LAMPIRAN 1
SPESIFIKASI BAHAN PENELITIAN

1. Spesifikasi MRS *Broth* (Merck 1.10661.0500)

Komponen	Jumlah (g/L)
Peptone from casein	10,0
Meat extract	8,0
Yeast extract	4,0
D(+) glucose	20,0
Dipotassium hydrogen phosphate	2,0
Tween 80	1,0
Diammonium hydrogen citrate	2,0
Sodium acetate	5,0
Magnesium sulfate	0,2
Manganese sulfate	0,04

2. Spesifikasi Susu Bubuk Skim (Merk SUNLAC Lowfat, BPOM RI ML 608501001404)

Average Analysis

Kandungan	Persentase (%)
Lemak	0,8%
Protein	34,5%
Karbohidrat	53,3%
Garam mineral	7,8%
Kelembaban	3,6%

Nutrition Information

Vitamin	per 100 g	Mineral	per 100g
Energi	1480 KJ	Ca	1243mg
Vit C	15mg	K	1815mg
Vit B1	1,25mg	P	1000mg
Vit B2	1,8mg	Na	390mg
Vit B3	0,84mg	Mg	119mg
Vit B6	0,30mg	Zn	3,8mg
Vit B5	2,9g	Fe	0,21mg
Biotin	29µg	Co	43µg
Folat	59µg	Mn	32µg
Vit B12	4µg		

LAMPIRAN 2
KUESIONER

Nama :
Tanggal :
Produk : Yogurt Jahe
Pengujian : **Tekstur**

Dihadapan Saudara telah disajikan 6 sampel yogurt jahe. Saudara diminta untuk memberikan angka 1-7 dari sangat tidak suka hingga sangat suka pada masing-masing kode sampel sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.
Keterangan: Tektur yang dimaksudkan adalah kekokohan *curd* saat diambil/disendok.

1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = agaktidak suka
4 = netral
5 = agak suka
6 = suka
7 = sangat suka

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan
372	
481	
637	
126	
594	
205	

Nama :
Tanggal :
Produk : Yogurt Jahe
Pengujian : **Rasa**

Dihadapan Saudara telah disajikan 6 sampel yogurt jahe. Saudara diminta untuk memberikan angka 1-7 dari sangat tidak suka hingga sangat suka pada masing-masing kode sampel sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

Keterangan:

1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = agak tidak suka
4 = netral
5 = agak suka
6 = suka
7 = sangat suka

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan
216	
574	
658	
302	
180	
459	

Nama :
Tanggal :
Produk : Yogurt Jahe
Pengujian : **Aroma**

Dihadapan Saudara telah disajikan 6 sampel yogurt jahe. Saudara diminta untuk memberikan angka 1-7 dari sangat tidak suka hingga sangat suka pada masing-masing kode sampel sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.
Keterangan: **Saudara diminta untuk mencium aroma dari masing-masing sampel. Setelah selesai mencium setiap sampel, Saudara diminta untuk menutup kembali tutup dari tempat yogurt tersebut.**

1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = agak tidak suka
4 = netral
5 = agak suka
6 = suka
7 = sangat suka

Kode Sampel	Tingkat Kesukaan
274	
502	
680	
352	
158	
416	

LAMPIRAN 3
ANOVA HASIL UJI ANGKA LEMPENG TOTAL

Ulangan	Perlakuan					
	C_1 (0%)	C_2 (1%)	C_3 (2%)	C_4 3%)	C_5 (4%)	C_6 (5%)
1	10.3979	10.2553	10.2304	11.0000	11.1139	11.2041
2	10.3222	10.2778	10.3802	10.8976	11.0000	11.0414
3	10.5315	10.1461	10.2041	10.4771	11.2304	11.3010
4	10.3617	10.0414	10.0414	10.3979	10.6628	10.7404
Rata-rata	10.4033	10.1802	10.2140	10.6932	11.0018	11.0717

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	0.3874	3	0.1291	6.25489804	3.28738211
Columns	3.1143	5	0.6229	30.1699572	2.90129454
Error	0.3097	15	0.0206		
Total	3.8113	23			

Kesimpulan: F hitung > F tabel ($\alpha = 0,05$), maka ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap ALT yogurt yang dihasilkan

