

## BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Simpulan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan hal-hal berikut:

- a. Perlakuan penambahan kulit buah naga merah pada pembuatan selai kulit pisang ambon lumut berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia (parameter kadar air, kadar abu dan kadar vitamin C) dan sifat organoleptik (skor nilai rasa dan warna) tetapi tidak berpengaruh secara nyata terhadap kadar serat, skor nilai aroma dan tekstur selai kulit pisang ambon lumut yang diamati.
- b. Semakin tinggi penambahan kulit buah naga merah maka kadar air, kadar abu, kadar serat, kadar vitamin C, skor nilai rasa, warna dan aroma selai kulit pisang ambon lumut semakin meningkat, tetapi skor nilai tekstur cenderung semakin menurun.
- c. Perlakuan S6 (penambahan kulit buah naga merah 150g) merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 37,29%, kadar abu 1,31%, kadar serat 3,12%, kadar vitamin C 14,27%, skor nilai rasa 3,10 dengan kriteria agak suka, skor nilai warna 2,95 dengan kriteria sangat coklat.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan selai kulit pisang ambon yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan perlakuan S6 dengan penambahan kulit buah naga mmerah sebesar 150g.

- b. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan penelitian mengenai daya simpan selai dan cemaran mikroba berdasarkan standar mutu selai.



## DAFTAR PUSTAKA

- Jeharu, A.Y. Albertus, Lumenta, Cyska dan Sampekalo, Julius. 2015. **Pemanfaatan tepung kulit pisang kepok (*Musa balbisiana colla*) dalam formulasi pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*)**. Jurnal Budidaya Perairan, Vol. 3 No. 3.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. **Teknologi Pangan (Teori Praktis dan Aplikasi)**. Jurnal: Graha Ilmu, Vol. No. 2.
- Apandi, M. 1984. **Teknologi Buah dan Sayur**. Alumni: Bandung.
- Buanarinda, Tiara Puspa dan Hartono, Usman. 2014. **Pembuatan Biosorben Berbahan Dasar Sampah Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata*) Yang Dikemas Seperti Teh Celup**. Prosiding Seminar Nasional Kimia.
- Budiman, Hamzah, Faizah, Setiaries Johan, Vonny. 2017. **Pembuatan Selai dari Campuran Buah Sirsak (*Annona Muricata L.*) dengan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*)**. Jurnal JOM Faperta Vol.4 No. 2.
- Barcelon, Eufemio. 2015. **Physicochemical Composition And Sensory Preference Of Housewives On Dragon Fruit Ketchup**. journal Ijcb Research Paper, vol. No. 11.
- Breemer, R., F. J. Polnya dan C. Rumahrupete. 2010. **The Effect of Waxy Rice Flour Concentration on The Quality of Dodol Nutmeg**. Jurnal Budidaya Pertanian. 6 (1): 17-10.
- Cahyadi, Wisnu. 2012. **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**. bumi aksara. jakarta:
- Damayanti, E. Mulyono., 2004, **Aktifitas Antioksidan Minyak Bekatul padi Awet Dan Fraksinya Secara *In Vitro***, Jurnal Teknologi Industri Pangan, Vol 15, No.1, Pp 11-19.
- Ekawati. E. R, 2012, **Hubungan Kadar Glukosa Darah Terhadap Hypertygliceridemia pada penderita Diabetes Mellitus**. Seminar Nasional Kimia UNESA, 2-3, [https://doi.org/ISBN: 978-979-028-550-7](https://doi.org/ISBN:978-979-028-550-7).
- Fachruddin, L. 2005. **Membuat Aneka Selai**. Kanisius, Yogyakarta.
- Fahriza, Fadhil, Rahmad. 2014. **Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao**. Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 6 No.3.

