

Lampiran 1. Kuisisioner Uji Sensoris Tahap I

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Warna

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi warna pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel	Rating
_____	_____
_____	_____

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Warna

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi warna pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel	Rating
_____	_____
_____	_____

UJI RANKING TEMPE

Nama :
Atribut : Warna

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi warna pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=4).

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

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Tekstur

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati dengan cara menekan-nekan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi tekstur pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel

Rating

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Tekstur

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati dengan cara menekan-nekan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi tekstur pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel

Rating

UJI RANKING TEMPE

Nama :
Atribut : Tekstur

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel tempe. Amati dengan cara menekan-nekan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi tekstur pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=4).

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Aroma

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati dengan cara membau sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi aroma pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel

Rating

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Aroma

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati dengan cara membau sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi aroma pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel

Rating

UJI RANKING TEMPE

Nama :
Atribut : Aroma

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel tempe. Amati dengan cara membau sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi aroma pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=4).

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Rasa

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati dengan cara merasakan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi rasa pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel

Rating

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : Rasa

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati dengan cara merasakan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi rasa pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel

Rating

UJI RANKING TEMPE

Nama :
Atribut : Rasa

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel tempe. Amati dengan cara merasakan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi rasa pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=4).

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : *Overall*

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi *overall* pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel Rating

_____ _____
_____ _____

UJI RATING TEMPE

Nama :
Atribut : *Overall*

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 2 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi *overall* pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Kode Sampel Rating

_____ _____
_____ _____

UJI RANKING TEMPE

Nama :
Atribut : *Overall*

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 4 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi *overall* pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=4).

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

_____ _____
_____ _____
_____ _____
_____ _____

Lampiran 2. Kuisisioner Uji Sensoris Tahap II

UJI RANKING TEMPE KACANG TANAH

Nama :
Atribut : Warna

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 5 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi warna pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Keterangan :

1. sangat tidak diterima
2. tidak dapat diterima
3. cukup dapat diterima
4. dapat diterima
5. sangat dapat diterima

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)



UJI RANKING TEMPE KACANG TANAH

Nama :
Atribut : Tekstur

Tanggal :

Intruksi :

Dihadapan Anda terdapat 5 sampel tempe. Amati dengan cara menekan-nekan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi tekstur pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Keterangan :

1. sangat tidak diterima
2. tidak dapat diterima
3. cukup dapat diterima
4. dapat diterima
5. sangat dapat diterima

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)



UJI RANKING TEMPE KACANG TANAH

Nama :
Atribut : Aroma

Tanggal :

Intruksi :

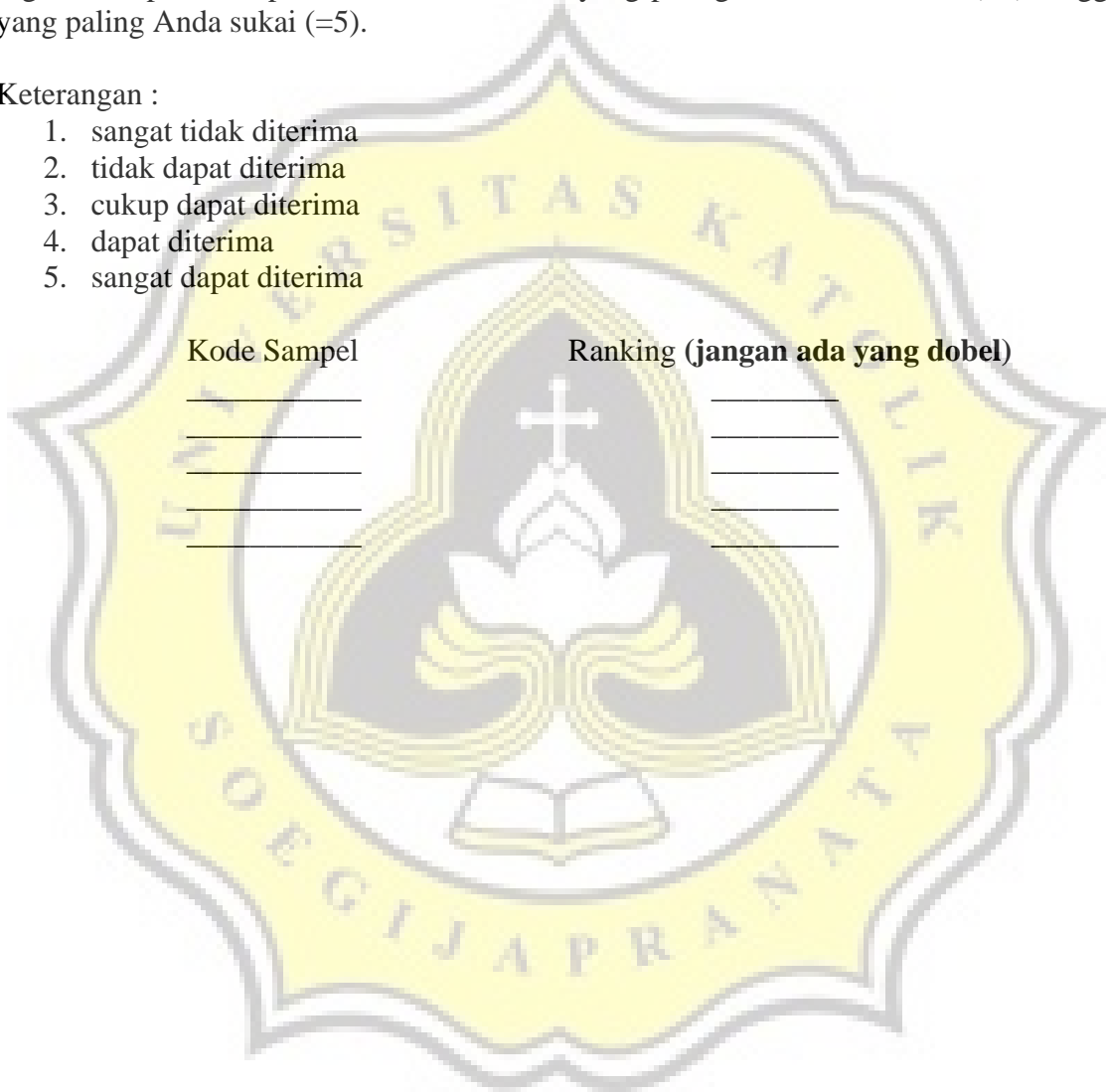
Dihadapan Anda terdapat 5 sampel tempe. Amati dengan cara membau sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi aroma pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Keterangan :

1. sangat tidak diterima
2. tidak dapat diterima
3. cukup dapat diterima
4. dapat diterima
5. sangat dapat diterima

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)



UJI RANKING TEMPE KACANG TANAH

Nama :
Atribut : Rasa

Tanggal :

