

Lampiran 1. Penentuan Kadar Air (Ranganna, 1977)

- Menimbang sampel yang telah dihaluskan sebanyak ± 2 g dalam botol timbang yang telah diketahui beratnya.
- Mengeringkannya dalam oven dengan suhu 105°C selama 3 jam.
- Mendinginkannya dalam eksikator dan menimbanginya.
- Memanaskan kembali dalam oven selama 30 menit, mendinginkan dalam eksikator dan menimbanginya.
- Mengulangi perlakuan tersebut sampai diperoleh berat konstan.

Kadar air dihitung dengan cara:

$$M = \frac{a - b}{a} \times 100\%$$

Keterangan:

M = kadar air sampel (%) a = berat awal sampel

b = berat akhir sampel

Lampiran 2. Penentuan Rehidrasi (Setijahartini, 1980)

- Menimbang beras instant sebanyak 10 g dan menambahkan air mendidih sebanyak 30 g serta memasaknya selama 5 menit, 10 menit dan 15 menit.
- Menghitung kadar air produk yang telah dimasak.

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{\text{Berat awal (g)}}{\text{Berat akhir (g)}} \times 100\%$$

Lampiran 3. Penentuan Kadar Amilosa (Juliano, 1971)

- Menimbang sampel yang telah dihaluskan sebanyak 100 mg dan memasukkannya ke dalam erlenmeyer.
- Menambahkan 1 ml etanol 95% dan NaOH 1N sebanyak 9 ml lalu memanaskannya dalam penangas air mendidih selama 10 menit. Mendinginkan kemudian memindahkannya ke labu takar 100 ml, mengencerkan dengan aquades sampai garis tanda.
- Mengambil 5 ml larutan tersebut, memindahkan dalam labu takar 100 ml, kemudian menambahkan 1 ml CH_3COOH 1N dan 2 ml larutan Iod 0,2%.
- Mengencerkan sampai garis tanda, menggojog dan mendinginkannya selama 20 menit.
- Mengukur intensitas warna yang terbentuk dengan spektrofotometer pada panjang gelombang 540 nm.

Kadar amilosa dihitung dengan menggunakan kurva standard sebagai berikut:

- Menimbang amilosa kentang sebanyak 40 mg, memasukkan ke dalam erlenmeyer dan menambahkan 1 ml etanol 95% serta 9 ml NaOH 1N.
- Memanaskan selama 10 menit dalam air mendidih, mendinginkannya dan memindahkannya dalam labu takar 100 ml. Menambahkan aquades sampai garis tanda dan menggojognya.
- Mengambil sebanyak 1 ml, 2 ml, 3 ml, 4 ml dan 5 ml lalu masing-masing dimasukkan dalam labu takar 100 ml dan menambahkan CH_3COOH 1N masing-masing 0,2 ml, 0,4 ml,

0,6 ml, 0,8 ml dan 1,0 ml. Pada masing-masing labu takar tersebut ditambahkan 10 ml Iod 0,2% lalu ditambah aquades sampai garis tanda, menggojognya dan mendiarkannya selama 20 menit.

- Mengukur absorbansinya dengan spektrofotometer pada panjang gelombang 540 nm.
- Membuat kurva standard hubungan antara konsentrasi amilosa dan absorbansi.

Lampiran 4. Penentuan Densitas Kamba

- Menimbang beras instant sebanyak 25 g lalu memasukannya dalam gelas ukur 100 ml.
- Menghitung perbandingan antara berat beras dengan volumenya (g/ml).

Lampiran 5. Penentuan Rendemen (Setijahartini, 1980)

- Menimbang bahan dasar awal (150 g).
- Menimbang produk akhir yang dihasilkan dari 150 g bahan dasar awal.
- Rendemen diukur berdasarkan berat kering bahan, dengan cara:

$$R = \frac{b}{a} \times 100\%$$

Keterangan: R = Rendemen

a = Berat kering bahan awal (g)

b = Berat kering produk akhir (g)

Lampiran 6. Penentuan Tekstur Nasi (Bourne, 1976)

Tekstur nasi diukur dengan menggunakan "penetrometer" tipe PNR 6 berdasarkan jarak penembusan jarum standar (mm) selama selang waktu tertentu (detik).

