

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., dan Nurtama, B. 2024. *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Rawamangun: PT. Bumi Aksara.
- Alyuni, R., Widayat, H.P., dan Rohaya, S. 2017. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Penambahan Jahe. *Jurnal Ilmiah mahasiswa Pertanian Unasyiah*. 2 (3): 231-240.
- Anggreini, R. A., Rahmadhini, N., dan Diana, L. 2020. Minuman Probiotik dari Limbah Kulit Nanas Sebagai Upaya Peningkatan Imunitas dalam Pencegahan Covid-19 di Kelompok PKK RT.06/RW.03 Rungkut Barata Surabaya. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*. 4 (2): 137-140.
- Anggraini, T. 2017. *Proses dan Manfaat Teh*. Padang: Erka Rumah Kayu Pustaka Utama.
- AOAC International. 2016. Official Methods of Analysis of AOAC International (20th ed.) AOAC International.
- Ardi, Joni., Akrinisa, M., dan Arpah, M. 2019. Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas comosus (L) Merr*) di Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Agroteknologi*. 4 (1): 34-38.
- Ardiana, N. 2023. Karakteristik Abon Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus sp*) dengan Penambahan Serat Buah Nanas Madu (*Ananas comosus L. Merr*). *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Biologi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Arisnawati, N.W.A., dan Brilliantina, A. 2025. Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Sensori Seduhan Teh Herbal Daun Berenuk (*Crescentia cujeta L.*) *Journal of Industrial Technology*. 2 (1): 32-36.
- Aryanta, I. W. R. 2019. Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Universitas Hindu Indonesia*. 1 (2): 39-43.
- Asiah, N dan Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Atmadja, T. F. A. dan Yuniarto, A. E. 2019. Formulasi Minuman Fungsional Teh Meniran (*Phyllanthus niruri*) Tinggi Antioksidan. *Jurnal AcTion (Aceh Nutrition Journal)*. 4 (2): 142-148.
- Bactiar, A., Ali, A., dan Rossi, E. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. *JOM Faperta UR*. 4 (1): 1-13.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. *SNI No. 01-2346-2011. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. *SNI 01-3836-2013. Teh Kering dalam Kemasan*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2021. *Produksi Tanaman buah-buahan 2020*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2024. *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Jawa Tengah. 2022. *Kabupaten Penghasil Jahe Terbanyak di Jawa Tengah 2021-2022*. Jawa Tengah: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang. 2025. *Produksi Buah Nanas Berdasarkan Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah Tahun 2024*. Pemalang: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik RI. 2022. *Produksi jahe di Indonesia 2021-2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bahar, A., Romadhoni, I., dan Iriyani, D. 2025. Analisis Fitokimia Teh Celup Herbal ditinjau dari Suhu Penegringan. *Amerta Nutrition*. 9(1): 119-127.
- Chen, I., Liu, C.Y., Chiu, J.P., dan Hsu, C.H. 2016. Therapeutic Effect of High-Dose Green Tea Extract on Weight Reduction: A Randomized, Double-Blind, Placebo-Controlled Clinical Trial. *Clinical nutrition (edinburgh, scotland)*. 35(3): 592-599.
- Cornelia, M dan Sutisna, J. A. 2019. Pemanfaatan Daun Mangga Arum Manis (*Mangifera indica L.*) sebagai Minuman Teh Celup. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(1): 71-81.
- Daud, A., Suriati, S., dan Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus Publisher*. 24 (2): 11-16.
- Dewi, T. O. T., Dewi, Y. S. K., dan Sholahuddin. 2021. Kajian Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Organoleptik pada Teh Herbal Kulit Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*). *Jurnal Sains Pertanian Equator*. 10 (3).
- Dewi, W. K., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Daun Katuk (*Sauropus adrogynus*) dalam Pembuatan Teh Herbal dengan Variasi Suhu Pengeringan. *Jom Faperta*. 4 (2).
- Euromonitor Research. (2017). *Ranked: Top 15 Tea Drinking Countries*. England: Euromonitor International.
- FAO United Nations. (2018). *Current Market Situation and Medium Term Outlook for Tea to 2027*. USA: FAO United Nations.