Uji DMRT

Sy = 0,0718

p	2	3	4	5	6
rp	3,01	3,16	3,25	3,31	3,36
Rp	0,2161	0,2269	0,2334	0,2377	0,2412

Perlakuan	Rata-rata	Notasi *)
C_1 (0%)	10,4033	a
C_2 (1%)	10,1802	a
C_3 (2%)	10,2140	a
C_4 (3%)	10,6932	b
C_5 (4%)	11,0018	c
C_6 (5%)	11,0717	c

Keterangan: ***)** Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada $\alpha = 0,05$

LAMPIRAN 4
ANOVA HASIL UJI FISIKOKIMIA

A. pH

Ulangan	Perlakuan					
	C_1 (0%)	C_2 (1%)	C_3 (2%)	C_4 (3%)	C_5 (4%)	C_6 (5%)
1	4.280	4.325	4.403	4.332	4.220	4.021
2	4.354	4.131	4.225	4.220	4.244	4.238
3	4.397	4.290	4.155	4.273	4.222	4.195
4	4.325	4.369	4.443	4.336	4.246	4.078
Rata-rata	4.339	4.279	4.307	4.290	4.233	4.133

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	0.0129362	3	0.0043	0.520795	3.2873821
Columns	0.1058313	5	0.0212	2.5563879	2.9012945
Error	0.1241963	15	0.0083		
Total	0.2429638	23			

Kesimpulan: F hitung < F tabel (α = 0,05), maka tidak ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap pH yogurt yang dihasilkan

B. Total Asam

Ulangan	Perlakuan					
	C_1 (0%) (%)	C_2 (1%) (%)	C_3 (2%) (%)	C_4 (3%) (%)	C_5 (4%) (%)	C_6 (5%) (%)
1	0.90	0.88	0.82	1.03	1.15	1.16
2	0.84	0.89	0.85	0.86	0.85	0.85
3	0.85	0.88	0.98	0.88	0.88	0.91
4	0.81	0.82	0.79	0.84	0.86	0.96
Rata-rata	0.85	0.87	0.86	0.90	0.94	0.97

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	0.07685	3	0.0256	4.259977827	3.287382
Columns	0.045	5	0.0090	1.496674058	2.901295
Error	0.0902	15	0.0060		
Total	0.21205	23			

Kesimpulan: F hitung < F tabel (α = 0,05), maka tidak ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap total asam yogurt yang dihasilkan.

C. Sineresis

Ulangan	**Perlakuan**					
	C_1 (0%) (%)	**C_2 (1%) (%)**	**C_3 (2%) (%)**	**C_4 (3%) (%)**	**C_5 (4%) (%)**	**C_6 (5%) (%)**
1	0.10	1.24	1.39	0.14	0.21	2.15
2	0.09	0.97	1.18	0.36	0.14	1.40
3	0.15	0.73	0.92	0.48	0.37	1.71
4	0.12	0.92	0.98	0.29	0.56	2.05
Rata-rata	0.12	0.97	1.12	0.32	0.32	1.83

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	0.101873	3	0.0340	0.376022979	3.287382108
Columns	7.909886	5	1.5820	17.51763411	2.901294536
Error	1.354615	15	0.0903		
Total	9.366375	23			

Kesimpulan: F hitung > F tabel (α = 0,05), maka ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap sineresis yogurt yang dihasilkan.

Uji DMRT
Sy = 0,1503

p	2	3	4	5	6
rp	3,01	3,16	3,25	3,31	3,36
Rp	0,4524	0,4749	0,4885	0,4975	0,5050

Perlakuan	**Rata-rata**	**Notasi** *)
C_1 (0%)	0,12	a
C_2 (1%)	0,97	b
C_3 (2%)	1.12	b
C_4 (3%)	0,32	a
C_5 (4%)	0,32	a
C_6 (5%)	1,83	c

Keterangan: ***)** Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada $\alpha = 0,05$

