

Lampiran 1. Kuisisioner Uji Organoleptik *Rice Cake* (Uji Kesukaan)

KUISISIONER UJI KESUKAAN

Nama :
Hari/tanggal :
Produk : *Rice cake*
Parameter : Warna *crumb*, rasa, kelembutan, dan *moistness*.

Di hadapan saudara tersedia tujuh sampel *rice cake*. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap parameter warna *crumb*, rasa, kelembutan, dan *moistness* berdasarkan tingkat kesukaan terhadap sampel-sampel tersebut. Penilaian diberikan sesuai dengan keterangan nilai di bawah ini.

Deskripsi parameter:

Warna *crumb* : kesukaan pada warna *crumb rice cake* sebelum dikunyah.

Rasa : kesukaan pada rasa *crumb rice cake* saat dikunyah.

Kelembutan : kesukaan pada kelembutan *crumb* saat dikunyah di mulut.

Moistness : kesukaan pada kemudahan *rice cake* saat ditelan (akan masuk ke dalam kerongkongan).

Keterangan:

1 = sangat tidak suka

5 = agak suka

2 = tidak suka

6 = suka

3 = agak tidak suka

7 = sangat suka

4 = netral

Sampel	734	168	513	209	625	071	440
Warna <i>crumb</i>							
Rasa							
Kelembutan							
<i>Moistness</i>							

Komentar:

Lampiran 2. Spesifikasi Isolat Protein Kedelai

NANTONG SUN-GREEN BIO-TECH CO., LTD.

Certificate of Analysis

Name of Product : Isolated Soy Protein Date of Report : 2009-08-30

Date of Analysis : 2009-08-08 – 2009-08-14

Type of Product : D700

ITEMS	INDEX	RESULTS		
Batch Number		09080801	09080802	09080803
1. Moisture (%)	≤ 7,0	6,8	5,9	6,2
2. Protein (%)	≥ 90,0	90,9	90,7	90,8
3. Ash (%)	≤ 5,5	4,78	4,74	4,60
4. Fat (%)	≤ 1,0	0,50	0,50	0,50
5. pH	6,2-7,8	7,33	7,55	7,54
6. Granulation (%)	96,0	97,6	98,4	98,0
7. Standard Plate Count (cfu/g)	≤ 20000	2000	2100	2000
8. Col (MPN / 100 g)	Negative	Negative	Negative	Negative
9. Salmonella	Negative	Negative	Negative	Negative
Production Date		2009-08-08	2009-08-08	2009-08-08
Expiry Date		2010-08-07	2010-08-07	2010-08-07
Conclusion: The quality of three lots of goods is in conformity with the standard of Nantong SUN-GREEN Bio-Tech Co., Ltd.				

Lampiran 3. Spesifikasi Na-CMC

EST.1919
DAICEL CHEMICAL INDUSTRIES, LTD.

HIMEJI WORKS

To Whom It May Concern:

Date: Oct. 30 2006

Certificate of Analysis

Commodity: CMC DAICEL 1170H
PURCHASE ORDER NO. 26205

12,0000 Kg

Lot No.	Quantity (Kgs)	Moisture (%)	Viscosity (1% solution at 25 °C, mPa.s)	pH (1% solution)	DS	Salts (as NaCl, %)
B6097672	2,250	6,2	594	6,6	0,78	0,64

Sep. 11 . 2006

Certified by

DAICEL CHEMICAL INDUSTRIES, LTD.
QUALITY ASSURANCE DEPARTMENT
ABOSHI PLANT, JAPAN

Lampiran 4. Kadar Air *Rice Cake*

Data Kadar Air (g/100 g) *Rice Cake*

Ulangan	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
1	48,15	48,94	48,58	48,26	51,10	51,00	49,82	345,85
2	48,78	48,91	49,65	47,49	49,59	49,49	49,58	343,49
3	49,01	49,09	48,09	49,79	49,15	50,36	51,25	346,74
4	48,47	48,70	49,81	49,49	50,11	49,28	49,42	345,28
Total	194,41	195,64	196,13	195,03	199,95	200,13	200,07	1381,36
Rata-Rata	48,60	48,91	49,03	48,76	49,99	50,03	50,02	

Tabel ANOVA

Sumber variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)
Kelompok	3	0,8066	0,2689		
Perlakuan	6	10,0811	1,6802	2,6649*	2,66
Galat	18	11,3486	0,6305		
TOTAL	27	22,2363			

F hitung > F tabel

Ada pengaruh substitusi parsial telur dengan isolat protein kedelai terhadap kadar air *rice cake*.

