

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, R., Prasetyo, Y., & Handayani, S. (2021). Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Kadar Air Dan Kerenyahan Produk Pangan Gorengan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*.
- Aprilia, A., Hapsari, T., Sani, E. Y., & Fitriana, I. (2020). Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Fisikokimia (Kadar Lemak , Kadar Air , Tekstur) Dan Uji Organoleptik Keripik Pisang Awak Dengan Vaccum Frying Abstrak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian* 1, 1–7.
- Anita, A. (2021). Kulit Pisang Kepok (*Musa Pradistara* L) Sebagai Media Alternatif Tahap Pertumbuhan *Jamur Rhizopus Oryzae*. *Makassar Natural Product Journal*, 4(21), 203–211.
- Andriyono, S., Hasanah, U., Pujiastuti, D. Y., & Hidayati, N. V. (2024). Analisis Proksimat Dan Uji Organoleptik Biskuit Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Journal Of Aquatropica Asia*, 10(1).
- Ardiansyah, M., Kurniawati, D., & Putra, R. (2023). Pengaruh Suhu Pengolahan Terhadap Karakteristik Sensori Produk Pangan Gorengan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*.
- Ariyani, D., & Mufarida, N. (2023). Karakteristik fisikokimia tepung beras dan aplikasinya dalam produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(2), 85–93.
- Awaludin, M., Andarwulan, N., & Wulandari, N. (2022). Pengembangan Produk Olahan Kelapa Dan Turunannya Pada Industri Kecil. *Jurnal Mutu Pangan*.
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). Kandungan Gizi Dan Manfaat Air Kelapa. *Amerta Nutrition*, 7(2), 317–325. <https://doi.org/10.20473/Amnt.V7i2.2023.311-319>
- Chairuni Ar, Banda Ratrina Katsum, Rahmad Afrizal, H. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Larutan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Keripik Talas Sutera (*Colocasia Esculenta* L). *Jurnal Biology Education*, 8(2), 82–91.
- Dwintarika, A., & Nasution, R. S. (2024). Analisis Kadar Air Dan Kadar Lemak Pada Daging Buah Durian (*Durio Zibhetinus* Murr). 6(1), 28–33.





Espinoza, S., Vidal, C., & Wiley, C. J. (2021). This Paper Must Be Cited As : Impact Of Freeze-Drying Conditions On The Sensory Perception Of A Freeze-Dried Orange Snack. 101, 4585–4590.

Fadhilah, S., & Nurhalimah, S. (2024). Analisis Kimia Pati Sagu Dari Berbagai Pati Lokal. 3, 11726–11738.

Faroq, S., Khan, A., Nur, F., Salam, D., Aulia, M., Kaswar, A. B., Nurul, R., Intam, J. S., & Wahid, A. (2025). Mengidentifikasi Ketebalan Daging Pada Berbagai Tingkat Kematangan Menggunakan Jaringan Saraf Tiruan (Jst) Classification Of Coconut Fruits Based On Skin Color To Identify Flesh Thickness At Different Maturity Levels Using Artificial Neural Network (An. 12(4).

Febriani, L., & Santoso, H. (2020). Perubahan Struktur Mikro Bahan Pangan Selama Proses Penggorengan. Jurnal Agroindustri.

Firmansyah, A., Lestari, N., & Hidayat, T. (2022). Perubahan Flavor Pada Produk Pangan Akibat Reaksi Maillard Selama Penggorengan. Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan.

Fitriani, R., & Lestari, S. (2022). Sifat fungsional tepung beras sebagai bahan baku industri pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(1), 45–52.

Ghifari, H. S., & Utaminingrum, F. (2022). Klasifikasi Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Fitur Warna Dan Kejernihan Dengan Metode K-Nearest Neighbour Berbasis Arduino Uno. Universitas Brawijaya, 6(7), 3269–3274.

Hidayati, N., & Rahmawati, F. (2020). Pengolahan Kelapa Menjadi Produk Pangan Bernilai Tambah. Jurnal Agroindustri.

Hendrikayanti, R. H., Fahmi, A. S., & Kurniasih, R. A. (2022). Optimasi Suhu Penggorengan Terhadap Kualitas Kerupuk Ikan Patin. *Journal Of Fisheries And Marine Research*.

Kasilfalham, F., Argo, B. D., & Lutfi, M. (2013). Uji Performansi Mesin Pamarut Kelapa Dan Pemeras Santan Kelapa. *Keternakan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 1(3), 204–212.

Ketaren, S. (2012). Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Jakarta: Ui Press.