LAMPIRAN 5
ANOVA HASIL UJI ORGANOLEPTIK

A. Rasa

Panelis	Perlakuan					
	C_1 (0%)	C_2 (1%)	C_3 (2%)	C_4 (3%)	C_5 (4%)	C_6 (5%)
1	6	6	6	5	2	3
2	7	7	5	5	3	2
3	7	3	1	6	3	5
4	7	3	4	2	6	2
5	6	6	6	6	6	6
6	4	5	5	3	5	2
7	7	7	7	6	4	3
8	6	7	6	3	7	3
9	4	5	5	3	3	1
10	6	4	6	4	4	6
11	6	5	5	1	4	5
12	2	4	2	5	6	3
13	7	5	6	2	5	1
14	7	6	5	3	4	4
15	5	3	2	4	4	6
16	7	4	6	6	3	2
17	3	4	6	3	3	3
18	6	7	1	5	4	1
19	6	3	2	4	4	4
20	7	6	6	2	5	1
21	6	4	4	5	4	2
22	4	2	4	5	7	4
23	4	2	5	3	5	2
24	1	3	6	2	4	5
25	7	3	5	1	3	2
26	6	7	6	3	7	6
27	7	6	4	2	5	3
28	7	6	5	3	5	3
29	5	6	6	2	6	1
30	4	3	4	6	7	5

Panelis	Perlakuan					
	C_1 (0%)	C_2 (1%)	C_3 (2%)	C_4 (3%)	C_5 (4%)	C_6 (5%)
31	6	6	6	5	2	1
32	6	4	4	3	2	3
33	3	6	5	7	7	4
34	3	6	5	5	4	1
35	7	5	4	3	6	2
36	6	6	3	3	4	3
37	7	7	7	3	5	6
38	6	6	6	3	4	3
39	6	4	4	5	3	6
40	5	4	4	5	4	5
41	6	4	6	7	7	6
42	7	6	4	3	2	3
43	7	7	5	7	6	5
44	6	4	4	4	5	4
45	6	7	5	3	5	1
46	6	5	4	4	4	5
47	7	6	6	4	3	3
48	4	3	1	1	2	3
49	6	4	3	2	5	2
50	7	5	4	7	6	6
Total	284	247	231	194	224	168
Rata-rata	5.68	4.94	4.62	3.88	4.48	3.36

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	180.32	49	3.68	1.7061540	1.40642306
Columns	164.2267	5	32.8453	15.228042	2.25087591
Error	528.44	245	2.1569		
Total	872.9867	299			

Kesimpulan: F hitung > F tabel ($\alpha = 0,05$), maka ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap tingkat kesukaan konsumen pada rasa yogurt yang dihasilkan.

Uji DMRT
Sy = 0,2077

p	2	3	4	5	6
rp	2,77	2,92	3,02	3,09	3,15
Rp	0,5753	0,6065	0,6273	0,6418	0,6543

Perlakuan	**Rata-rata**	**Notasi** *)
C_1 (0%)	5,68	c
C_2 (1%)	4,94	b
C_3 (2%)	4,62	b
C_4 (3%)	3,88	a
C_5 (4%)	4,48	b
C_6 (5%)	3,36	a

Keterangan: ***)** Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada α = 0,05

B. Tekstur

Panelis	**Perlakuan**					
	C_1 (0%)	**C_2 (1%)**	**C_3 (2%)**	**C_4 (3%)**	**C_5 (4%)**	**C_6 (5%)**
1	7	6	2	6	6	1
2	6	6	2	6	6	2
3	5	7	5	6	7	7
4	3	1	7	1	5	6
5	5	6	6	6	6	6
6	3	3	4	5	3	2
7	7	7	6	5	5	5
8	4	6	6	3	5	4
9	3	3	5	4	4	4
10	3	4	4	7	6	6
11	3	3	5	4	5	3
12	3	6	7	4	6	6
13	3	5	2	1	3	1
14	3	7	4	5	7	6
15	3	4	6	5	3	3
16	3	5	6	5	4	4
17	3	5	6	5	3	4
18	3	4	6	3	5	4
19	3	7	4	4	4	5

Panelis	Perlakuan					
	C_1 (0%)	C_2 (1%)	C_3 (2%)	C_4 (3%)	C_5 (4%)	C_6 (5%)
20	3	6	6	7	6	5
21	3	6	5	2	4	5
22	3	3	4	5	4	2
23	3	2	4	3	5	4
24	3	2	5	1	3	3
25	3	1	2	6	3	4
26	3	3	7	3	6	5
27	3	7	7	3	5	4
28	3	3	4	2	5	7
29	3	4	6	3	6	6
30	3	2	1	6	2	2
31	3	3	7	7	6	4
32	3	5	3	2	5	4
33	3	3	4	3	3	3
34	3	6	6	7	7	5
35	3	6	2	4	5	2
36	3	2	5	3	7	4
37	3	7	3	6	5	5
38	3	7	6	6	6	5
39	3	3	3	4	4	3
40	3	4	5	3	3	6
41	3	4	3	3	5	5
42	3	5	4	7	7	7
43	3	5	3	4	3	4
44	3	7	5	7	6	5
45	3	5	6	3	5	5
46	3	4	3	3	5	5
47	3	6	4	4	5	5
48	3	4	4	4	6	7
49	3	5	4	4	6	5
50	3	7	7	4	4	4
Total	166	232	231	214	245	219
Rata-rata	3.32	4.64	4.62	4.28	4.9	4.38