- Fathiah. 2022. Identifikasi Tanaman Jahe (*Zingiber officinale*) Berdasarkan Morfologi. *Agrifor: Jurnal Ilmu Pertanian dan Kehutanan*. 21 (2): 341-352.
- Firdausni F dan Kamsina, K. 2018. Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *JLI (Jurnal Litbang Industri)*. 8 (2): 61-66.
- Garnida, Y., Suliasih, N., dan Ismaya, P.L. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Jenis Jagung terhadap Karakteristik Teh Herbal Rambut Jagung (*Corn silk tea*). *Pasundan Food Technology Journal*. 5 (1): 63-71.
- Ginting, C., S. Ginting, I. Suhaidi. 2014. Pengaruh Jumlah Bubuk Kunyit Terhadap Mutu Tahu Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (4): 52-60.
- Hakim, E. Z. R., Hasan, H., dan Syukriyadin. 2017. Perancangan Mesin Pengering Hasil Pertanian secara Konveksi dengan Elemen Pemanas Infrared Berbasis Mikrokontroler Arduino Uno Dengan Sensor DS18B20. *KITEKTRO: Jurnal Online Teknik Elektro*. 2 (3): 16-20.
- Harahap, A. D., Efendi, R., dan Harun, N. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var. *Rubrum*) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 3 (2): 1-16.
- Harahap, F., Hasanah, A., Isnani, H., Harahap, N. K., Pinem, M. D., Edi, S., Sipahutar, H., dan Silaban, R. 2019. *Kultur Jaringan Nanas*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia.
- Hariyadi, T. 2018. Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*. 12 (2): 104-113.
- Hayati, A.W., Lestari, M.W., Mardiah, S.S., Pertiwi. S., Ikaditya, L., dan Februanti, S. 2022. *Kandungan Gizi dan Manfaat Teh Herbal*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Hutapea, P. Y. A. K. 2014. Penetapan Kadar Air (Metode Pengeringan atau Metode Oven) dan Kadar Asam Lemak Bebas Minyak Kelapa Sawit Mentah (*Crude Palm Oil*). *Tugas Akhir*. Universitas Sumatera Utara. Fakultas Farmasi, Program Studi Analis Farmasi dan Makanan.
- Indrayani, N.M.K., Gagung, J., dan Purwanti, E.W. 2022. Analisis Nilai Tambah Kulit arabika (*Coffea arabica*) sebagai Produk Olahan Teh Celup Cascara di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*. No. 7(2): 67-74.
- International Tea Committee. (2019). *Annual Bulletin of Statistics*. London: International Tea Committee (ITC).

- Ismanto, H. 2023. Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. vannamei*) Hasil Penggorengan Vacum. *Jurnal AgroSainTa*. 6 (2): 53-58.
- Kamaunang, M dan Tabaga, A. 2019. Amobilisasi Enzim Bromelin yang Diisolasi dari Batang Nanas dengan Menggunakan Karagenan. *Jurnal Chemistry*. 4 (2): 85-88.
- Kim, Y., Goodner, K.L., Park, J., Choi, J., dan Talcott, S.T. 2014. Changes in Antioxidant Phytochemicals and Volatile Composition of Camellia Sinesis by Oxidation During Tea Fermentation. *Journal Food Chemistry*. 129 (4): 1331-1342.
- Kusuma, I.G.N.S., Putra, I.N.K., dan Damayanti, L.P.T. 2019. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilmu dan teknologi Pangan*. 8 (1): 85-93.
- Laboko, A., Pagune, J., dan Zainudin, A. 2021. *Penilaian Fisikookimia Susu Kedelai Bubuk dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah*. Gorontalo: Cahaya Arsh Publisher.
- Lagawa, I. N. C., Kencana, P. K. D., dan Aviantara, I. G. N. A. 2020. Pengaruh Waktu Pelayuan dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata BUZE-KURZ*). *Jurnal BETA: Biosistem dan Teknik Pertanian*. 8 (2): 223-230.
- Lelita, D. I., Rohadi., Putri, A. S., Mahasiswa FTP USM., dan Staf Pengajar FTP USM. 2018. Sifat Antioksidatif Ekstrak Teh (*Camellia sinesis Linn.*) Jenis Teh Hijau, Teh Hitam, Teh Oolong dan Teh Putih. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian*. 3 (1).
- Liem, J. L. dan Herawati, M. M. 2021. Pengaruh Umur Daun Teh dan Waktu Oksidasi Enzimatis terhadap Kandungan Total Flavonoid pada Teh Hitam. *Jurnal Teknik Pertanian Bandung*. 10 (1): 41-48.
- Marsell, P., Tuapattinaya., Simai, R., dan Warella, J.C. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu Teh Berbahan Dasar Daun Lamun (*Enhalus acoroides*) *Jurnal Biopendix*. 8 (1): 16-21.
- Moniharapon, A. 2016. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 8 (2): 91-96.
- Mourad, M. 2016. Recycling, Recovering and Preventing "Food Waste": Competing Solutions for Systems Sustainability in the United States and France. *Journal of Cleaner Production*. 126: 461-477.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., dan Putri, S.K. 2017. Analisis Organoleptik Formulasi Minuman Kahwa Daun Mix. *Jurnal Teknologi pertanian Andalas*. 21 (1): 58-62.