Kuncoro, S., Asmara, S., & Andayani, S. (2023). Pengaruh Suhu Dan Tekanan Penggorengan Terhadap Kualitas Keripik Labu Kuning. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*.

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.
- Luo, Q., Chen, D., Boom, R. M., & Janssen, A. E. M. (2019). Corrigendum To ‘ Revisiting The Enzymatic Kinetics Of Pepsin Using Isothermal Titration Calorimetry ’ [Food Chem . 268 (2018), 94 – 100]. Food Chemistry, 278(November 2018), 380.
- Ningsih, S., & Prabowo, Y. (2021). Pengaruh Proses Pemanasan Terhadap Pembentukan Cita Rasa Pada Produk Olahan Pangan. Jurnal Agroindustri Pangan.
- Nurlaila, S., & Wahyuni, R. (2021). Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Perubahan Warna Dan Mutu Sensori Keripik Bahan Pangan. Jurnal Agroindustri Pangan.
- Pardiyono, R., Nurhadi, N., Suryana, H., Patra, O., & Puspawardhani, G. (2023). Karakteristik Kelapa. Inaque: Journal Of Industrial And Quality Engineering, 11(2), 101–111.
- Putri, A. R., Handayani, L., & Firmansyah, A. (2022). Pengaruh Proses Penggorengan Terhadap Pembentukan Aroma Khas Produk Pangan Berbasis Minyak. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan Indonesia.
- Putra, A. R., & Yuliana, N. (2020). Karakteristik Fisik Dan Kimia Produk Olahan Kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Puspita, R. A., Prayitno, S. ., & Utami, D. . (2025). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Ungu, Tepung Beras, Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Spoon. Journal Of Technology And Food Processing (Jtfp), 5(01), 24–32.
- Prasetyo, G. P., Novita, D. D., Asmara, S., & Warji. (2023). Pengaruh Suhu Dan Ketebalan Irisan Terhadap Karakteristik Keripik Kentang. Jabe.
- Pratiwi, D. A., & Haryanto, B. (2023). Perubahan Warna Pada Produk Pangan Akibat Reaksi Maillard Selama Proses Penggorengan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.
- Rahmawati, F., & Lestari, S. (2019). Peran Telur Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Olahan Pangan. Jurnal Gizi Dan Pangan.
- Rahayu, D., Ningsih, S., & Pratama, R. (2023). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Senyawa Volatil Dan Aroma Pangan Olahan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Indonesia.
- Rashad, A. M. (2024). Calcium hydroxide in geopolymers – a critical overview. *European Journal of Environmental and Civil Engineering*, 29(2), 351–379.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
 2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi.
 - Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.
- Rizal, R., Shandy, V. R., Rusdi, M. S., & Afriyeni, H. (2024). Jurnal Hasilpenelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 3(2), 58–67.
- Rindengan, B., Lay, A., & Novariant, H. (2019). Pengaruh Perlakuan Terhadap Mutu Produk Olahan Kelapa. *Jurnal Cocos*.
- Sari, D. P., & Putri, R. M. (2021). Karakteristik Mutu Dan Daya Simpan Produk Olahan Kelapa. *Jurnal Teknologi Pertanian Indonesia*.
- Seminar, P., Kewirausahaan, N., Ilmu, P., Publik, A., & Sumatera, U. M. (2019). Keripik Kelapa : Peluang Usaha Baru Di Dusun 3 Tanjung Anom, Deli Serdang Rafieqah Nalar Rizky 1* , Mavianti 2 1). ... Seminar Nasional Kewirausahaan.
- Silventoinen, P., Taylor, C., Poudroux, C., Dessev, T., Zobel, H., Katrin, A., Ingar, K., Holopainen-Mantila, U., Halvor, S., & Sahlstr, S. (2020). Is Dehulling Of Peas And Faba Beans Necessary Prior To Dry Fractionation For The Production Of Protein- And Starch-Rich Fractions ? Impact On Physical Properties , Chemical Composition And Techno-Functional Properties. 278.
- Situmorang, C. (2023). Pengaruh $\text{Ca}(\text{OH})_2$ terhadap perubahan kadar MBAS dan fosfat limbah deterjen laundry. *Jurnal Techlink*, 1(1), 1–8.
- Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*.
- Sutarsi, & , Budi Rahardjo, P. H. (2009). Difusivitas Air Pada Wortel Selama Penggorengan Hampa Udara. *Jurnal Agritech*, 29(3), 1–5.
- Susanti, S., Arifan, F., Murni, M., & Silviana, A. (2020). Karakteristik Kimia Dan Mikrobiologi Makanan Ringan Khas Pemalang Ogel-Ogel. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2).
- Solechah, I., Hayati, A., & Zayadi, H. (2021). Studi Etnobotani Kelapa (Cocos Nucifera) Di Desa Tambi, Kecamatan Sliyeg, Kabupaten Indramayu. *Sciscitatio*, 2(2), 90–97.
- Syafriani, Y. F., Anis, M., Kartika, I. R., & Kurniadewi, F. (2024). Analisis Kandungan Formalin Dan Boraks Dalam Mi Kuning, Kerupuk Merah, Dan Ayam Menggunakan Metode Rapid Test Kit Dan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Unand*, 13(1), 1–6.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
 2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
 3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.
- Syahputra, R., Luran, M. F., & Syahira, M. (2023). Peran Pemerintah Daerah dalam Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Kelapa di Kabupaten Indragiri Hilir. *Journal of Economic, Business and Accounting (COSTING)*.
- Tokan, M. G. M., Et Al. (2023). Peningkatan Nilai Tambah Produk Kelapa Melalui Pengolahan Coconut Chips. *Community Development Journal*.
- Trianto, T., Hamidah, S., & Radam, R. (2025). Uji Organoleptik Dan Hedonik Madu Herbal Berbahan Madu Kelulut (Trigona Sp.) Dan Ekstrak Kulit Kayu Manis (Cinnamomum Burmannii Blume). *Jurnal Sylva Scientiae*,
- Wahyuni, S., & Kurniawati, D. (2021). Pengaruh Tingkat Kematangan Kelapa Terhadap Kualitas Produk Olahan. *Jurnal Agroindustri*.
- Wulandari, D., Sari, N., & Utami, R. (2023). Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Keripik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Wibowo, C. (2020). Pengaruh Lama Waktu Penggorengan Terhadap Kadar Protein , Kadar Lemak Dan Uji " The Effect Of Long Time Frying Against Protein Content , Fat Content And Organoleptic Test Abon Catfish ". *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang*, 1–8.
- Zuhri, A., Sabahannur, S., & Saida. (2025). Pengaruh Suhu Penggorengan Terhadap Kualitas Keripik Talas. *Agrotekmas*.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Dimsum Ayam: Nilai Gizi,. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Keripik Kelapa