- Fatonah, W. 2002. Optimasi Produk Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar celimbur. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Gardjito, Murjijati, dan Theresia Fitri Kartika Sari. (2005). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita Maxima*) Terhadap Sifat Produknya. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.1 No.2.
- Habibah, Rakhmi, 2015. **Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Selai Semangka (*Citrullus vulgaris, Schrad.*)**. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 3 No. 1.
- Hardjadinata, Sinaartra. 2013. **Budidaya Buah Naga Super Red secara Organik**. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 4, No 2.
- Hartati, Alif, Wuryandari, Triastuti dan Wilandari, Yuciana. 2013. **Analisis Varian Dua Faktor dalam Rancangan Pengamatan Berulang (*Repeated Measures*)**. Jurnal Gaussian, Vol. 2, No. 4.
- Herianto, Ade, Hamzah, Faiz, Yusmarini, 2015. **Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (*Musa acuminata*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Pembuatan Selai**. Jurnal, Rekayasa Pangan Dan pertanian, Vol. 2 No. 2.
- Herminingsi, Anik. 2010. **Manfaat Serat Dalam Minum Makanan**. jurnal. Teknologi Industri Dan Pangan. Vol. 2, No 1
- Julfan, Harun, Noviar, Rahmayuni, 2016. **Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Dalam Pembuatan Dodol**. Jurnal. Faperta, Vol. 3 No. 2.
- Javanmard, Marjan and Endan, Johari. 2010. **A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams**. International Journal of Chemical Engineering and Applications, Vol. 1 No. 1.
- Hanafiah, K.A. 2002. **Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi**. PT. Raja Grafindo Permata. Jakarta.
- Kumar, K. P. Janoko. Bhowmik, Debjit, S. Duraivel, M. , 2012. **darifarkhatus. Traditional and Medicinal Uses of Banana**. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, Vol. 1 No. 3.
- Lubis. Z. 2009. **Hidup Sehat dengan Makanan Kaya Serat**. Bogor: IPB Press. Bogor.



- Lisdiana, Facrudin. 1998. **Memilih Dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan**, Trubus Agriwidya. Ungaran.
- Manalu, Ruth Dwi Elsa. , 2013. **Kandungan Zat Gizi Makro dan Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneralia Caseolaris*)**. Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan, Vol. 36 No. 2.
- Muchtadi, 2001. ***Vega bables AS a Sou rce Of Dietary Fiber to Prevem Degeretive Diseasas***, Jurnal Teknologi Industri Dan Pangan Vol.12 (1).
- Munadjim, 2005. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Penebar Swadaya Yogyakarta.
- Matondang, Deannisa, Lubis, Zulkifli, Nurminah, Mimi., 2014. **Study Pembuatan Selai Cokelat Kulit Pisang Barangan**. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 2 No. 2.
- Nasir, Neni Sri Wahyuni, Nurhaeni, Musafira, 2014. **Pemanfaatan Arang Aktif Kulit Pisang Kepok (*Musa Normalis*) Sebagai Adsorben Untuk Menurunkan Angka Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas**. Online Journal of Natural Science, Vol.3 No. 1.
- Nourah, 2016, **Efek Pemberian Seduhan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Kadar Kolestrol HDL Tikus Dislipidemia**, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nurhayati, Kusuma, Gama dan Maryanto, 2015. **Sifat Kimia Selai Buah Naga, Komposisi Mikroflora Dan Profil SCFA Feses Relawan**. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, Vol. 26 No. 2.
- Nurhayati, N., M. Maryanto, dan Tafrikah, Rika, Agustus 2016. **Ekstaksi pektin dari kulit pisang dengan variasi suhu dan metode**. Jurnal AGRITECH, Vol. 36 No. 3.
- Pary, Cornelia. , 2016. **Analisis Kandungan Gizi Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formatypica*) Sebagai Bahan Baku Kerupuk**. Jurnal Biology Science & Education . Vol 5 No 1.
- Pujaratno. 2010. **Budidayah Pisang**. <http://bpp Kedamen .com/2010/10/budidaya pisang-html>.
- Ramadhan, M. Ricky Faizah, Hamzah dan Harun, Noviar. , 2014. **Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica Linn*) dalam Pembuatan Fruit leather**. Jurnal SAGU, Vol.14 No.1

