BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dan saran dalam skripsi ini merupakan hasil dari penelitian untuk mengetahui "Penilaian Responden Terhadap Penggunaan Tepung *Non-Gluten* (Kombinasi Tepung Mocaf dan Tepung Kedelai) Sebagai Pengganti Tepung Terigu Daam Pembuatan *Brownies* Kukus"

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka terdapat lima indikator yang diambil oleh peneliti, yaitu indikator warna, tekstur, aroma, rasa, dan penampilan. Berikut kesimpulan dari ke lima indikator tersebut :

1. Warna

   Hasil yang didapatkan dari responden pada indikator warna rata-rata menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara *brownies* kukus tepung terigu dengan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai dengan nilai sig. sebesar 0,069. Hal ini dikarenakan penggunaan *Dark cooking* Coklat, coklat bubuk, dan coklat pasta sebagai bahan utama dalam pembuatan *brownies* kukus tepung terigu dan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai sama.

2. Tekstur

Hasil dari indikator tekstur yang didapatkan dari responden menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara *brownies* kukus tepung terigu dengan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai dengan nilai sig. sebesar 0,311. Hal ini dikarenakan telah dilakukan penyangraian pada tepung kedelai sehingga tekstur *brownies* kukus kombinasi yang dihasilkan lembut sama seperti *brownies* kukus tepung terigu.

3. Aroma

Hasil yang didapatkan dari responden pada indikator aroma rata-rata menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara *brownies* kukus tepung terigu dengan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai dengan nilai sig. sebesar 0,513. Hal ini dikarenakan telah dilakukan proses penyangraian serta penggunaan coklat bubuk, dan coklat pasta juga berpengaruh terhadap aroma *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai.

4. Rasa

Hasil yang didapatkan dari responden pada indikator rasa rata-rata menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara *brownies* kukus tepung terigu dengan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai dengan nilai sig. sebesar 0,831. Hal ini dikarenakan dalam pembuatan *brownies* kukus tepung terigu dan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai tidak memiliki perbedaan komposisi bahan yang dapat menyebabkan

perbedaan rasa terhadap kedua *brownies* tersebut. Selain itu, resep dan bahan yang digunakan serta metode pengolahan juga sama.

5. Penampilan

   Hasil yang didapatkan dari responden pada indikator rasa rata-rata menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara *brownies* kukus tepung terigu dengan *brownies* kukus kombinasi 50% tepung mocaf dan 50% tepung kedelai dengan nilai sig. sebesar 1,0. Hal ini dikarenakan pada proses pengukusan *brownies* kukus tidak memiliki perbedaan suhu dan waktu dalam proses memasaknya. Selain itu, penggunaan baking powder menambah volume kedua *brownies* kukus tersebut selain metode foaming yang peneliti gunakan, karena keunggulan dari metode foaming dapat menambah volume adonan *brownies* kukus.

6. Keunggulan dalam penelitian ini terletak dalam penggunaan kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dimana kombinasi tersebut merupakan kombinasi yang tepat sebagai pengganti tepung terigu dilihat dari segi tekstur yang dihasilkan dan juga nilai gizinya.

7. Dengan digunakannya kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai dalam pembuatan *brownies* kukus ini dapat memberikan alternatif lain bagi konsumen yang tidak dapat mengkonsumsi olahan gluten sehingga adapat menjadi salah satu alternatif olahan bagi mereka, serta dapat juga menjadi alternatif olahan bagi konsumen yang mengurangi konsumsi gluten.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, maka peneliti memiliki saran sebagai berikut :

1. Penggunaan tepung non-gluten khususnya tepung mocaf dan tepung kedelai sebagai bahan pengganti tepung terigu memberikan banyak manfaat yang akan didapatkan. Selain kaya akan manfaat serta nutrisi, penggunaan tepung mocaf dan tepung kedelai dapat meningkatkan pendapatan petani khususnya petani singkong dan kedelai, Produk *brownies* kukus dalam penelitian ini dirasa kurang sempurna, karena dalam penelitian ini hanya menggunakan produk *brownies* polos tanpa topping sehingga dirasa kurang menarik. Sebaiknya dilakukan inovasi mengenai rasa dan penampilan agar *brownies* kukus yang dihasilkan terihat lebih menarik dimata konsumen serta dapat dikembangkan lagi untuk diproduksi.
2. Diharapkan adanya penelitian lebih lanjut mengenai produk olahan *brownies* kukus berbahan dasar tepung non-guten dikarenakan dalam penelitian ini belum mengungkapkan secara spesifik mengenai kandungan gizi yang terdapat dalam *brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai. Selain itu, peneiti selanjutnya dapat menganalisa segmentasi pasar dan harga produk *brownies* kombinasi tepung mocaf dan tepung kedelai.

