

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisa Ragam Kadar Air Selai Lembaran Nanas

Sumber Keragaman	Jumlah Kuadrat	db	Rata-rata jumlah kuadrat	F Hitung 5%	Nilai Sig.	keterangan
Model koreksi	0,077 <sup>a</sup>	8	0,010	5,173	0,002	
Intercep	5,316	1	5,316	2853,288	0,000	
K	0,029	2	0,014	7,660	0,004	**
A	0,048	2	0,024	12,938	0,000	**
K*A	0,000	4	8,704E-5	0,047	0,002	*
Galat	0,034	18	0,002			
Total	5,426	27				
Total koreksi	0,111	26				

a. Koefisien Determinasi = 0,697 (Koefisien Diterminasi yang disesuaikan = 0,562)

Keterangan:

\* : Berpengaruh Nyata

\*\* : Berpengaruh Sangat Nyata

TN : Tidak Berpengaruh Nyata

Lampiran 2. Analisa Ragam Kadar Serat Selai Lembaran Nanas

Sumber Keragaman	Jumlah Kuadrat	db	Rata-rata jumlah kuadrat	F Hitung	Nilai sig.	Keterangan
Model koreksi	17,546 <sup>a</sup>	8	2,193	3,866	0,008	
Intercep	154,945	1	154,945	273,132	0,000	
K	12,233	2	6,116	10,782	0,001	**
A	4,501	2	2,251	3,967	0,037	*
K*A	0,812	4	0,203	0,358	0,008	**
Galat	10,211	18	0,567			
Total	182,702	27				
Total koreksi	27,757	26				

a. Koefisien Determinasi = 0,632 (Koefisien Diterminasi yang disesuaikan = 0,469)

Keterangan:

\* : Berpengaruh Nyata

\*\* : Berpengaruh Sangat Nyata

TN : Tidak Berpengaruh Nyata

Lampiran 3. Analisa Ragam Total Padatan Terlarut Selai Lembaran Nanas

Sumber Keragaman	Jumlah Kuadrat	Db	Rata-rata jumlah kuadrat	F Hitung	Nilai sig.	Keterangan
Model koreksi	17,333 <sup>a</sup>	8	2,167	1,671	0,174	
Intercep	3333,333	1	3333,333	2571,429	0,000	
K	9,556	2	4,778	3,686	0,046	**
A	2,667	2	1,333	1,029	0,378	TN
K*A	5,111	4	1,278	0,986	0,440	TN
Galat	23,333	18	1,296			
Total	3374,000	27				
Total koreksi	40,667	26				

a. Koefisien Determinasi= 0,426 (Koefisien Diterminasi yang disesuaikan = 0,171)

Keterangan:

\* : Berpengaruh Nyata

\*\* : Berpengaruh Sangat Nyata

TN : Tidak Berpengaruh Nyata

Lampiran 4. Analisa Ragam Tekstur Selai Lembaran Nanas

Sumber Keragaman	Jumlah Kuadrat	db	Rata-rata jumlah kuadrat	F Hitung	Nilai sig.	Keterangan
Model koreksi	11,761 <sup>a</sup>	8	1,470	2,109	0,090	
Intercep	87,038	1	87,038	124,869	0,000	
K	11,222	2	5,611	8,050	0,003	**
A	0,004	2	0,002	0,003	0,997	TN
K*A	0,536	4	0,134	0,192	0,939	TN
Galat	12,547	18	0,697			
Total	111,347	27				
Total koreksi	40,667	26				

a. Koefisien Determinasi= 0,484 (Koefisien Diterminasi yang disesuaikan = 0,254)

Keterangan:

\* : Berpengaruh Nyata

\*\* : Berpengaruh Sangat Nyata

TN : Tidak Berpengaruh Nyata

Lampiran 5. Analisa Ragam Ketebalan Selai Lembaran Nanas

Sumber Keragaman	Jumlah Kuadrat	db	Rata-rata jumlah kuadrat	F Hitung	Nilai sig.	Keterangan
Model koreksi	15,897 <sup>a</sup>	8	1,987	3,537	0,012	
Intercep	751,134	1	751,134	1336,907	0,000	
K	5,711	2	2,856	5,083	0,018	*
A	0,789	2	0,394	0,702	0,509	TN
K*A	9,397	4	2,349	4,181	0,014	*
Galat	10,113	18	0,562			
Total	777,144	27				
Total koreksi	26,010	26				

a. Koefisien Determinasi= 0,611 (Koefisien Diterminasi yang disesuaikan = 0,438)

