

7. LAMPIRAN

7.1 Test Normalitas Karakteristik Kimia Es Krim Kacang Hijau

Tests of Normality

perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
kadar_air	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.198	6	.200*	.968	6	.879
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.159	6	.200*	.951	6	.751
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.165	6	.200*	.939	6	.647
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.190	6	.200*	.929	6	.572
kadar lemak_dry	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.239	6	.200*	.938	6	.647
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.284	6	.140	.832	6	.113
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.218	6	.200*	.882	6	.279
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.212	6	.200*	.895	6	.344
kadar_protein_dry	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.234	6	.200*	.910	6	.434
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.258	6	.200*	.939	6	.648
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.205	6	.200*	.916	6	.475
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.310	6	.074	.727	6	.012
kadar_pati	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.323	6	.050	.849	6	.155
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.172	6	.200*	.982	6	.963
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.346	6	.076	.853	6	.168
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.208	6	.200*	.960	6	.820
total_padatan	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.197	6	.200*	.968	6	.880
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.159	6	.200*	.951	6	.751
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.165	6	.200*	.939	6	.647
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.190	6	.200*	.929	6	.572

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

a. Lilliefors Significance Correction

7.2 Test Homogenitas Semua Varians Karakteristik Kimia Es Krim

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
kadar_air	2.358	3	20	.102
kadar lemak	6.255	3	20	.004
kadar_protein	1.693	3	20	.201
kadar_pati	4.146	3	20	.019
total_padatan	2.362	3	20	.102

7.3 Post Hoc Test

7.3.1 Kadar Air

kadar_air

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05
		1
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	73.2417
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6	73.5205
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6	74.1215
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6	74.5320
Sig.		.246

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.3.2 Kadar Protein

kadar_protein

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05			
		1	2	3	4
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	2.4325			
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6		5.3445		
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6			7.6757	
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6				9.9623
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.3.3 Kadar Lemak

kadar lemak

Duncan ^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05			
		1	2	3	4
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6	3.6915			
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6		7.7428		
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6			12.3383	
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6				17.4990
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.3.4 Kadar Pati

kadar_pati

Duncan ^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05			
		1	2	3	4
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	.0597			
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6		2.2598		
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6			4.3022	
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6				7.8222
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.3.5 Total Padatan

total_padatan

Duncan ^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05
		1
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6	25.4680
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6	25.8785
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6	26.4795
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	26.7605
Sig.		.245

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.4 Test Normalitas Karakteristik Fisik Es Krim Kacang Hijau

Tests of Normality^b

perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk			
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.	
overrun	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.319	6	.056	.683	6	.004
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.319	6	.056	.683	6	.004
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.319	6	.056	.683	6	.004
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.319	6	.056	.683	6	.004
hardness	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.228	6	.200*	.950	6	.742
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.242	6	.200*	.857	6	.177
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.317	6	.059	.853	6	.165
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.291	6	.123	.817	6	.083
viskositas_1	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.202	6	.200*	.853	6	.167
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.285	6	.140	.919	6	.496
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.310	6	.073	.815	6	.080
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.263	6	.200*	.887	6	.301
viskositas_2	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.183	6	.200*	.960	6	.820
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.307	6	.081	.718	6	.010
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.303	6	.089	.785	6	.043
	kacang hijau 75% whipped cream 25%	.306	6	.083	.808	6	.069
time_to_melt	kacang hijau 0% whipped cream 100%	.311	6	.071	.817	6	.083
	kacang hijau 25% whipped cream 75%	.223	6	.200*	.964	6	.849
	kacang hijau 50% whipped cream 50%	.241	6	.200*	.931	6	.586

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

a. Lilliefors Significance Correction

b. time_to_melt is constant when perlakuan = kacang hijau 75% whipped cream 25%. It has been omitted.