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 2. Dokumentasi Pembuatan Keripik Kelapa



Pembersihan kelapa



Kelapa yang sudah diserut



Pembaluran tepung kelapa yang telah diserut



penggorengan



Pengukuran suhu



Keripik kelapa hijau

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.





Sampel

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 3. Analisis Statistik Kadar Air

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-Rata
	1	2	3		
A1	6,9861	7,1228	7,1907	212,996	70,999
A2	5,5074	5,3543	5,3646	162,263	54,088
A3	5,6485	5,6124	5,6754	169,363	56,454
Total	181,420	180,895	182,307	544,622	60,514

$$fk = \frac{544,622^2}{9} = 32956,96$$

$$JKT = 334,6339 - 329,5661 = 5,0678$$

$$JKP = 334,6007 - 329,5661 = 5,0346$$

$$JK \text{ Sisa} = 5,0678 - 5,0346 = 0,0332$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	2	5,0346	2,5173	455,39	5,14
Galat (Sisa)	6	0,0332	0,00553		
Total	8	5,0678			

$$BNT = 2,447 \times \sqrt{\frac{2 \times 0,0053}{3}} = 2,447 \times \sqrt{0,003687} = 1,99 \times 0,189 = 0,38$$

Perlakuan	Rata-rata	Notasi
A2	5,4088	a
A3	5,6454	ab
A1	7,0999	c



Lampiran 4. Analisis Statistik Kadar Lemak

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-Rata
	1	2	3		
A1	22,0019	22,8299	22,9387	67,7705	22,5902
A2	21,5621	22,9222	22,7726	67,2569	22,4190
A3	23,7942	24,4824	23,9250	72,2016	24,0672
Total	67,3582	70,2345	69,6363	207,2290	23,0254

$$fk = \frac{207,2290^2}{9} = 4771,49$$

$$JKT = 4778,54 - 4771,49 = 7,05$$

$$JKP = 4776,45 - 4771,49 = 4,96$$

$$JK \text{ Sisa} = 7,05 - 4,96 = 2,09$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	2	4,96	2,48	7,09	5,14
Galat (Sisa)	6	2,09	0,35		
Total	8	7,05			

$$BNT = 2,447 \times \sqrt{\frac{2 \times 0,35}{3}} = 2,447 \times \sqrt{0,233} = 2,447 \times 0,483 \approx 1,18$$