Intruksi :

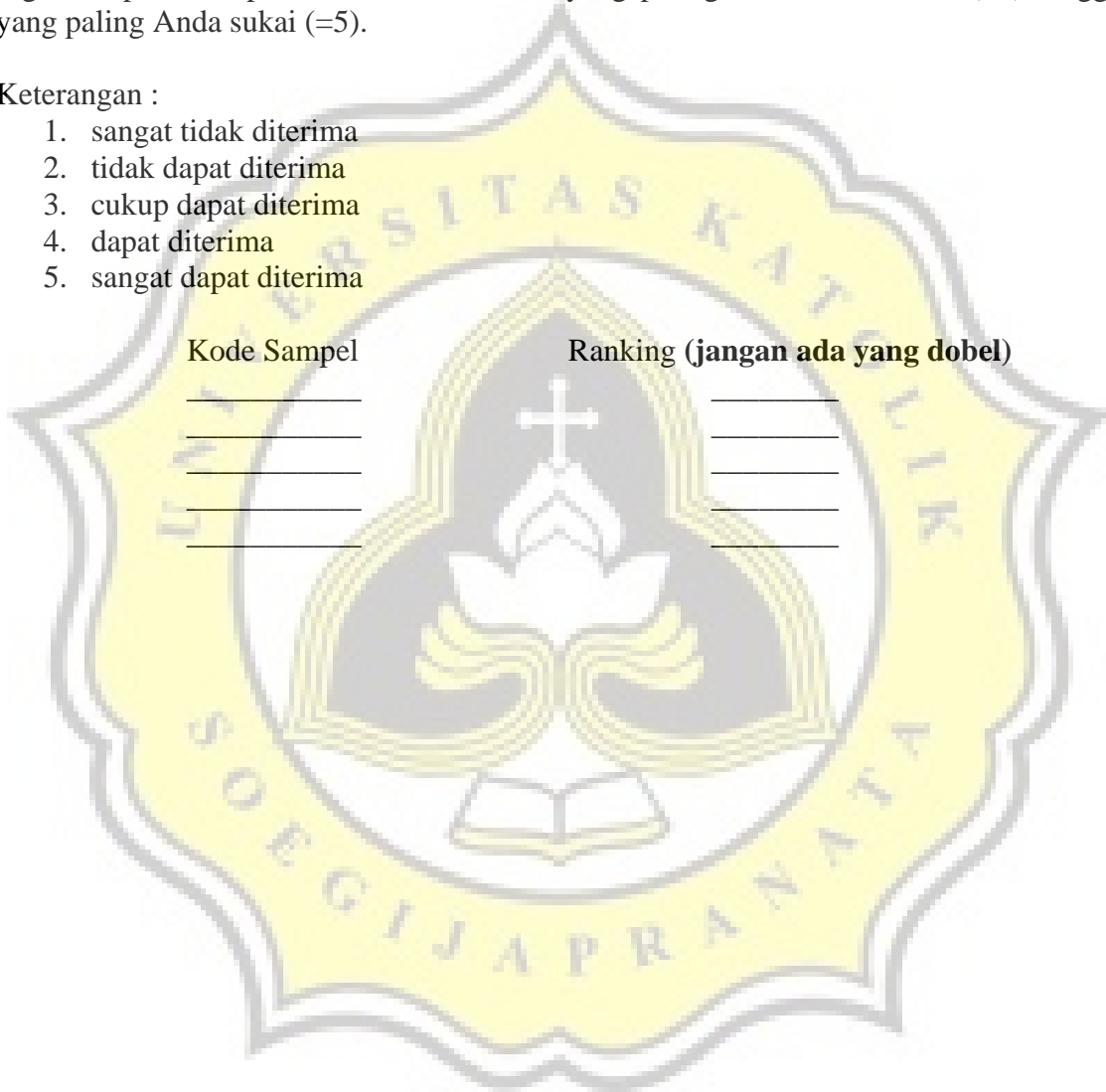
Dihadapan Anda terdapat 5 sampel tempe. Amati dengan cara merasakan sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi rasa pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Keterangan :

1. sangat tidak diterima
2. tidak dapat diterima
3. cukup dapat diterima
4. dapat diterima
5. sangat dapat diterima

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)



UJI RANKING TEMPE KACANG TANAH

Nama :
Atribut : *Overall*

Tanggal :

Intruksi :

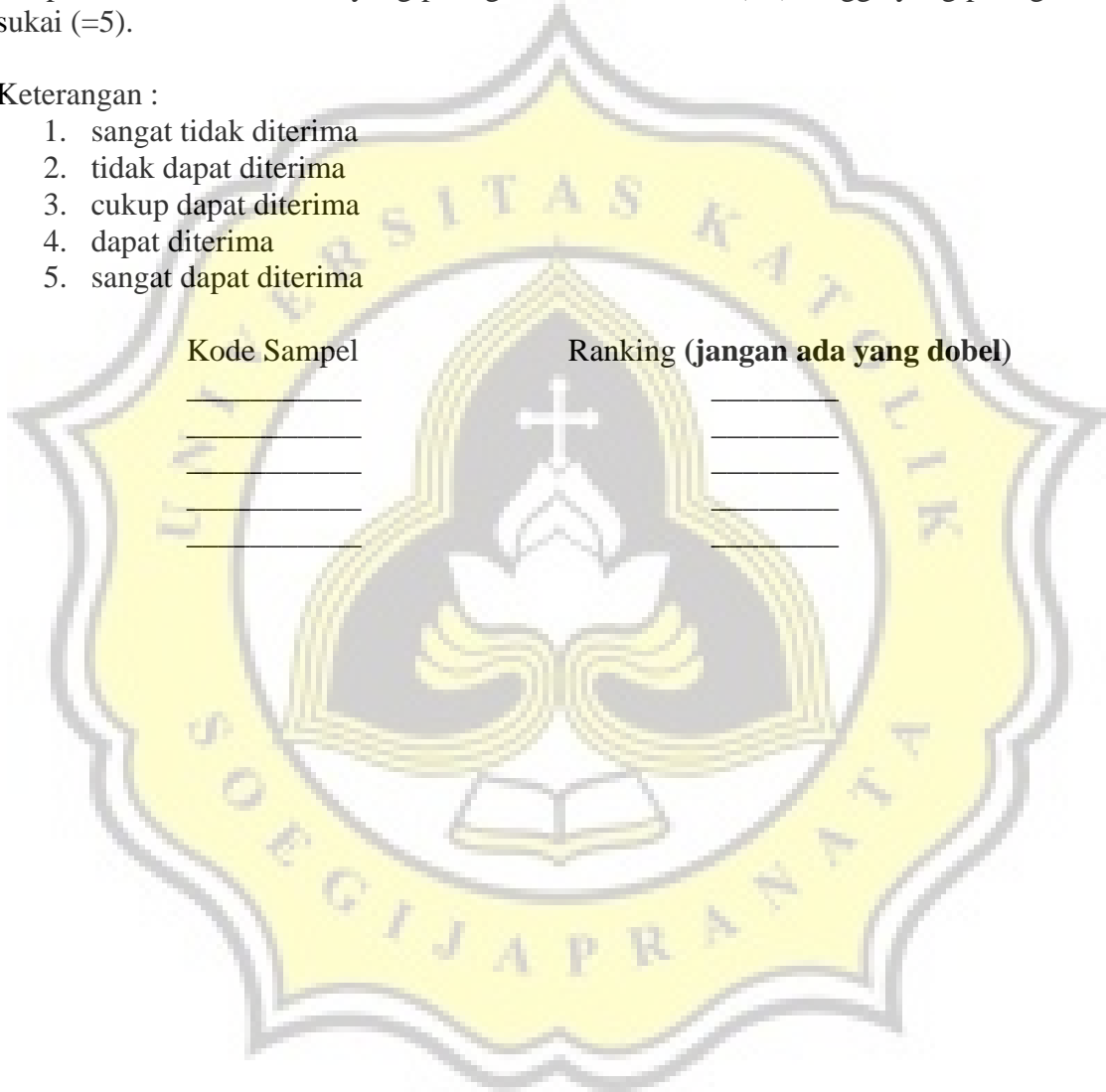
Dihadapan Anda terdapat 5 sampel tempe. Amati sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Setelah mengamati semua sampel, berikan penilaian dari segi *overall* pada sampel tersebut, mulai dari yang paling tidak Anda sukai (=1) hingga yang paling Anda sukai (=5).