Prosedur pengukurannya:

- Memasang jarum standar cone dan menetapkan waktu penembusannya.
- Meletakkan sampel nasi secara tegak lurus terhadap jarum "cone", kemudian menggerakkan jarum tersebut hingga ujung jarum menyentuh permukaan nasi.
- Menekan tombol yang ada hingga jarum menembus permukaan bahan dan mencatat angka yang ditunjuk oleh penunjuk skala.

Lampiran 7. Uji Organoleptik (Soewarno, 1985)

- Menyiapkan sampel setiap perlakuan yang telah diberi kode untuk diuji kenampakan, warna, aroma dan rasa.
- Melakukan pengujian tingkat kesukaan panelis dengan menggunakan skala hedonik dengan penilaian seperti terlihat pada tabel.

Skala Hedonic	Skala numerik
Amat sangat suka	9
Sangat suka	8
Suka	7
Agak suka	6
Netral	5
Agak tidak suka	4
Tidak suka	3
Sangat tidak suka	2
Amat sangat tidak suka	1

Lampiran 9

Lampiran 9a. Hasil Pengamatan Kadar Air Beras Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	10,28	9,92	10,16	10,12
	0,1	T ₁ P ₂	10,39	9,98	10,42	10,26
	0,2	T ₁ P ₃	10,56	10,42	10,56	10,51
	0,3	T ₁ P ₄	10,65	10,63	10,78	10,69
19	0	T ₂ P ₁	9,26	9,48	9,56	9,43
	0,1	T ₂ P ₂	9,38	9,54	9,64	9,52
	0,2	T ₂ P ₃	9,47	9,68	9,72	9,62
	0,3	T ₂ P ₄	9,62	9,80	9,89	9,77
21	0	T ₃ P ₁	8,45	8,40	8,65	8,50
	0,1	T ₃ P ₂	8,54	8,71	8,59	8,61
	0,2	T ₃ P ₃	8,67	8,80	8,92	8,80
	0,3	T ₃ P ₄	9,08	9,20	8,98	9,09

Lampiran 9b. Sidik Ragam Uji Kadar Air Beras Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	0,1131	0,0566	3,43	3,44	5,72
T	2	16,2707	8,1354	493,05**	3,44	5,72
P	3	1,2718	0,4239	25,69**	3,05	4,82
TP	6	0,0831	0,0139	0,84	2,55	3,76
Galat	22	0,3636	0,0165			
Total	35	18,1023				

Lampiran 10

Lampiran 10a. Hasil Pengamatan Kadar Amilosa Beras Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	20,66	20,58	20,71	20,65
	0,1	T ₁ P ₂	20,96	20,88	21,13	20,99
	0,2	T ₁ P ₃	21,20	21,15	21,22	21,19
	0,3	T ₁ P ₄	21,30	21,21	21,45	21,32
19	0	T ₂ P ₁	20,58	20,42	20,83	20,61
	0,1	T ₂ P ₂	20,91	20,84	21,07	20,94
	0,2	T ₂ P ₃	21,18	21,12	21,21	21,17
	0,3	T ₂ P ₄	21,25	21,19	21,37	21,27
21	0	T ₃ P ₁	20,48	20,36	20,57	20,47
	0,1	T ₃ P ₂	20,88	20,78	20,95	20,87
	0,2	T ₃ P ₃	20,95	20,86	21,04	20,95
	0,3	T ₃ P ₄	21,11	21,08	21,14	21,11

Lampiran 10b. Sidik Ragam Uji Kadar Amilosa Beras Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	0,2061	0,1030	39,61**	3,44	5,72
T	2	0,2340	0,1170	45,00**	3,44	5,72
P	3	2,1861	0,7287	280,27**	3,05	4,82
TP	6	0,0200	0,0033	1,27	2,55	3,76
Galat	22	0,0561	0,0026			
Total	35	2,7023				

Lampiran 11

Lampiran 11a. Hasil Pengamatan Densitas Kamba Beras Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	0,4705	0,4902	0,4713	0,4773
	0,1	T ₁ P ₂	0,4996	0,4977	0,5013	0,4995
	0,2	T ₁ P ₃	0,5040	0,5017	0,5181	0,5079
	0,3	T ₁ P ₄	0,5202	0,5113	0,5259	0,5191
19	0	T ₂ P ₁	0,4305	0,4297	0,4356	0,4319
	0,1	T ₂ P ₂	0,4340	0,4300	0,4467	0,4369
	0,2	T ₂ P ₃	0,4681	0,4609	0,4754	0,4681
	0,3	T ₂ P ₄	0,4700	0,4641	0,4837	0,4726
21	0	T ₃ P ₁	0,3363	0,3234	0,3531	0,3376
	0,1	T ₃ P ₂	0,3618	0,3544	0,3560	0,3574
	0,2	T ₃ P ₃	0,4134	0,4115	0,4231	0,4160
	0,3	T ₃ P ₄	0,4249	0,4163	0,4329	0,4247

