Perpustakaan Unika

Lampiran 1

Three Way Anova Completely Randomized
Variable : Berat

Source	SS	df	MS	F	P	
Main Effects						
Tkt	381.714445	3	127.23814833	27.118047134	.0000	
Sbr M	1257.856605	1	1257.856605	268.08480907	.0000	***
Sbr N	462.433445	1	462.433445	98.557642673	.0000	***
Interaction						
Tkt x Sbr M	192.857485	3	64.285828333	13.701127733	.0000	***
Tkt x Sbr N	266.671425	3	88.890475	18.945073646	.0000	***
Sbr M x Sbr N	50.339645	1	50.339645	10.728801729	.0017	**
Tkt x Sbr M x Sbr N	138.859785	3	46.286595	9.8649821718	.0000	***
Error	300.28864	64	4,69201			
Total	3051.021475	79				

Three Way Anova Completely Randomized
Variable : Berat

Source	SS	df	MS	F	P	
Main Effects						
Tkt	0,93936375	3	0,31312125	25,490688918	0000	***
Sbr M	11,49886125	1	11.49886125	936,10349038	0000	***
Sbr N	0,00496125	1	0,00496125	0,4038872494	5274	Ns
Interaction						
Tkt x Sbr M	0,66397375	3	0,2213245833	18,017672399	0000	****
Tkt x Sbr N	1,89087375	3	0,63029125	51,310979953	0000	****
Sbr M x Sbr N	2,39086125	1	2,39086125	194,63610461	0000	****
Tkt x Sbr M x Sbr N	1,86883375	3	0,622944833	50,712899834	0000	****
Error	0,78616	64	0,01228375			
Total	20,04388875	79				

Perpustakaan Unika

Three Way Anova Completely Randomized
Variable : Berat

Source	SS	Df	MS	F	P	
Main Effects						
Tkt	160,62917375	3	53,543057917	5,1081309155	0031	**
Sbr M	1949,8187812	1	1949,8187812	186,01719781	0000	***
Sbr N	113,97925152	1	113,97925225	10,873882809	0016	**
Interaction						
Tkt x Sbr M	119,89361375	3	39,964537917	3,8127088664	0141	*
Tkt x Sbr N	23,79394375	3	7,9313145834	0,7566656594	5226	ns
Sbr M x Sbr N	63,635298125	1	63,63528125	6,0709522414	0164	*
Tkt x Sbr M x Sbr N	62,41369375	3	20,804564583	1,9848033278	1251	ns
Error	670,84336	64	10,4819275			
Total	3165,0070987	79				

Perpustakaan Unika

Lampiran 2

Perlakuan	Ulangan	Berat	Tebal	Kadar Air
1	1	56,03	0,78	96,56
1	2	54,28	0,9	90,48
1	3	57,31	0,56	89,3
1	4	52,27	0,81	94,02
1	5	53,19	0,87	87,13
2	1	58,63	0,92	89,13
2	2	56,53	1,08	88,32
2	3	57,1	0,78	90,52
2	4	57,34	0,83	92,66
2	5	56,51	0,86	91,91
3	1	60,37	0,9	94,83
3	2	61,61	0,92	84,6
3	3	60,63	1,03	95,44
3	4	60,58	1,1	87,3
3	5	58,41	0,99	91,97
4	1	58,21	1,1	85,56
4	2	57,29	1,02	88,46
4	3	57,41	0,86	97,28
4	4	59,58	0,87	84,47
4	5	60,71	0,93	83,56
5	1	59,32	1,18	85,42
5	2	58,12	0,8	76,23
5	3	60,14	0,95	76,44
5	4	61,2	0,93	80
5	5	58,51	0,93	74,71
6	1	68,03	1,62	75,97
6	2	69,11	1,29	75,3
6	3	75,6	1,33	70,95
6	4	72,53	0,98	73,5
6	5	70,14	1,64	79,45
7	1	78,21	1,62	79,72
7	2	71,47	1,29	79,83
7	3	70,69	1,33	78,94
7	4	76,81	0,98	79,84
7	5	71,16	1,64	79,42
8	1	78,21	1,05	80,29
8	2	71,47	1,07	78,59
8	3	70,69	1,03	80,9
8	4	76,81	1,04	82,2
8	5	71,16	1,04	82,65
9	1	55,2	0,6	89,13