Uji Beda Jarak Nyata Duncan (*Duncan's Multiple Raange Test*) pada $\alpha = 5\%$

$$R_p = r_p \times S_y$$

$$S_y = \sqrt{\frac{KTG}{n}} = \sqrt{\frac{0,6305}{4}} = 0,3970$$

Perlakuan	x	P1	P4	P2	P3	P5	P7	P6	Notasi
P1	48,60	-	0,16	0,31	0,43	1,39*	1,42*	1,43*	a
P4	48,76		-	0,15	0,27	1,23	1,26	1,27	ab
P2	48,91			-	0,12	1,08	1,11	1,12	ab
P3	49,03				-	0,96	0,99	1,00	ab
P5	49,99					-	0,03	0,04	b
P7	50,02						-	0,01	b
P6	50,03							-	b
Rp _(0,05;18)			2,97	3,12	3,21	3,27	3,32	3,35	
DMRT _(Sv*rp)			1,18	1,24	1,27	1,30	1,32	1,33	

Keterangan:

P1 : proporsi telur:isolat protein kedelai 100%:0%

P2 : proporsi telur:isolat protein kedelai 95%:5%

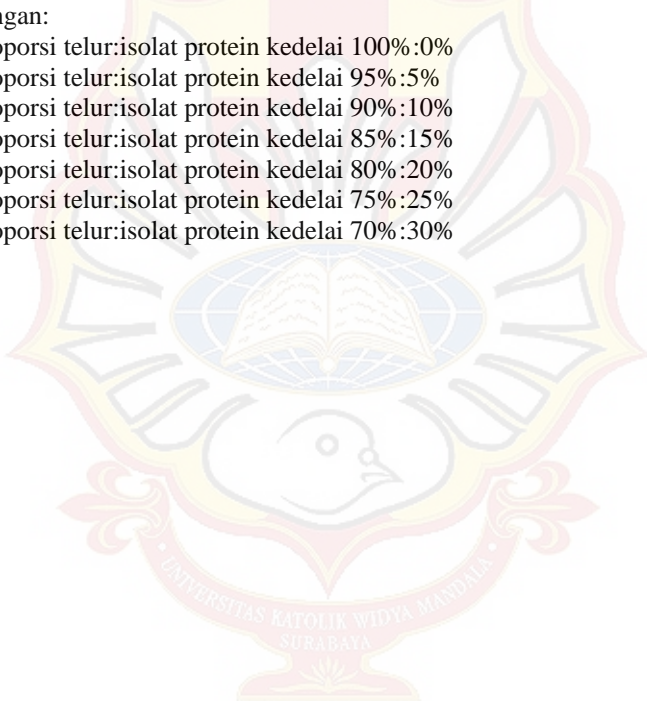
P3 : proporsi telur:isolat protein kedelai 90%:10%

P4 : proporsi telur:isolat protein kedelai 85%:15%

P5 : proporsi telur:isolat protein kedelai 80%:20%

P6 : proporsi telur:isolat protein kedelai 75%:25%

P7 : proporsi telur:isolat protein kedelai 70%:30%



Lampiran 5. Volume Spesifik *Rice Cake*

Data Volume Spesifik (cm³/g) *Rice Cake*

Ulangan	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
1	3,49	3,33	3,23	3,10	2,94	2,71	2,53	21,33
2	3,57	3,25	3,16	3,04	2,75	2,77	2,86	21,40
3	3,55	3,29	2,85	2,66	2,82	2,58	2,47	20,22
4	3,86	3,61	3,41	3,25	3,23	3,01	2,93	23,30
Total	14,47	13,48	12,65	12,05	11,74	11,07	10,79	86,25
Rata-Rata	3,62	3,37	3,16	3,01	2,94	2,77	2,70	

Tabel ANOVA

Sumber variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)
Kelompok	3	0,70	0,2333		
Perlakuan	6	2,60	0,4333	39,0360*	2,66
Galat	18	0,20	0,0111		
TOTAL	27	3,50			

F hitung > F tabel

Ada pengaruh substitusi parsial telur dengan isolat protein kedelai terhadap volume spesifik *rice cake*.

Uji Beda Jarak Nyata Duncan (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha = 5\%$

$$R_p = r_p \times S_y$$

$$S_y = \sqrt{\frac{KTG}{n}} = \sqrt{\frac{0,0111}{4}} = 0,0527$$

Perlakuan	x	P7	P6	P5	P4	P3	P2	P1	Notasi
P7	2,70	-	0,07	0,24*	0,31*	0,46*	0,67*	0,92*	a
P6	2,77		-	0,17*	0,24*	0,39*	0,60*	0,85*	a
P5	2,94			-	0,07	0,22*	0,43*	0,68*	b
P4	3,01				-	0,15	0,36*	0,61*	bc
P3	3,16					-	0,21*	0,46*	c
P2	3,37						-	0,25*	d
P1	3,62							-	e
Rp _(0,05;18)			2,97	3,12	3,21	3,27	3,32	3,35	
DMRT _(Sy*rp)			0,16	0,16	0,17	0,17	0,18	0,18	