7.5 Test Homogenitas Semua Varians Pada Karakteristik Fisik Es Krim

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
overrun	2E+016	3	20	.000
hardness	.411	3	20	.747
viskositas_1	15.262	3	20	.000
viskositas_2	46.234	3	20	.000
time_to_melt	3.029	3	20	.053

7.6 Post Hoc Test

7.6.1 Overrun

overrun

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6	71.8750	
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6	78.1250	78.1250
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6	81.2500	81.2500
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6		87.5000
Sig.		.069	.069

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.6.2 Hardness

hardness

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	9.7773		
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6	12.3137	12.3137	
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6		17.4573	17.4573
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6			19.9003
Sig.		.323	.053	.341

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.6.3 Viskositas 1

viskositas_1

Duncan ^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05		
		1	2	3
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	.6000		
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6	1.4583	1.4583	
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6		5.5833	
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6			13.5833
Sig.		.690	.066	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.6.4 Viskositas 2

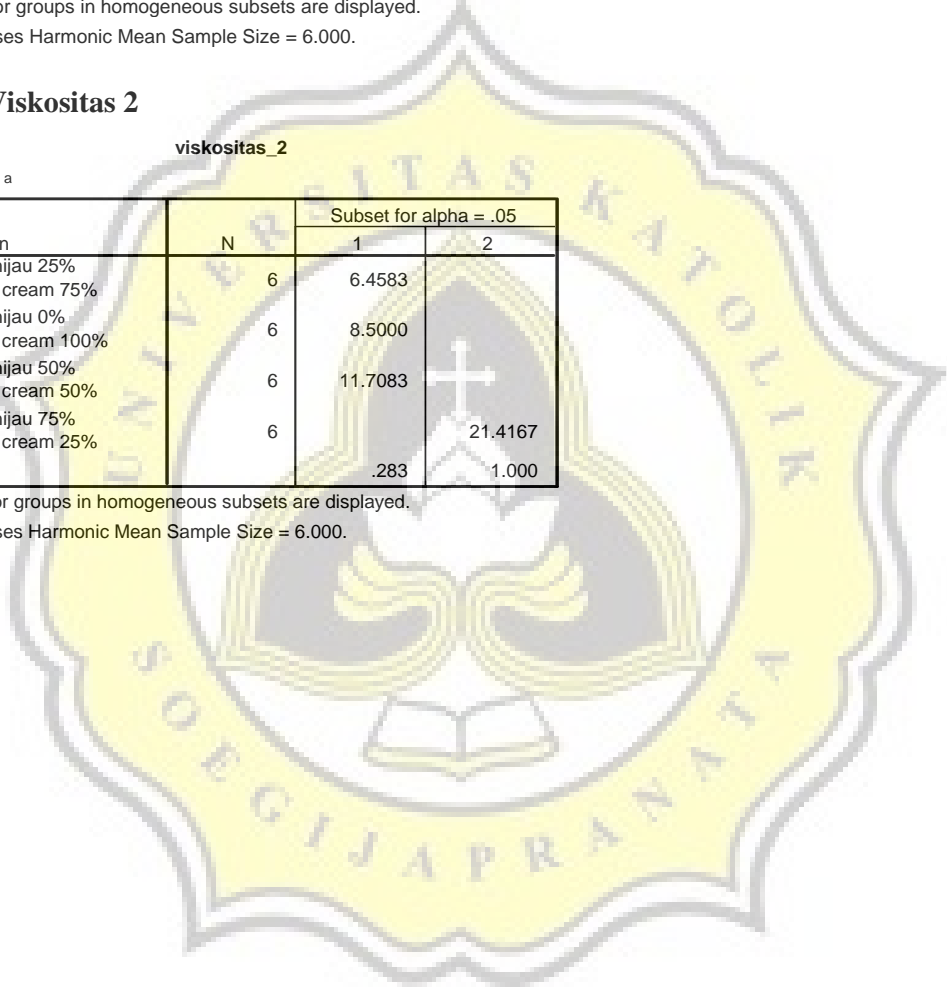
viskositas_2

Duncan ^a

perlakuan	N	Subset for alpha = .05	
		1	2
kacang hijau 25% whipped cream 75%	6	6.4583	
kacang hijau 0% whipped cream 100%	6	8.5000	
kacang hijau 50% whipped cream 50%	6	11.7083	
kacang hijau 75% whipped cream 25%	6		21.4167
Sig.		.283	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.



