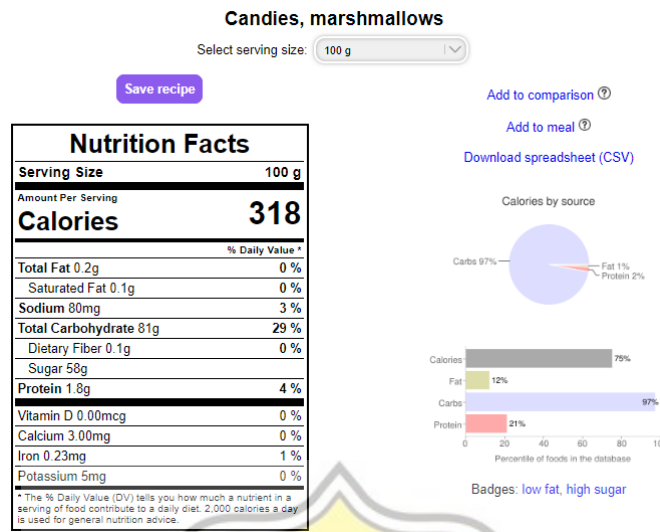


## 7. LAMPIRAN

### Lampiran 1. Nutritional Facts Marshmallow Candy



### Lampiran 2. Contoh Form Scoresheet Sensori

**UNIVERSITAS KATOLIK**  
**SOERABAYA**

**UJI RATING HEDONIK  
MARSHMALLOW JAMU**

Nama : \_\_\_\_\_ Tanggal : \_\_\_\_\_

Produk : Marshmallow Jamu Line ID/WA : \_\_\_\_\_

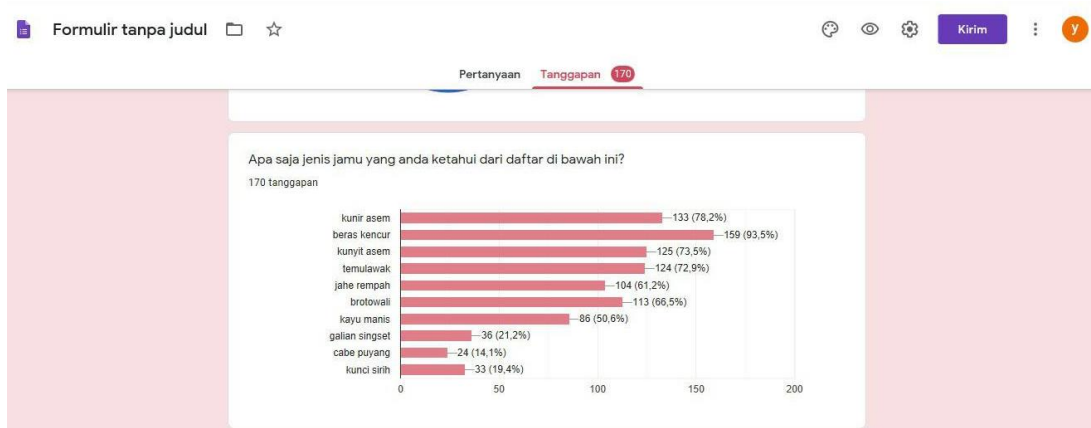
Instruksi  
Di depan Anda tersedia sampel marshmallow dengan penambahan flavor jamu. Anda diminta untuk mengamati bagian dalam marshmallow dan mencicipi tiap sampel secara urut dari kiri ke kanan. Sebelum berpindah ke sampel selanjutnya, dimohon untuk berkumur dengan air terlebih dahulu. Berikanlah penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan Anda terhadap parameter warna, tekstur, rasa dan keseluruhan NILAI BOLEH SAMA untuk sampel yang berbeda.

Keterangan  
1 = Sangat tidak suka    3 = Netral    5 = Sangat Suka  
2 = Tidak suka        4 = Suka

<u>Atribut</u>	<u>Kode Sampel</u>		
<u>Overall</u>			
<u>Warna</u>			
<u>Tekstur</u>			
<u>Rasa</u>			

