

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Permen *Hard candy*



Lampiran 2. Two way-Anova dan uji Duncan

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Aktivitas_antioksidan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3190.840 ^a	7	455.834	3.868E3	.000
Intercept	10318.721	1	10318.721	8.756E4	.000
Perlakuan	2940.282	3	980.094	8.317E3	.000
Suhu	161.718	1	161.718	1.372E3	.000
Perlakuan * Suhu	88.840	3	29.613	251.297	.000
Error	4.714	40	.118		
Total	13514.275	48			
Corrected Total	3195.554	47			

a. R Squared = .999 (Adjusted R Squared = .998)

Aktivitas_antioksidan

Duncan

Perlakuan	N	Subset			
		1	2	3	4
PKTP	12	6.7277			
PKP	12		7.0625		
PETP	12			21.0738	
PEP	12				23.7839
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = .118.

Lampiran 3. *Worksheet* dan Kuesioner Uji Sensori (*Ranking*)*Worksheet* Uji Ranking Hedonik

Tanggal uji : 08 Juni 2017

Jenis sampel : Permen *Hard candy*

Identifikasi sampel kode

Permen kontrol tanpa pewarna A

Permen ekstrak tanpa pewarna B

Permen kontrol pewarna C

Permen ekstrak pewarna D

Kode kombinasi urutan penyajian :

ABCD = 1 ACDB = 4

ABDC = 2 ADBC = 5

ACBD = 3 ADCB = 6

Penyajian :

Booth	Panelis	Kode sampel ^{urutan penyajian}			
I	# 1, 7, 13, 19, 25, 31	477	824	694	116 ¹
II	# 2, 8, 14, 20, 26, 32	662	721	151	138 ²
III	# 3, 9, 15, 21, 27, 33	941	381	171	312 ³
IV	# 4, 10, 16, 22, 28, 34	688	641	214	748 ⁴
V	# 5, 11, 17, 23, 29, 35	813	375	725	455 ⁵
VI	# 6, 12, 18, 24, 30	743	775	444	488 ⁶

Rekap kode sampel:

Sampel A	477	662	941	688	813	743
Sampel B	824	721	171	748	725	488
Sampel C	694	138	381	641	455	444
Sampel D	116	151	312	214	375	775

UJI RANKING HEDONIK

Nama :
 Produk : Permen *Hard candy*
 Atribut : Warna

Tanggal: 08 Juni 2017

Instruksi :

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel Permen *Hard candy*. Amati warna sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah diamati, urutkan sampel dari yang Anda sangat sukai (=4) hingga sampel yang tidak Anda sukai (=1).

Kode Sampel	Ranking (jangan ada yang dobel)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih ☺

UJI RANGKING HEDONIK

Nama :
 Produk : Permen *Hard candy*
 Atribut : Rasa

Tanggal: 08 Juni 2017

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel dan ketika Anda akan berganti sampel.

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel Permen *Hard candy*. Cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, rasakan masing-masing sampel. Setelah mencicipi semua sampel, Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Selanjutnya, urutkan sampel dari yang Anda sangat sukai (=4) hingga sampel yang tidak Anda sukai (=1).

Kode Sampel	Ranking (jangan ada yang dobel)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih ☺

UJI RANGKING HEDONIK

Nama :
 Produk : Permen *Hard candy*
 Atribut : Aroma

Tanggal : 08 Juni 2017

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel dan ketika Anda akan berganti sampel.

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel Permen *Hard candy*. Cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, persepsikan aroma yang ada pada masing-masing sampel. Setelah mencicipi semua sampel, Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Selanjutnya, urutkan sampel dari yang Anda sangat sukai (=4) hingga sampel yang tidak Anda sukai (=1)

Kode Sampel	Ranking (jangan ada yang dobel)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih ☺

UJI RANGKING HEDONIK

Nama :
 Produk : Permen *Hard candy*
 Atribut : Tekstur

Tanggal : 08 Juni 2017

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel dan ketika Anda akan berganti sampel.