Keterangan :

1. sangat tidak diterima
2. tidak dapat diterima
3. cukup dapat diterima
4. dapat diterima
5. sangat dapat diterima

Kode Sampel

Ranking (**jangan ada yang dobel**)



Lampiran 3. Uji *Independent Samples T-Test* Tempe Kedelai

Group Statistics

sampel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
AIR	6	65.4780	.52421	.21401
tempe kedelai steam	6	64.0249	.42888	.17509
tempe kedelai presto	6	1.3907	.05263	.02149
ABU	6	1.0857	.18590	.07589
tempe kedelai steam	6	4.2963	.35031	.14301
tempe kedelai presto	6	4.0834	.27569	.11255
LEMAK	6	19.3443	.41822	.17074
tempe kedelai steam	6	21.4206	.37758	.15415
PROTEIN	6	9.4907	.40107	.16374
tempe kedelai steam	6	9.3854	.45009	.18375
KARBOHIDRAT	6	3.0653	.28595	.11674
tempe kedelai steam	6	3.2064	.23838	.09732
AS_FITAT	6	1773.6234	58.63583	23.93798
TEXTURE	6	1650.8183	68.51602	27.97155
tempe kedelai steam	6			
tempe kedelai presto	6			

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
AIR	Equal variances assumed	.025	.877	5.255	10	.000	1.45310	.27650	.83701	2.06919
	Equal variances not assumed			5.255	9.623	.000	1.45310	.27650	.83371	2.07248
ABU	Equal variances assumed	11.049	.008	3.867	10	.003	.30503	.07888	.12928	.48077
	Equal variances not assumed			3.867	5.797	.009	.30503	.07888	.11037	.49968
LEMAK	Equal variances assumed	.598	.457	1.170	10	.269	.21293	.18199	-.19257	.61843
	Equal variances not assumed			1.170	9.476	.271	.21293	.18199	-.19562	.62149
PROTEIN	Equal variances assumed	.063	.807	-9.026	10	.000	-2.07630	.23003	-2.58884	-1.56377
	Equal variances not assumed			-9.026	9.897	.000	-2.07630	.23003	-2.58956	-1.56305
KARBOHIDRAT	Equal variances assumed	.026	.875	.428	10	.678	.10525	.24612	-.44313	.65362
	Equal variances not assumed			.428	9.870	.678	.10525	.24612	-.44411	.65461
AS_FITAT	Equal variances assumed	.587	.461	-.928	10	.375	-.14105	.15198	-.47969	.19759
	Equal variances not assumed			-.928	9.686	.376	-.14105	.15198	-.48118	.19908
TEXTURE	Equal variances assumed	.019	.894	3.336	10	.008	122.80507	36.81622	40.77341	204.83672
	Equal variances not assumed			3.336	9.767	.008	122.80507	36.81622	40.50730	205.10283

Lampiran 4. Uji *Oneway* ANOVA Tempe Kacang Tanah *Steaming* Ditinjau Dari Perlakuan Perendaman

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
AIR	kontrol (Air 100 ml)	6	48.7066	.87912	.35890	47.7840	49.6291	47.61	49.65
	larutan kunyit 1:1 (100	6	48.0340	.41350	.16881	47.6001	48.4680	47.46	48.67
	larutan kunyit 2:1 (150	6	48.6699	.78307	.31969	47.8481	49.4917	47.61	49.67
	larutan kunyit 3:1 (200	6	47.9376	.92850	.37906	46.9632	48.9120	46.96	49.46
	Total	24	48.3370	.80994	.16533	47.9950	48.6790	46.96	49.67
ABU	kontrol (Air 100 ml)	6	1.1561	.02238	.00914	1.1327	1.1796	1.14	1.20
	larutan kunyit 1:1 (100	6	1.1937	.02937	.01199	1.1628	1.2245	1.15	1.22
	larutan kunyit 2:1 (150	6	1.1573	.02947	.01203	1.1264	1.1882	1.12	1.20
	larutan kunyit 3:1 (200	6	1.1613	.04169	.01702	1.1175	1.2050	1.11	1.21
	Total	24	1.1671	.03335	.00681	1.1530	1.1812	1.11	1.22
LEMAK	kontrol (Air 100 ml)	6	18.9341	.40309	.16456	18.5111	19.3571	18.47	19.61
	larutan kunyit 1:1 (100	6	18.9550	.62312	.25439	18.3011	19.6090	18.16	19.58
	larutan kunyit 2:1 (150	6	18.9079	.40186	.16406	18.4862	19.3296	18.64	19.69
	larutan kunyit 3:1 (200	6	18.9895	.80949	.33047	18.1400	19.8390	17.88	20.37
	Total	24	18.9466	.54610	.11147	18.7160	19.1772	17.88	20.37
PROTEIN	kontrol (Air 100 ml)	6	18.7128	.45024	.18381	18.2403	19.1853	18.03	19.31
	larutan kunyit 1:1 (100	6	18.7200	.33029	.13484	18.3734	19.0667	18.27	19.15
	larutan kunyit 2:1 (150	6	18.5449	.41462	.16927	18.1098	18.9800	17.94	19.05
	larutan kunyit 3:1 (200	6	18.8485	.47182	.19262	18.3534	19.3437	18.18	19.47
	Total	24	18.7066	.40704	.08309	18.5347	18.8784	17.94	19.47
KARBOHIDRA	kontrol (Air 100 ml)	6	12.4904	.49834	.20345	11.9674	13.0134	11.74	13.03
	larutan kunyit 1:1 (100	6	13.0972	.57359	.23417	12.4953	13.6992	12.21	13.98
	larutan kunyit 2:1 (150	6	12.7200	.53397	.21799	12.1596	13.2804	11.83	13.26
	larutan kunyit 3:1 (200	6	13.0631	.57560	.23499	12.4591	13.6672	11.96	13.51
	Total	24	12.8427	.57044	.11644	12.6018	13.0836	11.74	13.98
ASAM_FITAT	kontrol (Air 100 ml)	6	3.3554	.23911	.09762	3.1045	3.6063	3.11	3.68
	larutan kunyit 1:1 (100	6	3.0397	.22623	.09236	2.8023	3.2771	2.72	3.33
	larutan kunyit 2:1 (150	6	3.5970	.16205	.06616	3.4269	3.7670	3.39	3.77
	larutan kunyit 3:1 (200	6	3.2320	.25133	.10260	2.9683	3.4958	2.85	3.45
	Total	24	3.3060	.29264	.05974	3.1824	3.4296	2.72	3.77
TEXTURE	kontrol (Air 100 ml)	6	929.9228	18.62025	7.60168	1910.3820	1949.4635	1912.11	1955.54
	larutan kunyit 1:1 (100	6	938.6565	28.64462	11.69412	1908.5958	1968.7171	1910.23	1972.31
	larutan kunyit 2:1 (150	6	938.0116	24.14350	9.85654	1912.6745	1963.3486	1910.98	1970.93
	larutan kunyit 3:1 (200	6	929.2229	23.15773	9.45410	1904.9203	1953.5254	1908.18	1969.07
	Total	24	933.9534	22.74180	4.64215	1924.3504	1943.5564	1908.18	1972.31