Keterangan:

P1 : proporsi telur:isolat protein kedelai 100%:0%

P2 : proporsi telur:isolat protein kedelai 95%:5%

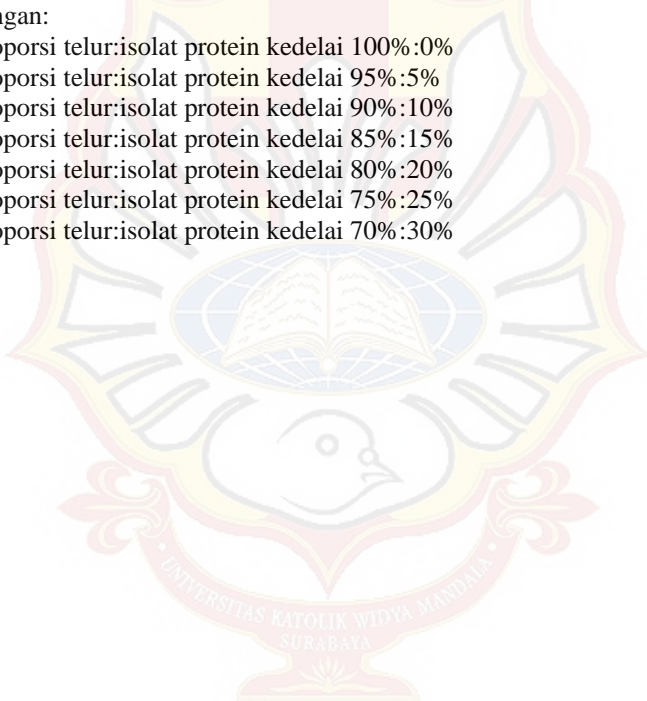
P3 : proporsi telur:isolat protein kedelai 90%:10%

P4 : proporsi telur:isolat protein kedelai 85%:15%

P5 : proporsi telur:isolat protein kedelai 80%:20%

P6 : proporsi telur:isolat protein kedelai 75%:25%

P7 : proporsi telur:isolat protein kedelai 70%:30%



Lampiran 6. Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan terhadap Warna *Crumb Rice Cake*

Data Tingkat Kesukaan terhadap Warna *Crumb Rice Cake*

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
1	5	7	4	6	4	6	3	35
2	6	5	6	4	6	3	4	34
3	7	6	4	6	6	6	5	40
4	6	3	4	4	4	5	3	29
5	4	5	4	4	3	6	3	29
6	4	5	5	6	6	6	7	39
7	6	4	3	5	2	3	4	27
8	4	4	4	5	3	5	6	31
9	6	6	6	6	6	6	6	42
10	6	6	5	6	4	4	5	36
11	4	4	3	5	4	4	6	30
12	7	4	6	5	3	5	5	35
13	4	4	4	4	6	4	5	31
14	7	7	5	7	7	6	3	42
15	4	4	4	4	4	4	4	28
16	5	4	3	3	3	3	5	26
17	7	6	5	3	2	1	4	28
18	6	6	6	6	6	6	6	42
19	5	5	5	5	5	7	5	37
20	3	6	6	3	3	6	3	30
21	7	5	2	4	5	6	3	32
22	2	5	3	3	2	6	2	23
23	7	4	5	4	5	5	5	35
24	6	5	4	4	4	4	3	30
25	6	6	6	7	4	6	5	40
26	5	5	4	6	4	5	6	35
27	6	5	5	6	6	6	5	39
28	6	5	5	6	5	5	6	38
29	4	4	4	6	4	5	5	32
30	5	6	4	6	3	4	2	30
31	5	3	5	7	6	4	4	34
32	5	5	4	4	4	4	6	32
33	4	6	3	5	5	3	3	29
34	6	6	5	5	3	5	5	35
35	7	6	4	6	3	3	4	33