- Rahayu, 2001. **Penentuan Praktikum Penelitian Organoleptik**. Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 13 No. 2.
- Rahayu, Sri. , 2014. **Budidaya Buah Naga Cepat Panen** . Infra Hijau. Jakarta.
- Rohman, Abdul., 2013.**Analisis Komponen Makanan**. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rianto, Efendi, Raswen,dan Zalfiatri, Yelmira., 2017. **Pengaruh Penambahan Pektin Terhadap Mutu Selai Jagung Manis (*Zea mays.L*)**. Jurnal.Teknologi Industri dan Pangan, Vol 4 No 1.
- Rianayanti, Sri Mulyani Sabang, dan Ratman 2015. **Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah dan Buah Naga Putih yang Tumbuh Di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah**. Jurnal Akademi Kimia. Vol 4 (2): 91-96.
- Saputra, Suroto Hadi., 2017. **Pengaruh Rasio Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Sukrosa serta Lama Waktu Osmosis Terhadap Sifat Kimia Konsentrat Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)**. Jurnal Riset Teknologi Industri, Vol. 6 No. 2.
- Sekar Bumi, Dewi, Utomo, Indra. , 2015. **Karakterisasi Selai Lembar Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Rasio Daging Dan Kulit Buah**. Jurnal Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian Vol. 10 No. 10.
- Silalahi, J. Dan Tampubolon, S. D. R., **Asam Lemak Transi Dalam Makanan Dan Pengorengan Terhadap Kesehatan**. Jurnal Teknologi Industri Dan Pangan. 8 (2): 184-188.
- Saneto, B. 2012. **Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah (*H. Polyrhzus*)**. Jurnal Teknologi Pangan, Vol. 13 No. 2.
- Saati. E. 2011. **Identifikasi Uji Kualitas Pigmen Buah Naga Merah Pada Umur Simpan Dengan Perbedaan Jenis Pelarut**. [http://reseach.repot.umm.ac.id/reseach/download/abstract\\_research\\_repot176.pdf](http://reseach.repot.umm.ac.id/reseach/download/abstract_research_repot176.pdf) diakses Maret 2013.
- Santoso, Agus., 2011, **Serat pangan (*Dietary Feber*) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan**. Jurnal. Magistra, No. 75 Th. XXII.
- Samadi, Budi. 2013. **Untung Berlipat dari Budidaya Buah Naga secara Organik**. Lily Publisher. Yogyakarta.
- SNI 01-3746- 2008 Selai Buah. **Badan Standarisasi Nasional** : Jakarta.

- Sunarjono, Hendro. , 1998. **Prospek Berkebun Buah**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Supriyadi. Satuhu, 2008. **Pisang (budidaya, pengolahan dan prospek Pasar)**. penebar swadaya. Jakarta.
- Supriyitna, Imam. , 1996. **Bertanam Buah-buahan Unggulan**. Jakarta: Aneka.
- Suprapti, M. Lies. , 2005. **Membuat Aneka Olahan Nanas**. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Sutriyono, Yudi dan Pato, Usman. , 2016. **Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok dalam Pembuatan Selai**. Jurnal Jom Faperta, Vol. 3 No. 2.
- Tjitrosoepomo, Gembong., 2007. **Morfologi Tumbuhan Cetakan Ke Enambelas**. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Permatasari, Putri Devi, Parnanto, Nur Her Riyadi dan Ishartani, Dwi. , 2017. **Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Vegetable Leather Cabai Hijau (*Capsicum Annuum* Var. *Annuum*) Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin**. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol.10 No.1.
- Widodo, Slamet. . 2017. **Kandungan Gizi Selai Kulit Semangka Lembaran dengan Penambahan Jelli**. Seminar Nasional Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar.
- Winarno, F.G. , 2004. **Kimia Pangan Dan Gizi**. Gramedia. Jakarta.
- Yanti, Rusmini, Novita, Sari , Syainah, Ermina. , 2015. **Daya Terima Dan Kadar Vitamin C Sari Buah Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda**. Jurnal Skala Kesehatan, Vol. 6 No. 1.



**LAMPIRAN-LAMPIRAN**



**Lampiran 1. Lembaran Kuisisioner Uji Rasa Selai**

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Selai

Dihadapan saudara disajikan selai, saudara diminta untuk memberikan penilaian rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara. Selai diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala skoring 1-5 dengan urutan nilai.

421	513	634	745	867	901

Keterangan:

- 1=Sangat tidak suka
- 2=Tidak suka
- 3=Agak suka
- 4=Suka
- 5=Sangat suka

**Lampiran 2.** Lembaran Kuisisioner Uji Aroma Selai

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Selai

Dihadapan saudara disajikan selai, saudara diminta untuk memberikan penilaian aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selai diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

421	513	634	745	867	901

Keterangan:

1=sangat tidak suka

2=Suka

3=Agak suka

4=Tidak suka

5= Sangat suka

**Lampiran 3.** Lembaran Kuisisioner Uji Warna Selai

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Selai

Dihadapan saudara disajikan selai, saudara diminta untuk memberikan penilaian warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selai diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala skoring 1-5 dengan urutan nilai.

