 | 8.88 | 9 | 26.64 | 78.8544 |
| Jumlah | 6 | 46.54 | 14 | 65.81 | 553.323 |
| a = 14,278 | | b = -1,317 | | r = -1,000 | |

Tabel 41. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu 420C Setelah Fermentasi

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 12.22 | 0 | 0 | 149.328 |
| 2 | 1 | 13.11 | 1 | 13.11 | 171.872 |
| 3 | 2 | 9.64 | 4 | 19.28 | 92.9296 |
| 4 | 3 | 9.60 | 9 | 28.8 | 92.16 |
| Jumlah | 6 | 44.57 | 14 | 61.19 | 506.29 |
| a = 13,25 | | b = -1,555 | | r = -0,881 | |

Tabel 42. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 0% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.52 | 729 | 14.04 | 0.2704 |
| 2 | 32 | 0.43 | 1024 | 13.76 | 0.1849 |
| 3 | 37 | 0.33 | 1369 | 12.21 | 0.1089 |
| 4 | 42 | 0.42 | 1764 | 17.64 | 0.1764 |
| Jumlah | 138.00 | 1.70 | 4886.00 | 57.65 | 0.74 |
| a = 0,701 | | b = -0,008 | | r = -0,6761 | |

Tabel 43. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 1% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.47 | 729 | 12.69 | 0.2209 |
| 2 | 32 | 0.39 | 1024 | 12.48 | 0.1521 |
| 3 | 37 | 0.25 | 1369 | 9.25 | 0.0625 |
| 4 | 42 | 0.31 | 1764 | 13.02 | 0.0961 |
| Jumlah | 138.00 | 1.42 | 4886.00 | 47.44 | 0.53 |
| a = 0,7828 | | b = -0,0124 | | r = -1,000 | |

Tabel 44. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 2% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.41 | 729 | 11.07 | 0.1681 |
| 2 | 32 | 0.34 | 1024 | 10.88 | 0.1156 |
| 3 | 37 | 0.19 | 1369 | 7.03 | 0.0361 |
| 4 | 42 | 0.31 | 1764 | 13.02 | 0.0961 |
| Jumlah | 138.00 | 1.25 | 4886.00 | 42.00 | 0.42 |
| A = 0,5258 | | B = -0,009 | | R = -0,6239 | |

Tabel 45. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Kafein Pada Konsentrasi Koji 3% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 0.45 | 729 | 12.15 | 0.2025 |
| 2 | 32 | 0.39 | 1024 | 12.48 | 0.1521 |
| 3 | 37 | 0.25 | 1369 | 9.25 | 0.0625 |
| 4 | 42 | 0.31 | 1764 | 13.02 | 0.0961 |
| Jumlah | 138.00 | 1.40 | 4886.00 | 46.90 | 0.51 |
| a = 0,7364 | | b = 0,0112 | | r = -0,825 | |

Tabel 46. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu Fermentasi 270C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.52 | 0 | 0 | 0.2704 |
| 2 | 1 | 0.47 | 1 | 0.47 | 0.2209 |
| 3 | 2 | 0.41 | 4 | 0.82 | 0.1681 |
| 4 | 3 | 0.45 | 9 | 1.35 | 0.2025 |
| Jumlah | 6 | 1.85 | 14.00 | 2.64 | 0.86 |
| a = 0,503 | | b = -0,027 | | r = -0,9128 | |

Tabel 47. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu Fermentasi 320C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.43 | 0 | 0 | 0.1849 |
| 2 | 1 | 0.39 | 1 | 0.39 | 0.1521 |
| 3 | 2 | 0.34 | 4 | 0.68 | 0.1156 |
| 4 | 3 | 0.39 | 9 | 1.17 | 0.1521 |
| Jumlah | 6 | 1.55 | 14.00 | 2.24 | 0.60 |
| a = 0,413 | | b = -0,017 | | r = -0,5955 | |

Tabel 48. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu Fermentasi 370C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.33 | 0 | 0 | 0.1089 |
| 2 | 1 | 0.25 | 1 | 0.25 | 0.0625 |
| 3 | 2 | 0.19 | 4 | 0.38 | 0.0361 |
| 4 | 3 | 0.25 | 9 | 0.75 | 0.0625 |
| Jumlah | 6 | 1.02 | 14.00 | 1.38 | 0.27 |
| a = 0,30 | | b = -0,03 | | r = -0,337 | |

Tabel 49. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Kafein Pada Suhu Fermentasi 420C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 0.42 | 0 | 0 | 0.1764 |
| 2 | 1 | 0.31 | 1 | 0.31 | 0.0961 |
| 3 | 2 | 0.31 | 4 | 0.62 | 0.0961 |
| 4 | 3 | 0.31 | 9 | 0.93 | 0.0961 |
| Jumlah | 6 | 1.35 | 14.00 | 1.86 | 0.46 |
| a = 0,387 | | b = -0,03 | | r = -1,000 | |