- Nugroho, A. 2024. Identifikasi Kadar Air pada Keripik Talas. *Journal of Food Security and Agroindustry (JFSA)*. 2 (3): 74-79.
- Pairul, P. P. B., Susianti., Nasution, S. H. 2017. Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Anti Ulserogenik. *Medula*. 7 (5): 42-26.
- Panjaitan, R.S., Ashari, R.S., Rafael., Cristina, Y., Nurulah, M., Asfia, N., Alifia, S., Anwar, S., Agustin, A., Sari, D.S., Putri, F., Rahmi, S.W., Monongga, A., dan Sari, M.T. 2022. Caffeine Levels in Green Tea Bags: % Kadar Kafein pada Teh Hijau Kemasan. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Research*. 2(1): 26-31.
- Parfiyanti, E. A., Budihastuti, R., dan Hastuti, E. D. 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Biologi*. 5 (1): 82-92.
- Prasetya, H., Ariffin, A.W. Muhaimin, & Soemarno. (2016). The Business Feasibility of Smallholder's Oil Palm Plantation in Seruyan Regency, Central Kalimantan, Indonesia. *Journal of Economics and Sustainable Development*, 7(10), 105–109.
- Prasetya, H., Setiawan, A.A.R., Bardant, T. B., Muryanto., Randy, A., Haq, M.S., Mastur, A.I., Harianto, S., Anisa, N., dan Sulaswatty, A. 2020. Studi Pola Konsumsi Teh di Indonesia untuk Mendukung Diversifikasi Produk yang Berkelanjutan. *JBI Biopropal Industri*. 11 (2): 107-118.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis *Internet Of Things*. *SMARTICS Journal*. 5 (2): 81-96.
- Nurlaela, E. 2017. Sifat Kimia dan Kandungan Antioksidan (Likopen dan Beta). *Sains dan Teknologi Pangan*. 2 (1): 342-352.
- Putri, M. P. dan Setiawati, Y. H. 2015. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Nanas Segar (*Anaans comosus (L.) Merr*) dan Buah Nanas Kaleng dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Wiyata*. 2 (1): 34-38.
- Rifkhan, 2016. Aspek Mikrobiologi serta Sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada Dua Bentuk Pengkajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4 (2): 286-290.
- Rahman, S.A., Suhaimi, M., Uzwatun, H.Z., dan Koh, S.P. 2023. Local Pineapple waste as potential bio-ingredient. *Food Research*. 6 (3): 35-44.
- Sagita, C., Andini, D. S., Lubis, F. E. S., Ramadhani, S., Ramadani, W., dan Daulay, R. A. 2023. Pembuatan Minuman Probiotik dari Limbah Kulit Nanas (*Tepache*). *Tabiatuna: Journal of Islamic Educaiton Studies*. 3 (2): 205-210.