TERIMAKASIH ☺

### Lampiran 3. Form Hasil Survey Pemilihan Jenis Jamu



### Lampiran 4. Foto Kegiatan Skripsi



Foto 1. Kegiatan sensori



Foto 2. Sampel sensori marshmallow kayu manis 3 konsentrasi



Foto 3. Pengukuran aw



Foto 4. Pengukuran warna menggunakan chromameter

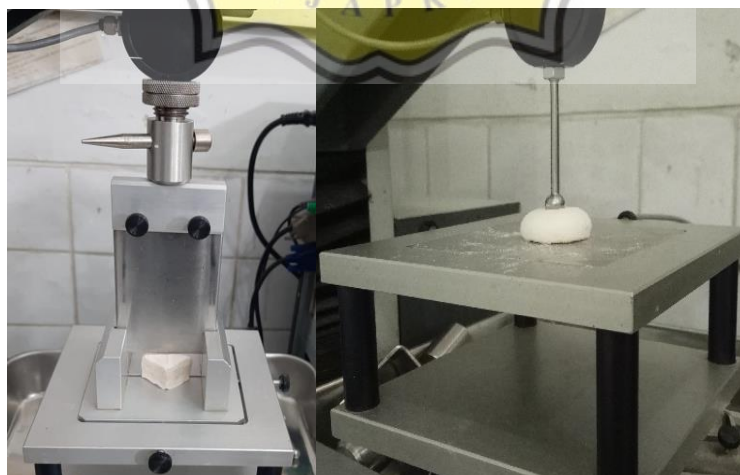


Foto 5. Pengukuran tekstur menggunakan texture analyzer



Foto 6. Pengukuran pH dengan pH meter



Foto 7. Bahan dan hasil *marshmallow* pendahuluan



Foto 8. Perebusan larutan gula



Foto 9. Pengocokan adonan *marshmallow*



Foto 10. Pencetakan, pendiaman, dan pengambilan *marshmallow*

Lampiran 5. Tabel Olah Data SPSS

1. Uji Normalitas

**Tests of Normality**

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
pH	,197	18	,063	,888	18	,035
kadar_aw	,104	18	,200*	,967	18	,736
kadar_gula	,178	18	,137	,931	18	,198
chewness	,220	18	,022	,920	18	,129
hardness	,147	18	,200*	,954	18	,498
L	,169	18	,188	,910	18	,086
a	,175	18	,153	,905	18	,071
b	,183	18	,113	,942	18	,319

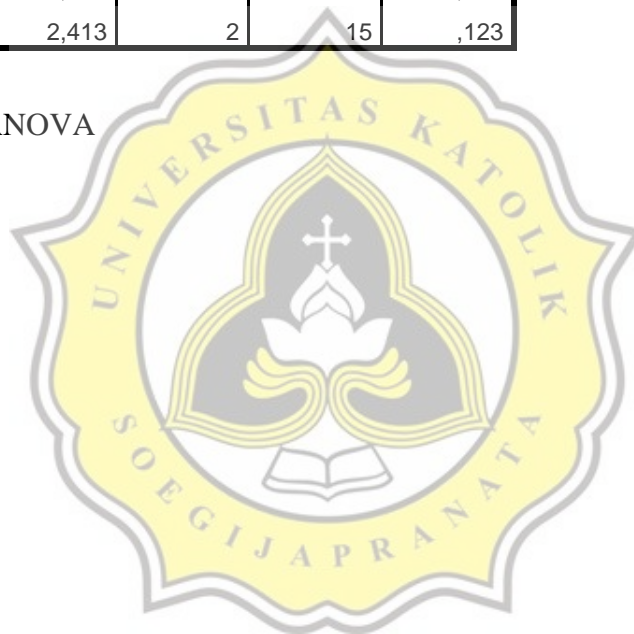
\*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

## 2. Uji Homogenitas

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
pH	,984	2	15	,397
kadar_aw	7,037	2	15	,007
kadar_gula	1,397	2	15	,278
chewness	2,473	2	15	,118
hardness	1,165	2	15	,339
L	4,329	2	15	,033
a	3,850	2	15	,045
b	2,413	2	15	,123

### a. Uji *One-way* ANOVA



## ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
pH	Between Groups	,059	2	,029	1,519	,251
	Within Groups	,290	15	,019		
	Total	,349	17			
kadar_aw	Between Groups	,000	2	,000	,116	,892
	Within Groups	,007	15	,000		
	Total	,007	17			
kadar_gula	Between Groups	,760	2	,380	1,592	,236
	Within Groups	3,580	15	,239		
	Total	4,340	17			
chewness	Between Groups	2,108	2	1,054	6,994	,007
	Within Groups	2,260	15	,151		
	Total	4,368	17			
hardness	Between Groups	550398,164	2	275199,082	2,532	,113
	Within Groups	1630310,098	15	108687,340		
	Total	2180708,263	17			
L	Between Groups	349,447	2	174,724	39,819	,000
	Within Groups	65,819	15	4,388		
	Total	415,266	17			
a	Between Groups	25,899	2	12,950	61,910	,000
	Within Groups	3,138	15	,209		
	Total	29,037	17			
b	Between Groups	133,087	2	66,544	13,445	,000
	Within Groups	74,240	15	4,949		
	Total	207,327	17			

