

Lampiran

Lampiran 1. Komposisi Kimia Sari Buah Pisang Nangka

Analisa	Ulangan	I	II	Rerata
pH		4.51	4.45	4.48
Kadar Gula Reduksi (%)		1.02	1.02	1.02
Total Padatan Terlarut (%Brix)		6.9	6.9	6.9
Total Padatan (%)		11.98	12.14	12.06
Total Khamir (sel/ml)		5.44 .10 ⁶	6.40 .10 ⁶	5.92 .10 ⁶
Uji Metanol (%)		0.0039	0.0046	0.0043
Uji Sulfit (ppm)		72.60	67.98	70.29

Lampiran 2

2a. Data Pengamatan pH Anggur Buah Pisang Nangka

Perlakuan		Kelompok		Total	Rerata
Pengaturan suhu	Penambahan tanin (g/100ml)	I	II		
Suhu 26±1°C	0	3.34	3.36	6.70	3.35
	0.01	3.34	3.36	6.70	3.35
	0.015	3.35	3.36	6.71	3.36
	0.02	3.35	3.34	6.69	3.35
Suhu 12±1°C	0	3.35	3.36	6.71	3.36
	0.01	3.34	3.36	6.70	3.35
	0.015	3.35	3.35	6.70	3.35
	0.02	3.35	3.34	6.69	3.35
Total		26.77	26.83	53.60	26.80

2b. Hasil Analisa Sidik Ragam Data Pengamatan pH Anggur Buah Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	Fhitung	F tabel (5%)
Kelompok	1	2.25E-04	2.25E-04	2.739 ^{TS}	5.59
Perlakuan					
R	1	2.50E-05	2.50E-05	0.304 ^{TS}	5.59
S	3	2.50E-05	8.33E-06	0.101 ^{TS}	4.35
RS	3	1.25E-04	4.17E-05	0.507 ^{TS}	4.35
Galat	7	5.75E-04	8.21E-05		
Total	15	1.00E-03			

Ket: TS= Tidak Beda Nyata

Lampiran 3

3a. Data Pengamatan Total Padatan Terlarut
Anggur Buah Pisang Nangka

Perlakuan		Kelompok		Total	Rerata
pengaturan suhu	Penambahan tanin (g/100ml)	I	II		
Suhu 26±1°C	0	3.20	3.25	6.45	3.23
	0.01	3.05	3.10	6.15	3.08
	0.015	3.05	3.10	6.15	3.08
	0.02	3.00	3.05	6.05	3.03
Suhu 12±1°C	0	3.50	3.20	6.70	3.35
	0.01	3.10	3.10	6.20	3.10
	0.015	2.90	3.10	6.00	3.00
	0.02	2.50	2.90	5.40	2.70
Total		24.30	24.80	49.10	24.55

3b. Hasil Analisa Sidik Ragam Data Pengamatan Total Padatan
Terlarut Anggur Buah Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	Fhitung	F tabel (5%)
Kelompok	1	0.016	0.016	0.814 ^{TS}	5.59
Perlakuan					
R	1	0.016	0.016	0.842 ^{TS}	5.59
S	3	0.367	0.122	6.421*	4.35
RS	3	0.112	0.037	1.947 ^{TS}	4.35
Galat	7	0.134	0.019		
Total	15	0.644			

Ket: TS= Tidak Beda Nyata
* = Beda Nyata

Lampiran 4

4a. Data Pengamatan Total Padatan Anggur Buah Pisang Nangka

Perlakuan		Kelompok		Total	Rerata
pengaturan suhu	Penambahan tanin (g/100ml)	I	II		
Suhu 26±1°C	0	5.55	4.89	10.44	5.22
	0.01	5.35	4.85	10.20	5.10
	0.015	5.26	4.87	10.13	5.06
	0.02	4.08	4.81	8.89	4.45
Suhu 12±1°C	0	5.13	4.72	9.85	4.93
	0.01	4.94	4.72	9.65	4.83
	0.015	4.76	4.58	9.33	4.67
	0.02	4.13	4.01	8.14	4.07
Total		39.20	37.44	76.63	38.32

4b. Hasil Analisa Sidik Ragam Data Pengamatan Total Padatan Anggur Buah Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	Fhitung	F tabel (5%)
Kelompok	1	0.193	0.193	2.151 ^{TS}	5.59
Perlakuan					
R	1	0.445	0.445	4.944 ^{TS}	5.59
S	3	1.591	0.530	5.889*	4.35
RS	3	0.011	3.741E-03	0.042 ^{TS}	4.35
Galat	7	0.627	0.090		
Total	15	2.867			

Ket: TS= Tidak Beda Nyata
* = Beda Nyata

Lampiran 5

5a. Data Pengamatan Kadar Alkohol Anggur Buah Pisang Nangka

Perlakuan		Kelompok		Total	Rerata
pengaturan suhu	Penambahan tanin (g/100ml)	I	II		
Suhu 26±1°C	0	8.08	7.56	15.64	7.82
	0.01	8.83	8.03	16.86	8.43
	0.015	7.85	8.47	16.32	8.16
	0.02	8.45	8.15	16.60	8.30
Suhu 12±1°C	0	6.39	7.71	14.10	7.05
	0.01	7.21	6.89	14.10	7.05
	0.015	7.42	7.28	14.70	7.35
	0.02	7.44	7.35	14.79	7.40
Total		61.67	61.44	123.11	61.56

5b. Hasil Analisa Sidik Ragam Data Pengamatan Kadar alkohol Anggur Buah Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	Fhitung	F tabel 5%
Kelompok	1	3.306E-03	3.306E-03	0.014 ^{TS}	5.59
Perlakuan					
R	1	3.735	3.735	16.099*	5.59
S	3	0.386	0.129	0.556 ^{TS}	4.35
RS	3	0.238	0.079	0.341 ^{TS}	4.35
Galat	7	1.625	0.232		
Total	15	5.987			

Ket: TS= Tidak Beda Nyata

* = Beda Nyata

Lampiran 6

6a. Data Pengamatan Uji Kekeruhan Anggur Buah Pisang Nangka

Perlakuan		Kelompok		Total	Rerata
pengaturan suhu	Penambahan tanin (g/100ml)	I	II		
Suhu 26±1°C	0	136	144	280	140
	0.01	242	197	439	219.5
	0.015	190	203	393	196.5
	0.02	179	189	368	184
Suhu 12±1°C	0	126	140	266	133
	0.01	86	92	178	89
	0.015	64	52	116	58
	0.02	51	41	92	46
Total		1074	1058	2132	1066

6b. Hasil Analisa Sidik Ragam Data Pengamatan Uji Kekeruhan Anggur Buah Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	Fhitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	1	16	16	0.08 ^{TS}	5.59	12.25
Perlakuan						
R	1	42849	42849	214.092**	5.59	12.25
S	3	3282.5	1094.167	5.467*	4.35	8.45
RS	3	12456.5	4152.167	20.746**	4.35	8.45
Galat	7	14015	200.143			
Total	15	60005				

Ket: TS= Tidak Beda Nyata
 * = Beda Nyata
 **= Sangat Beda Nyata

Lampiran 7

7a. Data Penilaian Sensoris Terhadap Rasa
Anggur Buah Pisang Nangka

Panelis	R ₁ S ₁	R ₁ S ₂	R ₁ S ₃	R ₁ S ₄	R ₂ S ₁	R ₂ S ₂	R ₂ S ₃	R ₂ S ₄	Total
	293	394	135	431	725	811	163	548	
1	6	6	6	4	7	4	3	5	41
2	7	6	6	7	8	6	4	6	50
3	6	7	6	5	5	6	4	7	46
4	7	8	8	6	4	7	8	7	55
5	5	6	6	9	6	7	8	4	51
6	7	7	6	5	7	4	5	5	46
7	7	7	3	5	7	4	6	6	45
8	5	8	3	4	3	7	8	6	44
9	6	3	4	8	5	5	4	7	42
10	7	8	7	6	2	6	3	5	44
11	6	5	7	4	9	8	1	3	43
12	4	2	5	3	6	8	9	7	44
13	3	8	7	4	9	6	5	2	44
14	4	7	7	4	7	4	7	4	44
15	2	8	8	2	2	8	8	8	46
16	8	6	7	7	5	8	7	7	55
17	8	7	7	3	4	6	6	6	47
18	6	6	4	5	4	6	6	4	41
19	3	7	7	3	6	4	7	4	41
20	8	9	7	6	4	3	5	8	50
21	6	7	7	4	5	6	6	5	46
22	4	7	7	6	6	4	3	6	43
23	4	6	7	4	7	6	8	5	47
24	7	7	4	5	8	8	7	7	53
25	7	7	4	4	6	6	6	7	47
26	9	6	4	6	6	6	4	2	43
27	4	6	8	7	8	9	5	7	54
28	4	5	8	6	6	8	7	9	53
29	8	7	6	5	4	8	6	7	51
30	9	6	5	8	6	4	5	4	47
Total	177	195	181	155	172	182	171	170	1403
Rerata	5.90	6.50	6.03	5.17	5.73	6.07	5.70	5.67	

Lampiran 8

8a. Data Penilaian Sensoris Terhadap Aroma
Anggur Buah Pisang Nangka

Panelis	R ₁ S ₁	R ₁ S ₂	R ₁ S ₃	R ₁ S ₄	R ₂ S ₁	R ₂ S ₂	R ₂ S ₃	R ₂ S ₄	Total
	293	394	135	431	725	811	163	548	
1	5	9	4	8	5	7	7	4	49
2	7	7	4	6	7	7	5	6	49
3	5	5	7	7	4	6	5	7	46
4	7	6	6	5	7	5	6	7	49
5	5	8	9	6	3	4	5	7	47
6	6	5	6	7	7	7	8	7	53
7	6	8	5	8	4	6	7	5	49
8	7	5	8	7	4	6	5	8	50
9	8	7	3	6	4	7	5	7	47
10	4	7	9	7	6	5	8	5	51
11	8	5	6	7	7	4	6	8	51
12	5	5	7	7	7	7	7	7	52
13	6	3	4	2	5	7	8	9	44
14	7	6	8	5	7	7	7	7	54
15	7	6	6	6	7	7	6	6	51
16	7	7	6	6	7	7	7	7	54
17	6	7	7	6	7	7	5	6	51
18	7	3	2	8	4	6	5	9	44
19	8	8	6	5	5	6	6	9	53
20	7	7	7	7	7	5	7	6	53
21	4	6	7	5	7	5	7	8	49
22	7	5	6	5	6	4	7	6	46
23	5	8	7	3	6	6	7	8	50
24	6	6	6	8	7	6	7	6	52
25	5	8	8	7	6	6	7	7	54
26	6	6	4	7	7	4	4	7	45
27	5	9	3	4	4	7	5	8	45
28	6	7	7	9	5	6	7	5	52
29	6	5	7	8	6	5	6	5	48
30	7	3	8	8	6	7	8	2	49
Total	185	187	183	190	174	179	190	199	1487
Rerata	6.167	6.233	6.100	6.333	5.800	5.967	6.333	6.633	

Lampiran 9

9a. Data Penilaian Sensoris Terhadap Kekerusuhan
Anggur Buah Pisang Nangka

Panelis	R ₁ S ₁	R ₁ S ₂	R ₁ S ₃	R ₁ S ₄	R ₂ S ₁	R ₂ S ₂	R ₂ S ₃	R ₂ S ₄	Total
	293	394	135	431	725	811	163	548	
1	6	5	5	5	5	5	7	8	46
2	6	6	5	5	7	7	7	7	50
3	4	5	6	7	4	6	7	8	47
4	6	6	4	5	8	4	9	8	50
5	3	6	5	6	7	4	8	9	48
6	5	5	4	2	6	7	8	8	45
7	4	6	6	5	5	5	7	8	46
8	6	6	5	5	7	7	8	8	52
9	6	4	4	6	7	4	8	9	48
10	5	2	3	4	6	7	8	9	44
11	7	5	6	7	7	7	8	9	56
12	3	2	5	4	6	7	8	9	44
13	7	5	4	7	6	9	8	9	55
14	7	4	4	4	6	8	9	9	51
15	5	1	4	2	9	7	8	9	45
16	4	4	4	6	7	4	7	9	45
17	7	4	4	3	7	7	7	9	48
18	6	4	4	4	6	6	9	8	47
19	4	4	4	4	4	7	8	9	44
20	6	5	3	6	4	7	8	8	47
21	5	3	2	4	7	6	8	9	44
22	6	6	6	6	6	4	7	7	48
23	8	4	8	7	6	7	8	9	57
24	6	3	4	6	6	6	7	9	47
25	6	6	6	7	6	6	8	8	53
26	7	7	4	5	5	7	7	7	49
27	6	6	6	5	5	8	5	9	50
28	7	6	5	4	7	7	7	8	51
29	7	6	6	8	7	7	9	9	59
30	6	3	4	4	7	7	8	9	48
Total	171	139	140	153	186	190	231	254	1464
Rerata	5.70	4.63	4.67	5.10	6.20	6.33	7.70	8.47	

7b. Analisa Sidik Ragam Penilaian Sensoris Rasa
Anggur Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	F hitung	F tabel 5%
Kelompok Perlakuan	29	66	2.290	0.763 ^{TS}	1.528
R	1	0.704	0.704	0.234 ^{TS}	2.905
S	3	22.613	7.538	2.510 ^{TS}	2.650
RS	3	7.946	2.649	0.882 ^{TS}	2.650
Galat	203	609.6	3.003		
Total	239	707.3			

8b. Analisa Sidik Ragam Penilaian Sensoris Aroma
Anggur Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	F hitung	F tabel 5%
Kelompok Perlakuan	29	33	1.152	0.540 ^{TS}	1.528
R	1	0.038	0.038	0.018 ^{TS}	2.905
S	3	8.246	2.749	1.289 ^{TS}	2.650
RS	3	5.212	1.737	0.815 ^{TS}	2.650
Galat	203	432.9	2.132		
Total	239	479.8			

9b. Analisa Sidik Ragam Penilaian Sensoris Kekeruhan
Anggur Pisang Nangka

SK	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok Perlakuan	29	59	2.029	1.466 ^{TS}	1.528	1.804
R	1	277.350	277.350	200.351 ^{**}	2.905	6.759
S	3	52.6	17.533	12.666 ^{**}	2.650	3.682
RS	3	77.783	25.928	18.730 ^{**}	2.650	3.682
Galat	203	281.0	1.384			
Total	239	747.6				

Keterangan:

TS = Tidak Beda Nyata

* = Beda Nyata

** = Sangat Beda Nyata

R = Pengaturan suhu ($^{\circ}\text{C}$)

S = Penambahan tanin (g/100ml)

R_1S_1 = Suhu $26 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0 g/100ml

R_1S_2 = Suhu $26 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0.01 g/100ml

R_1S_3 = Suhu $26 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0.015 g/100ml

R_1S_4 = Suhu $26 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0.02 g/100ml

R_2S_1 = Suhu $12 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0 g/100ml

R_2S_2 = Suhu $12 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0.01 g/100ml

R_2S_3 = Suhu $12 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0.015 g/100ml

R_2S_4 = Suhu $12 \pm 1^{\circ}\text{C}$ dengan penambahan tanin 0.02 g/100ml

Lampiran 10

LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK

Tanggal :
Nama panelis :
Produk yang diuji : Anggur Buah Pisang
Sifat yang diuji : rasa, aroma dan kekeruhan

Dihadapan anda disajikan beberapa sampel anggur dari buah pisang Nangka. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel-sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. Kisaran nilai yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

nilai 9 = amat sangat suka/jernih

nilai 8 = sangat suka/jernih

nilai 7 = suka/jernih

nilai 6 = cukup suka/jernih

nilai 5 = netral

nilai 4 = kurang suka/jernih

nilai 3 = tidak suka/jernih

nilai 2 = sangat tidak suka/jernih

nilai 1 = amat sangat tidak suka/jernih

Kode Sampel	Rasa	aroma	Kekeruhan
725			
431			
163			
811			
135			
293			
548			
394			