- Saras, T. 2023. *Nanas: Budidaya, Manfaat Kesehatan, dan Kuliner yang Segar*. Semarang: Tiram Media.
- Sari, D. K., Affandi, D. R., dan Prabawa, S. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Daun Tin (*Ficus carica L.*). *Jurnal teknologi Hasil Pertanian*. 12 (2): 68-77.
- Sari, D. dan Nasuha, A. 2021. Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*): Review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*. 1 (2): 11-18.
- Sari, D.M., dan Farida, E. 2024. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Teh Herbal Daun Kari (*Murayya koenigii*). *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*. 4 (1): 25-32.
- Sasmito, B. B., Titik, D. S., dan Darta D. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (*Sonneratia alba*) terhadap Aktivitas Antioksidannya. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 4 (1): 109-115.
- Siti, A.M.S. 2024. Karakteristik Sensori Teh Kulit Buah nanas (*Aanas comosus (L.) merr*) dan Derai Dapur (*Cymbopogon citratus (DC). Stapf*). *Skripsi*. Program Studi teknologi Pangan. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas nahdlatul Ulama Purwokerto.
- Suhendy, H., dkk. 2021. Formulasi Minuman Herbal Antioksidan Jahe Merah (*Zingiber officinale Rosc. var. rubrum*). *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*. 4 (2): 79-86.
- Sukriadi, E. H., Rustomo, W. T., dan Astiana, R. 2022. Tepache Kulit Nanas sebagai Bahan Campuran Minuman. *JPI (Jurnal Pariwisata Indonesia)*. 18 (1): 28-37.
- Syahidah, A., Tari, A.I.N., dan Widyastuti, R. 2022. Sifat Kimia dan Organoleptik Bubuk Teh Bunga Rosella Mera (*Hibicus sabdariffa Linn.*) dengan Variasi Waktu Penegringan Oven. *Journal of Food and Agrivultural Product*. 2 (2): 46-56.
- Togatorop, D.M., R.J., Nainggolan, L.M. Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Sari Batang Sereh dengan Sari Jahe dan Konsentrasi Serbuk Gula Aren terhadap Mutu Serbuk Minuman Penyegar Sereh. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (2): 157-163.
- Vachlepi, A dan Purbaya, M. 2018. Perbandingan Cara Pengeringan Menggunakan Oven Laboratorium dan Pengeringan Skala Pabrik terhadap Kadar Karet Kering (KKK). *Jurnal Standarisasi*. 19 (3): 265-272.
- Wanaputra, F., Liem. D., Lambertus. E. 2020. Proses Pengolahan Teh Hitam Metode CTC di PT. Perkebunan Nusantara XII Kebun Wonosari Malang. *Project Report*. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Wilantari, P.D., Putri., Putra., Nugarha., Syawalistianah., Sari, P., dan Samirana. Isolasi Kafein dengan Metode Sublimasi dari Fraksi Etil Asetat Serbuk Daun Teh Hitam (*Camelia sinensis*). *Jurnal Farmasi Udayana*. 7 (2): 53-62.
- Winarno, F.G. dan Kristiono, L. 2016. *Green Tea and White Tea*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yamin, M., Ayu, D.F., dan Hamzah, F. 2017. Lama Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Mutu Teh Herbal Daun Ketepeng Cina (*Cassia alata L.*). *JOM Faperta*. 4 (2): 1-5.
- Yang, S.J., Mun, S., Kim, H.J., Han, S.J., Kim, D.W., Cho, B.S., Kim, A.G., dan Park, D.W. 2022. Effectiveness of Different Washing Strategies on Pesticide Residue Removal. *PubMed Central*. 11 (18).
- Yoyanda B., Umar, D.P., Mokodompit, K.A., Abdullah, M., Modanggu, L., dan Usman, N. 2022. Analisis Mutu Irisan Buah nanas Beku Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*. 1 (1): 43-53.
- Zhu, Y., Luan, Y., Liu, J., Duan, Z., dan Ruan, R. 2023. Current Technologies and Used for Fruit and Vegetable Wastes in a Sustainable System: A Review. *Journal Food MDPI*. 12: 1-17.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar kuisioner untuk uji organoleptik

KUESIONER UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :
Umur :
Jenis Kelamin :
Tanggal :
No. HP :

Berikanlah penilaian anda terhadap formulasi teh kulit buah nanas dan jehe merah berikut dengan memberi tanda (x) sesuai dengan kriteria dibawah ini:

A. Warna

Kode Sampel	Skala				
	1	2	3	4	5
111					
112					
113					
281					
282					
283					
371					
372					
373					

Keterangan:

Sangat Tidak Kuning : 1
Tidak Kuning : 2
Agak Kuning : 3
Kuning : 4
Sangat Kuning : 5

B. Aroma

Kode Sampel	Skala				
	1	2	3	4	5
111					
112					
113					
281					
282					
283					
371					
372					
373					

Keterangan:

Sangat Tidak Kuat : 1
Tidak Kuat : 2
Agak Kuat : 3
Kuat : 4
Sangat Kuat : 5

C. Rasa

Kode Sampel	Skala				
	1	2	3	4	5
111					
112					
113					
281					
282					
283					
371					
372					
373					