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
36	5	2	3	3	4	3	6	26
37	7	4	6	3	5	2	1	28
38	5	4	6	7	5	4	6	37
39	5	5	5	5	3	5	3	31
40	6	6	4	3	5	2	3	29
41	4	7	6	6	5	5	5	38
42	6	6	5	6	4	4	5	36
43	4	5	4	4	7	2	7	33
44	4	6	4	4	3	6	3	30
45	7	6	7	6	7	6	7	46
46	6	6	7	7	7	6	7	46
47	4	7	5	2	3	6	1	28
48	5	4	6	4	6	3	6	34
49	4	5	5	6	4	6	4	34
50	3	3	5	4	5	4	4	28
51	7	5	5	6	5	4	5	37
52	6	5	5	5	5	4	5	35
53	3	4	6	4	5	3	5	30
54	5	5	6	4	5	4	5	34
55	3	4	5	4	4	6	2	28
56	6	6	6	6	6	6	6	42
57	4	6	2	3	4	7	5	31
58	6	7	6	5	5	4	4	37
59	7	7	7	6	7	6	6	46
60	3	4	4	2	5	6	6	30
61	4	6	5	6	4	6	5	36
62	6	7	5	3	4	6	4	35
63	5	5	6	7	5	3	2	33
64	2	6	4	6	5	7	6	36
65	4	5	5	5	5	5	4	33
66	6	6	6	6	6	6	4	40
67	6	2	4	6	5	3	3	29
68	6	6	5	6	5	4	4	36
69	6	6	6	6	6	6	6	42
70	4	4	4	6	5	4	4	31
71	6	6	4	5	5	6	3	35
72	6	6	6	6	6	6	6	42
73	6	6	6	6	6	6	6	42
74	3	6	4	4	5	6	2	30

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
75	4	4	4	3	4	4	4	27
76	6	4	4	5	4	3	2	28
77	5	6	4	3	4	2	4	28
78	6	6	6	6	6	6	6	42
79	6	6	6	3	6	3	3	33
80	6	6	6	6	5	6	5	40
Jumlah	415	415	385	395	375	379	35 6	2720
Rata-Rata	5,19	5,19	4,81	4,94	4,69	4,74	4,4 5	

Tabel ANOVA

Sumber variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)
Kelompok	79	312	3,9494		
Perlakuan	6	34,85	5,8083	4,5908*	2,1175
Galat	474	599,72	1,2652		
TOTAL	559	946,57			

F hitung > F tabel

Ada pengaruh substitusi parsial telur dengan isolat protein kedelai terhadap kesukaan panelis pada warna *crumb rice cake*.

Uji Beda Jarak Nyata Duncan (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha = 5\%$

$$R_p = r_p \times S_y$$

$$S_y = \sqrt{\frac{KTG}{n}} = \sqrt{\frac{1,2652}{80}} = 0,1258$$

Perlakuan	x	30%	20%	25%	10%	15%	5%	0%	Notasi
30%	4,45	-	0,24	0,29	0,36	0,49*	0,74*	0,74*	a
20%	4,69	-	-	0,05	0,12	0,25	0,50*	0,50*	ab
25%	4,74	-	-	-	0,07	0,20	0,45*	0,45*	ab
10%	4,81	-	-	-	-	0,13	0,38	0,38	abc
15%	4,94	-	-	-	-	-	0,25	0	bc
5%	5,19	-	-	-	-	-	-	0	c
0%	5,19	-	-	-	-	-	-	-	c
rp _(0,05;474)			2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	3,19	
DMRT _(Sy*rp)			0,35	0,37	0,38	0,39	0,40	0,40	

Keterangan:

P1 : proporsi telur:isolat protein kedelai 100%:0%

P2 : proporsi telur:isolat protein kedelai 95%:5%

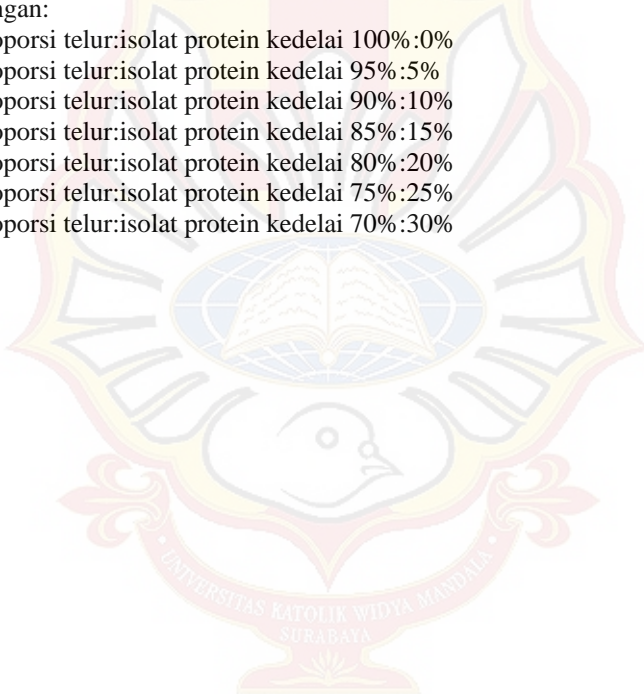
P3 : proporsi telur:isolat protein kedelai 90%:10%

P4 : proporsi telur:isolat protein kedelai 85%:15%

P5 : proporsi telur:isolat protein kedelai 80%:20%

P6 : proporsi telur:isolat protein kedelai 75%:25%

P7 : proporsi telur:isolat protein kedelai 70%:30%



Lampiran 7. Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan terhadap Rasa *Rice Cake*