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel Permen *Hard candy*. Cicipi sampel secara berurutan dari kiri ke kanan, gigit permen tapi tidak sampai patah. Setelah mencicipi semua sampel, Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Selanjutnya, urutkan sampel dari yang Anda sangat sukai (=4) hingga sampel yang tidak Anda sukai (=1)

Kode Sampel	Ranking (jangan ada yang dobel)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih ☺

UJI RANGKING HEDONIK

Nama :
Produk : Permen *Hard candy*
Atribut : *Overall*

Tanggal : 08 Juni 2017

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel dan ketika Anda akan berganti sampel.

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel Permen *Hard candy*. Setelah memberi rangking dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur, Anda diminta mengurutkan secara keseluruhan (*overall*) berdasarkan semua parameter tersebut. Setelah mencicipi dan mengamati semua sampel, Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Selanjutnya, urutkan sampel dari yang Anda sangat sukai (=4) hingga sampel yang tidak Anda sukai (=1).

Kode Sampel

Ranking (jangan ada yang dobel)

Terima kasih ☺



Lampiran 4. Hasil Rekap Data *Scoresheet* Uji Sensori1. Hasil Rekap Data *Scoresheet* Uji Sensori Berdasarkan Parameter Warna

Panelis	Warna			
	PKTP	PETP	PKP	PEP
1	3	1	4	2
2	1	3	4	2
3	3	1	4	2
4	4	3	2	1
5	2	4	3	1
6	4	3	2	1
7	3	4	2	1
8	3	1	4	2
9	1	3	2	4
10	4	3	2	1
11	1	3	2	4
12	4	2	3	1
13	4	2	3	1
14	3	2	4	1
15	3	2	1	4
16	4	3	1	2
17	3	1	4	2
18	3	2	4	1
19	2	3	4	1
20	4	2	3	1
21	4	3	1	2
22	2	4	3	1
23	4	3	2	1
24	1	3	2	4
25	3	2	4	1
26	2	4	3	1
27	3	2	4	1
28	4	1	3	2
29	4	2	3	1
30	3	4	1	2
31	3	4	2	1
32	1	2	3	4
33	3	4	2	1
34	3	1	4	2
35	1	2	3	4

2. Hasil Rekap Data *Scoresheet* Uji Sensori Berdasarkan Parameter Rasa

Panelis	Rasa			
	PKTP	PETP	PKP	PEP
1	3	2	1	4
2	2	3	4	1
3	3	1	4	2
4	3	4	1	2
5	2	4	3	1
6	1	2	3	4
7	4	2	3	1
8	3	1	4	2
9	1	3	2	4
10	1	2	3	4
11	1	3	2	4
12	4	3	2	1
13	2	1	3	4
14	2	4	1	3
15	3	2	1	4
16	1	3	2	4
17	2	1	3	4
18	4	1	3	2
19	4	3	2	1
20	4	3	1	2
21	2	4	3	1
22	2	4	3	1
23	3	4	2	1
24	2	3	1	4
25	2	1	4	3
26	2	3	1	4
27	1	3	4	2
28	1	3	4	2
29	1	4	3	2
30	3	4	1	2
31	2	1	4	3
32	1	2	3	4
33	2	4	1	3
34	2	3	4	1
35	1	2	3	4

3. Hasil Rekap Data *Scoresheet* Uji Sensori Berdasarkan Parameter Aroma

Panelis	Aroma			
	PKTP	PETP	PKP	PEP
1	4	1	2	3
2	1	4	2	3
3	1	4	3	2
4	2	1	4	3
5	1	3	4	2
6	2	1	4	3
7	2	3	4	1
8	3	4	2	1
9	2	4	3	1
10	1	2	4	3
11	2	1	4	3
12	1	4	2	3
13	3	4	2	1
14	4	3	1	2
15	4	1	2	3
16	4	3	2	1
17	3	1	4	2
18	2	4	1	3
19	3	4	2	1
20	4	3	1	2
21	1	2	3	4
22	1	4	3	2
23	2	3	4	1
24	4	1	3	2
25	3	4	1	2
26	2	4	3	1
27	3	2	4	1
28	2	4	3	1
29	2	3	1	4
30	4	1	2	3
31	3	2	4	1
32	4	3	2	1
33	2	4	1	3
34	2	1	3	4
35	4	3	2	1