Lampiran 5. Uji *Post Hoc* Tempe Kacang Tanah *Steaming* Ditinjau Dari Perlakuan Perendaman

AIR

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	47.9376
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	48.0340
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	48.6699
kontrol (Air 100 ml)	6	48.7066
Sig.		.131

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

ABU

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
kontrol (Air 100 ml)	6	1.1561
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	1.1573
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	1.1613
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	1.1937
Sig.		.071

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

LEMAK

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	18.9079
kontrol (Air 100 ml)	6	18.9341
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	18.9550
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	18.9895
Sig.		.828

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

TEXTURE

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	1929.2229
kontrol (Air 100 ml)	6	1929.9228
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	1938.0116
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	1938.6565
Sig.		.539

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

KARBOHIDRAT

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
kontrol (Air 100 ml)	6	12.4904
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	12.7200
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	13.0631
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	13.0972
Sig.		.091

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

PROTEIN

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	18.5449
kontrol (Air 100 ml)	6	18.7128
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	18.7200
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	18.8485
Sig.		.265

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

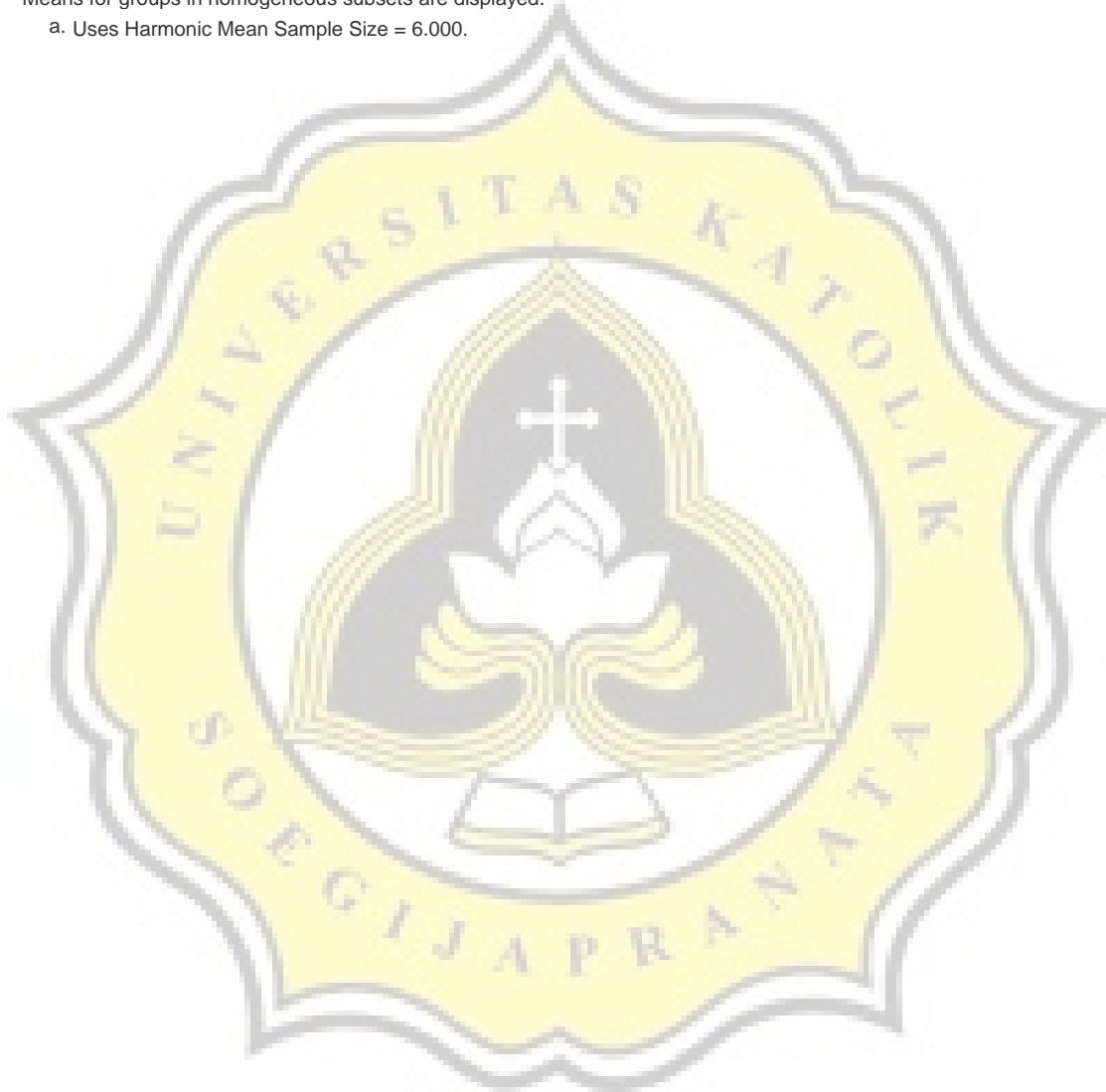
ASAM_FITAT

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	3.0397		
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	3.2320	3.2320	
kontrol (Air 100 ml)	6		3.3554	3.3554
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6			3.5970
Sig.		.150	.348	.075

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.