3. Untuk penelitian berikutnya peneliti diharapkan dapat menganalisis perbandingan kualitaas anatara *brownies* kukus kombinasi tepung mocaf dan kedelai dengan *brownies* panggang.
4. Untuk penelitian selanjutkan diharapkan dapat menggunakan metode yang lain supaya didapatkan kualitas *brownies* yang lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Andini, Regyta Putri. 2019. *Perbedaan Pengolahan Dan Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Cookies Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta : Yogyakarta.

Djuwardi, Anton. 2009. *Cassava Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia

Elisa. 2014. *Kreasi Brownies Istimewa*. Surabaya : PT. Kawan Pustaka

Fiani, Margaretha S. dan Edwin Japarianto. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality* dan *Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecik Toko Roti Ganep's di Kota Solo.* Jurnal Manajemen Pemasaran. (Tersedia di www.google.com, diakses 26 April 2019, 09:54)

Graaff, de Piet. 2005. *Tepung Kedelai : Bahan Makanan Bergizi untuk Kesehatan*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia

Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM : PAU Pangan dan Gizi

Khamidah, Aaniswatul dan Ericha Nurvia Alami. 2011. *Pembuatan Brownies Kukus Kasava (Non-Terigu) dengan Substitusi Talas Belitung dan Tomat.* Jawa Timur: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian

Prabowo, Adi. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Kedelai Terhadap Kualitas Biskuit.* Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta : Yogyakarta.

Pridia, Heni. 2016. *25 Resep Gluten Free Snack + Hitungan Bisnis Agar Untung*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

Rahmatiah. 2018. *Studi Pembuatan Brownies Kukus Dengan Subtitusi Tepung Daun Singkong*. Skripsi. Universitas Hasanuddin : Makassar.

Rampengan, V.J. Pontoh, D.T Sambel. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Makasar.

Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta : Lily Publisher

Saniayani, Yeni. 2007. *Pembuatan Brownies yang Lezat dan Murah*. Femina

Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish

Subagio. A, dkk. 2008. *Prosedur Operasai Standar (POS) : Produksi Mocaf Berbasis Klaster*. Kementrian Negara Riset dan Teknologi. Jakarta

Suhartiningsih. 2013. *Pengaruh Subtitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Masa Simpan Produk Twist.* Jurnal Tata Boga. Vol 2. FT Universitas Negeri Surabaya

Sofiah dan Achsyar. 2008. *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra (Cetakan ke-1).* Jatinagor: Universitas Padjadjaran.

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R*dan*D.* Bandung: Alfabeta

Waysima dan Adawiyah. 2010. *Evaluasi Sensori (Cetakan ke-5).* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Widanti, Yannie Asrie dan Akhmad Mustofa. 2015. *Karakteristik Organoleptik Brownies Dengan Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Ketan Hitam Dengan Variasi Lama Pemanggangan.* E-jurnal Vol.XXVII No.2. Unisri.

Winarno, F.G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia

Internet

https://www.blibli.com/beli/timbangan-digital-10kg?page=1danstart=0dansearchTerm=timbangan%20digital%2010kgdanintent=truedanmerchantSearch=truedansort=7dancustomUrl=timbangan-digital-10kgdancategory=TI-1000010

https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/913idn-jual-baskom-stainless-steel-tebal-38
cm
https://www.kmart.com.au/product/silicone-spatula---assorted/693667

https://kambrook.com.au/products/hand-mixer?variant=31471970821

https://www.blibli.com/jual/loyang-aluminium?page=1danstart=0dansearchTerm=loyang%20aluminiumdanintent=truedanmerchantSearch=truedancustomUrl=loyang-aluminiumdansort=0

https://resepkoki.id/5-rekomendasi-panci-kukus-terbaik/

https://iprice.co.id/harga/rinnai-ri-302s/

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 805 /Q.AMPTA/X/2019 Yogyakarta, 16 Oktober 2019
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno,M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6,Tempel,Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 16 Oktober 2019 sampai dengan tanggal 16 November 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Herlina Dwi Nuresa
No Mahasiswa : 316100879
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENILAIAN RESPONDEN TERHADAP PENGGUNAAN TEPUNG NON-GLUTEN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS ".** Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Herlina Dwi Nuresa