4. Hasil Rekap Data *Scoresheet* Uji Sensori Berdasarkan Parameter Tekstur

Panelis	Tekstur			
	PKTP	PETP	PKP	PEP
1	2	1	3	4
2	3	4	2	1
3	4	2	3	1
4	2	4	1	3
5	2	3	4	1
6	3	4	2	1
7	3	4	2	1
8	4	1	3	2
9	1	3	2	4
10	1	2	3	4
11	3	4	1	2
12	4	3	2	1
13	3	2	4	1
14	3	2	1	4
15	3	2	1	4
16	2	1	3	4
17	2	3	4	1
18	4	2	3	1
19	4	2	3	1
20	2	3	1	4
21	1	4	3	2
22	2	4	3	1
23	2	3	4	1
24	3	2	4	1
25	3	1	4	2
26	2	4	1	3
27	4	2	3	1
28	1	3	4	2
29	4	3	2	1
30	2	4	1	3
31	2	3	4	1
32	1	2	3	4
33	1	4	2	3
34	2	3	1	4
35	1	2	3	4

5. Hasil Rekap Data *Scoresheet* Uji Sensori Berdasarkan Parameter *Overall*

Panelis	<i>Overall</i>			
	PKTP	PETP	PKP	PEP
1	2	3	1	4
2	1	3	2	4
3	3	1	4	2
4	4	3	1	2
5	2	4	3	1
6	1	4	2	3
7	1	4	3	2
8	3	1	4	2
9	1	3	2	4
10	4	3	1	2
11	1	3	2	4
12	4	2	3	1
13	2	1	3	4
14	4	2	1	3
15	3	2	1	4
16	1	3	2	4
17	2	1	3	4
18	3	1	4	2
19	3	2	4	1
20	2	4	1	3
21	3	4	2	1
22	2	4	3	1
23	3	4	2	1
24	2	3	1	4
25	2	1	4	3
26	1	4	2	3
27	2	3	4	1
28	1	3	4	2
29	3	1	2	4
30	3	4	1	2
31	3	4	2	4
32	1	2	3	4
33	3	4	1	2
34	4	2	3	1
35	1	2	3	4

Lampiran 5. Uji *Kruskal Wallis* dan *Mann Whitney* Nilai *Ranking* pada Sensori**Test Statistics^{a,b}**

	warna	rasa	Aroma	Terkstur	Overall
Chi-Square	19.721	3.518	6.241	3.881	2.383
df	3	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.000	.318	.100	.275	.497

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: perlakuan

1. PKTP (Permen Kontrol Tanpa Pewarna) vs PETP (Permen Ekstrak Tanpa Pewarna)

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	499.500
Wilcoxon W	1.130E3
Z	-1.382
Asymp. Sig. (2-tailed)	.167

a. Grouping Variable: Perlakuan

2. PKTP (Permen Kontrol Tanpa Pewarna) vs PKP (Permen Kontrol Pewarna)

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	586.500
Wilcoxon W	1.216E3
Z	-.319
Asymp. Sig. (2-tailed)	.750

a. Grouping Variable: Perlakuan

3. PKTP (Permen Kontrol Tanpa Pewarna) vs PEP (Permen Ekstrak Pewarna)

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	314.000
Wilcoxon W	944.000
Z	-3.647
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

