DAFTAR PUSTAKA

Adolph, R. (2016). Hasil Uji Produk Abon Dori Rimbang Makanan Bergizi Non-Msg. 4(6), 1–23. https://www.bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/8864/6935.

Agustina, N. S., & Anugrah, R. M. (2023). Tingkat kesukaan dan kandungan gizi abon ikan bandeng (Chanos chanos F) dengan jantung pisang kepok (Musa paradisiaca N). *Darussalam Nutrition Journal*, *7*(2), 130–138. https://doi.org/10.21111/dnj.v7i2.10836.

Alik, A. T., Sukmiwati, M., & Sari, I. (2014). A study on consumer acceptance of tilapia abon (Oreochromis niloticus) with the addition white oyster mushroom (Pleurotus ostreatus). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, *01*(01), 01–12. https://media.neliti.com/media/publications/296070

Antari Desi, Y. R. (2024). Efektivitas Ekstrak Daun Jati Terhadap Kualitas Abon. 126–137. https://ojs.unkriswina.ac.id.

Armein, A. S. (2021). *Pengenalan Evaluasi Sensori*. https://doi.org/https://repository.ut.ac.id/4683/1/PANG4427-M1.pdf

Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir, 1(2), 105–109. Https://doi.Org/10.47233/Jppie.V1i2.602.

Dara, W., & Fanyalita, A. (2018). Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (Thunnus Sp) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Jantung Pisang (Musa acuminate balbisiana colla). *Sainstek : Jurnal Sains Dan Teknologi*, *9*(1), 1. https://doi.org/10.31958/js.v9i1.566.

Egbuta, M. A., Mwanza, M., & Babalola, O. O. (2017). Health risks associated with exposure to filamentous fungi. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, *14*(7), 14–17. https://doi.org/10.3390/ijerph14070719.

Fitriyaningsih, E. (2021). Pemanfaatan sukun muda untuk peningkatan nilai gizi abon ikan tongkol. Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan, 2(2), 185. https://doi.org/10.30867/gikes.v2i2.667.

Gusnasi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Jurnal Inovasi Penelitian. Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebegai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung, 1(12), 2883–2888.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Hiariey, S., & Karuwal, J. (2024). Pengaruh Jenis Ikan Terhadap Penerimaan Organoleptik Abon Ikan. Jurnal Perikanan Unram, 13(3), 674–681. Https://Doi.Org/10.29303/Jp.V13i3.600.

Hobir, . (2020). Pengaruh Ukuran Dan Perlakuan Bibit Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Iles-Iles. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, *8*(2), 61. Https://Doi.Org/10.21082/Jlittri.V8n2.2002.61-66.

Hough, G., Wakeling, I., Mucci, A., Chambers IV, E., Gallardo, I. M., & Alves, L. R. (2006). Number of consumers necessary for sensory acceptability tests. *Food Quality and Preference*, *17*(6), 522–526. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.07.002

Imbar, H. S., Harikedua, V. T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. Gizido, 8(1), 82–97. https://ejurnal.poltekkesmanado.ac.id/index.php/gizi/article/download/83/67.

Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. B. H. B. (2019). Analisis Penerimaan Konsumen Moringa Biscuit (Biskuit Kelor) Diperkaya Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera). *J. Agroland*, *26*(3), 221–229. http://jurnal.faperta.untad.ac.id.

Inten Kusuma Dewi, N. M., Suparthana, I. P., & Pratiwi, I. D. P. K. (2021). Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *10*(3), 324. https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i03.p01.

Isamu KT, Ibrahim MN, Suwarjoyowirayatno, 2018)Isamu KT, Ibrahim MN, Suwarjoyowirayatno, S. R. (2018). 4891-14059-1-PB.pdf. *Analisis Sensori Abon Ikan Cakalang*, *1*(2). https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33772/jfp.v1i2.4891

J., & Fadzilla, F. (2018). Pemanfaatan Jantung Pisang Dan Kluwih Pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Ditinjau Dari Analisis Proksimat, Dan Uji Asam Tiobarbiturat (Tba). Jurnal Teknologi Pangan, 12(1), 60–66. Https://doi.Org/10.33005/Jtp.V12i1.1102.

Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2018). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3(1), 58. https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5198.

Kasmawati, K., Renilda, Y., Zulkifli, Z., Saswini, A. A. U., Safitri, A. Z., & Bimantoro, K. (2023). Analisis Kandungan Gizi Dan Uji Hedonic Pada Abon

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Tulang Ikan Bandeng. *Journal Of Indonesian Tropical Fisheries (JOINT-FISH) : Jurnal Akuakultur, Teknologi Dan Manajemen Perikanan Tangkap Dan Ilmu Kelautan*, *6*(1), 67–78. https://doi.org/10.33096/joint-fish.v6i1.142

Kasmiati, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni, A. (2020). Quality and Consumers Preference of Shredded Macarel Scad Fish (Decapterus sp.). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 23(3), 470–478. https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i3.32700.