<b>421</b>	<b>513</b>	<b>634</b>	<b>745</b>	<b>867</b>	<b>901</b>

Keterangan:

- 1=Sangat coklat
- 2=Coklat
- 3=Merah kecoklatan
- 4=Merah
- 5=Sangat merah

**Lampiran 4.** Lembaran Kuisisioner Uji Tekstur Selai

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Bahan : Selai

Dihadapan saudara disajikan selai, saudara diminta untuk memberikan penilaian tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Selai diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

421	513	634	745	867	901

Keterangan:

- 1=Agak kasar
- 2=Kurang halus
- 3=Agak halus
- 4=halus
- 5=Sangat halus

## 5. Dokumentasi Penelitian







**Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Selai Kulit Pisang Ambon

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
S1	22,18	19,47	27,43	69,08	23,03	A
S2	27,57	24,67	29,56	81,80	27,27	Ab
S3	27,83	28,44	33,51	89,78	29,93	Ab
S4	28,69	32,76	34,43	95,88	31,96	Ab
S5	33,03	36,24	33,84	103,11	34,37	Bc
S6	39,08	31,96	40,83	111,87	37,29	C
Total	178,380	173,540	199,600	551,520		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	389,187	77,8373	7,11	3,11	S
Galat	12	131,448	10,9540			
Total	17	520.635				

BNJ 5% = 9,077

**Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Selai Kulit Pisang Ambon

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
S1	22,18	19,47	27,43	69,08	23,03	A
S2	27,57	24,67	29,56	81,80	27,27	Ab
S3	27,83	28,44	33,51	89,78	29,93	Ab
S4	28,69	32,76	34,43	95,88	31,96	Ab
S5	33,03	36,24	33,84	103,11	34,37	Bc
S6	39,08	31,96	40,83	111,87	37,29	C
Total	178,380	173,540	199,600	551,520		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	389,187	77,8373	7,11	3,11	S
Galat	12	131,448	10,9540			
Total	17	520,635				

BNJ 5% = 9,077

**Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Serat Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Serat Selai Kulit Pisang Ambon

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
S1	1,95	2,41	1,64	6,00	2,00	
S2	1,46	1,57	3,24	6,27	2,09	
S3	1,79	3,00	1,53	6,32	2,11	
S4	2,09	2,66	1,78	6,53	2,18	
S5	2,15	2,41	2,89	7,45	2,48	
S6	1,92	4,74	2,69	9,35	3,12	
Total	11,360	16,790	13,770	41,920		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F <sub>5%</sub> tab	Ket
Perlakuan	5	2,647	0,5293	0,75	3,11	NS
Galat	12	8,450	0,7042			
Total	17	11,097				

BNJ 5% = NS

**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Vitamin C Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Vitamin C Selai Kulit Pisang Ambon

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
S1	8,54	8,47	9,06	26,07	8,69	A
S2	10,24	9,49	9,45	29,18	9,73	Ab
S3	10,55	10,87	10,39	31,81	10,60	Bc
S4	11,44	12,16	10,98	34,58	11,53	Cd
S5	12,06	13,02	13,05	38,13	12,71	D
S6	14,07	15,11	13,62	42,80	14,27	E
Total	8,54	8,47	9,06	26,07		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	61,802	12,3604	45,88	3,11	S
Galat	12	3,233	0,2694			
Total	17	65,035				

BNJ 5% = 1,423



**Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Rasa Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Rasa Selai Kulit Pisang Ambon (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	
1	2	2	2	3	3	2	14
2	2	3	2	2	2	3	14
3	2	1	1	5	3	3	15
4	2	3	3	3	3	2	16
5	1	3	2	3	5	4	18
6	2	3	4	3	2	3	17
7	3	2	2	1	2	2	12
8	2	2	1	3	2	3	13
9	2	1	3	4	5	4	19
10	2	2	2	2	4	2	14
11	3	3	2	3	2	2	15
12	2	3	3	2	3	4	17
13	2	1	1	2	3	4	13
14	2	1	2	1	2	3	11
15	3	3	2	3	4	4	19
16	2	2	3	1	5	5	18
17	3	2	1	2	2	4	14
18	2	2	2	2	2	2	12
19	2	3	2	3	5	3	18
20	2	2	4	5	3	3	19
Total	43	44	44	53	62	62	308
Purata	2,15	2,20	2,20	2,65	3,10	3,10	
Notasi	A	a	a	ab	b	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F <sub>5%</sub> tab	Ket
Panelis	19	21,13	1,11	1,39	1,70	
Perlakuan	5	20,37	4,07	5,09	2,31	S
Galat	95	75,97	0,80			
Total	119	117,47				