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	222.0033	49	4.530680272	2.531183	1.406423
Columns	76.29667	5	15.25933333	8.525026	2.250876
Error	438.5367	245	1.789945578		
Total	736.8367	299			

Kesimpulan: F hitung > F tabel (α = 0,05), maka ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap tingkat kesukaan konsumen pada tekstur yogurt yang dihasilkan.

Uji DMRT

Sy = 0,1892

p	2	3	4	5	6
rp	2,77	2,92	3,02	3,09	3,15
Rp	0,5241	0.5525	0,5714	0,5846	0,5960

Perlakuan	**Rata-rata**	**Notasi** *)
C_1 (0%)	3,32	a
C_2 (1%)	4,64	b
C_3 (2%)	4,62	b
C_4 (3%)	4,28	b
C_5 (4%)	4,9	bc
C_6 (5%)	4,38	b

Keterangan: ***)** Huruf yang berbeda menunjukkan ada beda nyata antar perlakuan pada α = 0,05

C. Aroma

Panelis	**Perlakuan**					
	C_1 (0%)	**C_2 (1%)**	**C_3 (2%)**	**C_4 (3%)**	**C_5 (4%)**	**C_6 (5%)**
1	5	6	6	2	6	6
2	5	4	5	7	6	6
3	5	5	6	1	6	7
4	3	7	4	4	5	5
5	3	5	5	1	7	6
6	6	6	5	5	5	5
7	3	6	4	5	5	2
8	7	6	6	4	5	5

Panelis	Perlakuan					
	C_1 (0%)	C_2 (1%)	C_3 (2%)	C_4 (3%)	C_5 (4%)	C_6 (5%)
9	3	4	6	5	5	4
10	3	6	5	5	4	6
11	6	6	4	4	6	6
12	3	5	4	3	4	3
13	2	4	5	6	4	7
14	7	6	4	1	5	3
15	6	6	5	5	4	7
16	5	7	5	5	4	3
17	6	4	4	5	5	3
18	4	3	6	3	5	3
19	7	7	4	3	4	3
20	4	3	4	5	6	2
21	7	7	6	5	3	6
22	6	3	4	5	3	2
23	3	4	6	4	5	4
24	2	1	3	5	5	6
25	6	5	5	4	6	6
26	5	1	6	4	3	7
27	7	3	5	2	2	3
28	5	7	3	4	6	2
29	6	4	5	3	4	3
30	4	4	6	6	4	7
31	4	4	6	7	6	5
32	5	5	3	3	3	2
33	6	2	4	6	3	4
34	5	4	4	4	4	5
35	6	2	1	3	2	1
36	4	2	5	3	6	7
37	6	3	6	6	4	5
38	5	7	5	6	6	6
39	6	6	5	5	4	5
40	4	5	5	6	4	5
41	5	3	4	4	6	6
42	5	4	6	6	7	6

Panelis	Perlakuan					
	C_1 (0%)	**C_2 (1%)**	**C_3 (2%)**	**C_4 (3%)**	**C_5 (4%)**	**C_6 (5%)**
43	7	6	7	4	4	5
44	7	3	3	4	6	4
45	6	5	5	5	4	3
46	6	4	5	2	5	3
47	6	5	4	6	5	4
48	7	4	5	5	4	4
49	6	6	6	3	3	3
50	3	2	2	5	7	4
Total	253	227	237	214	235	225
Rata-rata	5.06	4.54	4.74	4.28	4.7	4.5

Uji ANOVA

Source of Variation	*SS*	*df*	*MS*	*F*	*F crit*
Rows	132.23	49	2.698571	1.350085	1.406423
Columns	17.45667	5	3.491333	1.7467	2.250876
Error	489.71	245	1.998816		
Total	639.3967	299			

Kesimpulan: F hitung < F tabel (α = 0,05), maka tidak ada pengaruh perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe terhadap tingkat kesukaan konsumen pada aroma yogurt yang dihasilkan.