

## Lampiran 1. Formulir *Hedonic Scale Test*

### UJI SKALA KESUKAAN (*Hedonic Scale Test*)

Nama. :

Tanggal uji :

Contoh : Asinan Buah

Kriteria Mutu : Aroma, Warna, Rasa, dan Tekstur

Instruksi:

Dihadapan saudara disajikan contoh asinan buah dengan perlakuan perendaman selama 0 jam, 12 jam, 24 jam, dan 36 jam. Anda diminta untuk memberikan penilaian mengenai aroma, warna, rasa, dan tekstur dengan cara menentukan nilai sesuai dengan tingkat kesukaan pada kolom yang telah di sediakan

1= sangat tidak suka

2= tidak suka

3= suka

4= sangat suka

Setelah anda mencicipi salah satu sampel, anda harus berkumur dengan air putih yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel yang lain. Selain itu, anda juga diminta untuk memberi komentar atau alasan mengenai aroma, warna, rasa, dan tekstur dari masing-masing kode sampel.

Kode contoh	Kriteria Penilaian			
	aroma	warna	rasa	tekstur
657				
129				
774				
423				

Saran :

## Lampiran 2. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

### PENENTUAN PERLAKUAN TERBAIK

Nama :  
Tanggal :  
Bahan Pangan : Asinan Buah

Petunjuk:

Bapak/Ibu/Saudara dimohon untuk mengemukakan pendapat tentang urutan (ranking) pentingnya pengaruh proses perendaman Asinan Buah pada waktu yang berbeda-beda dengan variabel Vitamin C, aktivitas antioksidan, dan mutu organoleptik masing-masing variabel diberi ranking dengan mencantumkan angka 1-6. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk variabel terpenting. Pemberian nilai boleh sama apabila dirasa variabel yang di nilai sama pentingnya. Atas kesediaannya, saya ucapkan terima kasih.

Variabel	Ranking
Vitamin C	
Aktivitas antioksidan	
Warna	
Aroma	
Rasa	
tekstur	

Tanda Tangan Panelis

( )

### Lampiran 3. Matriks Jadwal Penelitian

Kegiatan	2018			2019				
	Oktober	November	Desember	Januari	Februari	Maret	April	Mei
Pengajuan Judul								
Penyusunan Proposal								
Seminar Proposal								
Penelitian								
Pengajuan Hasil								
Pengolahan Data dan Analisis Data								
Seminar								

**Lampiran 4. Hasil Ranking Pentingnya Peranana Variabel terhadap Mutu “Asinan Buah” dan Bobot Masing-Masing Variabel**

Responden	Variabel					
	Vitamin C	Aktivitas antioksidan	warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	4	6	5	4	5	6
2	6	6	4	6	6	5
3	6	6	4	4	6	5
4	6	6	4	5	5	5
5	6	6	6	5	6	4
6	6	6	5	4	5	4
7	6	6	4	4	6	5
8	6	5	4	3	2	1
9	6	6	5	4	5	4
10	5	6	2	4	5	3
Jumlah	57	59	42	43	51	41
rata-rata	5.7	5.9	4.2	4.3	5.1	4.1
Ranking	2	1	5	4	3	6
Bobot Variabel	0.966	1	0.712	0.729	0.864	0.695

a. Hasil niali penentuan taraf perlakuan terbaik

Variabel	Bobot Variabel	Bobot Normal	P0		P1		P2		P3	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Vitamin C	0.966	0.195	0.076	0.015	1	0.195	0	0.000	0.46	0.089
Aktivitas Antioksidan	1	0.201	1	0.201	0.87	0.175	0.32	0.064	0	0.000
Warna	0.712	0.143	0	0.000	0	0.000	1	0.143	0.9	0.129
Aroma	0.729	0.147	0.11	0.016	0	0.000	1	0.147	0.33	0.048
Rasa	0.864	0.174	0.11	0.019	0	0.000	1	0.174	0.33	0.057
Tekstur	0.695	0.140	0	0.000	0.64	0.090	0.76	0.106	1	0.140
Jumlah	4.966			0.252		0.459		0.635		0.464


b. Data hasil pengamatan mutu Asinan Buah (data penelitian)

Perlakuan	Vitamin C	Aktivitas antioksidan	warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0	0,098	85,47	2,60	2,25	2,25	2,60
P1	0,110	84,31	2,60	2,20	2,20	3,15
P2	0,097	79,25	3,15	2,65	2,65	3,25
P3	0,103	76,27	3,10	2,35	2,35	3,45

Kuning = niai tertinggi


Hijau= nilai terendah

## Lampiran 5 . Hasil Pengujian Aktivitas Antioksidan dan Vitamin C



**KEMENTERIAN KESEHATAN RI**  
**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN**  
**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG**

- Kampus Pusat : Jl. Besar Ijen No. 77 C Malang, 65112 Telp (0341)566075, 571388 Fax(0341)556746  
 - Kampus I : Jl. Srikoyo No. 106 Jember, Telp (0331) 486613  
 - Kampus II : Jl. A. Yani Sumberporong Lawang, Telp (0341) 427847  
 - Kampus III : Jl. Dr. Soetomo No. 46 Blitar, Telp (0342) 801043  
 - Kampus IV : Jl. KH Wahid Hasyim No. 64 B Kediri, Telp(0354) 773095  
 Website : [Http://www.poltekkes-malang.ac.id](http://www.poltekkes-malang.ac.id) Email : [direktoral@poltekkes-malang.ac.id](mailto:direktoral@poltekkes-malang.ac.id)



---

**LAPORAN HASIL PENGUJIAN**  
 Nomor : L.4. A.174/IV/2019

Berdasarkan hasil analisis uji kimia yang dilaksanakan di Laboratorium Pusat Unggulan IPTEK, Poltekkes Kemenkes Malang pada produk yang dihasilkan oleh :

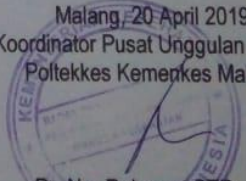
Nama : Nadlirotul Mahmudah  
 Sampel : Asinan  
 Jenis Analisis : Kadar Vitamin C, dan Antioksidan  
 Tanggal Terima : 20 Maret 2019  
 Tanggal Pengujian : 25 Maret - 15 April 2019  
 Tanggal Keluar : 20 April 2019

Dengan ini disampaikan hasilnya seperti di bawah ini :

Jenis Analisis	Metode	Kode Produk yang Diuji											
		P01	P02	P03	P11	P12	P13	P21	P22	P23	P31	P32	P33
Aktivitas Antioksidan (%)	Spektrofotometri untuk mengukur % Inhibisi dengan DPPH 8 ppm	82,74	84,92	88,76	85,22	85,01	82,71	78,49	78,90	80,38	80,86	83,76	64,20
Vitamin C (%)	Spektrofotometri kuantitatif	0,105	0,092	0,097	0,086	0,111	0,134	0,103	0,096	0,094	0,097	0,103	0,109

\*Keterangan : Hasil analisis hanya berlaku pada sampel yang diterima

Malang, 20 April 2019  
 Koordinator Pusat Unggulan IPTEK,  
 Poltekkes Kemenkes Malang

  
**Dr. Nur Rahman, STP., MP**  
 NIP. 196509131989031003

**Lampiran 6. Hasil Uji Organoleptik**

No	P0 (0 jam)				P1 (12 jam)				P2 (24 jam )				36 jam 475			
	warna	aroma	rasa	tekstur	warna	aroma	rasa	tekstur	warna	aroma	rasa	tekstur	warna	aroma	rasa	tekstur
1	3	2	4	3	3	2	4	4	4	2	3	3	4	4	4	4
2	2	2	3	3	2	2	4	3	3	2	4	4	3	2	4	3
3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	1	3	4	3	1	4	4
4	3	3	2	2	3	2	4	4	3	3	4	3	3	2	3	3
5	3	2	2	2	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3
6	2	2	3	3	3	2	3	3	4	3	3	3	4	2	4	4
7	3	2	3	3	2	2	3	4	4	3	3	4	3	2	3	4
8	2	2	3	3	2	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	4
9	3	2	3	2	3	3	3	2	4	4	3	4	3	3	2	3
10	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3
11	2	2	3	3	3	2	4	4	2	3	4	3	4	2	4	3
12	2	2	2	3	3	3	2	3	3	4	3	4	3	3	4	4
13	3	2	4	2	3	2	4	2	4	4	3	3	4	2	3	4
14	4	2	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3	2	3	4	3
15	3	2	2	2	3	3	4	3	2	2	3	3	3	3	3	3
16	2	3	2	2	2	2	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4
17	3	2	3	2	2	2	3	3	4	1	4	3	4	2	3	3
18	3	3	3	3	3	2	3	4	3	3	3	3	2	2	4	3
19	3	3	2	3	2	2	3	3	2	1	3	3	2	2	3	3
20	2	2	1	3	3	2	3	3	3	2	3	2	2	1	3	4

## Lampiran 7. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Warna

### lama perendaman

**Case Processing Summary**

lama perendaman		Cases					
		Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
warna	P0 (0 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P1 (12 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P2 (24 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P3 (36 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%

**Tests of Normality**

lama perendaman		Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
warna	P0 (0 jam)	.298	20	.000	.744	20	.000
	P1 (12 jam)	.387	20	.000	.626	20	.000
	P2 (24 jam)	.288	20	.000	.798	20	.001
	P3 (36 jam)	.255	20	.001	.812	20	.001

a. Lilliefors Significance Correction

NPART TESTS

/K-W=warna BY perlakuan(1 4)

/MISSING ANALYSIS.

### Kruskal-Wallis Test

**Ranks**

lama perendaman		N	Mean Rank
warna	P0 (0 jam)	20	32.33
	P1 (12 jam)	20	32.60
	P2 (24 jam)	20	49.38
	P3 (36 jam)	20	47.70
	Total	80	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

warna	
Chi-Square	11.830
df	3
Asymp. Sig.	.008

**Lampiran 8. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Aroma lama perendaman**

**Case Processing Summary**

lama perendaman	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
aroma P0 (0 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
P1 (12 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
P2 (24 Jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
P3 (36 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%

**Tests of Normality**

lama perendaman	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
aroma P0 (0 jam)	.463	20	.000	.544	20	.000
P1 (12 jam)	.487	20	.000	.495	20	.000
P2 (24 Jam)	.238	20	.004	.882	20	.019
P3 (36 jam)	.281	20	.000	.855	20	.006

**Kruskal-Wallis Test**

**Ranks**

lama perendaman	N	Mean Rank
P0 (0 jam)	20	37.25
P1 (12 jam)	20	35.50
aroma P2 (24 Jam)	20	48.58
P3 (36 jam)	20	40.68
Total	80	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

	aroma
Chi-Square	4.771
df	3
Asymp. Sig.	.189



**Lampiran 9. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Rasa [lama perendaman**

**Case Processing Summary**

lama perendaman		Cases					
		Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
rasa	P0 (0 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P1 (12 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P2 (24 Jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P3 (36 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%

**Tests of Normality**

lama perendaman		Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rasa	P0 (0 jam)	.309	20	.000	.842	20	.004
	P1 (12 jam)	.350	20	.000	.736	20	.000
	P2 (24 Jam)	.372	20	.000	.728	20	.000
	P3 (36 jam)	.298	20	.000	.744	20	.000

**Kruskal-Wallis Test**

**Ranks**

lama perendaman		N	Mean Rank
rasa	P0 (0 jam)	20	28.20
	P1 (12 jam)	20	45.65
	P2 (24 jam)	20	39.05
	P3 (36 jam)	20	49.10
Total		80	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

rasa	
Chi-Square	12.139
df	3
Asymp. Sig.	.007

a. Kruskal Wallis Test

**Lampiran 10. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap  
Tekstur  
lama perendaman**

**Case Processing Summary**

lama perendaman		Cases					
		Valid		Missing		Total	
		N	Percent	N	Percent	N	Percent
tekstur	P0 (0 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P1 (12 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P2 (24 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%
	P3 (36 jam)	20	100.0%	0	0.0%	20	100.0%

**Tests of Normality**

lama perendaman		Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
tekstur	P0 (0 jam)	.387	20	.000	.626	20	.000
	P1 (12 jam)	.351	20	.000	.754	20	.000
	P2 (24 jam)	.375	20	.000	.720	20	.000
	P3 (36 jam)	.361	20	.000	.637	20	.000

a. Lilliefors Significance Correction

**Kruskal-Wallis Test**

**Ranks**

lama perendaman		N	Mean Rank
tekstur	P0 (0 jam)	20	24.00
	P1 (12 jam)	20	41.63
	P2 (24 jam)	20	44.85
	P3 (36 jam)	20	51.53
	Total	80	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

	tekstur
Chi-Square	20.387
df	3
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: lama perendaman

**Lampiran 11. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Aktivitas Antioksidan**

**Descriptives**

anti oksidan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
0 jam	3	.854733	.0304791	.0175971	.779019	.930448	.8274
12 jam	3	.843133	.0139249	.0080396	.808542	.877725	.8271
24 jam	3	.792567	.0099420	.0057400	.767869	.817264	.7849
36 jam	3	.762733	.1055588	.0609444	.500511	1.024956	.6420
Total	12	.813292	.0614296	.0177332	.774261	.852322	.6420

**Descriptives**

anti oksidan

	Maximum
0 jam	.8876
12 jam	.8522
24 jam	.8038
36 jam	.8376
Total	.8876

**Test of Homogeneity of Variances**

anti oksidan

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
8.364	3	8	.008

**ANOVA**

anti oksidan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.017	3	.006	1.810	.223
Within Groups	.025	8	.003		
Total	.042	11			

**Lampiran 12. Analisis Varians Pengaruh Lama Perendaman terhadap Vitamin C**

**Descriptives**

VIT.C

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum
					Lower Bound	Upper Bound	
0 jam	3	.09800	.006557	.003786	.08171	.11429	.092
12 jam	3	.11033	.024007	.013860	.05070	.16997	.086
24 jam	3	.09767	.004726	.002728	.08593	.10941	.094
36 jam	3	.10300	.006000	.003464	.08810	.11790	.097
Total	12	.10225	.012322	.003557	.09442	.11008	.086

**Descriptives**

VIT.C

	Maximum
0 jam	.105
12 jam	.134
24 jam	.103
36 jam	.109
Total	.134

**Test of Homogeneity of Variances**

VIT.C

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.148	3	8	.172

**ANOVA**

VIT.C

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.000	3	.000	.620	.622
Within Groups	.001	8	.000		
Total	.002	11			

**Lampiran 13. Gambar Asinan buah**



P0 (Perendaman 0 jam)



P1 (Perendaman 12 jam)



P2 (Perendaman 24 Jam)



P3 (Perendaman 36 Jam)