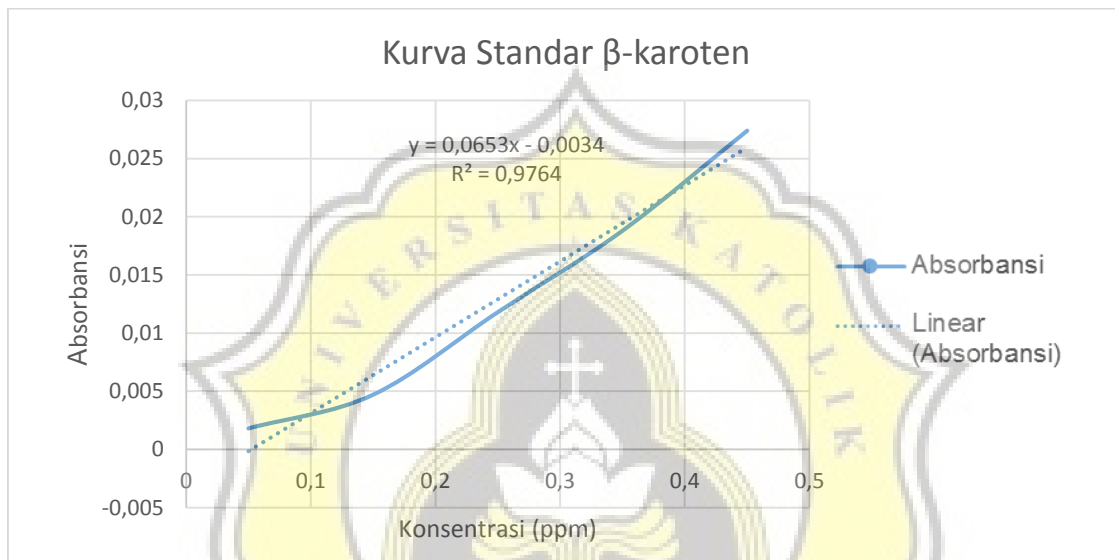


7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Kurva Standar β -karoten

Konsentrasi (ppm)	Absorbansi
0,05	0,0018
0,15	0,0047
0,25	0,0118
0,35	0,0188
0,45	0,0274



Gambar 4. Kurva Standar β -karoten

Lampiran 2. Tabel Hasil Uji Normalitas

		Tests of Normality ^a					
		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	perlakuan	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna_L	kecambah 116,4 ml	.199	6	.200 [*]	.966	6	.867
	kecambah 174,7 ml	.251	6	.200 [*]	.893	6	.334
	kecambah 232,9 ml	.260	6	.200 [*]	.928	6	.565
	yeast 4 gr	.291	6	.124	.891	6	.326
	yeast 6 gr	.276	6	.172	.817	6	.083
	yeast 8 gr	.276	6	.169	.825	6	.097
warna_a	kecambah 116,4 ml	.235	6	.200 [*]	.922	6	.517
	kecambah 174,7 ml	.287	6	.134	.850	6	.158
	kecambah 232,9 ml	.243	6	.200 [*]	.911	6	.443
	yeast 4 gr	.241	6	.200 [*]	.923	6	.526
	yeast 6 gr	.232	6	.200 [*]	.877	6	.256
	yeast 8 gr	.191	6	.200 [*]	.919	6	.499
warna_b	kecambah 116,4 ml	.221	6	.200 [*]	.897	6	.357
	kecambah 174,7 ml	.201	6	.200 [*]	.967	6	.869
	kecambah 232,9 ml	.286	6	.137	.901	6	.383
	yeast 4 gr	.143	6	.200 [*]	.989	6	.987
	yeast 6 gr	.257	6	.200 [*]	.861	6	.193
	yeast 8 gr	.177	6	.200 [*]	.939	6	.648
ketebalan	kecambah 116,4 ml	.187	6	.200 [*]	.921	6	.514
	kecambah 174,7 ml	.218	6	.200 [*]	.959	6	.811
	kecambah 232,9 ml	.235	6	.200 [*]	.854	6	.170
	yeast 4 gr	.173	6	.200 [*]	.941	6	.667
	yeast 6 gr	.282	6	.147	.829	6	.105
	yeast 8 gr	.197	6	.200 [*]	.967	6	.875
kekenyalan	kecambah 116,4 ml	.182	6	.200 [*]	.920	6	.504
	kecambah 174,7 ml	.244	6	.200 [*]	.954	6	.772
	kecambah 232,9 ml	.200	6	.200 [*]	.939	6	.653
	yeast 4 gr	.260	6	.200 [*]	.831	6	.110
	yeast 6 gr	.220	6	.200 [*]	.884	6	.286
	yeast 8 gr	.221	6	.200 [*]	.854	6	.170
betakaroten_mcg_per_100gr	kecambah 116,4 ml	.238	6	.200 [*]	.891	6	.323
	kecambah 174,7 ml	.318	6	.057	.824	6	.096
	kecambah 232,9 ml	.159	6	.200 [*]	.986	6	.977
	yeast 4 gr	.250	6	.200 [*]	.818	6	.084
	yeast 6 gr	.303	6	.089	.818	6	.085
	yeast 8 gr	.190	6	.200 [*]	.934	6	.614