## 3. Analisis Korelasi

## Correlations

		pH	kadar_aw	kadar_gula	chewness	hardness	L	a	b
pH	Pearson Correlation	1	-,186	-,657**	,632**	,513*	-,164	,189	-,009
	Sig. (2-tailed)		,460	,003	,005	,029	,516	,453	,972
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
kadar_aw	Pearson Correlation	-,186	1	,271	-,034	-,423	,050	-,046	-,037
	Sig. (2-tailed)	,460		,276	,894	,080	,844	,857	,883
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
kadar_gula	Pearson Correlation	-,657**	,271	1	-,564*	-,585*	-,149	,092	,316
	Sig. (2-tailed)	,003	,276		,015	,011	,556	,718	,201
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
chewness	Pearson Correlation	,632**	-,034	-,564*	1	,440	-,427	,499*	,213
	Sig. (2-tailed)	,005	,894	,015		,068	,078	,035	,395
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
hardness	Pearson Correlation	,513*	-,423	-,585*	,440	1	-,311	,357	,143
	Sig. (2-tailed)	,029	,080	,011	,068		,209	,146	,572
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
L	Pearson Correlation	-,164	,050	-,149	-,427	-,311	1	-,985**	-,938**
	Sig. (2-tailed)	,516	,844	,556	,078	,209		,000	,000
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
a	Pearson Correlation	,189	-,046	,092	,499*	,357	-,985**	1	,901**
	Sig. (2-tailed)	,453	,857	,718	,035	,146	,000		,000
	N	18	18	18	18	18	18	18	18
b	Pearson Correlation	-,009	-,037	,316	,213	,143	-,938**	,901**	1
	Sig. (2-tailed)	,972	,883	,201	,395	,572	,000	,000	
	N	18	18	18	18	18	18	18	18

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\* . Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

## 4. Analisis Kimia

## a. Uji Duncan pH

**pH**

Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
konsentrasi 0,5 %	6	7,2233
konsentrasi 15	6	7,3383
konsentrasi 1,5%	6	7,3500
Sig.		,155

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

## b. Uji Duncan aw

**kadar\_aw**

Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
konsentrasi 15	6	,7978
konsentrasi 1,5%	6	,8010
konsentrasi 0,5 %	6	,8037
Sig.		,656

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

## c. Uji Duncan Kadar Gula



**kadar\_gula**Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
konsentrasi 15	6	14,1667
konsentrasi 1,5%	6	14,4667
konsentrasi 0,5 %	6	14,6667
Sig.		,112

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

## 5. Analisis Fisik

a. Uji *Duncan* Beda Nyata *Chewiness***chewness**Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
konsentrasi 0,5 %	6	4,9285	
konsentrasi 15	6		5,4180
konsentrasi 1,5%	6		5,7626
Sig.		1,000	,145

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Uji *Duncan* *Hardness***hardness**Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
konsentrasi 0,5 %	6	4502,2500
konsentrasi 15	6	4827,6833
konsentrasi 1,5%	6	4906,1500
Sig.		,061

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

## c. Uji Duncan Beda Nyata Warna

**L**Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
konsentrasi 1,5%	6	80,7917		
konsentrasi 15	6		86,6350	
konsentrasi 0,5 %	6			91,5717
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

**a**Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
konsentrasi 0,5 %	6	,7383		
konsentrasi 15	6		2,0867	
konsentrasi 1,5%	6			3,6733
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

**b**Duncan<sup>a</sup>

konsentrasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
konsentrasi 0,5 %	6	11,4150		
konsentrasi 15	6		14,5967	
konsentrasi 1,5%	6			18,0733
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

## 6. Analisis Sensori



Test Statistics<sup>a,b</sup>

	overall	warna	tekstur	rasa
Chi-Square	5,044	11,435	1,417	3,697
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,080	,003	,492	,158

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: konsentrasi

## 7. Hasil Plagscan

6.86%
PLAGIARISM APPROXIMATELY
0.24% IN QUOTES

## Report #10265486

**PENDAHULUAN** Latar Belakang Penelitian Berkembangnya zaman telah membawa perubahan pada gaya hidup serta paradigma pada masyarakat dalam mengkonsumsi suatu bahan pangan. Peningkatan kesadaran masyarakat akan makanan yang mereka konsumsi telah memberikan pengaruh pada tuntutan konsumen akan suatu bahan pangan. Saat ini, banyak konsumen memilih untuk mengkonsumsi bahan pangan yang tidak hanya memiliki penampilan dan citra rasa yang menarik tetapi juga dapat memberikan manfaat terhadap kesehatan tubuh dan diproduksi secara alami tanpa menggunakan bahan tambahan pangan sintesis. Perubahan pola konsumsi dan pergeseran tuntutan konsumen telah menimbulkan persaingan pada industri pangan untuk dapat memenuhi keinginan konsumen. Perubahan yang pesat dalam teknologi, selera, dan persaingan membuat industri pangan terdorong untuk mengembangkan produk baru dan melakukan inovasi pada produk pangan secara tepat sehingga produk yang mereka hasilkan dapat diterima sesuai dengan trend dan keinginan konsumen (Winarti, 2005). Ada berbagai produk olahan yang banyak dijumpai dalam bentuk minuman serta makanan ringan yang terus dikembangkan oleh industri pangan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Berdasarkan data dari hasil survei Sosial Ekonomi Nasional dalam jurnal "Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik, Dan Tingkat

REPORT #1026548620 APR 2020, 12:23 AM
AUTHOR ANDRE KURNIAWAN
PAGE 1 OF 48