BNJ 5% = 0,826

**Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai  
Warna Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Warna Selai Kulit Pisang Ambon (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	
1	2	2	4	3	4	2	17
2	2	2	2	2	2	3	13
3	3	2	1	3	2	2	13
4	2	2	3	3	3	3	16
5	1	2	2	1	1	2	9
6	3	3	2	1	2	3	14
7	2	3	4	3	3	2	17
8	2	2	2	2	2	4	14
9	1	2	4	3	1	3	14
10	2	2	3	3	2	2	14
11	2	2	1	2	2	3	12
12	2	3	2	2	4	4	17
13	2	2	1	2	2	3	12
14	1	2	2	1	2	3	11
15	2	2	1	2	2	3	12
16	2	2	1	2	4	5	16
17	2	2	2	2	2	2	12
18	2	2	2	2	2	3	13
19	2	3	3	3	5	3	19
20	3	2	2	3	2	4	16
Total	40	44	44	45	49	59	281
Purata	2.00	2.20	2.20	2.25	2.45	2.95	
Notasi	a	a	a	a	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	19.49	1.03	1.85	1.70	
Perlakuan	5	10.94	2.19	3.96	2.31	S
Galat	95	52.56	0.55			
Total	119	82.99				

BNJ 5% = 0,69

**Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai Aroma Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Aroma Selai Kulit Pisang Ambon (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	
1	2	3	3	4	4	5	2
2	1	2	2	2	2	2	1
3	2	2	3	1	1	4	2
4	2	3	3	3	3	2	2
5	1	3	4	1	1	1	1
6	3	1	3	2	4	1	3
7	4	3	2	2	3	1	4
8	2	2	2	3	2	2	2
9	1	3	3	2	3	4	1
10	2	2	3	2	4	2	2
11	3	3	3	3	3	3	3
12	1	2	3	3	4	4	1
13	3	2	1	1	2	1	3
14	3	4	1	2	1	1	3
15	4	3	2	3	3	3	4
16	2	1	3	2	4	3	2
17	3	3	3	4	2	4	3
18	2	2	2	2	2	2	2
19	2	3	3	3	5	3	2
20	2	2	3	4	4	1	2
Total	45	49	52	49	57	49	45
Purata	2,25	2,45	2,60	2,45	2,85	2,45	2,25
Notasi							

a. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	29,49	1,55	1,79	1,70	
Perlakuan	5	4,04	0,81	0,93	2,31	NS
Galat	95	82,46	0,87			
Total	119	115,99				

BNJ 5% = -NS

**Lampiran 13. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Skor Nilai  
Tekstur Selai Kulit Pisang Ambon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Tekstur Selai Kulit Pisang Ambon (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	
1	1	2	2	3	5	4	17
2	4	4	4	4	3	3	22
3	2	1	1	5	3	3	15
4	3	2	2	2	1	1	11
5	4	1	2	2	1	1	11
6	3	3	2	1	1	2	12
7	3	1	2	4	3	3	16
8	4	4	3	2	2	1	16
9	3	1	4	4	3	3	18
10	2	4	4	2	2	4	18
11	3	4	2	2	3	1	15
12	1	2	2	3	3	4	15
13	3	2	3	4	2	2	16
14	3	2	3	4	4	1	17
15	2	3	3	2	4	1	15
16	4	4	3	2	2	1	16
17	3	2	3	3	4	2	17
18	3	3	2	2	3	3	16
19	3	4	3	2	2	3	17
20	4	4	3	2	2	1	16
Total	58	53	53	55	53	44	316
Purata	2,90	2,65	2,65	2,75	2,65	2,20	
Notasi							

a. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	19,53	1,03	0,93	1,70	
Perlakuan	5	5,47	1,09	0,99	2,31	NS
Galat	95	104,87	1,10			
Total	119	129,87				

BNJ 5% = -NS