Lampiran 6. Uji *Oneway* ANOVA Tempe Kacang Tanah *Pressure Cooking* Ditinjau Dari Perlakuan Perendaman

Descriptives

		N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	5% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
AIR	kontrol (Air 100 ml)	6	47.9779	.60964	.24888	47.3381	48.6177	47.12	48.93
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	48.0182	.84560	.34522	47.1308	48.9056	47.27	49.27
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	48.5383	.62714	.25603	47.8801	49.1964	47.63	49.31
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	48.2991	.41013	.16743	47.8687	48.7295	48.04	49.12
	Total	24	48.2084	.64198	.13104	47.9373	48.4795	47.12	49.31
ABU	kontrol (Air 100 ml)	6	1.2354	.02030	.00829	1.2141	1.2567	1.21	1.26
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	1.2373	.02651	.01082	1.2095	1.2651	1.20	1.26
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	1.2279	.01672	.00683	1.2103	1.2454	1.21	1.25
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	1.2998	.09696	.03959	1.1981	1.4016	1.12	1.39
	Total	24	1.2501	.05675	.01158	1.2261	1.2741	1.12	1.39
LEMAK	kontrol (Air 100 ml)	6	19.9044	.35468	.14480	19.5322	20.2766	19.41	20.40
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	19.6032	.66892	.27308	18.9012	20.3052	18.66	20.50
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	19.5786	.69195	.28249	18.8525	20.3048	18.54	20.44
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	19.7533	.31016	.12662	19.4278	20.0788	19.40	20.04
	Total	24	19.7099	.51715	.10556	19.4915	19.9283	18.54	20.50
PROTEIN	kontrol (Air 100 ml)	6	20.3447	.30234	.12343	20.0274	20.6619	20.09	20.87
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	20.0879	.32172	.13134	19.7503	20.4255	19.76	20.60
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	20.0990	.24416	.09968	19.8428	20.3553	19.85	20.51
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	20.0595	.36736	.14998	19.6740	20.4451	19.36	20.42
	Total	24	20.1478	.31364	.06402	20.0153	20.2802	19.36	20.87
KARBOHIDR/	kontrol (Air 100 ml)	6	10.5376	.49311	.20131	10.0202	11.0551	9.62	10.96
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	11.0534	.46415	.18949	10.5663	11.5405	10.63	11.92
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	10.5562	.51668	.21093	10.0140	11.0984	9.98	11.48
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	10.5882	.84619	.34546	9.7002	11.4762	9.50	11.79
	Total	24	10.6839	.60102	.12268	10.4301	10.9376	9.50	11.92
ASAM_FITAT	kontrol (Air 100 ml)	6	3.5349	.36582	.14935	3.1510	3.9188	3.20	4.25
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	3.7508	.39754	.16230	3.3336	4.1680	3.32	4.20
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	3.3761	.17864	.07293	3.1887	3.5636	3.11	3.56
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	3.6088	.33537	.13691	3.2568	3.9607	3.34	4.21
	Total	24	3.5676	.33746	.06888	3.4252	3.7101	3.11	4.25
TEXTURE	kontrol (Air 100 ml)	6	850.5229	17.93592	7.32231	1831.7003	1869.3455	1827.78	1881.73
	larutan kunyit 1:1 (100)	6	872.1595	25.47073	10.39838	1845.4296	1898.8894	1831.48	1905.77
	larutan kunyit 2:1 (150)	6	849.2679	28.69135	11.71320	1819.1582	1879.3776	1815.77	1895.82
	larutan kunyit 3:1 (200)	6	839.2375	32.49552	13.26624	1805.1356	1873.3395	1804.39	1889.32
	Total	24	852.7970	27.74605	5.66364	1841.0808	1864.5131	1804.39	1905.77

Lampiran 7. Uji *Post Hoc* Tempe Kacang Tanah *Pressure Cooking* Ditinjau Dari Perlakuan Perendaman

AIR

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05
		1
kontrol (Air 100 ml)	6	47.9779
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	48.0182
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	48.2991
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	48.5383
Sig.		.180

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

PROTEIN

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05
		1
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	20.0595
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	20.0879
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	20.0990
kontrol (Air 100 ml)	6	20.3447
Sig.		.161

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

ABU

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	1.2279	
kontrol (Air 100 ml)	6	1.2354	1.2354
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	1.2373	1.2373
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6		1.2998
Sig.		.770	.054

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

KARBOHIDRAT

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05
		1
kontrol (Air 100 ml)	6	10.5376
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	10.5562
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	10.5882
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	11.0534
Sig.		.187

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

LEMAK

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05
		1
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	19.5786
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	19.6032
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	19.7533
kontrol (Air 100 ml)	6	19.9044
Sig.		.347

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

ASAM_FITAT

Duncan^a

perendaman	N	Subset for alpha = .05
		1
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	3.3761
kontrol (Air 100 ml)	6	3.5349
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	3.6088
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	3.7508
Sig.		.085