Perlakuan	Rata-rata	Notasi
A1	22,42	a
A3	22,57	ab
A2	24,07	c

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Lampiran 5. Analisis Statistik Aroma

NO	Perlakuan			Total Perlakuan		
	A1	A2	A3	Yi	Eiy2ij	Yij2
1	5	4	4	13	57	169
2	5	4	5	14	66	196
3	5	4	4	13	57	169
4	4	5	4	13	57	169
5	4	4	5	13	57	169
6	4	5	5	14	66	196
7	5	5	4	14	66	196
8	4	4	4	12	48	144
9	5	5	4	14	66	196
10	4	4	3	11	41	121
11	5	4	3	12	50	144
12	4	3	4	11	41	121
13	5	4	4	13	57	169
14	5	3	4	12	50	144
15	5	5	3	13	59	169
16	4	4	3	11	41	121
17	4	4	2	10	36	100
18	4	3	4	11	41	121
19	4	4	4	12	48	144
20	4	4	4	12	48	144
Total Sampel	Y.j	89	82	77	248	
	Eij2ij	401	344	307	1052	
	Yij2	7921	6724	5929	20574	
	Rata-rata	4,45	4,1	3,85		

$$fk = \frac{248^2}{60} = 1.025$$

$$JKT = 1.052 - 1.025 = 27$$

$$JKP = 27 - 3.63$$

$$JK \text{ Sisa} = 27 - 3.63 = 23.37$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	3.63	1.21	2.95	3,16
Galat (Sisa)	57	23.37	0.41		
Total	59	24			

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Perlakuan	Rata-rata
A1 = 55 °C	4,45
A2 = 60 °C	4,10
A3 = 65°C	3,85

Keterangan: Hasil ANOVA menunjukkan F hitung < F tabel (5%), sehingga tidak terdapat perbedaan nyata antar perlakuan terhadap warna. Semua perlakuan memiliki pengaruh yang sama dan diberi notasi huruf yang sama.

Lampiran 6. Analisis Statistik Warna

NO	Perlakuan			Total Perlakuan		
	A1	A2	A3	Yi	Eiy2ij	Yij2
1	5	4	3	12	50	144
2	5	4	3	12	50	144
3	3	4	3	10	34	100
4	4	4	3	11	41	121
5	3	4	5	12	50	144
6	5	5	5	15	75	225
7	3	5	4	12	50	144
8	4	3	4	11	41	121
9	3	3	3	9	27	81
10	4	3	4	11	41	121
11	4	3	2	9	29	81
12	3	4	2	9	29	81
13	4	4	4	12	48	144
14	4	5	2	11	45	121
15	3	3	2	8	22	64
16	4	4	4	12	48	144
17	4	4	4	12	48	144
18	4	3	3	10	34	100
19	4	4	3	11	41	121
20	4	3	3	10	34	100
Total Sampel	Y.j	77	76	66	219	837
	Eij2ij	305	298	234	837	
	Yij2	5929	5776	4356	16061	
	Rata-rata	3,85	3,8	3,3		

$$fk = \frac{47961^2}{60} = 799.35$$

$$JKT = 837 - 799.35 = 37.65$$



1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.
2. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
3. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.
4. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
5. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

$$JKP = 803.05 - 799,35 = 3.7$$

$$JK \text{ Sisa} = 37,65 - 3.7 = 33,95$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	3.7	1.23	2.08	3,16
Galat (Sisa)	57	33.95	0.59		
Total	59	37,65			

Perlakuan	Rata-rata
A 1= 55°C	3,85
A2 = 60 °C	3,80
A3 = 65 °C	3,30

Keterangan: Hasil ANOVA menunjukkan $F \text{ hitung} < F \text{ tabel (5\%)}$, sehingga tidak terdapat perbedaan nyata antar perlakuan terhadap warna. Semua perlakuan memiliki pengaruh yang sama dan diberi notasi huruf yang sama.