7.7 Hasil Analisa Fisik Berat Lelehan Es Krim berdasarkan Waktu dan Suhu terhadap Es Krim Kacang Hijau

Formula	Waktu (menit)	Suhu (°C)	Berat Lelehan (g)
Kontrol	5	-15,78 ± 0,98	5,09 ± 3,14
	10	-13,63 ± 1,26	4,91 ± 2,69
	15	-11,83 ± 1,58	4,49 ± 2,13
	20	-9,27 ± 0,80	7,44 ± 4,97
	25	-8,00 ± 0,93	7,69 ± 2,58
	30	-6,62 ± 2,27	5,31 ± 3,28
	35	-2,88 ± 2,38	4,74 ± 4,14
	40	-1,28 ± 2,04	1,79 ± 4,40
25% tepung beras merah : 75% whipped cream	5	-11,32 ± 2,19	1,55 ± 0,49
	10	-9,30 ± 2,43	2,97 ± 0,33
	15	-7,60 ± 1,94	3,59 ± 1,35
	20	-7,25 ± 1,98	5,77 ± 2,22
	25	-6,45 ± 2,28	3,95 ± 2,05
	30	-5,55 ± 2,35	4,03 ± 2,15
	35	-4,53 ± 1,93	6,28 ± 2,30
	40	-3,65 ± 1,44	5,77 ± 5,69
	45	-2,02 ± 2,07	3,41 ± 4,02
	50	-0,87 ± 2,12	0,38 ± 0,94
	55	-0,82 ± 2,00	0,31 ± 0,75
	60	-0,60 ± 1,47	0,53 ± 1,32
	65	-0,53 ± 1,31	0,26 ± 0,63
	70	-0,47 ± 1,14	0,15 ± 0,38
	75	-0,32 ± 0,78	0,13 ± 0,31
	80	0,15 ± 0,37	0,03 ± 0,06
	85	0,03 ± 0,08	0,13 ± 0,57
90	0,23 ± 0,57	0,23 ± 0,57	
95	0,40 ± 0,98	0,19 ± 0,47	
100	0,48 ± 1,18	0,13 ± 0,31	
105	0,57 ± 1,39	0 ± 0	
110	0,65 ± 1,59	0 ± 0	
115	0,77 ± 1,88	0,06 ± 0,16	
120	0,85 ± 2,08	0 ± 0	
125	0,92 ± 2,25	0 ± 0	
130	0,97 ± 2,37	0,13 ± 0,31	
50% tepung beras merah : 50% whipped cream	5	-10,43 ± 2,01	1,28 ± 1,16
	10	-8,55 ± 1,44	3,86 ± 2,71
	15	-7,07 ± 0,86	3,97 ± 1,41
	20	-5,68 ± 0,84	4,62 ± 1,54
	25	-4,98 ± 0,87	5,59 ± 0,79
	30	-4,53 ± 0,82	3,46 ± 1,59

35	-2,97 ± 0,60	2,31 ± 0,69
40	-2,43 ± 0,59	10,64 ± 4,68
45	-2,13 ± 0,53	11,03 ± 4,03
50	-0,85 ± 0,69	3,21 ± 0,03
55	-0,22 ± 0,53	0,77 ± 1,88



**7.8 Korelasi Karakteristik Fisik – Kimia Es Krim Kacang Hijau Konsentrasi 0 – 75%
Tepung Kacang Hijau : 100 -25 % *whipped cream***