Data Tingkat Kesukaan terhadap Rasa *Rice Cake*

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
1	4	3	4	4	4	2	3	24
2	6	4	5	5	6	2	3	31
3	5	4	6	5	5	6	7	38
4	6	5	4	3	5	4	2	29
5	4	6	4	5	5	4	2	30
6	5	4	6	4	4	5	4	32
7	5	4	6	5	6	6	4	36
8	5	4	4	4	4	3	5	29
9	6	6	6	6	6	6	6	42
10	6	6	5	6	5	6	5	39
11	4	6	2	4	2	6	2	26
12	4	5	6	4	4	4	6	33
13	5	4	6	6	5	4	5	35
14	6	5	4	5	4	3	6	33
15	5	5	4	3	4	4	5	30
16	3	4	5	4	5	2	1	24
17	5	6	3	6	4	7	3	34
18	5	5	5	5	5	5	5	35
19	5	5	3	4	6	7	2	32
20	6	5	5	5	3	2	1	27
21	7	5	4	6	5	3	3	33
22	3	5	4	2	3	6	3	26
23	4	5	2	3	6	7	2	29
24	7	3	4	5	6	3	4	32
25	5	3	4	4	6	3	4	29
26	5	6	3	5	4	6	3	32
27	5	6	5	6	6	6	4	38
28	6	6	5	6	5	6	4	38
29	4	6	5	5	4	5	5	34
30	6	6	5	6	5	6	5	39
31	6	4	4	6	5	4	5	34
32	4	6	4	6	4	5	4	33
33	5	6	4	4	3	4	5	31
34	6	6	5	7	5	5	4	38
35	6	6	6	6	6	5	6	41

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
36	5	5	5	5	5	4	3	32
37	7	6	5	3	4	2	1	28
38	6	5	7	6	7	5	6	42
39	7	5	6	5	4	6	3	36
40	5	6	4	6	6	6	5	38
41	4	6	5	6	4	5	5	35
42	7	5	7	6	5	5	6	41
43	5	5	6	6	7	5	7	41
44	6	5	7	6	7	5	6	42
45	5	5	5	5	5	6	5	36
46	5	6	4	3	5	5	3	31
47	4	6	5	3	4	2	2	26
48	6	6	6	7	6	6	5	42
49	5	5	5	5	6	5	5	36
50	2	5	6	4	4	4	4	29
51	3	4	6	6	5	3	2	29
52	4	4	5	3	4	4	2	26
53	6	6	6	7	6	6	7	44
54	5	6	4	4	4	2	2	27
55	5	6	7	5	6	4	4	37
56	7	6	5	6	5	4	6	39
57	2	3	6	4	6	5	5	31
58	5	5	5	5	6	6	5	37
59	5	5	5	4	6	6	3	34
60	6	5	4	3	4	6	2	30
61	4	2	5	1	2	7	6	27
62	3	2	4	4	4	6	5	28
63	4	4	5	5	7	5	6	36
64	4	6	6	6	6	6	5	39
65	3	6	4	7	6	3	2	31
66	5	5	4	6	4	3	3	30
67	3	3	3	3	3	3	3	21
68	4	5	6	6	3	5	3	32
69	6	7	6	7	6	7	6	45
70	4	6	4	7	3	5	2	31
71	4	6	4	7	4	5	1	31
72	6	7	5	6	6	6	5	41
73	5	3	4	3	5	5	3	28
74	4	2	5	2	1	4	2	20

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
75	4	4	5	5	3	3	2	26
76	4	4	5	7	5	5	2	32
77	6	6	7	6	6	6	2	39
78	4	6	5	5	5	5	3	33
79	5	6	4	4	5	4	4	32
80	7	6	4	7	5	6	2	37
Jumlah	395	402	388	397	385	378	309	2654
Rata-Rata	4,94	5,03	4,85	4,97	4,81	4,73	3,86	

Tabel ANOVA

Sumber variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)
Kelompok	79	332,51	4,2090		
Perlakuan	6	76,59	12,7650	10,0370*	2,1175
Galat	474	602,84	1,2718		
TOTAL	559	1011,94			

F hitung > F tabel

Ada pengaruh substitusi parsial telur dengan isolat protein kedelai terhadap kesukaan panelis pada rasa *rice cake*.