Keterangan:

Sangat Tidak Enak : 5
Tidak Enak : 4
Agak Enak : 3
Enak : 2
Sangat Enak : 1

D. Kesukaan (Overall)

Kode Sampel	Skala				
	1	2	3	4	5
111					
112					
113					
281					
282					
283					
371					
372					
373					

Keterangan:

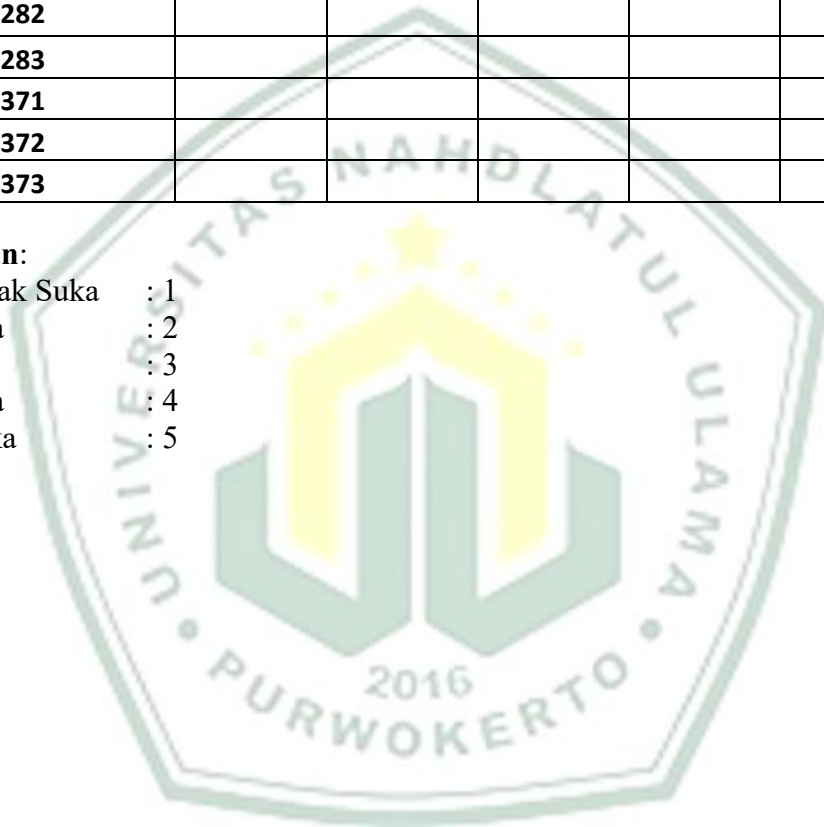
Sangat Tidak Suka : 1

Tidak Suka : 2

Suka : 3

Tidak Suka : 4

Sangat Suka : 5