Correlations

		kadar_air	kadar lemak	kadar_protein	kadar_pati	total_padatan	hardness	viskositas_ sebelum_ mixing	viskositas_ sesudah_ mixing	overrun	ime_to_melt
kadar_air	Pearson Correla	1	-.023	,042	,015	-1,000**	,106	-.007	,032	,261	,175
	Sig. (2-tailed)		,914	,844	,945	,000	,624	,973	,882	,218	,414
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
kadar lemak	Pearson Correla	-.023	1	-.853**	-.877**	,023	-.657**	-.783**	-.674**	,777**	,315
	Sig. (2-tailed)	,914		,000	,000	,914	,000	,000	,000	,000	,133
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
kadar_protein	Pearson Correla	,042	-.853**	1	,972**	-.042	,718**	,728**	,467**	-.556**	-.414*
	Sig. (2-tailed)	,844	,000		,000	,844	,000	,000	,021	,005	,044
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
kadar_pati	Pearson Correla	,015	-.877**	,972**	1	-.015	,690**	,798**	,550**	-.592**	-.518**
	Sig. (2-tailed)	,945	,000	,000		,945	,000	,000	,005	,002	,010
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
total_padatan	Pearson Correla	-1,000**	,023	-.042	-.015	1	-.106	,007	-.032	-.261	-.175
	Sig. (2-tailed)	,000	,914	,844	,945		,624	,973	,882	,218	,414
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
hardness	Pearson Correla	,106	-.657**	,718**	,690**	-.106	1	,735**	,596**	-.400	-.307
	Sig. (2-tailed)	,624	,000	,000	,000	,624		,000	,002	,053	,144
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
viskositas_ sebelum_ mixing	Pearson Correla	-.007	-.783**	,728**	,798**	,007	,735**	1	,865**	-.419*	-.533**
	Sig. (2-tailed)	,973	,000	,000	,000	,973	,000		,000	,042	,007
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
viskositas_ sesudah_ mixing	Pearson Correla	,032	-.674**	,467**	,550**	-.032	,596**	,865**	1	-.341	-.405*
	Sig. (2-tailed)	,882	,000	,021	,005	,882	,002	,000		,103	,050
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
overrun	Pearson Correla	,261	,777**	-.556**	-.592**	-.261	-.400	-.419*	-.341	1	,227
	Sig. (2-tailed)	,218	,000	,005	,002	,218	,053	,042	,103		,286
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
ime_to_melt	Pearson Correla	,175	,315	-.414*	-.518**	-.175	-.307	-.533**	-.405*	,227	1
	Sig. (2-tailed)	,414	,133	,044	,010	,414	,144	,007	,050	,286	
	N	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24

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

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

7.9 Korelasi Karakteristik Fisik – Kimia Es Krim Kacang Hijau Konsentrasi 0 – 50% Tepung Kacang Hijau : 100 -50% whipped cream

Correlations

		kadar_air	kadar_lemak	kadar_protein	kadar_pat	total_padatan	hardness	viskositas_sebelum_mixing	viskositas_sesudah_mixing	overrun	me_to_mel
kadar_air	Pearson Correl	1	-,110	,201	,226	-1,000*	,136	,069	,000	,211	,135
	Sig. (2-tailed)		,664	,424	,368	,000	,591	,786	,999	,400	,594
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
kadar_lemak	Pearson Correl	-,110	1	-,745*	-,813*	,110	-,459	-,771*	-,552*	,767*	-,375
	Sig. (2-tailed)	,664		,000	,000	,664	,055	,000	,017	,000	,125
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
kadar_protein	Pearson Correl	,201	-,745*	1	,973*	-,201	,675*	,803*	,162	-,335	,288
	Sig. (2-tailed)	,424	,000		,000	,424	,002	,000	,521	,175	,246
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
kadar_pati	Pearson Correl	,226	-,813*	,973*	1	-,226	,645*	,818*	,221	-,395	,307
	Sig. (2-tailed)	,368	,000	,000		,368	,004	,000	,378	,105	,215
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
total_padatan	Pearson Correl	-1,000*	,110	-,201	-,226	1	-,136	-,069	,000	-,211	-,135
	Sig. (2-tailed)	,000	,664	,424	,368		,591	,786	,999	,400	,594
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
hardness	Pearson Correl	,136	-,459	,675*	,645*	-,136	1	,668*	,184	-,316	,128
	Sig. (2-tailed)	,591	,055	,002	,004	,591		,002	,464	,202	,612
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
viskositas_sebelum_mixing	Pearson Correl	,069	-,771*	,803*	,818*	-,069	,668*	1	,649*	-,410	,194
	Sig. (2-tailed)	,786	,000	,000	,000	,786	,002		,004	,091	,440
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
viskositas_sesudah_mixing	Pearson Correl	,000	-,552*	,162	-,221	,000	,184	,649*	1	-,464	,125
	Sig. (2-tailed)	,999	,017	,521	,378	,999	,464	,004		,052	,622
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
overrun	Pearson Correl	,211	,767*	-,335	-,395	-,211	-,316	-,410	-,464	1	-,233
	Sig. (2-tailed)	,400	,000	,175	,105	,400	,202	,091	,052		,351
	N	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
time_to_melt	Pearson Correl	,135	-,375	,288	,307	-,135	,128	,194	,125	-,233	1
	Sig. (2-tailed)	,594	,125	,246	,215	,594	,612	,440	,622	,351	
	N	18	18	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).