Keterangan:

\* : Berpengaruh Nyata

\*\* : Berpengaruh Sangat Nyata

TN : Tidak Berpengaruh Nyata

Lampiran 6. Analisa Ragam Organoleptik Tekstur Selai Lembaran Nanas

Sumber Keragaman	Jumlah Kuadrat	db	Rata-rata jumlah kuadrat	F Hitung	Nilai sig.	Keterangan
Model koreksi	98.142 <sup>a</sup>	32	3.067	5.843	.000	
Intercep	1670.084	1	1670.084	3181.955	.000	
Panelis	70.027	24	2.918	5.559	.000	**
Perlakuan	28.116	8	3.514	6.696	.000	**
Galat	100.773	192	.525			
Total	1869.000	225				
Total koreksi	198.916	224				

a. Koefisien Determinasi= 0,493 (Koefisien Diterminasi yang disesuaikan = 0,409)

Keterangan:

\* : Berpengaruh Nyata

\*\* : Berpengaruh Sangat Nyata

TN : Tidak Berpengaruh Nyata

Lampiran 7. Dokumentasi Proses Ekstraksi Karagenan



1. potongan rumput laut 2-3 cm



2. Perendaman rumput laut dengan aquades



3. Rumput laut pasca pencucian



4. Perendaman rumput laut pada air kelapa



5. Ekstraksi rumput laut pada *waterbath shaker*



6. Penyaringan hasil ekstraksi rumput laut



7. Pengendapan karagenan dengan isopropil alkohol



8. Penyaringan hasil endapan karagenan



9. Endapan karagenan diratakan pada loyang pengeringan



10. Setelah 24 jam dikeluarkan dari cabinet dryer



11. Karagenan ditimbang

Lampiran 8. Dokumentasi Proses Pembuatan Selai Lembaran Nanas



1. Buah nanas



2. Penimbangan buah nanas



3. Penghancuran nanas dengan penambahan air



4. Penimbangan bubur buah



1. Pemasakan bubur nanas



2. Penambahan asam sitrat sesuai perlakuan



3. Penambahan margarin



1. Penambahan gula

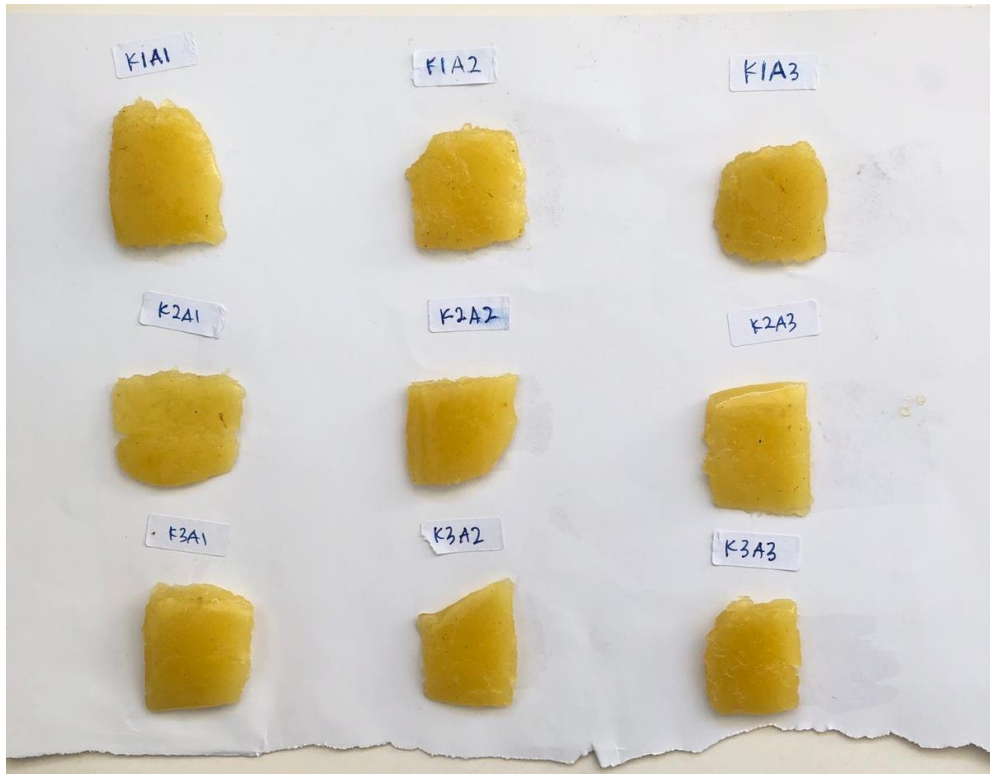


2. Penambahan karagenan sesuai perlakuan



3. Selai diratakan menggunakan kaca datar

## Lampiran 9. Dokumentasi Produk Selai Lembaran Nanas



Keterangan Kombinasi Perlakuan:

K1A1 : Konsentrasi karagenan (1,5%) dan konsentrasi asam sitrat (0,5%)

K1A2 : Konsentrasi karagenan (1,5%) dan konsentrasi asam sitrat (0,7%)

K1A3 : Konsentrasi karagenan (1,5%) dan konsentrasi asam sitrat (0,9%)