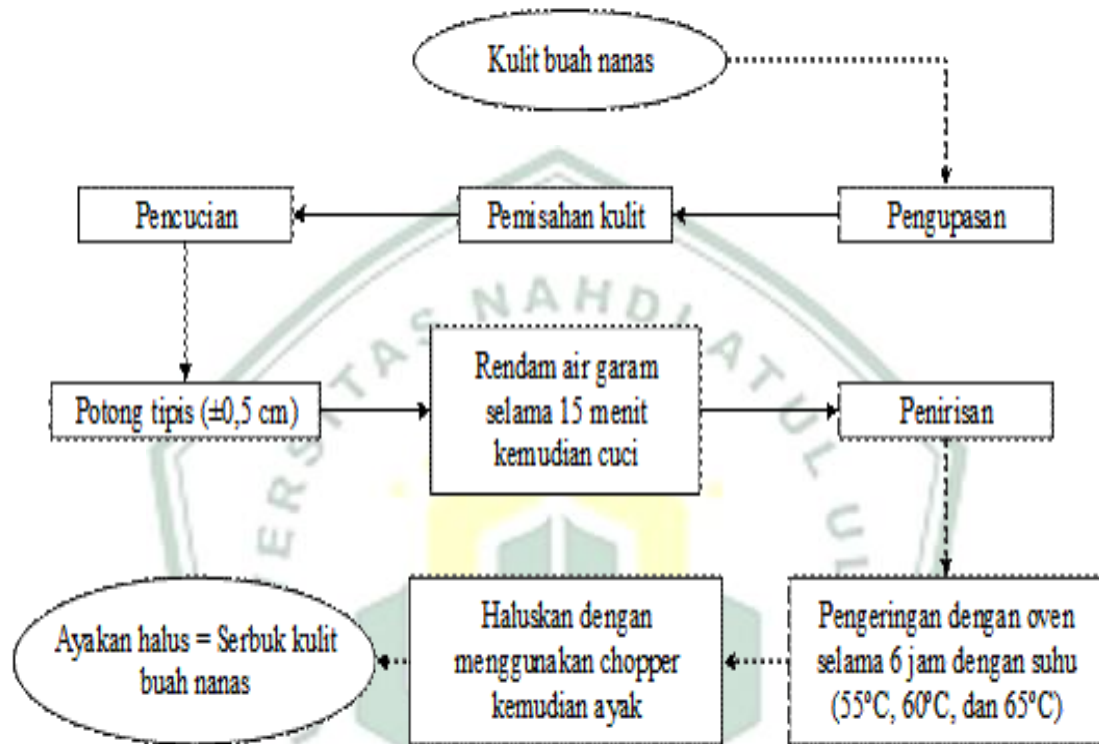


Lampiran 2. Dokumentasi Hasil Penelitian

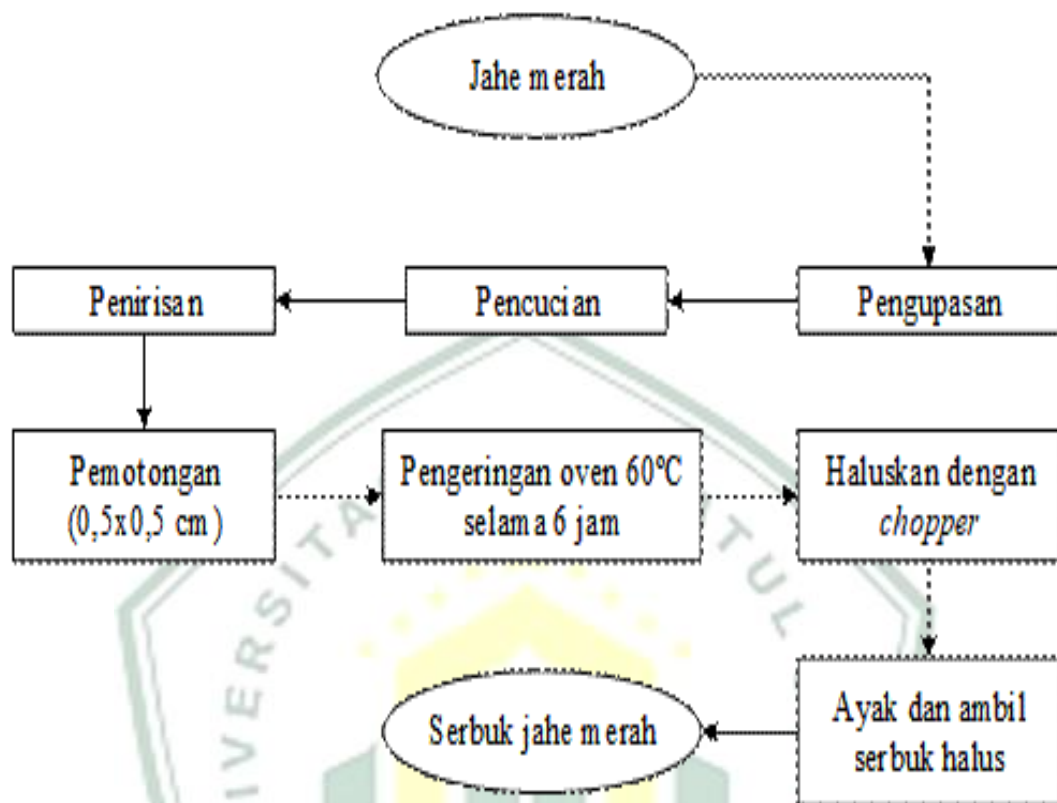
No	Gambar	Keterangan
1		Persiapan kulit buah nanas
2		Persiapan jahe merah
3		Pencucian dan Perendaman air garam
4		Pemotongan kulit buah nanas
5		Pemotongan jahe merah
6		Pengeringan kulit buah nanas
7		Pengeringan jahe merah