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

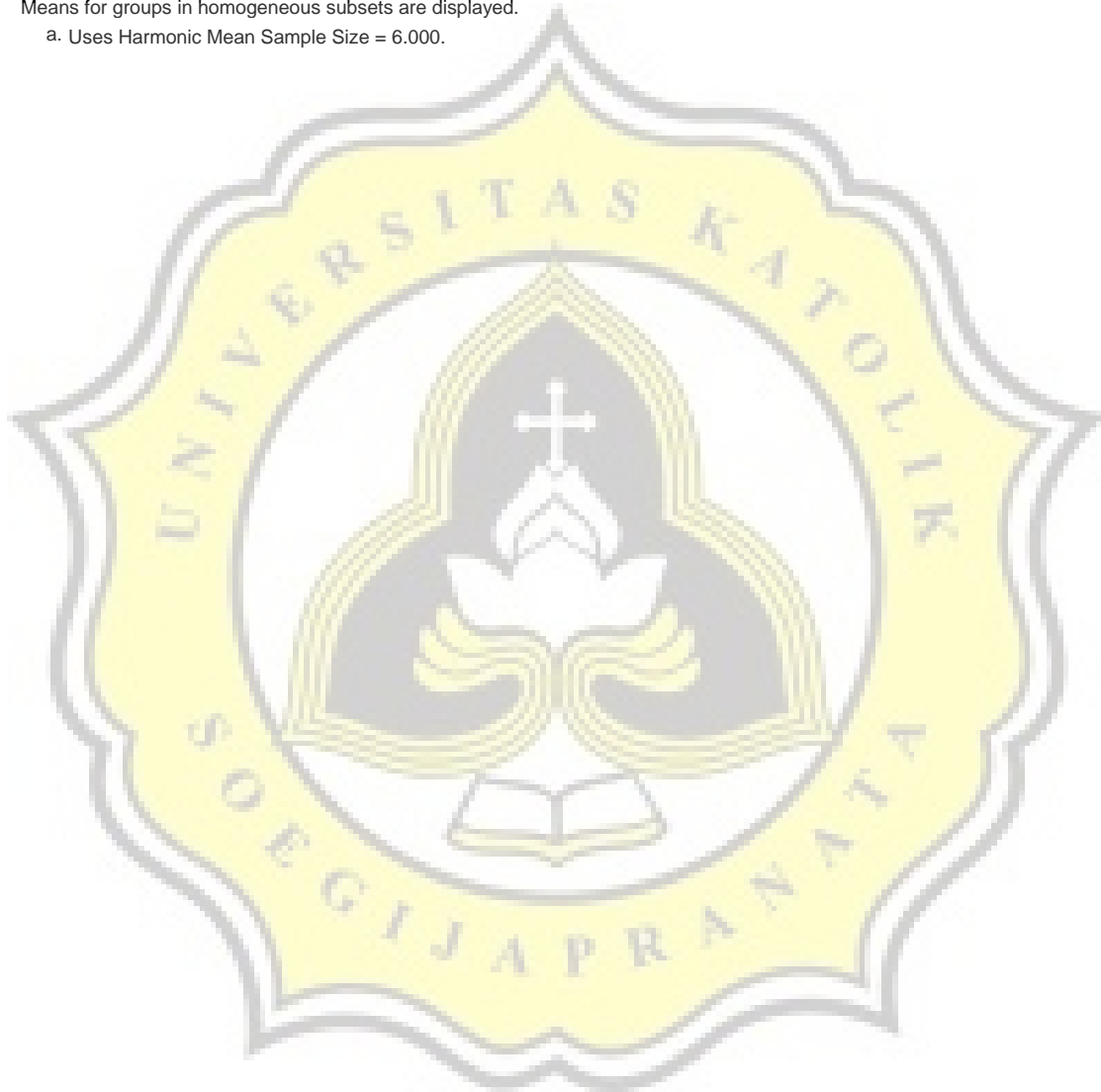
TEXTURE

Duncan^a

		Subset for alpha = .05
perendaman	N	1
larutan kunyit 3:1 (200 ml)	6	1839.2375
larutan kunyit 2:1 (150 ml)	6	1849.2679
kontrol (Air 100 ml)	6	1850.5229
larutan kunyit 1:1 (100 ml)	6	1872.1595
Sig.		.062

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.



Lampiran 8. Uji Independent Samples T-Test Tempe Kacang Tanah 0% Pressure Cooking

Group Statistics

sampel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
AIR	6	48.7066	.87912	.35890
tempe kacang tanah 0 steam	6	47.9779	.60964	.24888
tempe kacang tanah 0 presto	6	47.9779	.60964	.24888
ABU	6	1.1561	.02238	.00914
tempe kacang tanah 0 steam	6	1.2354	.02030	.00829
tempe kacang tanah 0 presto	6	1.2354	.02030	.00829
LEMAK	6	18.9341	.40309	.16456
tempe kacang tanah 0 steam	6	19.9044	.35468	.14480
tempe kacang tanah 0 presto	6	19.9044	.35468	.14480
PROTEIN	6	18.7128	.45024	.18381
tempe kacang tanah 0 steam	6	20.3447	.30234	.12343
tempe kacang tanah 0 presto	6	20.3447	.30234	.12343
KARBOHIDRAT	6	12.4904	.49834	.20345
tempe kacang tanah 0 steam	6	10.5376	.49311	.20131
tempe kacang tanah 0 presto	6	10.5376	.49311	.20131
AS_FITAT	6	3.3554	.23911	.09762
tempe kacang tanah 0 steam	6	3.5349	.36582	.14935
tempe kacang tanah 0 presto	6	3.5349	.36582	.14935
TEXTURE	6	1929.9228	18.62025	7.60168
tempe kacang tanah 0 steam	6	1850.5229	17.93592	7.32231
tempe kacang tanah 0 presto	6	1850.5229	17.93592	7.32231

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
AIR	Equal variances assumed	1.091	.321	1.668	10	.126	.72865	.43675	-.24450	1.70179
	Equal variances not assumed			1.668	8.906	.130	.72865	.43675	-.26095	1.71825
ABU	Equal variances assumed	.000	.992	-6.427	10	.000	-.07928	.01234	-.10677	-.05180
	Equal variances not assumed			-6.427	9.907	.000	-.07928	.01234	-.10680	-.05176
LEMAK	Equal variances assumed	.104	.754	-4.426	10	.001	-.97026	.21920	-1.45866	-.48187
	Equal variances not assumed			-4.426	9.841	.001	-.97026	.21920	-1.45974	-.48079
PROTEIN	Equal variances assumed	.508	.492	-7.370	10	.000	-1.63187	.22141	-2.12520	-1.13855
	Equal variances not assumed			-7.370	8.747	.000	-1.63187	.22141	-2.13495	-1.12880
KARBOHIDRAT	Equal variances assumed	.058	.814	6.823	10	.000	1.95278	.28621	1.31506	2.59049
	Equal variances not assumed			6.823	9.999	.000	1.95278	.28621	1.31505	2.59050
AS_FITAT	Equal variances assumed	.174	.685	-1.006	10	.338	-.17947	.17842	-.57702	.21807
	Equal variances not assumed			-1.006	8.613	.342	-.17947	.17842	-.58587	.22692
TEXTURE	Equal variances assumed	.215	.653	7.523	10	.000	79.39989	10.55471	55.88254	102.91724
	Equal variances not assumed			7.523	9.986	.000	79.39989	10.55471	55.87807	102.92170

Lampiran 9. Uji *Independent Samples T-Test* Tempe Kacang Tanah 1:1 *Pressure Cooking*

Group Statistics

sampel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
AIR	6	48.0340	.41350	.16881
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	48.0182	.84560	.34522
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	48.0182	.84560	.34522
ABU	6	1.1937	.02937	.01199
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	1.2373	.02651	.01082
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	1.2373	.02651	.01082
LEMAK	6	18.9550	.62312	.25439
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	19.6032	.66892	.27308
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	19.6032	.66892	.27308
PROTEIN	6	18.7200	.33029	.13484
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	20.0879	.32172	.13134
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	20.0879	.32172	.13134
KARBOHIDRAT	6	13.0972	.57359	.23417
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	11.0534	.46415	.18949
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	11.0534	.46415	.18949
AS_FITAT	6	3.0397	.22623	.09236
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	3.7508	.39754	.16230
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	3.7508	.39754	.16230
TEXTURE	6	1938.6565	28.64462	11.69412
tempe kacang tanah 1:1 steam	6	1872.1595	25.47073	10.39838
tempe kacang tanah 1:1 presto	6	1872.1595	25.47073	10.39838