K2A1 : Konsentrasi karagenan (2%) dan konsentrasi asam sitrat (0,5%)

K2A2 : Konsentrasi karagenan (2%) dan konsentrasi asam sitrat (0,7%)

K2A3 : Konsentrasi karagenan (2%) dan konsentrasi asam sitrat (0,9%)

K3A1 : Konsentrasi karagenan (2,5%) dan konsentrasi asam sitrat (0,5%)

K3A2 : Konsentrasi karagenan (2,5%) dan konsentrasi asam sitrat (0,7%)

K3A3 : Konsentrasi karagenan (2,5%) dan konsentrasi asam sitrat (0,9%)

Lampiran 10. Form Uji Hedonik

**KUISIONER UJI HEDONIK**  
**PRODUK SELAI LEMBARAN NANAS DENGAN PERBEDAAN**  
**PENAMBAHAN KONSENTRASI KARAGENAN DAN ASAM SITRAT**

Nama : Tanggal :  
 Jenis Kelamin/Usia : Paraf :

**Instruksi :**

1. Bacalah bismillah sebelum mencicipi sampel.
2. Cicupilah sampel satu persatu dari kiri ke kanan.
3. Netralkan indra pengecap dengan air putih sebelum mencicipi satu sampel.
4. Panelis diharapkan memberikan penilaian yang telah disediakan.
5. Jika telah selesai, diharapkan panelis memberikan kritik dan saran terhadap produk yang sudah diberikan penilaian.

**KOLOM RESPON**

Kode Sampel	Warna	Aroma	Parameter Tekstur	Rasa	Keseluruhan
K1A1					
K1A2					
K1A3					
K2A1					
K2A2					
K2A3					
K3A1					
K3A2					
K3A3					

**Keterangan Skor:**

Nilai	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	Sangat tidak menarik	Sangat tidak tajam	Sangat tidak kenyal	Sangat tidak suka	Sangat tidak suka
2	Tidak menarik	Tidak tajam	Tidak kenyal	Tidak suka	Tidak suka
3	Cukup menarik	Cukup tajam	Cukup kenyal	Cukup suka	Cukup suka
4	Menarik	Tajam	Kenyal	Suka	Suka
5	Sangat menarik	Sangat tajam	Sangat kenyal	Sangat suka	Sangat suka

**Pertanyaan :**

1. Berdasarkan keseluruhan sampel yang telah dicicipi, manakah sampel yang anda sukai? Sertakan alasannya.

Jawab:

.....  
.....

2. Berdasarkan keseluruhan sampel yang telah dicicipi, manakah sampel yang anda tidak sukai? Sertakan alasannya.

Jawab:

.....  
.....

3. Berikan kritik dan saran anda terhadap produk selai lembaran nanas tersebut.

Jawab:

.....  
.....