Uji Beda Jarak Nyata Duncan (*Duncan's Multiple Range Test*) pada $\alpha = 5\%$

$$R_p = r_p \times S_y$$

$$S_y = \sqrt{\frac{KTG}{n}} = \sqrt{\frac{1,2718}{80}} = 0,1261$$

Perlakuan	x	P7	P6	P5	P3	P1	P4	P2	Notasi
P7	3,86	-	0,87*	0,95*	0,99*	1,08*	1,10*	1,17*	a
P6	4,73		-	0,08	0,12	0,21	0,23	0,30	b
P5	4,81			-	0,04	0,13	0,15	0,22	b
P3	4,85				-	0,09	0,11	0,18	b
P1	4,94					-	0,02	0,09	b
P4	4,96						-	0,07	b
P2	5,03							-	b
Rp _(0,05;474)			2,77	2,92	3,02	3,09	3,15	3,19	
DMRT _(Sv*rp)			0,35	0,37	0,38	0,39	0,40	0,40	

Keterangan:

P1 : proporsi telur:isolat protein kedelai 100%:0%

P2 : proporsi telur:isolat protein kedelai 95%:5%

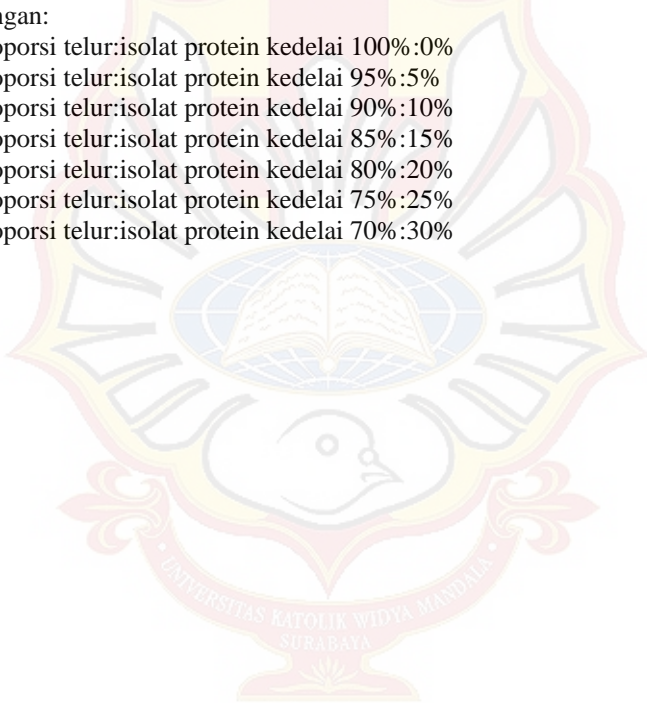
P3 : proporsi telur:isolat protein kedelai 90%:10%

P4 : proporsi telur:isolat protein kedelai 85%:15%

P5 : proporsi telur:isolat protein kedelai 80%:20%

P6 : proporsi telur:isolat protein kedelai 75%:25%

P7 : proporsi telur:isolat protein kedelai 70%:30%



Lampiran 8. Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan terhadap Kelembutan *Rice Cake*

Data Tingkat Kesukaan terhadap Kelembutan *Rice Cake*

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
1	4	3	3	3	6	6	5	30
2	5	5	4	4	4	4	5	31
3	6	3	5	3	4	5	6	32
4	7	6	7	6	6	6	6	44
5	3	4	5	4	5	5	6	32
6	3	5	4	5	4	4	4	29
7	6	6	5	7	5	6	7	42
8	5	6	4	6	5	6	5	37
9	4	4	4	6	4	4	4	30
10	4	4	5	7	5	5	5	35
11	6	6	3	5	4	3	3	30
12	7	6	5	6	4	6	7	41
13	5	5	5	5	5	5	5	35
14	5	6	5	6	4	7	4	37
15	3	3	3	4	4	4	5	26
16	7	4	4	5	4	6	4	34
17	3	3	2	3	4	5	2	22
18	5	4	2	3	7	6	2	29
19	4	6	3	6	4	6	5	34
20	6	2	4	3	4	4	3	26
21	4	6	2	5	3	6	3	29
22	6	6	4	7	3	3	5	34
23	6	6	6	6	6	6	6	42
24	7	5	6	6	6	5	6	41
25	3	5	5	3	4	4	5	29
26	5	6	5	7	5	6	5	39
27	5	3	3	6	4	5	5	31
28	5	4	5	6	5	4	5	34
29	5	6	4	4	5	4	6	34
30	6	5	4	6	7	4	6	38
31	6	7	7	7	6	6	7	46
32	6	3	6	5	6	4	6	36
33	7	2	3	5	6	1	4	28
34	4	4	6	5	7	4	5	35
35	5	5	6	6	5	4	5	36