4. PETP (Permen Ekstrak Tanpa Pewarna) vs PKP (Permen Kontrol Pewarna)

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	526.500
Wilcoxon W	1.156E3
Z	-1.050
Asymp. Sig. (2-tailed)	.294

a. Grouping Variable: Perlakuan

5. PETP (Permen Ekstrak Tanpa Pewarna) VS PEP (Permen Ekstrak Pewarna)

Test Statistics^a

	Warna
Mann-Whitney U	361.000
Wilcoxon W	991.000
Z	-3.084
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002

a. Grouping Variable: Perlakuan

6. PKP (Permen Kontrol Pewarna) vs PEP (Permen Ekstrak Pewarna)

Test Statistics^a


	Warna
Mann-Whitney U	305.000
Wilcoxon W	935.000
Z	-3.757
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

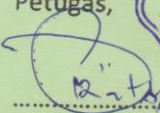
Lampiran 6. Perhitungan Umur Simpan

Sampel	T (°K)	1/T	Ea/R	LN K ₀	K ₀
PKTP	298	0,00336			
	308	0,00325	-1966,5	4,9631	143,0365
	313	0,00319			
PETP	298	0,00336			
	308	0,00325	-3184,7	8,7025	6017,938
	313	0,00319			
PKP	298	0,00336			
	308	0,00325	-3138,2	8,6772	5867,594
	313	0,00319			
PEP	298	0,00336			
	308	0,00325	-3335,8	9,1798	9699,213
	313	0,00319			

Sampel	Ea/R*1/T	EXP (Ea/R*1/T)	K = k ₀ *(EXP Ea/R*T)	Umur simpan (hari)	Umur simpan (bulan)
PKTP	-6.59899	0.00136	0.19478	131.945	4.398
	-6.38474	0.00169	0.24132	106.499	3.550
	-6.28275	0.00187	0.26723	96.172	3.206
PETP	-10.68691	0.00002	0.13746	186.962	6.232
	-10.33993	0.00003	0.19448	132.148	4.405
	-10.17476	0.00004	0.22941	112.028	3.734
PKP	-10.53087	0.00003	0.15666	164.049	5.468
	-10.18896	0.00004	0.22052	116.542	3.885
	-10.02620	0.00004	0.25950	99.037	3.301
PEP	-11.19396	0.00001	0.13343	192.607	6.420
	-10.83052	0.00002	0.19191	133.916	4.464
	-10.65751	0.00002	0.22816	112.640	3.755



 FORMULIR SCAN ANTI PLAGIARISME
 8,78%


Nama : MARIA WIRANI
 Alamat email : Maria.wirani188@gmail.com
 Fak. / Prodi : Teknologi Pangan NIM : 13.70.0190
 berupa (TESIS, TUGAS AKHIR, SKRIPSI, SUMMARY, LAPORAN KERJA PRAKTEK)
 dengan judul : Pengaruh Suhu Pemadatan Terhadap karakteristik kimia dan
 Sensori Permeabilitas Ganda dengan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata* L.)
 Serta Uji Stabilitas Produk
 Semarang : 2017

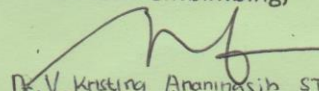

 Petugas,

Yang Menyerahkan,

Dosen Pembimbing,


 NB. Laporan hasil scan terlampir


 MARIA WIRANI


 Dr. V. Kristina Araningtyah ST., MSc.