Lampiran 11b. Sidik Ragam Uji Densitas Kamba Beras Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	0,0007	0,0004	8,00**	3,44	5,72
T	2	0,0830	0,0415	830,00**	3,44	5,72
P	3	0,0193	0,0064	128,00**	3,05	4,82
TP	6	0,0041	0,0007	14,00**	2,55	3,76
Galat	22	0,0010	0,00005			
Total	35	0,1081				

Lampiran 12

Lampiran 12a. Hasil Pengamatan Kadar Air Setelah Rehidrasi Beras Instant Selama 5 menit

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	57,38	56,92	57,60	57,30
	0,1	T ₁ P ₂	58,40	58,05	58,93	58,46
	0,2	T ₁ P ₃	58,90	58,28	59,76	58,98
	0,3	T ₁ P ₄	59,12	58,45	59,94	59,17
19	0	T ₂ P ₁	59,30	58,62	60,04	59,32
	0,1	T ₂ P ₂	61,80	61,35	62,19	61,78
	0,2	T ₂ P ₃	62,62	61,78	63,40	62,60
	0,3	T ₂ P ₄	65,53	64,89	66,29	65,57
21	0	T ₃ P ₁	67,90	65,87	67,95	67,24
	0,1	T ₃ P ₂	69,45	68,95	69,77	69,39
	0,2	T ₃ P ₃	69,98	69,53	71,99	70,50
	0,3	T ₃ P ₄	72,00	71,72	72,28	72,00

Lampiran 12b. Sidik Ragam Uji Kadar Air Setelah Rehidrasi Beras Instant Selama 5 menit

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	10,3103	5,1551	38,50**	3,44	5,72
T	2	793,0994	396,5497	2961,53**	3,44	5,72
P	3	86,2566	28,7522	214,73**	3,05	4,82
TP	6	16,0489	2,6748	19,98**	2,55	3,76
Galat	22	2,9455	0,1339			
Total	35	908,6607				

Lampiran 13

Lampiran 13a. Hasil Pengamatan Kadar Air Setelah Rehidrasi Beras Instant Selama 10 menit

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	64,52	63,92	64,88	64,44
	0,1	T ₁ P ₂	66,72	65,87	67,45	66,68
	0,2	T ₁ P ₃	67,35	66,60	67,80	67,25
	0,3	T ₁ P ₄	68,46	67,01	68,59	68,02
19	0	T ₂ P ₁	69,35	68,78	69,53	69,22
	0,1	T ₂ P ₂	70,65	69,94	70,91	70,50
	0,2	T ₂ P ₃	71,87	71,74	71,88	71,83
	0,3	T ₂ P ₄	72,04	71,92	72,16	72,04
21	0	T ₃ P ₁	72,26	72,05	72,35	72,22
	0,1	T ₃ P ₂	72,52	72,27	72,59	72,46
	0,2	T ₃ P ₃	73,12	72,92	73,20	73,08
	0,3	T ₃ P ₄	73,54	73,42	73,54	73,50

Lampiran 13b. Sidik Ragam Uji Kadar Air Setelah Rehidrasi Beras Instant Selama 10 menit

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	3,1363	1,5682	18,49**	3,44	5,72
T	2	243,2964	121,6482	1434,53**	3,44	5,72
P	3	34,0588	11,3529	133,88**	3,05	4,82
TP	6	5,7730	0,9622	11,35**	2,55	3,76
Galat	22	1,8653	0,0848			
Total	35	288,1298				

Lampiran 14

Lampiran 14a. Hasil Pengamatan Kadar Air Setelah Rehidrasi Beras Instant Selama 15 menit