Kurnia, L., & Edwar, A. (2022). Daya Terima Dan Kandungan Protein Serta Zat Besi Abon Ikan Tuna (Thunnus Sp.) Dengan Penambahan Daun Katuk (Sauropus Androgynus). Tjyybjb.Ac.Cn, 27(2), 58–66. http://117.74.115.107/index.php/jemasi/article/view/537.

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, *3*(1), 9–15. Https://Doi.Org/10.31970/Pangan.V3i1.7

Linawati, L., Siregar, A. H. M., Tantri, A. L., & ... (2023). Pengembangan Produk Olahan Jamur Gerigit (Schizophyllum Commune) Sebagai Alternatif Makanan Sehat Dan Bergizi. Abdi Akommedia …, 1(4), 15–24. Https://Jurnal.Akommedia.Net/Index.Php/Abdiakommedia/Article/View/38.

Morhaban, V. F. (2024). Literatur Review : Tingkat Kelimpahan Ikan Karang di Perairan Indonesia. 2(2). https://journal.asrihindo.or.id.

Nadia, L. (2010). Analisis Kadar Air Bahan Pangan. Analisis Kadari Air Bahan Pangan, 218. Www.Ut.Ac.Id.

Nurlita, A. I., Putra, I. P., & Ikhsan, M. (2021). Catatan Pemanfaatan Schizophyllum commune di Kampung Udapi Hilir, Papua Barat. Integrated Lab Journal, 09(01), 18–28. https://ejournal.uin-suka.ac.id.

Okfrianti, Y. dan A. P. (2018). Pedoman Praktikum Teknologi pangan Untuk D-III & D-IV Gizi (Edisi Pert). Manggu Makmur Tanjung Lestari.

Okto, S. D., & Meiyasa, F. (2024). Universitas Kristen Wira Wacana Sumba Fakultas Sains Dan Teknologi Sati: Sustainable Agricultural Technology Innovation Analisis Sifat Organoletik Abon Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Dengan Penambahan Konsetrasi Daun Jeruk Purut Yang Berbeda. 160–169. https://ojs.unkriswina.ac.id/index.php/semnas-FST.

Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa, 3(1), 28–33. https://jurnal.untag-sby.ac.id.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Sustainability (Switzerland), 11(1), 1–14.

Pokhrel, S. (2024). Pengolahan Data. Pengolahan Data, 15(1), 37–48. https://jurnal.mediaakademik.com.

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, *7*(2), 124–131. https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213.

SNI. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori 01-2346-2006. BSN (Badan Standarisasi Nasional), 2–14.

Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). The Chemical Physical, And Organoleptic Characteristics Of Sorgum (Sorgum Bicolor (L.) Moench) and Chasew Based Snack Bars. Food and Agroindustry Journal, 2(2), 41–52.

Sartika, D., Akhyar, G., & Julita, S. (2024). Sensory Characteristics of Sheredded Spiced Fish Formulations With Different Processing Treatments. *Aquasains*, *12*(2), 1474. https://doi.org/10.23960/aqs.v12i2.p1474-1483.

Soemaryoto, S. (2017). Pengaruh Penggunaan Asam Tinggi Terhadap Tingkat Preferensi Konsumen Dan Umur Simpan Produk Permen. Jurnal Agroindustri Halal, 2(1), 037–042. Https://Doi.Org/10.30997/Jah.V2i1.347.

Sormin, R. B. D., Naralyawan, P. F., & Tapotubun, A. M. (2024). Mutu Abon Ikan Layang (Decapterus Sp.) Asal Banda. *Inasua: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, *4*(1), 255–261. Https://Doi.Org/10.30598/Jinasua.2024.4.1.256

Setyaningsih, S., & Ratnasari, D. (2024). Pembuatan Abon Ikan Kuniran (Upeneus Sulphureus) sebagai Makanan Tambahan Balita Gizi Kurang Berbasis Pangan Lokal, *6*(02), 30–37.

Sormin, R. B. D., Naralyawan, P. F., & Tapotubun, A. M. (2024). Mutu Abon Ikan Layang (Decapterus Sp.) Asal Banda. Inasua:

Sundari, R. S., & Umbara, D. S. (2019). Agroindustri Abon Ikan. Manajemen Dan Bisnis, 4, 36–43.

Syukhriani, S., Nurani, T. W., & Haluan, J. (2019). Model Konseptual Pengembangan Perikanan Tongkol Dan Cakalang Yang Didaratkan Di Kota Bengkulu. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, *9*(1), 1–11. https://doi.org/10.24319/jtpk.9.1-11.