NO. MAHASISWA : 316100879

JUDUL PENELITIAN : Penilaian Responden Terhadap Penggunaan Tepung Non-Gluten Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Kukus

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Prihotno, M.M

NAMA PEMBIMBING II : Setyo Prasiyono, S.ST. M.Si

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	26/4 19	Perbaikan Daftar Pustaka.	
2	3/5 19	Perbaikan Kerangka Pemikiran	
		Alat analisis data	
		mengganti metode analisis data.	
3	20/6 19	Batasan masalah	
		di pindah (tulisan)	
		dg Rumusan ma	
		sala	
		Rumusan masalah	
		tambah sekitar uraia	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	25/4 19	- Penilaian	
		- Judul tabel	
		- Uji kelayakan Resp	
		- Kualitas makana	
2	3/5 19	- Tabel dan judul	
		- Perbedaan tiap singkatan	
		dan nocap	
		- Teknik pengumpulan	
		data	
3	21/6 19	- Rumusan masalah	
		- Tujuan penelitian	
		Judul tabel	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	21/6/19	Proposal Acc	
5			

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	25/6 19	- Uji kelayakan	
		- Teori Brownie &	
		tambah	
		- Kualitas Makanan	
		tumbuh warna	
		- Tulisan Background	
5	1/7 19	Acc proposal	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA :
NO. MAHASISWA :
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	25/10 2019	Dilengkapi :	
		Abstraksi, sd. ke-	
		simpulan.	
2	29/10/2019	lengkapi oleh dada	
		sekaligus masuk	
		bab 5, kesimpu	
		lan dan rekomen	
		dasi,	
		→ lengkapi	
3	28/1 2020	Sempri Ace	

NAMA PEMBIMBING II : SETYO PRASIYONO. N

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	25/10 19	- Sumber Data	
		- Tulisan diperbaiki	
2	7/11 19	- Tulisan narasumber	
		- tambah expri	
		men 90 : 10	
		75 - 25 - 50 - 50	
		- uji keabsahan DATA	
3	21/1 2020	- Analisa DATA kurang	
		- BUAT Analisa di setiap	
		indikator kualitasnya	
		- CARA MENGANALISA KURANG	
		tepat TIAP INDIKATOR	
		HARUS DIANALISA	

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4	27/1/2020	Analisa data kurang	
		lengkap :	
		Indikator → Uji Anova →	
		Hasil Uji Anova → Wawancara –	
		Kesimpulan	
5	28/1/2020	Ke Skripsi	

KUESIONER PENELITIAN

Kuesioner Terhadap "Penilaian Responden Terhadap Penggunaan Tepung *Non-Gluten* Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies* Kukus" di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : ☐ Laki-laki ☐ Perempuan

Umur :

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

1. Para responden dipersilahkan untuk mencoba sample produk *brownies* yang telah disediakan.
2. Responden dimohon untuk memberikan tanggapan pribadi atas sample tersebut dengan mengisi tanda (✓) pada kolom tingkat kesukaan.

   Beberapa langkah yang perlu diperhatikan oleh responden dalam mengisi kuesioner ini sebagai berikut :

   a. Mencicipi *brownies* untuk menilai cita rasanya.
   b. Menilai tekstur *brownies* dengan cara ditarik atau digigit.
   c. Memperhatikan warna *brownies*.
   d. Menghirup aroma *brownies*.
   e. Memperhatikan penampilan/bentuk *brownies*.

3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka	(SS)	: Skor 5
Suka	(S)	: Skor 4
Biasa Saja	(BS)	: Skor 3
Tidak Suka	(TS)	: Skor 2
Sangat Tidak Suka	(STS)	: Skor 1

(Berikan tanda ✓ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah anda mengetahui *Brownies* Kukus? ☐ Ya ☐ Tidak

Apakah anda menyukai *Brownies* Kukus? ☐ Ya ☐ Tidak

Brownies Kukus 100% Tepung Terigu

Indikator	Tingkat Kesukaan				
	SS	S	BS	TS	STS
Rasa					
Tekstur					
Aroma					
Warna					
Penampilan					

Brownies Kukus Kombinasi 50% Tepung Mocaf dan 50% Tepung Kedelai

Indikator	Tingkat Kesukaan				
	SS	S	BS	TS	STS
Rasa					
Tekstur					
Aroma					
Warna					
Penampilan					

<u>Pendapat dan Saran :</u>

Tabel Nilai r Product Moment

N	Taraf Signif		N	Taraf Signif		N	Taraf Signif	
	5%	10%		5%	10%		5%	10%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	100	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	125	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	150	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	175	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	200	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	300	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	400	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	500	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	600	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	1000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			