a. Lilliefors Significance Correction

*. This is a lower bound of the true significance.

Lampiran 3. Hasil Analisa Data

1. Analisa Warna (L)

Tabel Anova						
Sbr variasi	df	SS	Ms	Fhit	Ftabel	Kesimp
Treatment	5	1,247	249.4512476	168.5711		2.56 *
Sbr N	1	1,200	1199.8588	810.826		4.2 *
Kons	2	68	33.75289811	22.80912		3.34 *
N vs Kons	2	1,132	566.1765019	382.6039		3.34
Error	28	41	1.479798214			
Total	33					

Perlakuan	Mean	Sig ranges
kons 3 (0.52%)	62.57	a
kons 2 (0.39%)	65.67	b
kons 1 (0.26%)	65.88	b

Perlakuan	Mean	Sig ranges
Kecambah	59.40	a
yeast	71.51	b

2. Analisa Tingkat Ketebalan

TWO WAY ANOVA COMPLETELY RANDOMIZED
 Jul 30, 2017 12:22:55 pm
 Using: D:\UNTITLED.DT
 Variable: Tbl

Source	SS	df	MS	F	P

Main Effects					
CONC	0.6415055556	2	0.3207527778	60.774210526	.0000 ***
NSRC	3.1684	1	3.1684	600.32842105	.0000 ***
Interaction					
CONC x NSRC	0.4318166667	2	0.2159083333	40.908947368	.0000 ***
Error	0.1583333333	30	0.0052777778		

Total	4.4000555556	35			

Duncan's Multiple Range Test
 Factor: CONC
 Error mean square = 0.0052777778
 Degrees of freedom = 30
 Significance level = 5%
 LSD .05 = 0.0605708412

Rank	Trt#	Mean	n	Non-significant ranges
1	2	1.2758333333	12	a
2	3	1.1508333333	12	b
3	1	0.9516666667	12	c

Duncan's Multiple Range Test
 Factor: NSRC
 Error mean square = 0.0052777778
 Degrees of freedom = 30
 Significance level = 5%
 LSD .05 = 0.0494558847

Rank	Trt#	Mean	n	Non-significant ranges
1	1	1.4227777778	18	a
2	2	0.8294444444	18	b

3. Analisa Tingkat Kekenyalan

TWO WAY ANOVA COMPLETELY RANDOMIZED
 Jul 30, 2017 12:23:07 pm
 Using: D:\UNTITLED.DT
 Variable: Kyl

Source	SS	df	MS	F	P
Main Effects					
CONC	0.1761273362	2	0.0880636681	0.687679607	.5105 ns
NSRC	4.376648E-04	1	4.376648E-04	0.0034176765	.9538 ns
Interaction					
CONC x NSRC	0.6396045029	2	0.3198022514	2.4973010015	.0993 ns
Error	3.8417745949	30	0.1280591532		
Total	4.6579440987	35			

Duncan's Multiple Range Test
 Factor: CONC
 Error mean square = 0.1280591532
 Degrees of freedom = 30
 Significance level = 5%
 LSD .05 = 0.2983619025

Rank	Trt#	Mean	n	Non-significant ranges
1	2	1.7311684898	12	a
2	3	1.5923641262	12	a
3	1	1.574783962	12	a

Duncan's Multiple Range Test
 Factor: NSRC
 Error mean square = 0.1280591532
 Degrees of freedom = 30
 Significance level = 5%
 LSD .05 = 0.2436114733

Rank	Trt#	Mean	n	Non-significant ranges
1	1	1.6362589324	18	a
2	2	1.6292854529	18	a