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
AIR	Equal variances assumed	5.507	.041	.041	10	.968	.01581	.38428	-.84042	.87204
	Equal variances not assumed			.041	7.262	.968	.01581	.38428	-.88627	.91789
ABU	Equal variances assumed	.038	.849	-2.701	10	.022	-.04362	.01615	-.07960	-.00763
	Equal variances not assumed			-2.701	9.897	.022	-.04362	.01615	-.07965	-.00758
LEMAK	Equal variances assumed	.000	.997	-1.737	10	.113	-.64818	.37321	-1.47975	.18339
	Equal variances not assumed			-1.737	9.950	.113	-.64818	.37321	-1.48032	.18396
PROTEIN	Equal variances assumed	.005	.944	-7.267	10	.000	-1.36786	.18824	-1.78728	-.94844
	Equal variances not assumed			-7.267	9.993	.000	-1.36786	.18824	-1.78732	-.94841
KARBOHIDRAT	Equal variances assumed	.030	.866	6.785	10	.000	2.04385	.30123	1.37267	2.71503
	Equal variances not assumed			6.785	9.583	.000	2.04385	.30123	1.36869	2.71901
AS_FITAT	Equal variances assumed	2.045	.183	-3.808	10	.003	-.71109	.18674	-1.12716	-.29501
	Equal variances not assumed			-3.808	7.931	.005	-.71109	.18674	-1.14236	-.27982
TEXTURE	Equal variances assumed	.790	.395	4.249	10	.002	66.49694	15.64860	31.62968	101.36419
	Equal variances not assumed			4.249	9.865	.002	66.49694	15.64860	31.56498	101.42889

Lampiran 10. Uji *Independent Samples T-Test* Tempe Kacang Tanah 2:1 *Pressure Cooking*

Group Statistics

sampel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	
AIR	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	48.6699	.78307	.31969
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	48.5383	.62714	.25603
ABU	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	1.1573	.02947	.01203
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	1.2279	.01672	.00683
LEMAK	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	18.9079	.40186	.16406
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	19.5786	.69195	.28249
PROTEIN	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	18.5449	.41462	.16927
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	20.0990	.24416	.09968
KARBOHIDRAT	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	12.7200	.53397	.21799
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	10.5562	.51668	.21093
AS_FITAT	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	3.5970	.16205	.06616
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	3.3761	.17864	.07293
TEXTURE	tempe kacang tanah 2:1 steam	6	1938.0116	24.14350	9.85654
	tempe kacang tanah 2:1 presto	6	1849.2679	28.69135	11.71320

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
AIR	Equal variances assumed	.238	.636	.321	10	.755	.13164	.40957	-.78095	1.04422
	Equal variances not assumed			.321	9.544	.755	.13164	.40957	-.78689	1.05016
ABU	Equal variances assumed	1.078	.324	-5.101	10	.000	-.07057	.01383	-.10140	-.03974
	Equal variances not assumed			-5.101	7.918	.001	-.07057	.01383	-.10253	-.03861
LEMAK	Equal variances assumed	1.891	.199	-2.053	10	.067	-.67073	.32667	-1.39860	.05714
	Equal variances not assumed			-2.053	8.028	.074	-.67073	.32667	-1.42357	.08211
PROTEIN	Equal variances assumed	1.394	.265	-7.912	10	.000	-1.55414	.19644	-1.99183	-1.11646
	Equal variances not assumed			-7.912	8.096	.000	-1.55414	.19644	-2.00619	-1.10209
KARBOHIDRAT	Equal variances assumed	.180	.680	7.133	10	.000	2.16381	.30334	1.48793	2.83968
	Equal variances not assumed			7.133	9.989	.000	2.16381	.30334	1.48783	2.83978
AS_FITAT	Equal variances assumed	.002	.968	2.243	10	.049	.22082	.09846	.00142	.44021
	Equal variances not assumed			2.243	9.907	.049	.22082	.09846	.00114	.44049
TEXTURE	Equal variances assumed	.049	.829	5.797	10	.000	88.74368	15.30851	54.63419	122.85316
	Equal variances not assumed			5.797	9.716	.000	88.74368	15.30851	54.49869	122.98866

Lampiran 11. Uji *Independent Samples T-Test* Tempe Kacang Tanah 3:1 *Pressure Cooking*

Group Statistics

sampel	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
AIR	6	47.9376	.92850	.37906
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	48.2991	.41013	.16743
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	48.2991	.41013	.16743
ABU	6	1.1613	.04169	.01702
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	1.2998	.09696	.03959
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	1.2998	.09696	.03959
LEMAK	6	18.9895	.80949	.33047
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	19.7533	.31016	.12662
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	19.7533	.31016	.12662
PROTEIN	6	18.8485	.47182	.19262
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	20.0595	.36736	.14998
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	20.0595	.36736	.14998
KARBOHIDRAT	6	13.0631	.57560	.23499
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	10.5882	.84619	.34546
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	10.5882	.84619	.34546
AS_FITAT	6	3.2320	.25133	.10260
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	3.6088	.33537	.13691
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	3.6088	.33537	.13691
TEXTURE	6	1929.2229	23.15773	9.45410
tempe kacang tanah 3:1 steam	6	1839.2375	32.49552	13.26624
tempe kacang tanah 3:1 presto	6	1839.2375	32.49552	13.26624

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
AIR	Equal variances assumed	3.484	.092	-.872	10	.403	-.36149	.41439	-1.28481	.56183
	Equal variances not assumed			-.872	6.880	.412	-.36149	.41439	-1.34486	.62188
ABU	Equal variances assumed	1.926	.195	-3.216	10	.009	-.13858	.04309	-.23459	-.04257
	Equal variances not assumed			-3.216	6.787	.015	-.13858	.04309	-.24112	-.03604
LEMAK	Equal variances assumed	.988	.344	-2.158	10	.056	-.76384	.35390	-1.55239	.02470
	Equal variances not assumed			-2.158	6.437	.071	-.76384	.35390	-1.61575	.08807
PROTEIN	Equal variances assumed	.693	.425	-4.961	10	.001	-1.21103	.24412	-1.75497	-.66709
	Equal variances not assumed			-4.961	9.433	.001	-1.21103	.24412	-1.75943	-.66263
KARBOHIDRAT	Equal variances assumed	2.006	.187	5.924	10	.000	2.47494	.41780	1.54402	3.40586
	Equal variances not assumed			5.924	8.811	.000	2.47494	.41780	1.52671	3.42318
AS_FITAT	Equal variances assumed	.226	.644	-2.202	10	.052	-.37678	.17109	-.75800	.00444
	Equal variances not assumed			-2.202	9.269	.054	-.37678	.17109	-.76211	.00855
TEXTURE	Equal variances assumed	.972	.348	5.524	10	.000	89.98532	16.29028	53.68831	126.28233
	Equal variances not assumed			5.524	9.037	.000	89.98532	16.29028	53.15731	126.81332