8.0 Uji Mann – Whitney pada Analisa Sensori

8.0.1 Uji Mann – Whitney pada Konsentrasi 0% tepung kacang hijau : 100% *whipped cream* dan 25% tepung kacang hijau : 75% *whipped cream*

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	27.48	824.50
	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	33.52	1005.50
	Total	60		
sandiness	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	25.83	775.00
	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	35.17	1055.00
	Total	60		
creaminess	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	25.88	776.50
	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	35.12	1053.50
	Total	60		
overall	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	25.20	756.00
	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	35.80	1074.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur	sandiness	creaminess	overall
Mann-Whitney U	359.500	310.000	311.500	291.000
Wilcoxon W	824.500	775.000	776.500	756.000
Z	-1.421	-2.240	-2.272	-2.612
Asymp. Sig. (2-tailed)	.155	.025	.023	.009

a. Grouping Variable: perlakuan

8.0.2 Uji Mann – Whitney pada Konsentrasi 0% tepung kacang hijau : 100% *whipped cream* dan 50% tepung kacang hijau : 50% *whipped cream*

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	35.92	1077.50
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	25.08	752.50
	Total	60		
sandiness	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	36.50	1095.00
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	24.50	735.00
	Total	60		
creaminess	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	39.98	1199.50
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	21.02	630.50
	Total	60		
overall	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	39.70	1191.00
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	21.30	639.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur	sandiness	creaminess	overall
Mann-Whitney U	287.500	270.000	165.500	174.000
Wilcoxon W	752.500	735.000	630.500	639.000
Z	-2.517	-2.776	-4.467	-4.257
Asymp. Sig. (2-tailed)	.012	.006	.000	.000

a. Grouping Variable: perlakuan

8.0.3 Uji Mann – Whitney pada Konsentrasi 0% tepung kacang hijau : 100% *whipped cream* dan 75% tepung kacang hijau : 25% *whipped cream*

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	40.13	1204.00
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	20.87	626.00
	Total	60		
sandiness	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	40.03	1201.00
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	20.97	629.00
	Total	60		
creaminess	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	44.35	1330.50
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	16.65	499.50
	Total	60		
overall	kacang hijau 0% dan whipped cream 100%	30	43.20	1296.00
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	17.80	534.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur	sandiness	creaminess	overall
Mann-Whitney U	161.000	164.000	34.500	69.000
Wilcoxon W	626.000	629.000	499.500	534.000
Z	-4.447	-4.384	-6.374	-5.838
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: perlakuan

8.0.4 Uji Mann – Whitney pada Konsentrasi 25% tepung kacang hijau : 75% *whipped cream* dan 50% tepung kacang hijau : 50% *whipped cream*

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	37.40	1122.00
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	23.60	708.00
	Total	60		
sandiness	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	40.83	1225.00
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	20.17	605.00
	Total	60		
creaminess	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	42.28	1268.50
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	18.72	561.50
	Total	60		
overall	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	42.95	1288.50
	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	18.05	541.50
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur	sandiness	creaminess	overall
Mann-Whitney U	243.000	140.000	96.500	76.500
Wilcoxon W	708.000	605.000	561.500	541.500
Z	-3.179	-4.788	-5.490	-5.765
Asymp. Sig. (2-tailed)	.001	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: perlakuan

8.0.5 Uji Mann – Whitney pada Konsentrasi 25% tepung kacang hijau : 75% *whipped cream* dan 75% tepung kacang hijau : 25% *whipped cream*