8		Kulit buah nanas setelah di keringkan
9		Jahe merah setelah di keringkan
10		Penghalusan kulit buah nanas & jahe merah
11		Penghalusan kulit buah nanas
12		Serbuk jahe merah
13		Penimbangan serbuk kulit buah nanas dan jahe merah
		Teh kulit buah nanas dan jahe merah
14		Uji Organoleptik

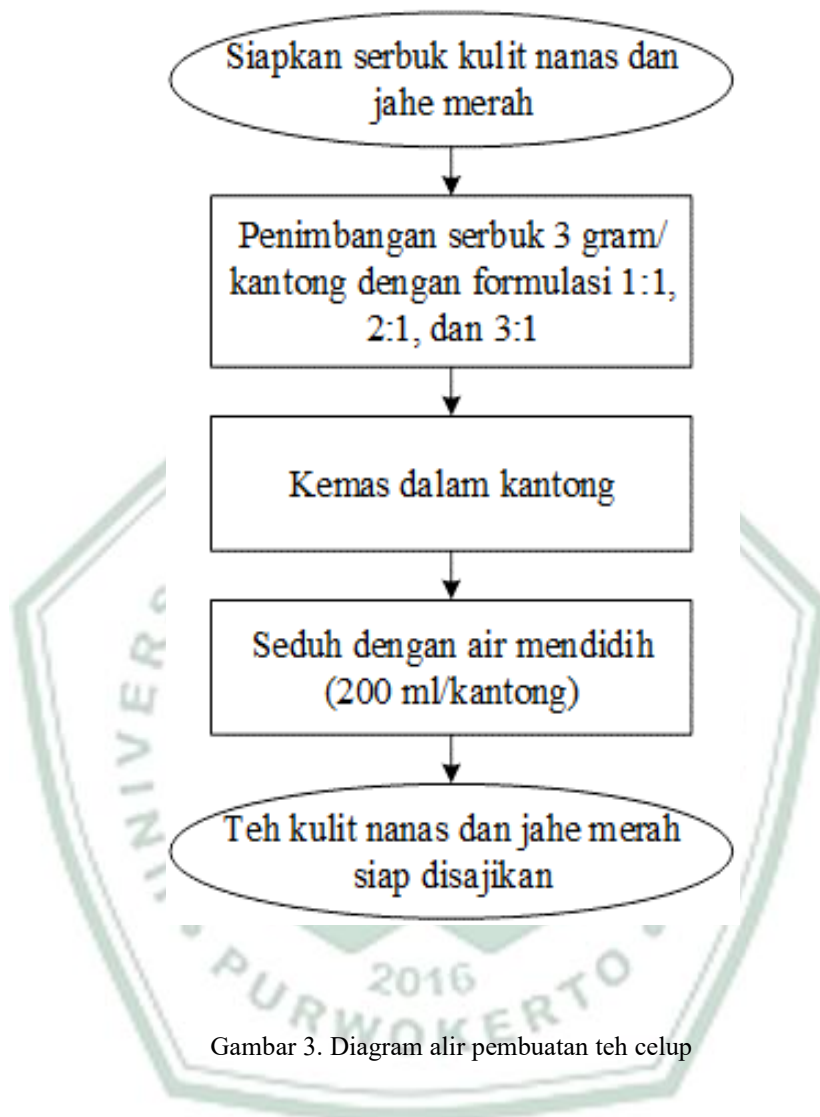
Lampiran 3. Diagram Alir Proses Pembuatan Teh



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan serbuk kulit buah nanas



Gambar 2. Diagram alir proses pembuatan serbuk jahe merah



Gambar 3. Diagram alir pembuatan teh celup

Lampiran 4. Data Hasil Uji Friedman

Ranks

	Mean Rank
Var0001	4.70
Var0002	4.74
Var0003	4.60
Var0004	4.42
Var0005	5.26
Var0006	5.46
Var0007	4.94
Var0008	5.40
Var0009	5.48

Test Statistics

N	25
Chi-Square	6.11
df	8
Asymp. Sig.	.635

Gambar 1. Uji Friedman Warna

Ranks

	Mean Rank
Var0001	4.40
Var0002	4.66
Var0003	4.90
Var0004	4.52
Var0005	5.10
Var0006	5.50
Var0007	4.90
Var0008	5.46
Var0009	5.56