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	71,18	69,98	71,90	71,02
	0,1	T ₁ P ₂	72,81	72,64	72,87	72,77
	0,2	T ₁ P ₃	73,99	73,88	73,92	73,93
	0,3	T ₁ P ₄	74,65	73,92	74,90	74,49
19	0	T ₂ P ₁	75,19	75,06	75,21	75,15
	0,1	T ₂ P ₂	76,30	76,02	76,70	76,34
	0,2	T ₂ P ₃	77,50	76,42	78,30	77,41
	0,3	T ₂ P ₄	77,98	76,65	78,59	77,74
21	0	T ₃ P ₁	78,67	78,22	78,61	78,50
	0,1	T ₃ P ₂	78,80	78,69	78,88	78,79
	0,2	T ₃ P ₃	79,45	78,87	79,58	79,30
	0,3	T ₃ P ₄	79,80	79,12	80,06	79,66

Lampiran 14b. Sidik Ragam Uji Kadar Air Setelah Rehidrasi Beras Instant Selama 15 menit

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	4,3935	2,1967	16,49**	3,44	5,72
T	2	219,5606	109,7803	824,18**	3,44	5,72
P	3	30,7525	10,2508	76,96**	3,05	4,82
TP	6	5,0849	0,8475	6,37**	2,55	3,76
Galat	22	2,9313	0,1332			
Total	35	262,7228				

Lampiran 15

Lampiran 15a. Hasil Pengamatan Tekstur Nasi Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	3,477	3,417	3,540	3,478
	0,1	T ₁ P ₂	3,511	3,475	3,550	3,512
	0,2	T ₁ P ₃	3,709	3,540	3,875	3,708
	0,3	T ₁ P ₄	4,020	3,920	3,970	3,970
19	0	T ₂ P ₁	3,685	3,650	3,717	3,684
	0,1	T ₂ P ₂	3,950	3,883	4,017	3,950
	0,2	T ₂ P ₃	4,160	3,940	4,380	4,160
	0,3	T ₂ P ₄	4,215	4,024	4,400	4,213
21	0	T ₃ P ₁	3,960	4,040	4,120	4,040
	0,1	T ₃ P ₂	4,225	4,195	4,255	4,225
	0,2	T ₃ P ₃	4,254	4,200	4,308	4,254
	0,3	T ₃ P ₄	4,470	4,440	4,500	4,470

Lampiran 15b. Sidik Ragam Uji Tekstur Nasi Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	0,1518	0,0759	13,80**	3,44	5,72
T	2	2,0361	1,0181	185,11**	3,44	5,72
P	3	1,1479	0,3826	69,57**	3,05	4,82
TP	6	0,1111	0,0185	3,36*	2,55	3,76
Galat	22	0,1206	0,0055			
Total	35	3,5675				

Lampiran 16

Lampiran 16a. Hasil Pengamatan Rendemen Beras Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok			Rata-rata
Lama perendaman (jam)	Penambahan Gliserol monostearat (%)		1	2	3	
17	0	T ₁ P ₁	96,76	96,52	96,77	96,68
	0,1	T ₁ P ₂	96,72	96,51	96,75	96,66
	0,2	T ₁ P ₃	96,55	96,16	96,58	96,43
	0,3	T ₁ P ₄	96,21	95,98	96,41	96,20
19	0	T ₂ P ₁	95,82	95,76	95,84	95,80
	0,1	T ₂ P ₂	95,80	95,67	95,83	95,77
	0,2	T ₂ P ₃	95,59	95,47	95,64	95,57
	0,3	T ₂ P ₄	95,42	95,35	95,54	95,44
21	0	T ₃ P ₁	95,20	95,05	94,90	95,05
	0,1	T ₃ P ₂	94,83	94,66	94,87	94,79
	0,2	T ₃ P ₃	94,59	94,54	94,64	94,59
	0,3	T ₃ P ₄	94,47	94,19	94,49	94,38

Lampiran 16b. Sidik Ragam Uji Rendemen Beras Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	2	0,2849	0,1424	18,03**	3,44	5,72
T	2	19,2595	9,6297	1218,96**	3,44	5,72
P	3	1,3658	0,4553	57,63**	3,05	4,82
TP	6	0,0945	0,0157	1,99	2,55	3,76
Galat	22	0,1746	0,0079			
Total	35	21,1793				