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
36	5	3	6	4	5	2	5	30
37	7	5	5	5	5	6	6	39
38	5	6	4	5	3	4	5	32
39	6	6	7	7	7	6	7	46
40	6	5	6	6	6	5	6	40
41	7	6	6	3	6	5	5	38
42	2	6	4	3	1	4	7	27
43	4	5	2	4	2	6	3	26
44	6	5	5	2	5	3	3	29
45	4	5	4	2	4	2	3	24
46	6	6	5	6	6	6	4	39
47	3	6	4	6	6	4	4	33
48	7	6	5	1	3	4	2	28
49	4	6	5	5	6	5	6	37
50	5	3	6	4	5	2	6	31
51	4	4	3	5	5	5	2	28
52	6	2	3	5	1	7	4	28
53	5	6	2	3	4	4	5	29
54	6	6	6	4	5	5	7	39
55	5	3	4	2	5	6	3	28
56	2	3	7	4	4	6	5	31
57	5	5	5	5	5	6	5	36
58	4	6	4	3	5	6	3	31
59	4	6	6	5	3	3	7	34
60	1	3	6	2	4	7	5	28
61	3	4	5	4	5	7	5	33
62	5	4	6	4	5	3	6	33
63	4	5	6	6	6	6	5	38
64	4	2	3	5	6	1	7	28
65	5	6	5	6	5	6	4	37
66	6	5	5	6	5	4	6	37
67	5	4	4	5	4	4	4	30
68	5	5	5	5	5	4	3	32
69	4	5	3	6	4	4	4	30
70	5	7	5	7	6	7	7	44
71	4	7	6	1	4	5	2	29
72	7	6	5	6	6	6	6	42
73	3	4	2	5	6	5	3	28
74	4	4	4	5	2	5	2	26

Panelis	Perlakuan (Proporsi Telur: Isolat Protein Kedelai)							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
75	5	4	4	4	3	3	2	25
76	5	4	5	7	6	5	2	34
77	6	5	6	6	6	6	6	41
78	6	6	6	7	6	6	6	43
79	3	6	5	3	6	4	6	33
80	6	3	4	6	6	5	4	34
Jumlah	392	384	367	386	383	384	380	2676
Rata-Rata	4,90	4,80	4,59	4,83	4,79	4,80	4,75	

Tabel ANOVA

Sumber variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)
Kelompok	79	340,26	4,3071		
Perlakuan	6	4,42	0,7367	0,5004	2,1175
Galat	474	697,87	1,4723		
TOTAL	559	1042,55			

F hitung < F tabel

Tidak ada pengaruh substitusi parsial telur dengan isolat protein kedelai terhadap kesukaan panelis pada kelembutan *rice cake*.

Keterangan:

P1 : proporsi telur:isolat protein kedelai 100%:0%

P2 : proporsi telur:isolat protein kedelai 95%:5%

P3 : proporsi telur:isolat protein kedelai 90%:10%

P4 : proporsi telur:isolat protein kedelai 85%:15%

P5 : proporsi telur:isolat protein kedelai 80%:20%

P6 : proporsi telur:isolat protein kedelai 75%:25%

P7 : proporsi telur:isolat protein kedelai 70%:30%

Lampiran 9. Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan terhadap *Moistness Rice Cake*

Data Tingkat Kesukaan terhadap *Moistness Rice Cake*

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
1	6	5	1	2	4	3	3	24
2	3	3	4	5	7	4	5	31
3	5	4	6	5	6	4	6	36
4	5	3	5	5	4	4	6	32
5	6	5	4	6	5	4	5	35
6	3	6	6	5	3	4	6	33
7	4	4	3	5	4	4	4	28
8	6	6	5	7	5	5	7	41
9	5	6	4	6	5	5	5	36
10	2	6	2	4	2	4	2	22
11	4	5	4	6	4	4	4	31
12	4	4	4	6	6	4	4	32
13	6	5	3	3	5	5	3	30
14	6	5	4	5	6	5	7	38
15	4	6	3	5	2	7	6	33
16	5	5	5	5	5	4	5	34
17	6	7	6	7	5	7	7	45
18	3	5	4	4	6	3	4	29
19	7	5	4	5	4	6	4	35
20	2	5	3	3	3	4	2	22
21	4	3	2	2	6	5	1	23
22	5	6	4	6	5	6	5	37
23	7	4	4	2	2	3	2	24
24	5	6	3	5	4	7	4	34
25	6	6	6	6	6	6	6	42
26	6	4	6	5	6	4	6	37
27	3	5	4	4	4	4	3	27
28	5	3	5	5	6	3	4	31
29	6	5	6	4	4	5	4	34
30	6	6	5	6	7	4	6	40
31	6	7	7	7	6	6	7	46
32	6	3	4	4	5	3	5	30
33	7	5	3	4	1	6	2	28
34	4	4	6	5	7	4	5	35
35	5	6	6	6	5	4	5	37