Perpustakaan Unika

9	2	54,37	0,7	93,15
9	3	53,41	0,63	91,46
9	4	55,29	0,54	95,21
9	5	55,18	0,57	94,55
10	1	55,07	0,56	87,99
10	2	56,18	0,57	87,39
10	3	52,21	0,6	85,74
10	4	53,31	0,52	92,34
10	5	56,29	0,53	96,8
11	1	56,51	0,55	93,61
11	2	55,6	0,67	88,12
11	3	54,19	0,62	88,91
11	4	55,18	0,61	90,63
11	5	55,31	0,63	88,69
12	1	56,51	0,53	92,15
12	2	55,6	0,6	91,15
12	3	54,19	0,55	90,13
12	4	55,18	0,47	90,61
12	5	55,31	0,46	87,81
13	1	60,01	1,52	81,6
13	2	62,2	1,56	81,08
13	3	54,41	1,38	88,96
13	4	55,23	1,32	91,08
13	5	57,17	1,42	83,61
14	1	70,14	2,21	77,73
14	2	63,18	2,19	78,51
14	3	67,27	2,18	78,03
14	4	64,51	2,03	77,65
14	5	65,53	1,96	78,2
15	1	58,8	1,27	86,93
15	2	55,69	1,28	84,69
15	3	56,71	1,19	88,34
15	4	58,86	1,2	87,14
15	5	55,57	1,25	83,36
16	1	63,91	2,03	79,32
16	2	64,67	1,89	78,06
16	3	60,18	1,95	84,23
16	4	61,27	1,9	83,72
16	5	61,12	1,86	81,53

Perpustakaan Unika

Lampiran. 3

Metoda Penbuatan Nata de Coco (ITB)

Bahan:	Air kelapa 1 l	Gula Pasir	40-80 g
	Urea/Za 1 g	Asam cuka	2-3 sendok makan
	Starter 100-200 ml		

Air kelapa cukup tua 1l

↓ Didihkan, tambah gula pasir, saring, dinginkan 30%, tambah urea, tambah asam cuka.

Substrat air kelapa siap diinokulasi

↓ Inokulasi dengan starter 10-20% v/v, masukkan ke dalam wadah plastik bersih (1/3-1/2 tinggi wadah), tutup dengan kertas bersih,inkubasi tanpa digoyang selama 14 hari

Massa putih kenyal Nata de Coco
(rasanya asam)

↓ Cuci dengan air mengalir, rendam 3 hari , air rendaman diganti setiap hari

Nata de Coco
(rasanya tidak asam)

↓ Potong kecil-kecil, masak dalam air gula.

Nata de Coco siap santap/kemas.

Perpustakaan Unika

Lampiran 4

Kuestioner

Formulir penilaian tekstur Nata de Coco

Nama :
Tanggal :
Instruksi :
Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur Nata de Coco.
Nilai : 1 = Nata dengan tekstur yang paling tidak halus
2 = Nata dengan tekstur tidak halus
3 = Nata dengan tekstur agak halus
4 = Nata dengan tekstur halus
5 = Nata dengan tekstur paling halus

Nomor Kode(1)	Nilai

Komentar

TERIMA KASIH

Kuestioner

Formulir penilaian kekenyalan Nata de Coco

Nama :
Tanggal :
Instruksi :
Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap kekenyalan Nata de Coco.
Nilai : 1 = Nata dengan kekenyalan yang paling tidak kenyal
2 = Nata dengan kekenyalan tidak kenyal
3 = Nata dengan kekenyalan agak kenyal
4 = Nata dengan kekenyalan kenyal
5 = Nata dengan kekenyalan paling kenyal

Nomor Kode(1)	Nilai

Komentar

TERIMA KASIH

Perpustakaan Unika

Lampiran 5

Data pertumbuhan *Acetobaxter xylinum* pada medium batch.

Pertumbuhan pada jam ke	Jumlah bakteri	Log jumlah bakteri
0	100	2
1	30000000	7,47
2	800000000	8,90
3	900000000	8,95
4	6000000000	9,77
5	4000000000	9,60
6	900000000	8,95

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA