

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Kebutuhan Ibu Hamil Trimester I Usia 30 – 49 Tahun dalam Sehari Terhadap Kebutuhan dan Formulasi Makanan Selingan

Zat Gizi	Kebutuhan Gizi						
	Perempuan Usia 30 – 49 Tahun	Ibu Hamil Trimester I	Ibu hamil Trimester I Usia 30 – 49 tahun	Makanan Selingan (10% dari Kebutuhan)	Persentase Kehilangan Zat Gizi saat Pendinginan	Penambahan	Formulasi
Energi (kcal)	2.150	+ 180	2.330	233	-	-	233
Karbohidrat (g)	340	+ 25	365	36,5	-	-	36,5
Protein (g)	60	+ 1	61	6,1	-	-	6,1
Lemak (g)	60	+ 2,3	62,3	6,23	-	-	6,23
Vitamin C (mg)	75	+ 10	85	8,5	30 %	2,55	11,05
Fe (mg)	18	+ 0	18	1,8	-	-	1,8

Berdasarkan Tabel pada Lampiran 1, proses pendinginan dapat mengakibatkan pengurangan zat gizi pada vitamin C sebesar 30% sehingga dilakukan penambahan sebesar 2,55 mg (30% dari kebutuhan makanan selingan) untuk meminimalisir kehilangan vitamin C dari proses pendinginan saat pengolahan *ice cream*.

Lampiran 2. Total Bahan *Ice cream* pada Seluruh Taraf Perlakuan

Bahan Makanan	BDD (%)	Unit Penelitian												Total
		P0			P1			P2			P3			
		X <sub>01</sub>	X <sub>02</sub>	X <sub>03</sub>	X <sub>11</sub>	X <sub>12</sub>	X <sub>13</sub>	X <sub>21</sub>	X <sub>22</sub>	X <sub>23</sub>	X <sub>31</sub>	X <sub>32</sub>	X <sub>33</sub>	
Susu kedelai (ml)	100	1000	1000	1000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3000
Susu kedelai bubuk (g)	100	80	80	80	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1590
Tepung kecambah kedelai (g)	100	-	-	-	80	80	80	80	80	80	80	80	80	720
Jambu biji (g)	82	320	320	320	256	256	256	272	272	272	288	288	288	6202
Pisang ambon (g)	75	-	-	-	64	64	64	48	48	48	32	32	32	756
Kuning telur ayam (g)	100	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
Whipping cream (g)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
Gula (g)	100	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
Agar (g)	100	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
Air (ml)	100	-	-	-	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	9000
Total		1787	1787	1787	1787	1787	1787	1787	1787	1787	1787	1787	1787	

Lampiran 3. Estimasi Perhitungan Energi dan Zat Gizi setiap Perlakuan

Taraf Perlakuan 0

Bahan Makanan	Berat (g)	E (kal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Fe (mg)	Vit C (mg)
Susu kedelai	1000	410,0	35,0	25,0	50,0	4,0	20,0
Susu kedelai bubuk	80	275,2	24,0	16,0	34,4	3,2	8,0
Jambu biji	320	156,8	2,9	1,0	39,0	3,5	278,4
Kuning telur ayam	80	284,0	13,0	25,5	0,6	5,8	0,0
Whippy cream	100	355,0	2,4	35,5	3,1	0,0	0,0
Gula	200	788,0	0,0	0,0	188,0	0,2	0,0
Agar-agar	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Air	100	0	0	0	0	0	0
Total		2269,0	77,3	103,0	315,1	17,0	306,4
Total per 100 g <i>Ice cream</i>		126,97	4,33	5,76	17,63	0,95	17,15

Taraf Perlakuan 1

Bahan Makanan	Berat (g)	E (kal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Fe (mg)	Vit C (mg)
Susu kedelai bubuk	150	607,5	52,5	18,8	75,0	2,0	0,0
Tepung kecambah kedelai	80	386,7	52,7	16,6	32,6	3,4	7,6
Jambu biji	256	125,4	2,3	0,8	31,2	2,8	222,7
Pisang ambon	64	69,1	0,6	0,5	15,6	0,1	5,8
Kuning telur ayam	80	284,0	13,0	25,5	0,6	5,8	0,0
Whippy cream	100	355,0	2,4	35,5	3,1	0,0	0,0
Gula	200	788,0	0,0	0,0	188,0	0,2	0,0
Agar-agar	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Air	100	0	0	0	0	0	0
Total		2615,8	123,6	97,7	346,1	14,6	236,1
Total per 100 g <i>Ice cream</i>		146,38	6,91	5,47	19,37	0,81	13,21

Taraf Perlakuan 2

Bahan Makanan	Berat (g)	E (kal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Fe (mg)	Vit C (mg)
Susu kedelai bubuk	150	607,5	52,5	18,8	75,0	2,0	0,0
Tepung kecambah kedelai	80	386,7	52,7	16,6	32,6	3,4	7,6
Jambu biji	272	133,3	2,4	0,8	33,2	3,0	236,6
Pisang ambon	48	51,8	0,5	0,4	11,7	0,1	4,3
Kuning telur ayam	80	284,0	13,0	25,5	0,6	5,8	0,0
Whippy cream	100	355,0	2,4	35,5	3,1	0,0	0,0
Gula	200	788,0	0,0	0,0	188,0	0,2	0,0
Agar-agar	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Air	100	0	0	0	0	0	0
Total		2606,3	123,5	97,6	344,1	14,7	248,6
Total per 100 g <i>Ice cream</i>		145,85	6,91	5,46	19,26	0,82	13,91

Taraf Perlakuan 3

Bahan Makanan	Berat (g)	E (kal)	P (g)	L (g)	KH (g)	Fe (mg)	Vit C (mg)
Susu kedelai bubuk	150	607,5	52,5	18,8	75,0	2,0	0,0
Tepung kecambah kedelai	80	386,7	52,7	16,6	32,6	3,4	7,6
Jambu biji	288	141,1	2,6	0,9	35,1	3,2	250,6
Pisang ambon	32	34,6	0,3	0,3	7,8	0,1	2,9
Kuning telur ayam	80	284,0	13,0	25,5	0,6	5,8	0,0
Whippy cream	100	355,0	2,4	35,5	3,1	0,0	0,0
Gula	200	788,0	0,0	0,0	188,0	0,2	0,0
Agar-agar	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0
Air	100	0	0	0	0	0	0
Total		2596,9	123,5	97,5	342,2	14,9	261,1
Total per 100 g <i>Ice cream</i>		145,32	6,91	5,46	19,15	0,83	14,61

Lampiran 4. Formulir Uji Skala Kesukaan (*Hedonic Scale Test*)

**FORM UJI SKALA KESUKAAN (*HEDONIC SCALE TEST*)**

Nama Panelis :

Tanggal Uji :

Sampel :

Formulasi Jambu Biji Merah dan Pisang Ambon terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Mutu Fisik, dan Mutu Organoleptik *Ice Cream* Susu Kedelai dengan Penambahan Tepung Kecambah Kedelai sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Trimester I Penderita Anemia

Instruksi :

Dihadapan saudara/i disajikan sampel *Ice cream*. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap karakteristik warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

4 = Sangat suka

3 = Suka

2 = Tidak suka

1 = Tidak sangat suka

Setelah mencicipi salah satu sampel, saudara diminta untuk minum air mineral yang telah disediakan sebelum mencicipi sampel selanjutnya. Selain itu, saudara diminta untuk memberikan kritik dan saran.

Kode Sampel	Skor Penilaian Kesukaan			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
315				
692				
938				
470				

Kritik dan Saran:

.....

**Terima Kasih Atas Partisipasinya**

Lampiran 5. Formulir Penentuan Taraf Perlakuan Terbaik

**PENENTUAN TARAF PERLAKUAN TERBAIK “INDEKS EFEKTIVITAS”**

Nama :  
Tanggal Uji :  
Produk : *Ice cream*  
Instruksi :

Saudara diminta untuk mengemukakan pendapat tentang urutan (ranking) pentingnya peranan 14 variabel berikut terhadap mutu kimia, mutu gizi, mutu fisik, dan mutu organoleptik formulasi *Ice cream* “Formulasi Jambu Biji Merah dan Pisang Ambon terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Mutu Fisik, dan Mutu Organoleptik *Ice Cream* Susu Kedelai dengan Penambahan Tepung Kecambah Kedelai sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Trimester I Penderita Anemia”, menggunakan 14 variabel dari tertinggi ke terendah dengan mencantumkan angka 1 – 14. Angka terendah untuk variabel kurang penting dan angka tertinggi untuk variabel terpenting. Pemberian nilai boleh sama apabila dirasa variabel yang dinilai sama pentingnya.

Variabel Mutu	Ranking
Kadar Air	
Kadar Abu	
Kadar Protein	
Kadar Lemak	
Kadar Karbohidrat	
Nilai Energi	
Zat Besi	
Vitamin C	
Overrun	
Kecepatan meleleh	
Warna	
Aroma	
Rasa	
Tekstur	

Lampiran 6. Jadwal Kegiatan Penelitian

Kegiatan	Bulan									
	Des	Jan	Feb	Mar	April	Mei	Juni	Juli	Agt	Sep
Penyusunan Proposal										
Seminar Proposal										
Proses Revisi										
Pelaksanaan Penelitian										
Pengolahan dan Analisis Data										
Penyusunan Laporan Penelitian										
Seminar Laporan Hasil Penelitian										

## Lampiran 7. Anggaran Penelitian

No	Uraian	Kebutuhan	Harga Satuan	Merk	Harga (Rp)
1	<b>Skripsi</b>				
	Cetak	300 Lembar	600/lembar	-	180.000
	Penjilidan	3 skripsi	35.000	-	105.000
	CD	3 keping	7.500	-	22.500
2	<b>Bahan Penelitian</b>				
	Jambu biji merah	2 kg	18.000/kg	-	36.000
	Pisang ambon	1 cengkeh	25.000/cengkeh	-	25.000
	Tepung kecambah kedelai	2 kg	42.500/kg	-	85.000
	Susu kedelai bubuk	200 g	30.000/200 g	Afis	30.000
		1 kg	78.000/500 g	Melilea	156.000
	Whipping cream	1L	56.000/1L	Brookfarm	56.000
	Gula	2 kg	13.000/kg	-	26.000
	Telur	1,5 kg	22.000/kg	-	33.000
	Agar-agar	12 bungkus	5.000/bungkus	Lumba-lumba	60.000
3	<b>Biaya Peminjaman Alat dan Laboratorium</b>				
	Sewa Alat Lab. IBM	-	-	-	220.000
	Sewa Ruang Lab	-	-	-	100.000
4	<b>Biaya Uji/Analisis</b>				
	Uji Proksimat (Lab Gizi UNAIR)	-	-	-	900.000
	Uji Zat Besi/Fe (Lab Gizi UNAIR)	-	-	-	270.000
	Uji Vitamin C (Lab Gizi UNAIR)	-	-	-	300.000
	Mutu Organoleptik (air mineral)	1 dus	25.000/dus	Club	25.000
<b>Total Anggaran</b>					<b>2.629.500</b>



## Lampiran 8. Kode Etik Penelitian



KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN  
HEALTH RESEARCH ETHICS COMMITTEE  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG  
STATE POLYTECHNIC OF HEALTH MALANG

**KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK**  
*DESCRIPTION OF ETHICAL APPROVAL*  
*"ETHICAL APPROVAL"*  
**Reg.No.:696 / KEPK-POLKESMA/ 2022**

Protokol penelitian yang diusulkan oleh Annisa Firdaus  
*The research protocol proposed by*  
Peneliti Utama  
*Principal In Investigator* **Annisa Firdaus**

Nama Institusi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang  
*Name of the Institution*

Dengan Judul  
Formulasi Jambu Biji Merah dan Pisang Ambon terhadap Mutu Kimia, Mutu Gizi, Mutu Fisik, dan Mutu Organoleptik Ice Cream Susu Kedelai dengan Penambahan Tepung Kecambah Kedelai sebagai Makanan Selingan Ibu Hamil Trimester I Penderita Anemia

***The Formulation of Red Guava and Ambon Banana on Chemical Quality, Nutritional Quality, Physical Quality, and Organoleptic Quality Soy Milk Ice Cream with the Addition of Soybean Sprout Flour as a Snack for Pregnant Women in the First Trimester of Anemia***

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah,

3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

*Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Consent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.*

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 19 Oktober 2022 sampai dengan 19 Oktober 2023

*This declaration of ethics applies during the period October 19, 2022 until October 19, 2023*

Malang, 19 Oktober 2022  
Head of Committee



Dr. SUSI MILWATI, S.Kp, M.Pd  
NIP. 196312011987032002

Lampiran 9. Hasil Uji Laboratorium berdasarkan Perhitungan Mutu Kimia dan Taraf Perlakuan Terbaik



**LABORATORIUM GIZI**  
**DEPARTEMEN GIZI KESEHATAN**  
**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**  
**UNIVERSITAS AIRLANGGA**  
**SURABAYA**  
Kampus C, Jl. Mulyorejo Surabaya, 60115  
Telp. 0315964808

No. Sampel : 276/Lab. Gizi/2022  
Nama Sampel : Es Krim  
Pengirim : Anisa  
Alamat : Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Malang  
Tanggal diterima : 20 Agustus 2022  
Tanggal selesai : 27 Agustus 2022

**Hasil**

Parameter	473	479	817
Karbohidrat (%)	40,70	41,03	38,54
Protein (%)	4,38	4,52	4,62
Lemak (%)	7,02	8,12	7,83
Air (%)	16,62	15,94	16,20
Abu (%)	31,28	30,39	32,81
Fe (mg/100g)	1,847	1,910	1,962
Vitamin C (mg/100g)	3,84	3,97	4,08

Surabaya, 27 Agustus 2022  
Teknisi,



Evy Arifah, S.KM, M.Kes.  
NIP. 197303282000032005

Lampiran 10. Hasil Analisis Uji Mutu Organoleptik Warna

Panelis	Taraf Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
1	4	3	3	3
2	4	3	3	3
3	4	4	4	4
4	4	4	4	4
5	4	2	3	2
6	4	4	3	3
7	3	2	3	3
8	3	3	3	3
9	3	3	3	3
10	4	4	4	4
11	3	2	3	2
12	4	3	2	2
13	3	3	4	3
14	4	4	4	4
15	3	3	4	2
16	4	2	3	3
17	3	3	3	3
18	4	4	4	4
19	4	3	3	3
20	4	3	4	3
21	4	2	4	2
22	3	4	3	3
23	4	4	4	3
24	3	4	3	3
25	4	3	3	3
<b>Jumlah</b>	<b>91</b>	<b>79</b>	<b>84</b>	<b>75</b>
<b>Modus</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,64</b>	<b>3,16</b>	<b>3,36</b>	<b>3,44</b>

### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	100	3,29	,656	2	4
Perlakuan	100	2,50	1,124	1	4

### Kruskal-Wallis Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	P0_264	25	64,48
	P1_781	25	46,02
	P2_479	25	52,60
	P3_694	25	38,90
	Total	100	

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

Warna	
Kruskal-Wallis H	12,886
df	3
Asymp. Sig.	,005

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P0_264	25	29,90	747,50
	P1_781	25	21,10	527,50
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

Warna	
Mann-Whitney U	202,500
Wilcoxon W	527,500
Z	-2,371
Asymp. Sig. (2-tailed)	,018

a. Grouping Variable: Perlakuan

### Mann-Whitney Test

Ranks				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P0_264	25	28,68	717,00
	P2_479	25	22,32	558,00
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

Warna	
Mann-Whitney U	233,000
Wilcoxon W	558,000
Z	-1,767
Asymp. Sig. (2-tailed)	,077

a. Grouping Variable: Perlakuan

## Mann-Whitney Test

		Ranks		
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P0_264	25	31,90	797,50
	P3_694	25	19,10	477,50
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

		Warna
Mann-Whitney U		152,500
Wilcoxon W		477,500
Z		-3,440
Asymp. Sig. (2-tailed)		,001

a. Grouping Variable: Perlakuan

## Mann-Whitney Test

		Ranks		
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P1_781	25	23,82	595,50
	P2_479	25	27,18	679,50
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

		Warna
Mann-Whitney U		270,500
Wilcoxon W		595,500
Z		-,901
Asymp. Sig. (2-tailed)		,368

a. Grouping Variable: Perlakuan

## Mann-Whitney Test

		Ranks		
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P1_781	25	27,10	677,50
	P3_694	25	23,90	597,50
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

Warna	
Mann-Whitney U	272,500
Wilcoxon W	597,500
Z	-,852
Asymp. Sig. (2-tailed)	,394

a. Grouping Variable: Perlakuan

### Mann-Whitney Test

		Ranks		
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	P2_479	25	29,10	727,50
	P3_694	25	21,90	547,50
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

Warna	
Mann-Whitney U	222,500
Wilcoxon W	547,500
Z	-1,982
Asymp. Sig. (2-tailed)	,048

a. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 11. Hasil Analisis Mutu Organoleptik Aroma

Panelis	Taraf Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
1	4	2	2	3
2	2	3	3	3
3	3	3	3	3
4	4	3	3	4
5	4	4	3	4
6	4	3	4	3
7	3	3	2	3
8	3	4	3	3
9	3	3	3	3
10	3	3	4	4
11	3	4	3	3
12	4	3	3	2
13	3	3	3	2
14	4	4	4	4
15	2	3	4	1
16	3	3	3	4
17	3	3	4	3
18	3	3	3	3
19	4	1	3	3
20	3	3	3	3
21	2	2	4	3
22	3	4	3	3
23	3	3	3	2
24	3	3	4	3
25	4	3	4	3
<b>Jumlah</b>	<b>80</b>	<b>76</b>	<b>81</b>	<b>75</b>
<b>Modus</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,2</b>	<b>3,04</b>	<b>3,24</b>	<b>3</b>

### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Aroma	100	3,12	,656	1	4
Perlakuan	100	2,50	1,124	1	4

### Kruskal-Wallis Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	P0_264	25	53,26
	P1_781	25	47,74
	P2_479	25	54,70
	P3_694	25	46,30
	Total	100	

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

Aroma	
Kruskal-Wallis H	2,019
df	3
Asymp. Sig.	,568

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan



Lampiran 12. Hasil Analisis Uji Mutu Organoleptik Rasa

Panelis	Taraf Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
1	4	3	2	2
2	2	4	3	3
3	3	3	3	2
4	4	3	4	3
5	4	3	3	4
6	4	3	2	3
7	3	2	2	4
8	3	4	4	3
9	4	4	4	3
10	3	4	4	4
11	2	4	3	3
12	4	2	3	3
13	4	4	3	3
14	4	3	4	4
15	2	4	3	1
16	4	4	4	3
17	4	4	4	4
18	3	4	3	3
19	4	2	3	3
20	4	3	3	4
21	2	3	3	3
22	3	4	4	3
23	4	3	3	2
24	3	3	4	3
25	3	3	4	4
<b>Jumlah</b>	<b>84</b>	<b>83</b>	<b>82</b>	<b>77</b>
<b>Modus</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,36</b>	<b>3,32</b>	<b>3,28</b>	<b>3,08</b>

### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Rasa	100	3,26	,719	1	4
Perlakuan	100	2,50	1,124	1	4

### Kruskal-Wallis Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Rasa	P0_264	25	54,72
	P1_781	25	52,44
	P2_479	25	50,72
	P3_694	25	44,12
	Total	100	

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

	Rasa
Kruskal-Wallis H	2,210
df	3
Asymp. Sig.	,530

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 13. Hasil Analisis Uji Statistik Mutu Organoleptik Tekstur

Panelis	Taraf Perlakuan			
	P0	P1	P2	P3
1	4	3	3	2
2	2	4	2	3
3	4	4	4	4
4	3	4	4	3
5	4	2	3	2
6	3	3	2	3
7	3	3	3	4
8	4	4	4	3
9	3	5	4	4
10	4	4	4	4
11	2	4	3	3
12	4	3	3	2
13	4	4	4	4
14	4	4	4	3
15	3	4	4	1
16	3	2	2	3
17	4	3	2	2
18	4	4	4	4
19	3	3	3	4
20	4	3	4	4
21	4	4	4	3
22	2	3	4	3
23	3	3	4	3
24	3	3	4	2
25	3	3	4	3
<b>Jumlah</b>	<b>84</b>	<b>86</b>	<b>86</b>	<b>76</b>
<b>Modus</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,36</b>	<b>3,44</b>	<b>3,44</b>	<b>3,04</b>

### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Tekstur	100	3,32	,764	1	5
Perlakuan	100	2,50	1,124	1	4

### Kruskal-Wallis Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Tekstur	P0_264	25	51,54
	P1_781	25	53,52
	P2_479	25	55,54
	P3_694	25	41,40
	Total	100	

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

	Tekstur
Kruskal-Wallis H	4,162
df	3
Asymp. Sig.	,245

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Lampiran 14. Tabulasi Hasil Ranking terhadap Mutu *Ice Cream* dan Bobot Variabel

No	Kadar Air	Kadar Abu	P	L	KH	E	Fe	Vit C	Overrun	Kec. Meleleh	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	7	8	12	9	10	11	14	13	6	5	2	3	4	1
2	14	11	14	14	14	14	14	14	13	10	13	13	14	14
3	8	7	10	8	8	9	14	13	6	14	11	11	11	11
4	14	14	14	14	14	14	14	14	10	13	10	10	13	13
5	12	11	13	12	12	13	14	14	11	12	10	10	14	12
6	6	7	14	12	13	14	13	11	8	9	10	10	10	10
7	7	7	9	8	9	13	14	13	14	13	12	12	13	12
8	3	2	14	8	9	10	14	12	7	10	8	8	13	8
9	13	7	10	10	10	13	14	14	10	11	13	13	14	10
10	2	1	13	12	11	10	14	7	3	4	6	9	8	5
11	2	1	7	5	6	8	14	13	3	4	11	10	12	9
12	2	1	9	5	4	6	12	10	3	7	14	8	11	13
13	12	9	14	13	4	11	8	10	3	7	6	5	9	8
14	8	7	14	14	13	14	14	14	12	14	10	10	10	10
15	4	3	14	12	14	14	10	13	5	11	9	8	7	6
16	7	8	14	14	14	14	13	13	10	14	13	13	13	13
17	2	1	12	6	3	11	14	13	9	10	5	4	7	8
18	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	14	13	13	12
19	9	8	13	9	12	10	14	11	10	11	13	13	13	10
20	8	7	6	5	4	3	14	13	1	2	11	10	12	9
21	6	5	14	12	10	12	14	10	8	7	9	9	13	5

No	Kadar Air	Kadar Abu	P	L	KH	E	Fe	Vit C	Overrun	Kec. Meleleh	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
22	12	12	14	8	8	12	14	14	8	12	14	14	14	8
23	7	1	5	6	4	8	10	9	2	3	13	11	14	12
24	7	1	13	12	11	14	9	10	2	8	6	3	5	4
25	1	1	5	4	4	7	7	4	2	3	6	6	6	3
<b>Jumlah</b>	184	150	286	240	228	271	311	286	169	216	249	236	273	226
<b>Rata-rata</b>	7,36	6	11,4	9,6	9,12	10,84	12,4	11,44	6,76	8,64	9,96	9,44	10,92	9,04
<b>Rata-rata Ranking</b>	<b>XII</b>	<b>XIV</b>	<b>III</b>	<b>VII</b>	<b>IX</b>	<b>V</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>XIII</b>	<b>XI</b>	<b>VI</b>	<b>VIII</b>	<b>IV</b>	<b>X</b>
<b>Bobot Variabel</b>	0,59	0,48	0,92	0,77	0,73	0,87	1,00	0,92	0,54	0,69	0,80	0,76	0,88	0,73

Lampiran 15. Daftar Nilai Taraf Perlakuan Terbaik

Variabel	BV	BN	P0		P1		P2		P3	
			Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh	Ne	Nh
Air	0,59	0,06	0,00	0,00	0,983971	0,05	0,9921578	0,05	1	0,06
Abu	0,48	0,04	0,00	0,00	1	0,04	1	0,04	1	0,04
Protein	0,92	0,09	0,00	0,00	1,00	0,09	1,00	0,09	1,00	0,09
Lemak	0,77	0,07	0,00	0,00	1,00	0,07	1,00	0,07	0,91	0,07
Karbohidrat	0,73	0,07	0,00	0,00	1,00	0,07	0,98	0,07	0,96	0,07
Energi	0,87	0,08	0,00	0,00	1,00	0,08	0,99	0,08	0,97	0,08
Zat besi	1,00	0,09	0,00	0,00	0,95	0,09	0,95	0,09	1,00	0,09
Vitamin C	0,92	0,09	0,25	0,02	0,00	0,00	0,50	0,04	1,00	0,09
Overrun	0,54	0,05	0,00	0,00	1,00	0,05	0,56	0,03	0,53	0,03
Kecepatan leleh	0,69	0,06	0,00	0,00	1,00	0,06	0,58	0,04	0,25	0,02
Warna	0,80	0,07	1,00	0,07	0,25	0,02	0,56	0,04	0,00	0,00
Aroma	0,76	0,07	0,83	0,06	0,17	0,01	1,00	0,07	0,00	0,00
Rasa	0,88	0,08	1,00	0,08	0,86	0,07	0,71	0,06	0,00	0,00
Tekstur	0,73	0,07	0,80	0,05	1,00	0,07	1,00	0,07	0,00	0,00
<b>Jumlah</b>	<b>10,69</b>			<b>0,29</b>		<b>0,78</b>		<b>0,84</b>		<b>0,62</b>
<b>Ranking</b>				<b>IV</b>		<b>II</b>		<b>I</b>		<b>III</b>

Lampiran 16. Dokumentasi Penelitian