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
36	5	3	6	4	3	2	5	28
37	5	4	5	5	3	5	4	31
38	5	6	4	4	4	5	6	34
39	5	5	4	3	6	3	7	33
40	6	7	6	7	7	7	7	47
41	6	5	6	6	6	4	6	39
42	7	6	7	5	6	5	7	43
43	7	5	4	6	1	3	2	28
44	4	5	2	4	2	6	3	26
45	6	5	5	3	6	2	3	30
46	4	5	4	5	5	2	3	28
47	5	5	6	6	6	4	5	37
48	4	6	4	6	6	6	4	36
49	4	4	6	5	7	3	3	32
50	5	3	6	5	5	3	6	33
51	4	4	4	5	5	4	3	29
52	7	3	4	5	2	5	6	32
53	5	6	2	3	4	4	5	29
54	5	7	5	6	5	4	4	36
55	5	4	5	3	4	6	6	33
56	3	5	7	4	2	5	2	28
57	5	4	5	5	5	6	4	34
58	5	6	4	4	5	6	3	33
59	6	3	4	5	4	5	4	31
60	4	3	5	2	2	7	6	29
61	3	4	5	4	4	7	5	32
62	5	5	7	5	7	6	7	42
63	5	6	5	5	5	5	5	36
64	6	3	4	6	7	1	5	32
65	7	4	6	5	4	6	3	35
66	6	6	6	7	5	5	6	41
67	5	5	4	5	4	5	4	32
68	4	5	6	6	5	4	4	34
69	4	3	6	6	4	6	6	35
70	5	7	5	6	7	5	7	42
71	1	4	5	6	4	2	1	23
72	7	5	6	6	5	3	6	38
73	4	4	3	5	5	5	3	29
74	4	4	4	5	2	3	2	24

Panelis	Perlakuan							Total
	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	
75	3	6	5	4	4	5	3	30
76	6	4	5	7	4	3	2	31
77	2	3	6	6	6	6	6	35
78	5	7	6	6	6	6	6	42
79	3	6	4	4	6	5	5	33
80	7	3	6	6	6	4	5	37
Jumlah	392	386	375	396	376	364	365	2654
Rata-Rata	4,9	4,825	4,6875	4,95	4,7	4,55	4,5625	

Tabel ANOVA

Sumber variasi	db	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)
Kelompok	79	345,08	4,3681		
Perlakuan	6	11,91	1,9850	1,3385*	2,1175
Galat	474	702,95	1,4830		
TOTAL	559	1059,94			

F hitung < F tabel

Tidak ada pengaruh substitusi parsial telur dengan isolat protein kedelai terhadap kesukaan panelis pada *moistness rice cake*.

Keterangan:

P1 : proporsi telur:isolat protein kedelai 100%:0%

P2 : proporsi telur:isolat protein kedelai 95%:5%

P3 : proporsi telur:isolat protein kedelai 90%:10%

P4 : proporsi telur:isolat protein kedelai 85%:15%

P5 : proporsi telur:isolat protein kedelai 80%:20%

P6 : proporsi telur:isolat protein kedelai 75%:25%

P7 : proporsi telur:isolat protein kedelai 70%:30%

LEMBAR PERSETUJUAN

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini,
Nama : Ivan Wibisono
NRP : 6103006041
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian – Universitas Katolik Widya Mandala
Surabaya

Menyatakan dengan sungguh-sungguh dan sebenarnya bahwa:

1. Penelitian yang berjudul **"Pengaruh Substitusi Parsial Telur dengan Isolat Protein Kedelai terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cake Beras"** adalah merupakan bagian dari Penelitian PPPG *Research Project* 2007 yang berjudul **"Peningkatan Kualitas Rice Cake dengan Penambahan Na-CMC dan Defatted Rice Bran"** yang dibiayai oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat – Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, dengan Tim Peneliti:
Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP, MP sebagai Ketua
Anita Maya Sutedja, S.TP, MP sebagai Anggota
2. Sebagai konsekuensi dari yang disebutkan pada poin 1 (satu) adalah semua hasil penelitian **"Pengaruh Substitusi Parsial Telur dengan Isolat Protein Kedelai terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Cake Beras"** merupakan bagian dari Penelitian PPPG *Research Project* 2007 yang berjudul **"Peningkatan Kualitas Rice Cake dengan Penambahan Na-CMC dan Defatted Rice Bran"**.
3. Tim Peneliti berhak mempublikasikan sebagian atau keseluruhan hasil penelitian dengan memperhitungkan peran serta mahasiswa sebagai pelaksana.

Demikian pernyataan ini untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Mengetahui dan menyetujui,
Ketua Tim Peneliti



Chatarina Yayuk Trisnawati, S.TP, MP

Mahasiswa yang bersangkutan



Ivan Wibisono