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	40.42	1212.50
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	20.58	617.50
	Total	60		
sandiness	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	43.28	1298.50
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	17.72	531.50
	Total	60		
creaminess	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	44.52	1335.50
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	16.48	494.50
	Total	60		
overall	kacang hijau 25% dan whipped cream 75%	30	44.80	1344.00
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	16.20	486.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur	sandiness	creaminess	overall
Mann-Whitney U	152.500	66.500	29.500	21.000
Wilcoxon W	617.500	531.500	494.500	486.000
Z	-4.549	-5.864	-6.509	-6.616
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000

a. Grouping Variable: perlakuan

8.0.6 Uji Mann – Whitney pada Konsentrasi 50% tepung kacang hijau : 50% *whipped cream* dan 75% tepung kacang hijau : 25% *whipped cream*

Ranks

	perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
tekstur	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	34.78	1043.50
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	26.22	786.50
	Total	60		
sandiness	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	36.02	1080.50
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	24.98	749.50
	Total	60		
creaminess	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	40.07	1202.00
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	20.93	628.00
	Total	60		
overall	kacang hijau 50% dan whipped cream 50%	30	36.60	1098.00
	kacang hijau 75% dan whipped cream 25%	30	24.40	732.00
	Total	60		

Test Statistics^a

	tekstur	sandiness	creaminess	overall
Mann-Whitney U	321.500	284.500	163.000	267.000
Wilcoxon W	786.500	749.500	628.000	732.000
Z	-1.996	-2.603	-4.604	-2.921
Asymp. Sig. (2-tailed)	.046	.009	.000	.003

a. Grouping Variable: perlakuan

8.1 **Kuisisioner Uji Sensori untuk Uji Pendahuluan**
UJI HEDONIK ES KRIM EKSTRUDAT
KACANG HIJAU

Nama :
Umur :
Tanggal pengujian :

Instruksi :

Di hadapan Anda telah tersedia 4 sampel es krim. Sebelum Anda mencicipi tiap sampel minumlah air putih terlebih dahulu. Rasakanlah tiap sampel dari kiri ke kanan. Setelah mencicipi tiap sampel, Anda dapat memberikan penilaian atas dasar **TEKSTUR** es krim dengan menggunakan skala rating (boleh ada yang dobel). Berilah skor dari (1) sampai (4) dimana penilaian berdasarkan **TINGKAT KESUKAAN** seperti keterangan dibawah.. Terima kasih atas perhatian Anda.

Sampel	Tingkat kesukaan

Keterangan parameter sensoris:

Tingkat kesukaan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka

3. Suka
4. Sangat suka

Komentar / Saran :

**UJI HEDONIK ES KRIM EKSTRUDAT
KACANG HIJAU**

Nama :
Umur :
Tanggal pengujian :

Instruksi :

Di hadapan Anda telah tersedia 4 sampel es krim. Sebelum Anda mencicipi tiap sampel minumlah air putih terlebih dahulu. Rasakanlah tiap sampel dari kiri ke kanan. Setelah mencicipi tiap sampel, Anda dapat memberikan penilaian atas dasar *SANDINESS* (rasa berpasir (bertepung) pada es krim) dengan menggunakan skala rating (boleh ada yang dobel). Berilah skor dari (1) sampai (4) dimana penilaian berdasarkan TINGKAT KESUKAAN seperti keterangan dibawah.. Terima kasih atas perhatian Anda.

Sampel	Tingkat kesukaan

Keterangan parameter sensoris:

Tingkat kesukaan :

- 1. Sangat tidak suka
- 2. Tidak suka

- 3. Suka
- 4. Sangat suka

Komentar / Saran :



UJI HEDONIK ES KRIM EKSTRUDAT KACANG HIJAU

Nama :
Umur :
Tanggal pengujian :
Instruksi :

Di hadapan Anda telah tersedia 4 sampel es krim. Sebelum Anda mencicipi tiap sampel minumlah air putih terlebih dahulu. Rasakanlah tiap sampel dari kiri ke kanan. Setelah mencicipi tiap sampel, Anda dapat memberikan penilaian atas dasar *CREAMINESS* (kuat atau tidaknya rasa es krim berkaitan dengan lemak) dengan menggunakan skala rating (boleh ada yang dobel). Berilah skor dari (1) sampai (4) dimana penilaian berdasarkan **TINGKAT KESUKAAN** seperti keterangan dibawah.. Terima kasih atas perhatian Anda.