LAMPIRAN HASIL OLAH DATA

A. UJI VALIDITAS DAN REALIBILITAS

1. UJI VALIDITAS

a. Uji Validitas Brownies Kukus Terigu

Correlations

		warna	tekstur	aroma	rasa	penampilan	total
warna	Pearson Correlation	1	,239	,180	,958**	-,010	,641**
	Sig. (2-tailed)		,203	,340	,000	,957	,000
	N	30	30	30	30	30	30
tekstur	Pearson Correlation	,239	1	,453*	,222	,344	,709**
	Sig. (2-tailed)	,203		,012	,238	,062	,000
	N	30	30	30	30	30	30
aroma	Pearson Correlation	,180	,453*	1	,102	,531**	,739**
	Sig. (2-tailed)	,340	,012		,591	,003	,000
	N	30	30	30	30	30	30
rasa	Pearson Correlation	,958**	,222	,102	1	-,071	,589**
	Sig. (2-tailed)	,000	,238	,591		,711	,001
	N	30	30	30	30	30	30
penampilan	Pearson Correlation	-,010	,344	,531**	-,071	1	,605**
	Sig. (2-tailed)	,957	,062	,003	,711		,000
	N	30	30	30	30	30	30
total	Pearson Correlation	,641**	,709**	,739**	,589**	,605**	1
	Sig. (2-tailed)	,000	,000	,000	,001	,000	
	N	30	30	30	30	30	30

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

b. Uji Validitas Brownies Kukus Kombinasi

Correlations

		warna	tekstur	aroma	rasa	penampilan	total
warna	Pearson Correlation	1	-,135	,015	,065	,074	,401*
	Sig. (2-tailed)		,476	,935	,732	,697	,028
	N	30	30	30	30	30	30
tekstur	Pearson Correlation	-,135	1	,050	,067	,093	,491**
	Sig. (2-tailed)	,476		,792	,723	,624	,006
	N	30	30	30	30	30	30
aroma	Pearson Correlation	,015	,050	1	,352	,008	,605**
	Sig. (2-tailed)	,935	,792		,056	,966	,000
	N	30	30	30	30	30	30
rasa	Pearson Correlation	,065	,067	,352	1	-,237	,453*
	Sig. (2-tailed)	,732	,723	,056		,207	,012
	N	30	30	30	30	30	30
penampilan	Pearson Correlation	,074	,093	,008	-,237	1	,429*
	Sig. (2-tailed)	,697	,624	,966	,207		,018
	N	30	30	30	30	30	30
total	Pearson Correlation	,401*	,491**	,605**	,453*	,429*	1
	Sig. (2-tailed)	,028	,006	,000	,012	,018	
	N	30	30	30	30	30	30

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

2. UJI RELIABILITAS

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,720	6

B. UJI ANOVA

1. UJI NORMALITAS

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardized Residual
N		60
Normal Parameters[a,b]	Mean	,0000000
	Std. Deviation	,39683342
Most Extreme Differences	Absolute	,058
	Positive	,058
	Negative	-,051
Test Statistic		,058
Asymp. Sig. (2-tailed)		,200[c,d]

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. This is a lower bound of the true significance.

2. UJI HOMOGENITAS

Test of Homogeneity of Variances

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
TOTAL	Based on Mean	,042	1	58	,838
	Based on Median	,042	1	58	,839
	Based on Median and with adjusted df	,042	1	57,883	,839
	Based on trimmed mean	,042	1	58	,838

3. UJI ANOVA BROWNIES KUKUS TERIGU DAN BROWNIES KUKUS KOMBINASI

a. Uji ANOVA Indikator Warna

ANOVA

Kualitas Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1,350	1	1,350	3,429	,069
Within Groups	22,833	58	,394		
Total	24,183	59			

b. Uji ANOVA Indikator Tekstur

ANOVA

Kualitas Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,600	1	,600	1,044	,311
Within Groups	33,333	58	,575		
Total	33,933	59			

c. Uji ANOVA Indikator Aroma

ANOVA

Kualitas Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,267	1	,267	,434	,513
Within Groups	35,667	58	,615		
Total	35,933	59			

d. Uji ANOVA Indikator Rasa

ANOVA

Kualitas Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,017	1	,017	,046	,831
Within Groups	20,967	58	,361		
Total	20,983	59			

e. Uji ANOVA Indikator Penampilan

ANOVA

Kualitas Penampilan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,000	1	,000	,000	1,000
Within Groups	32,933	58	,568		
Total	32,933	59			