Lampiran 7. Analisis Statistik Tekstur

	NO	Perlakuan			Total Perlakuan		
		A1	A2	A3	Yi	Eij2ij	Yij2
P A N E L I S	1	5	4	5	14	66	196
	2	5	5	2	12	54	144
	3	5	4	5	14	66	196
	4	4	5	4	13	57	169
	5	4	5	5	14	66	196
	6	4	5	3	12	50	144
	7	4	4	3	11	41	121
	8	3	4	3	10	34	100
	9	5	4	4	13	57	169
	10	5	3	4	12	50	144
	11	4	3	4	11	41	121
	12	4	3	4	11	41	121
	13	4	4	3	11	41	121
	14	4	4	4	12	48	144
	15	3	3	3	9	27	81
	16	3	3	3	9	27	81
	17	4	3	4	11	41	121
	18	4	4	4	12	48	144
	19	3	4	4	11	41	121
	20	4	4	3	11	41	121
Total Sampel	Y.j	81	78	74	233		
	Eij2ij	337	314	286	937		
	Yij2	6561	6084	5476	18121		
	Rata-rata	4,05	3,9	3,7			

$$fk = \frac{233^2}{60} = 904.82$$

$$JKT = 937 - 904.82 = 32.18$$

$$JKP = 906.05 - 904.82 = 1.23$$

$$JK \text{ Sisa} = 32.18 - 1.23 = 30.95$$

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Universitas Islam Indragiri

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang. Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.
2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia. Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.
3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	1.23	0.41	0.75	3,16
Galat (Sisa)	57	30,95	0.54		
Total	59	32.18			

Perlakuan	Rata-rata
A 1= 55°C	4,05
A2 = 60 °C	3,90
A3 = 65 °C	3,70

Keterangan: Hasil ANOVA menunjukkan $F_{hitung} < F_{tabel} (5\%)$, sehingga tidak terdapat perbedaan nyata antar perlakuan terhadap warna. Semua perlakuan memiliki pengaruh yang sama dan diberi notasi huruf yang sama.

Lampiran 8. Analisis Statistik Rasa

	NO	Perlakuan			Total Perlakuan		
		A1	A2	A3	Yi	Eiy2ij	Yij2
P A N E L I S	1	5	4	5	14	66	196
	2	5	4	5	14	66	196
	3	3	4	5	12	50	144
	4	4	4	4	12	48	144
	5	3	4	4	11	41	121
	6	5	5	4	14	66	196
	7	3	5	3	11	43	121
	8	4	3	4	11	41	121
	9	3	3	4	10	34	100
	10	4	3	3	10	34	100
	11	4	3	3	10	34	100
	12	3	4	3	10	34	100
	13	4	4	3	11	41	121
	14	4	5	3	12	50	144
	15	3	3	2	8	22	64
	16	4	4	3	11	41	121
	17	4	4	3	11	41	121
	18	4	3	5	12	50	144
	19	4	4	4	12	48	144
	20	4	3	3	10	34	100
Total Sampel	Y.j	77	76	73	226	884	2598
	Eij2ij	305	298	281	884		
	Yij2	5929	5776	5329	17034		
	Rata-rata	3,85	3,8	3,65			

$$fk = \frac{226^2}{60} = 851.27$$

$$JKT = 884 - 851.27 = 32,73$$

$$JKP = 851.70 - 851.27 = 0.43$$

$$JK \text{ Sisa} = 32,73 - 0.43 = 32,30$$

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F tabel (5%)
Perlakuan	3	0.43	0.14	0,25	3,16
Galat (Sisa)	57	32.73	0.57		
Total	59	33,16			

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

3. Penggunaan juga dilarang untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

4. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan peraturan yang berlaku di Indonesia.



Perlakuan	Rata-rata
A 1= 55°C	3,85
A2 = 60 °C	3,80
A3 = 65 °C	3,65

Keterangan: Hasil ANOVA menunjukkan F hitung < F tabel (5%), sehingga tidak terdapat perbedaan nyata antar perlakuan terhadap warna. Semua perlakuan memiliki pengaruh yang sama dan diberi notasi huruf yang sama.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang memperbanyak atau mendistribusikan dokumen ini untuk tujuan komersial tanpa izin tertulis dari penulis atau pihak berwenang.

Penggunaan untuk kepentingan akademik, penelitian, dan pendidikan diperbolehkan dengan mencantumkan sumber.

2. Penggunaan tanpa izin untuk kepentingan komersial atau pelanggaran hak cipta dapat dikenakan sanksi sesuai dengan UU Hak Cipta di Indonesia.

Plagiarisme juga dilarang dan dapat dikenakan sanksi.

3. Universitas hanya berhak menyimpan dan mendistribusikan dokumen ini di repositori akademik, tanpa mengalihkan hak cipta penulis, sesuai dengan

peraturan yang berlaku di Indonesia.