Sampel	Tingkat kesukaan

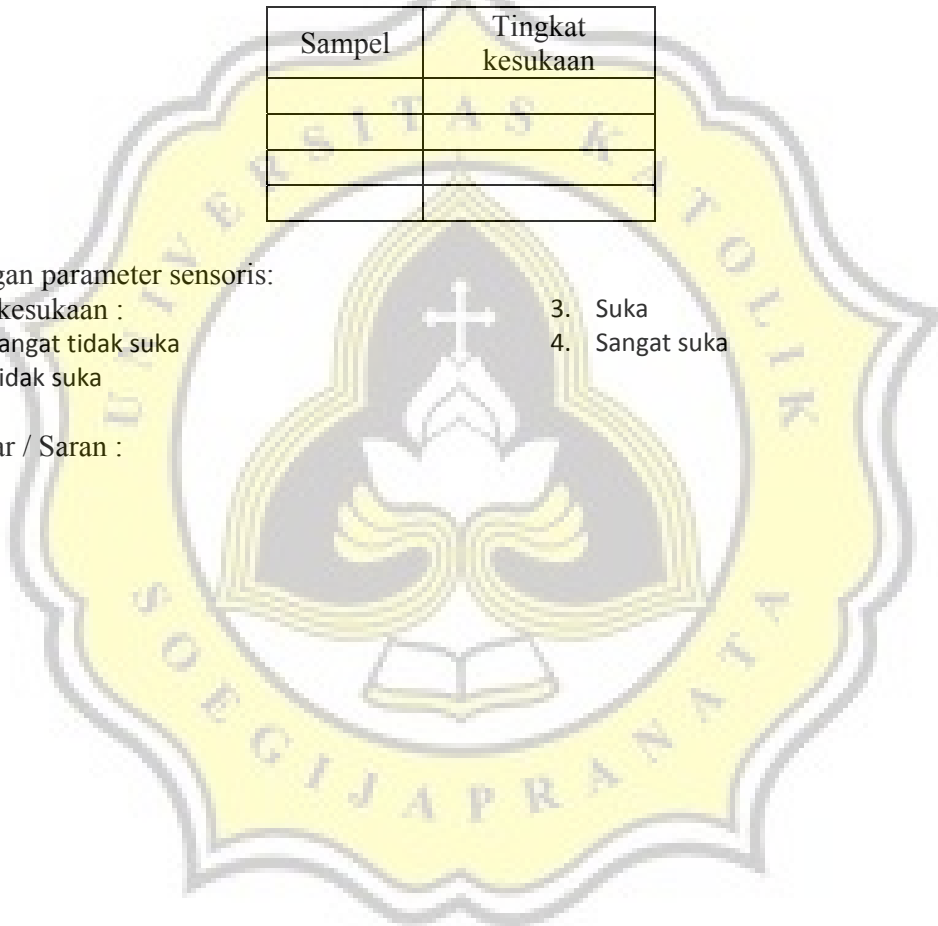
Keterangan parameter sensoris:

Tingkat kesukaan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka

3. Suka
4. Sangat suka

Komentar / Saran :



**UJI HEDONIK ES KRIM EKSTRUDAT
KACANG HIJAU**

Nama :
Umur :
Tanggal pengujian :
Instruksi :

Di hadapan Anda telah tersedia 4 sampel es krim. Sebelum Anda mencicipi tiap sampel minumlah air putih terlebih dahulu. Rasakanlah tiap sampel dari kiri ke kanan. Setelah mencicipi tiap sampel berilah skor dari (1) sampai (4) dimana penilaian berdasarkan keterangan dibawah. Anda memberikan penilaian terhadap es krim tersebut berdasarkan *Overall* Anda dengan menggunakan skala rating (boleh ada yang dobel). Terima kasih atas perhatian Anda.

Sampel	Overall

Keterangan parameter sensoris:

Overall :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Suka
4. Sangat suka

Komentar / Saran :