Tabel 50. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 0% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 2.40 | 729 | 64.8 | 5.7600 |
| 2 | 32 | 1.98 | 1024 | 63.36 | 3.9204 |
| 3 | 37 | 1.47 | 1369 | 54.39 | 2.1609 |
| 4 | 42 | 2.89 | 1764 | 121.38 | 8.3521 |
| Jumlah | 138 | 8.74 | 4886.00 | 303.93 | 20.19 |
| a = 1,445 | | b = 0,02 | | r = 0,283 | |

Tabel 51. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 1% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 1.95 | 729 | 52.65 | 3.8025 |
| 2 | 32 | 1.97 | 1024 | 63.04 | 3.8809 |
| 3 | 37 | 1.92 | 1369 | 71.04 | 3.6864 |
| 4 | 42 | 1.96 | 1764 | 82.32 | 3.8416 |
| Jumlah | 138 | 7.80 | 4886.00 | 269.05 | 15.21 |
| a = 0,7726 | | b = – 0,0392 | | r = 0,804 | |

Tabel 52. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 2% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 2.43 | 729 | 65.61 | 5.9049 |
| 2 | 32 | 2.00 | 1024 | 64 | 4.0000 |
| 3 | 37 | 2.50 | 1369 | 92.5 | 6.2500 |
| 4 | 42 | 1.91 | 1764 | 80.22 | 3.6481 |
| Jumlah | 138 | 8.84 | 4886.00 | 302.33 | 19.80 |
| a = 1,064 | | b = 0,0228 | | r = 0,529 | |

Tabel 53. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Suhu Fermentasi Terhadap Kadar Air Pada Konsentrasi Koji 3% Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 27 | 1.95 | 729 | 52.65 | 3.8025 |
| 2 | 32 | 2.46 | 1024 | 78.72 | 6.0516 |
| 3 | 37 | 2.47 | 1369 | 91.39 | 6.1009 |
| 4 | 42 | 1.91 | 1764 | 80.22 | 3.6481 |
| Jumlah | 138 | 8.79 | 4886.00 | 302.98 | 19.60 |
| a = 1,3802 | | b = 0,0294 | | r = 0,766 | |

Tabel 54. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu Fermentasi 270C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 2.40 | 0 | 0 | 5.76 |
| 2 | 1 | 1.95 | 1 | 1.95 | 3.8025 |
| 3 | 2 | 2.43 | 4 | 4.86 | 5.9049 |
| 4 | 3 | 1.95 | 9 | 5.85 | 3.8025 |
| Jumlah | 6 | 8.73 | 14 | 12.66 | 19.2699 |
| a = – 2,313 | | b = 0,087 | | r = -0,418 | |

Tabel 55. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu Fermentasi 320C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 1.98 | 0 | 0 | 3.9204 |
| 2 | 1 | 1.97 | 1 | 1.97 | 3.8809 |
| 3 | 2 | 2.00 | 4 | 4 | 4 |
| 4 | 3 | 2.46 | 9 | 7.38 | 6.0516 |
| Jumlah | 6 | 8.41 | 14 | 13.35 | 17.8529 |
| A = 1,539 | | B = 0,254 | | R = 1,000 | |

Tabel 56. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu Fermentasi 370C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 1.47 | 0 | 0 | 2.1609 |
| 2 | 1 | 1.92 | 1 | 1.92 | 3.6864 |
| 3 | 2 | 2.50 | 4 | 5 | 6.25 |
| 4 | 3 | 2.47 | 9 | 7.41 | 6.1009 |
| Jumlah | 6 | 8.36 | 14 | 14.33 | 18.1982 |
| A = 2,087 | | B = 0,122 | | R = 0,685 | |

Tabel 57. Regresi Linier Sederhana Pengaruh Konsentrasi Koji Terhadap Kadar Air Pada Suhu Fermentasi 420C Setelah Penyangraian

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | xi | yi | xi2 | xiyi | yi2 |
| 1 | 0 | 2.89 | 0 | 0 | 8.3521 |
| 2 | 1 | 1.96 | 1 | 1.96 | 3.8416 |
| 3 | 2 | 2.50 | 4 | 5 | 6.25 |
| 4 | 3 | 1.91 | 9 | 5.73 | 3.6481 |
| Jumlah | 6 | 9.26 | 14 | 12.69 | 22.0918 |
| a = 2,5625 | | B = 0,02 | | R = 0,258 | |