untuk Yang bersangkutan *

Doc vs Internet




91.22% Originality

8.78% Similarity

219 Sources

Web sources: 219 sources found

1. https://lordbroken.wordpress.com/2010/04	2.72%
2. https://lordbroken.wordpress.com/author/sfrossiris/page/41	2.72%
3. https://lordbroken.wordpress.com/category/ilmu-dan-teknologi-pangan/page/25	2.72%
4. https://lordbroken.wordpress.com/page/41/?links=false	2.72%
5. https://lordbroken.wordpress.com/2010/page/12	2.51%
6. https://lordbroken.wordpress.com/2010/04/18/hard-candy	2.51%
7. http://jnxoldskool.blogspot.com/2012/08/permen-keras-hard-candy-dan-proses.html	2.51%
8. http://vinatiarar.blogspot.com	1.51%
9. http://de-blonx.blogspot.com/2012/03/candy-dan-produk-cokelat.html	1.47%
10. http://mettymm.blog.upi.edu/2015/11/09/pengolahan-hard-candy	1.13%
11. http://mettymm.blog.upi.edu	1.13%
12. http://e-journal.uajy.ac.id/6520/2/BL101140.pdf	1%
13. http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/327/338	0.98%
14. http://tokopastri.com/blog/pengetahuan-tentang-jenis-jenis-candy-pemen	0.95%
15. https://www.scribd.com/document/362197981/Hard-Candy	0.86%
16. http://blog.ub.ac.id/nittaaa/category/teknologi-pangan	0.59%
17. http://e-journal.uajy.ac.id/6520/3/BL201140.pdf	0.54%
18. https://lordbroken.wordpress.com/2010/page/13	0.48%
19. https://asrioktavian.wordpress.com	0.39%
20. https://docslide.com.br/health-medicine/ajeng.html	0.39%
21. http://blog.ub.ac.id/nittaaa/2011/04/12/pembuatan-soft-candy-yoghurt	0.39%
22. https://guest.portaportal.com/smith.k	0.37%
23. https://jesicaputri2013.wordpress.com/author/jesicasagala	0.37%
24. http://repository.unika.ac.id/7048/8/05.70.0031%20Elisabeth%20Santy%20Agustine%20-%20LAM	0.35%
25. http://e-journal.uajy.ac.id/4362/6/5BL01079.pdf	0.35%
26. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/27108/Tekno%20Pangan_Permen%20kera..	0.35%
27. http://docplayer.info/37509738-Pengaruh-penambahan-gum-arab-terhadap-karakteristik-fisikokimia..	0.3%
28. https://asrioktavian.wordpress.com/2015/07/27	0.28%
29. https://alasaror4.wordpress.com/2014/08/27/kemanisan-pencoklatan-reaksi-maillard-dan-karamelis...	0.28%
30. http://www.meditationthailand.com/stats/ref_201403.html	0.27%
31. https://wattsupwiththat.com/2014/10/14/water-temperature-of-the-great-lakes-is-over-6-degrees-co...	0.27%
32. http://e-journal.uajy.ac.id/1433/3/2BL01074.pdf	0.26%
33. https://id.123dok.com/document/myjn902q-pendugaan-umur-simpan-produk-biskuit-dengan-metod..	0.25%
34. https://dokumen.tips/documents/ekstraksi-metabolit-sekunder-dari-simplisia-tumbuhan-obat.html	0.24%
35. http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/214/221	0.22%
36. http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/viewFile/213/220	0.22%
37. http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/244/253	0.2%
38. http://agusnuroso81.blogspot.com/2015/12/pembuatan-roti-dari-tepung-ubi-jalar.html	0.19%
39. http://sitikaniaa.blog.upi.edu/2017/03/01/roti-yoghurt	0.18%
40. http://rotitawar2.blogspot.com/2013/07/tepung-jagung-dan-terigu-dalam.html	0.18%
41. http://coretan3ko.blogspot.com/2011/11/laporan-kimia-hasil-pertanian.html	0.18%
42. http://tauw.blogspot.com/2013/06/roti-tawar-dari-tepung-jagung-zea-mays.html	0.18%
43. http://tauw.blogspot.com/2013/06/tepung-jagung-zea-mays-l-dan-terigu.html	0.18%
44. https://text-id.123dok.com/document/nq7263dz-aktivitas-ekstrak-kulit-kayu-suren-toona-sinensis-...	0.17%

 Similarity
 Similarity from a chosen source
 Possible character replacement

 Citation
 References