Lampiran 17

Lampiran 17a. Hasil Pengamatan Kesukaan Kenampakan Beras Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok																				Rata-rata
Lama perendaman (jam)	[GMS] (%)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
17	0	T ₁ P ₁	4	6	5	5	8	7	7	7	4	4	7	7	6	7	6	6	6	5	4	5	5,80
	0,1	T ₁ P ₃	4	5	5	5	6	7	7	4	7	4	6	7	7	6	3	5	5	6	5	7	5,55
	0,2	T ₁ P ₂	6	4	3	7	7	7	7	6	5	4	6	7	5	6	5	6	3	7	4	7	5,60
	0,3	T ₁ P ₄	6	7	5	6	6	9	9	7	7	5	8	7	6	5	6	6	6	9	6	9	6,75
19	0	T ₂ P ₁	6	5	3	8	4	7	4	4	6	5	6	7	4	5	7	5	7	4	4	4	5,25
	0,1	T ₂ P ₃	6	6	7	6	4	4	8	4	8	5	4	7	7	7	5	6	4	8	8	5	5,95
	0,2	T ₂ P ₂	6	7	4	8	5	8	5	6	6	5	7	7	8	6	7	4	5	6	8	6	6,20
	0,3	T ₂ P ₄	4	7	6	5	4	5	7	6	9	4	4	7	7	5	7	8	9	4	6	4	5,90
21	0	T ₃ P ₁	6	4	3	3	3	3	3	4	4	5	3	6	3	4	4	4	5	3	4	4	3,90
	0,1	T ₃ P ₃	6	4	3	4	5	6	5	6	6	5	4	4	5	5	3	6	4	5	6	6	4,90
	0,2	T ₃ P ₂	6	6	6	3	3	5	5	5	5	3	3	6	4	4	4	5	3	6	6	5	4,65
	0,3	T ₃ P ₄	6	4	4	4	4	5	5	6	6	7	4	4	5	7	5	7	5	7	6	6	5,35

Lampiran 17b. Sidik Ragam Uji Kesukaan Kenampakan Beras Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	19	50,5999	2,6632	1,66*	1,62	1,97
T	2	74,0333	37,0166	23,13**	3,04	4,71
P	3	31,0333	10,3444	6,46**	2,65	3,88
TP	6	19,7667	3,2944	2,05	2,14	2,40
Galat	209	334,5001	1,6005			
Total	239	509,9333				

Lampiran 18

Lampiran 18a. Hasil Pengamatan Kesukaan Warna Nasi Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok																				Rata-rata
Lama perendaman (jam)	[GMS] (%)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
17	0	T ₁ P ₁	7	8	7	7	5	6	7	7	5	6	7	8	7	6	8	8	7	8	5	7	6,80
	0,1	T ₁ P ₂	7	8	7	7	7	7	7	7	5	6	7	7	7	8	8	7	8	7	5	7	6,95
	0,2	T ₁ P ₃	7	7	7	8	7	7	8	7	7	6	7	8	8	8	8	7	7	7	7	5	7,15
	0,3	T ₁ P ₄	7	8	7	7	7	7	8	7	5	7	6	8	8	8	7	7	7	7	7	5	7,00
19	0	T ₂ P ₁	7	8	7	7	6	7	8	7	8	7	8	7	7	7	7	6	7	7	5	8	7,05
	0,1	T ₂ P ₂	8	7	7	7	6	7	7	8	7	7	7	7	8	8	6	7	7	6	5	7	6,95
	0,2	T ₂ P ₃	8	7	7	7	7	6	8	7	8	7	8	8	7	7	7	6	8	7	5	8	7,15
	0,3	T ₂ P ₄	7	7	7	8	7	7	8	8	7	8	7	7	7	8	8	6	7	6	5	7	7,10
21	0	T ₃ P ₁	8	8	7	7	6	7	8	7	7	8	8	8	8	7	7	7	8	7	5	6	7,20
	0,1	T ₃ P ₂	7	7	7	8	7	7	7	8	7	8	8	7	8	7	8	7	7	7	5	7	7,20
	0,2	T ₃ P ₃	8	7	7	8	7	7	7	8	7	8	6	7	8	7	8	7	8	7	5	7	7,20
	0,3	T ₃ P ₄	7	8	7	8	7	7	7	8	7	8	7	7	8	7	8	6	7	7	7	5	7,15

Lampiran 18b. Sidik Ragam Uji Kesukaan Warna Nasi Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	19	75,3167	3,9640	2,81**	1,62	1,97
T	2	1,8250	0,9125	2,66	3,04	4,71
P	3	0,8167	0,4083	1,19	2,65	3,88
TP	6	0,9083	0,1514	0,44	2,14	2,40
Galat	209	71,7833	0,3435			
Total	239	150,65				