Test Statistics

N	25
Chi-Square	6.49
df	8
Asymp. Sig.	.593

Gambar 2. Uji Friedman Aroma

Ranks

	Mean Rank
Var0001	4.48
Var0002	4.64
Var0003	4.72
Var0004	5.40
Var0005	5.32
Var0006	5.62
Var0007	4.76
Var0008	4.86
Var0009	5.20

Test Statistics

N	25
Chi-Square	5.41
df	8
Asymp. Sig.	.713

Gambar 3. Uji Friedman Rasa

Ranks

	Mean Rank
Var0001	4.36
Var0002	4.64
Var0003	4.48
Var0004	5.34
Var0005	4.64
Var0006	5.46
Var0007	5.34
Var0008	5.42
Var0009	5.32

Test Statistics

N	25
Chi-Square	7.16
df	8
Asymp. Sig.	.520

Gambar 4. Uji Friedman *Overall*

Tabel 1. Uji Friedman atribut organoleptik

Parameter	Asymp. Sig.	Hasil Kesimpulan
Warna	0,635	$0,635 > 0,05$
Aroma	0,593	$0,593 > 0,05$
Rasa	0,713	$0,713 > 0,05$
Overall	0,520	$0,520 > 0,05$

Tabel 2. Pengujian sampel terbaik (metode de garmo)

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Overall	Skor akhir
NJ1T1	2.62	2.4	2.36	2.32	2.425
NJ2T1	2.68	2.36	2.4	2.36	2.45
NJ3T1	2.72	2.56	2.48	2.32	2.52
NJ1T2	2.68	2.48	2.68	2.6	2.61
NJ2T2	2.68	2.6	2.56	2.4	2.56
NJ3T2	3.04	2.68	2.68	2.68	2.77
NJ1T3	2.76	2.72	2.44	2.56	2.62
NJ2T3	2.84	2.72	2.48	2.72	2.69
NJ3T3	2.88	2.68	2.6	2.84	2.75
Bobot	0.25	0.25	0.25	0.25	

Perlakuan	NJ3T2	NJ3T3	NJ2T3	NJ1T3	NJ1T2	NJ1T2	NJ3T1	NJ2T1	NJ1T1
Skor akhir	2.77	2.75	2.69	2.62	2.61	2.56	2.52	2.45	2.425

Lampiran 5. Data Hasil Uji Kadar Air

Descriptives

						95% Confidence Interval for Mean			
						Lower Bound	Upper Bound		
	Suhu	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error			Minimum	Maximum
Ka	55.00	3	11.67	.58	.33	10.23	13.10	11.00	12.00
	60.00	3	7.38	.34	.20	6.54	8.23	7.00	7.65
	65.00	3	7.57	.40	.23	6.56	8.57	7.20	8.00
	Total	9	8.87	2.13	.71	7.23	10.51	7.00	12.00

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Ka	.98	2	6	.427

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Ka	Between Groups	35.19	2	17.60	86.18	.000
	Within Groups	1.22	6	.20		
	Total	36.42	8			

Gambar 1. Uji Anova One Way

Descriptives

	Suhu	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
						Lower Bound	Upper Bound		
Ka	55.00	3	11.67	.58	.33	10.23	13.10	11.00	12.00
	60.00	3	7.38	.34	.20	6.54	8.23	7.00	7.65
	65.00	3	7.57	.40	.23	6.56	8.57	7.20	8.00
	Total	9	8.87	2.13	.71	7.23	10.51	7.00	12.00

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Ka	.98	2	6	.427

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Ka	Between Groups	35.19	2	17.60	86.18	.000
	Within Groups	1.22	6	.20		
	Total	36.42	8			

Multiple Comparisons (Ka)

	(J) Family	(J) Family	Mean Difference (I - J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
Tukey HSD	55.00	60.00	4.28	.37	.000	3.15	5.42
		65.00	4.10	.37	.000	2.97	5.23
	60.00	55.00	-4.28	.37	.000	-5.42	-3.15
		65.00	-.18	.37	.875	-1.32	.95
	65.00	55.00	-4.10	.37	.000	-5.23	-2.97
		60.00	.18	.37	.875	-.95	1.32

Gambar 2. Uji Lanjut Post Hoc Tukey