Lampiran 12. Uji Kruskal Wallis Analisa Sensoris Tahap I

Test Statistics^{a,b}

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Chi-Square	118.134	53.459	102.272	97.671	113.875
df	3	3	3	3	3
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: sampel

Lampiran 13. Uji Mann-Whitney Analisa Sensoris Tahap I

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah *Steaming*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	169.000	505.000	94.000	202.000	104.000
Wilcoxon W	1444.000	1780.000	1369.000	1477.000	1379.000
Z	-7.726	-5.318	-8.290	-7.464	-8.216
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kedelai *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	1057.000	1047.500	1098.000	1110.000	843.000
Wilcoxon W	2332.000	2322.500	2373.000	2385.000	2118.000
Z	-1.477	-1.487	-1.152	-1.060	-3.105
Asymp. Sig. (2-tailed)	.140	.137	.250	.289	.002
Exact Sig. (2-tailed)	.150	.137	.252	.295	.002
Exact Sig. (1-tailed)	.075	.069	.126	.148	.001
Point Probability	.006	.001	.000	.006	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	185.000	447.500	409.000	286.000	255.000
Wilcoxon W	1460.000	1722.500	1684.000	1561.000	1530.000
Z	-7.639	-5.721	-6.018	-6.881	-7.128
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah *Steaming* VS Tempe Kedelai *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	182.500	630.000	168.000	264.000	131.000
Wilcoxon W	1457.500	1905.000	1443.000	1539.000	1406.000
Z	-7.655	-4.420	-7.742	-7.035	-8.013
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	917.500	1135.000	714.000	1193.000	1090.000
Wilcoxon W	2192.500	2410.000	1989.000	2468.000	2365.000
Z	-2.542	-.844	-4.059	-.432	-1.220
Asymp. Sig. (2-tailed)	.011	.399	.000	.666	.222
Exact Sig. (2-tailed)	.010	.406	.000	.674	.232
Exact Sig. (1-tailed)	.005	.203	.000	.337	.116
Point Probability	.000	.007	.000	.003	.006

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kedelai *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	190.000	567.500	535.000	342.000	365.000
Wilcoxon W	1465.000	1842.500	1810.000	1617.000	1640.000
Z	-7.582	-4.872	-5.135	-6.470	-6.350
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Lampiran 14. Uji Kruskal Wallis Analisa Sensoris Tahap II

Test Statistics^{a,b}

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Chi-Square	96.712	73.086	129.380	111.612	143.479
df	4	4	4	4	4
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: sampel

Lampiran 15. Uji Mann-Whitney Analisa Sensoris Tahap II

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah 0% *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	364.500	555.000	309.000	453.000	312.000
Wilcoxon W	1639.500	1830.000	1584.000	1728.000	1587.000
Z	-6.512	-5.036	-7.048	-5.923	-7.156
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah 1:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	214.000	364.000	220.500	242.000	160.000
Wilcoxon W	1489.000	1639.000	1495.500	1517.000	1435.000
Z	-7.524	-6.325	-7.501	-7.281	-7.940
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah 2:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	234.500	215.500	209.000	230.000	178.500
Wilcoxon W	1509.500	1490.500	1484.000	1505.000	1453.500
Z	-7.352	-7.336	-7.669	-7.346	-7.835
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kedelai *Steaming* VS Tempe Kacang Tanah 3:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	287.000	365.500	211.500	225.000	200.500
Wilcoxon W	1562.000	1640.500	1486.500	1500.000	1475.500
Z	-7.005	-6.304	-7.566	-7.401	-7.679
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah 0% *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah 1:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	579.500	954.000	361.500	406.000	130.500
Wilcoxon W	1854.500	2229.000	1636.500	1681.000	1405.500
Z	-4.771	-2.086	-6.454	-6.033	-8.131
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.037	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.036	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.018	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah 0% *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah 2:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	710.000	743.500	197.000	424.000	142.000
Wilcoxon W	1985.000	2018.500	1472.000	1699.000	1417.000
Z	-3.855	-3.585	-7.559	-5.937	-8.033
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah 0% *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah 3:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	825.000	1007.500	400.500	423.000	295.500
Wilcoxon W	2100.000	2282.500	1675.500	1698.000	1570.500
Z	-3.041	-1.713	-6.197	-5.939	-6.982
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002	.087	.000	.000	.000
Exact Sig. (2-tailed)	.002	.083	.000	.000	.000
Exact Sig. (1-tailed)	.001	.042	.000	.000	.000
Point Probability	.000	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah 1:1 *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah 2:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	1091.500	1000.000	858.000	1183.000	1070.000
Wilcoxon W	2366.500	2275.000	2133.000	2458.000	2345.000
Z	-1.138	-1.787	-2.838	-.482	-1.311
Asymp. Sig. (2-tailed)	.255	.074	.005	.630	.190
Exact Sig. (2-tailed)	.259	.075	.004	.635	.191
Exact Sig. (1-tailed)	.130	.038	.002	.317	.096
Point Probability	.002	.000	.000	.002	.002

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah 1:1 *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah 3:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	815.000	1182.000	1224.000	1231.000	1205.500
Wilcoxon W	2090.000	2457.000	2499.000	2506.000	2480.500
Z	-3.113	-.484	-.187	-.137	-.323
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002	.629	.852	.891	.747
Exact Sig. (2-tailed)	.002	.631	.858	.896	.754
Exact Sig. (1-tailed)	.001	.316	.429	.448	.377
Point Probability	.000	.000	.004	.002	.001

a. Grouping Variable: sampel

Tempe Kacang Tanah 2:1 *Pressure Cooking* VS Tempe Kacang Tanah 3:1 *Pressure Cooking*

Test Statistics^a

	warna	tekstur	aroma	rasa	overall
Mann-Whitney U	997.000	941.000	936.000	1171.000	1175.500
Wilcoxon W	2272.000	2216.000	2211.000	2446.000	2450.500
Z	-1.808	-2.197	-2.266	-.566	-.538
Asymp. Sig. (2-tailed)	.071	.028	.023	.571	.591
Exact Sig. (2-tailed)	.070	.028	.023	.573	.593
Exact Sig. (1-tailed)	.035	.014	.011	.286	.296
Point Probability	.000	.000	.000	.001	.001

a. Grouping Variable: sampel