Lampiran 19

Lampiran 19a. Hasil Pengamatan Kesukaan Aroma Nasi Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok																				Rata-rata
Lama perendaman (jam)	[GMS] (%)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
17	0	T ₁ P ₁	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7,00
	0,1	T ₁ P ₂	8	7	7	7	8	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7,15
	0,2	T ₁ P ₃	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7,00
	0,3	T ₁ P ₄	8	5	7	5	7	7	7	8	7	6	7	6	6	7	7	7	7	7	7	7	6,75
19	0	T ₂ P ₁	7	8	7	8	7	6	7	7	6	7	7	7	7	6	7	7	7	6	7	7	6,90
	0,1	T ₂ P ₂	8	6	7	7	7	7	6	6	7	7	7	7	8	7	7	6	6	7	6	7	6,80
	0,2	T ₂ P ₃	7	7	7	7	6	6	7	7	7	8	7	7	7	6	6	7	7	7	7	7	6,85
	0,3	T ₂ P ₄	8	7	7	7	7	8	7	7	7	6	6	8	7	7	7	7	6	6	7	6	6,90
21	0	T ₃ P ₁	8	6	7	7	8	7	5	7	7	5	7	7	7	6	7	7	7	7	6	7	6,75
	0,1	T ₃ P ₂	8	7	7	8	7	7	7	7	8	7	8	7	7	7	8	7	8	7	8	7	7,35
	0,2	T ₃ P ₃	6	7	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	8	7	8	6,90
	0,3	T ₃ P ₄	8	7	7	7	7	7	5	7	8	5	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6,85

Lampiran 19b. Sidik Ragam Uji Kesukaan Aroma Nasi Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	19	8,2666	0,4351	1,42	1,62	1,97
T	2	0,6083	0,3041	0,99	3,04	4,71
P	3	2,4333	0,8111	2,64	2,65	3,88
TP	6	3,5917	0,5986	1,95	2,14	2,40
Galat	209	64,0334	0,3064			
Total	239	78,9333				

Lampiran 20

Lampiran 20a. Hasil Pengamatan Kesukaan Rasa Nasi Instant

Perlakuan		Kode	Kelompok																				Rata-rata
Lama perendaman (jam)	[GMS] (%)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
17	0	T ₁ P ₁	3	5	7	7	5	6	6	6	4	5	4	3	7	6	6	3	5	7	4	4	5,15
	0,1	T ₁ P ₂	4	7	4	3	6	7	4	6	4	8	6	3	6	5	6	7	4	6	8	8	5,60
	0,2	T ₁ P ₃	6	6	8	8	4	7	4	4	4	4	3	2	7	5	8	8	8	7	7	4	5,70
	0,3	T ₁ P ₄	6	7	8	8	6	7	6	6	7	6	7	6	6	8	6	8	6	6	6	6	6,60
19	0	T ₂ P ₁	4	6	7	5	4	7	6	4	6	6	3	4	4	5	8	4	7	4	6	6	5,30
	0,1	T ₂ P ₂	4	5	7	8	4	7	6	6	3	5	6	6	5	6	6	7	6	5	6	7	5,75
	0,2	T ₂ P ₃	6	7	4	7	6	7	6	7	7	6	6	6	6	6	6	6	7	6	7	6	6,25
	0,3	T ₂ P ₄	6	7	8	6	8	7	7	6	6	7	8	6	7	7	7	6	6	6	6	6	6,65
21	0	T ₃ P ₂	4	5	6	4	6	6	6	7	6	4	5	5	6	6	8	4	5	6	6	5	5,50
	0,1	T ₃ P ₃	6	6	8	5	4	7	6	6	6	7	6	7	4	7	6	6	7	6	7	6	6,15
	0,2	T ₃ P ₁	6	5	6	7	4	7	6	7	4	7	6	6	6	6	6	4	7	6	7	6	5,95
	0,3	T ₃ P ₄	6	8	6	7	4	6	4	7	6	5	6	5	5	7	5	6	5	6	5	6	5,75

Lampiran 20b. Sidik Ragam Uji Kesukaan Rasa Nasi Instant

Sumber Keragaman	db	Jk	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Kelompok	19	59,8792	3,1515	2,39**	1,62	1,97
T	2	2,1000	1,0500	0,80	3,04	4,71
P	3	18,5400	6,1800	4,69***	2,65	3,88
TP	6	30,2725	5,0454	3,84***	2,14	2,40
Galat	209	274,9708	1,3156			
Total	239	385,7625				