4. Analisa Kandungan Beta Karoten

TWO WAY ANOVA COMPLETELY RANDOMIZED
 Jul 30, 2017 12:23:16 pm
 Using: D:\UNTITLED.DT
 Variable: Kart

Source	SS	df	MS	F	P
Main Effects					
CONC	3.8092525072	2	1.9046262536	63.147675967	.0000 ***
NSRC	57.772414	1	57.772414	1915.438093	.0000 ***
Interaction					
CONC x NSRC	0.3506292506	2	0.1753146253	5.812537304	.0074 **
Error	0.9048438717	30	0.0301614624		
Total	62.83713963	35			

Duncan's Multiple Range Test
 Factor: CONC
 Error mean square = 0.0301614624
 Degrees of freedom = 30
 Significance level = 5%
 LSD .05 = 0.1447985631

Rank	Trt#	Mean	n	Non-significant ranges
1	3	4.4844333333	12	a
2	2	4.0275666667	12	b
3	1	3.6906583333	12	c

Duncan's Multiple Range Test
 Factor: NSRC
 Error mean square = 0.0301614624
 Degrees of freedom = 30
 Significance level = 5%
 LSD .05 = 0.1182275317

Rank	Trt#	Mean	n	Non-significant ranges
1	1	5.3343555556	18	a
2	2	2.80075	18	b

Lampiran 4. Perhitungan Penentuan Konsentrasi N yang Digunakan

Diketahui :

- Dalam 100 g *instant yeast* mengandung 6,55 %N.
 → Berarti dalam 1 g *instant yeast* mengandung 0,0655 %N
- Dalam 100 ml sari kecambah kacang hijau (yang diperoleh dari 100 g kecambah + 25 ml aquades) mengandung 0,225 %N.

Perhitungan :

1. Konsentrasi N 1 :

Dalam 4 g *instant yeast* mengandung = 0,262 %N

→ yang diperoleh dari $4 \times 0,0655 \text{ %N} = 0,262 \text{ %N}$

Dalam 116,4 ml sari kecambah kacang hijau mengandung = 0,262 %N

→ yang diperoleh dari $\frac{0,262 \text{ %N}}{0,225 \text{ %N}} \times 100 \text{ ml} = 116,4 \text{ ml sari kecambah}$

→ Untuk menghasilkan 116,4 ml kecambah diperlukan 116,4 g kecambah + 29,1 ml aquades

2. Konsentrasi N 2 :

Dalam 6 g *instant yeast* mengandung = 0,393 %N

→ yang diperoleh dari $6 \times 0,0655 \text{ %N} = 0,393 \text{ %N}$

Dalam 174,7 ml sari kecambah kacang hijau mengandung = 0,393 %N

→ yang diperoleh dari $\frac{0,393 \text{ %N}}{0,225 \text{ %N}} \times 100 \text{ ml} = 174,7 \text{ ml sari kecambah}$

→ Untuk menghasilkan 174,7 ml kecambah diperlukan 174,7 g kecambah + 43,7 ml aquades

3. Konsentrasi N 3 :

Dalam 8 g *instant yeast* mengandung = 0,524 %N

→ yang diperoleh dari $8 \times 0,0655 \text{ %N} = 0,524 \text{ %N}$

Dalam 232,9 ml sari kecambah kacang hijau mengandung = 0,524 %N

→ yang diperoleh dari $\frac{0,524 \text{ %N}}{0,225 \text{ %N}} \times 100 \text{ ml} = 232,9 \text{ ml sari kecambah}$

→ Untuk menghasilkan 232,9 ml kecambah diperlukan 232,9 g kecambah + 58,2 ml aquades.

Lampiran Hasil UNICHECK

2,58%

FORMULIR SCAN ANTI PLAGIARISME

Nama : Angolina Oktavia Djayasaputra

Alamat email : angel - 130512@ yahoo . com

Fak. / Prodi : Teknologi Pangan N I M : 13 70 . 0175


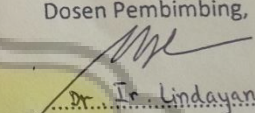
berupa (TESIS, TUGAS AKHIR, (SKRIPSI) SUMMARY, LAPORAN KERJA PRAKTEK)

dengan judul : Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen
(Sari Kecap dan Kacang Hijau dan Yeast) Terhadap

Ketebalan dan Kekenyalan "Nata de Watuh"

Semarang, 2 Desember 2017

Petugas, Yang Menyerahkan, Dosen Pembimbing,

NB. Laporan hasil scan terlampir untuk Yang bersangkutan *