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Tarwendah, P. I. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *5*(2), 66–73. https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2.

Ummah, M. S. (2016). The Effect Of The Temperature And Frying Time On The Quality Of Spice Shredded Fish Of Little Tuna (Euthynnus affinis). *JOM*, *11*(1), 1–14. Retrieved from http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_

Universitas Muhammadiyah Semarang. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). Universitas Muhammadiyah Semarang, 31.

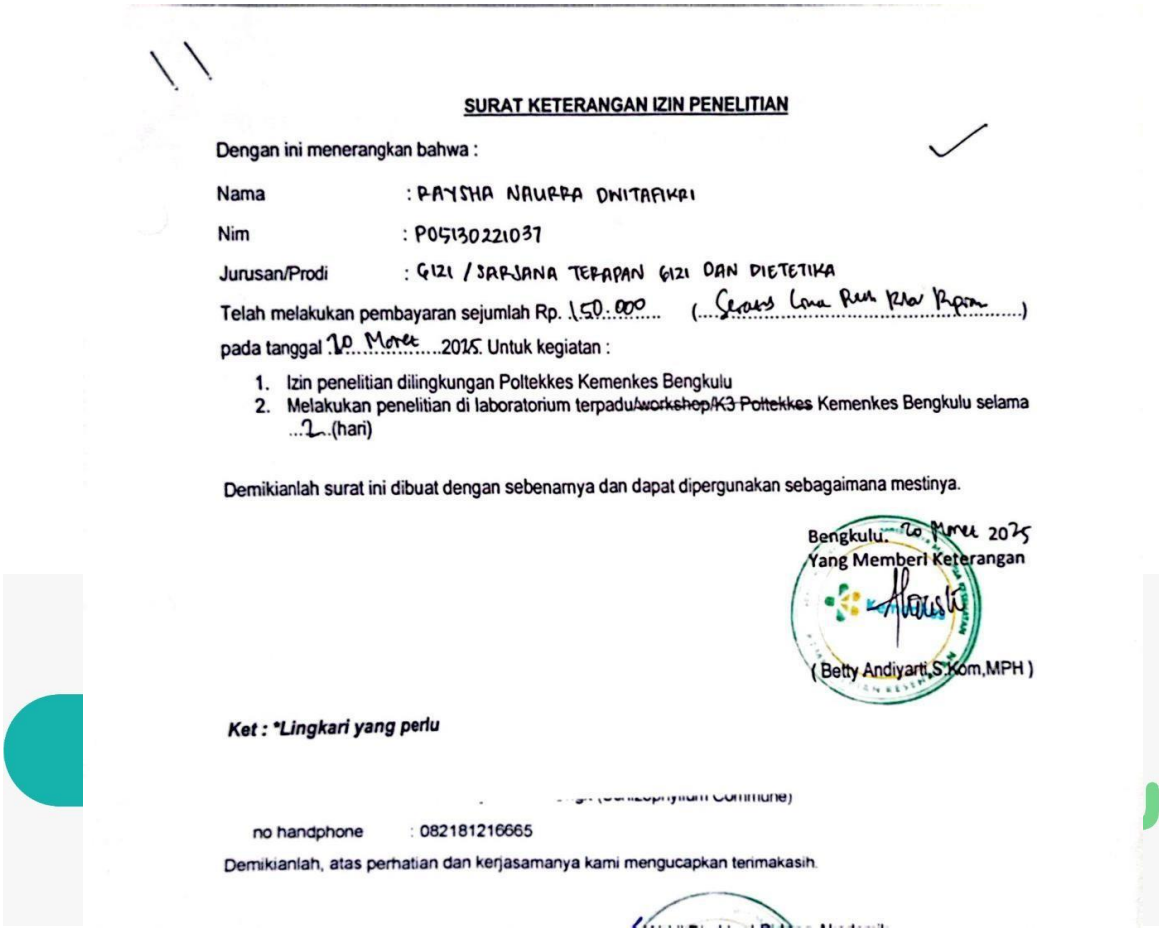
Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. Binus Business Review, 5(1), 57. https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196.

Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, *3*(1), 23–30. https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti Pembayaran Penelitian



SURAT KETERANGAN IZIN PENELITIAN

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : PAYSHA NAURRA DWITAFIKRI

Nim : P05130221037

Jurusan/Prodi : GIZI / SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA

Telah melakukan pembayaran sejumlah Rp. 150.000 (Seratus Lima Ribu Rupiah)

pada tanggal 10 Maret 2025. Untuk kegiatan :

1. Izin penelitian dilingkungan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
2. Melakukan penelitian di laboratorium terpadu/~~workshop/K3 Poltekkes~~ Kemenkes Bengkulu selama 2 (hari)

Demikianlah surat ini dibuat dengan sebenarnya dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 10 Maret 2025
Yang Memberi Keterangan

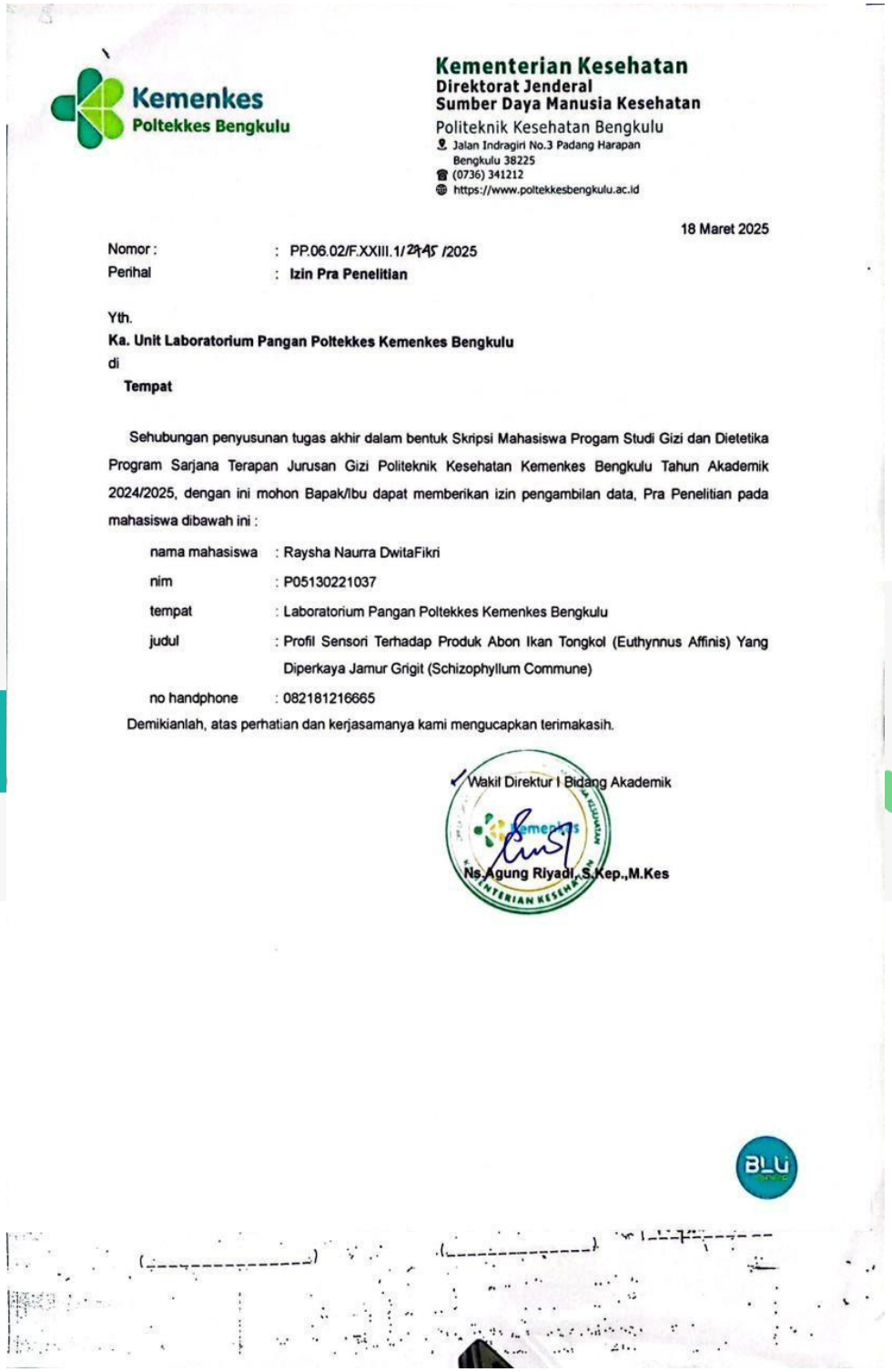
(Betty Andiyarti,S.Kom,MPH)

Ket : *Lingkari yang perlu

no handphone : 082181216665

Demikianlah, atas perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terimakasih.

Lampiran 2 Surat izin Pra Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

18 Maret 2025

Nomor : : PP.06.02/F.XXIII.1/2945 /2025
Perihal : **Izin Pra Penelitian**

Yth.
Ka. Unit Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir dalam bentuk Skripsi Mahasiswa Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025, dengan ini mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data, Pra Penelitian pada mahasiswa dibawah ini :

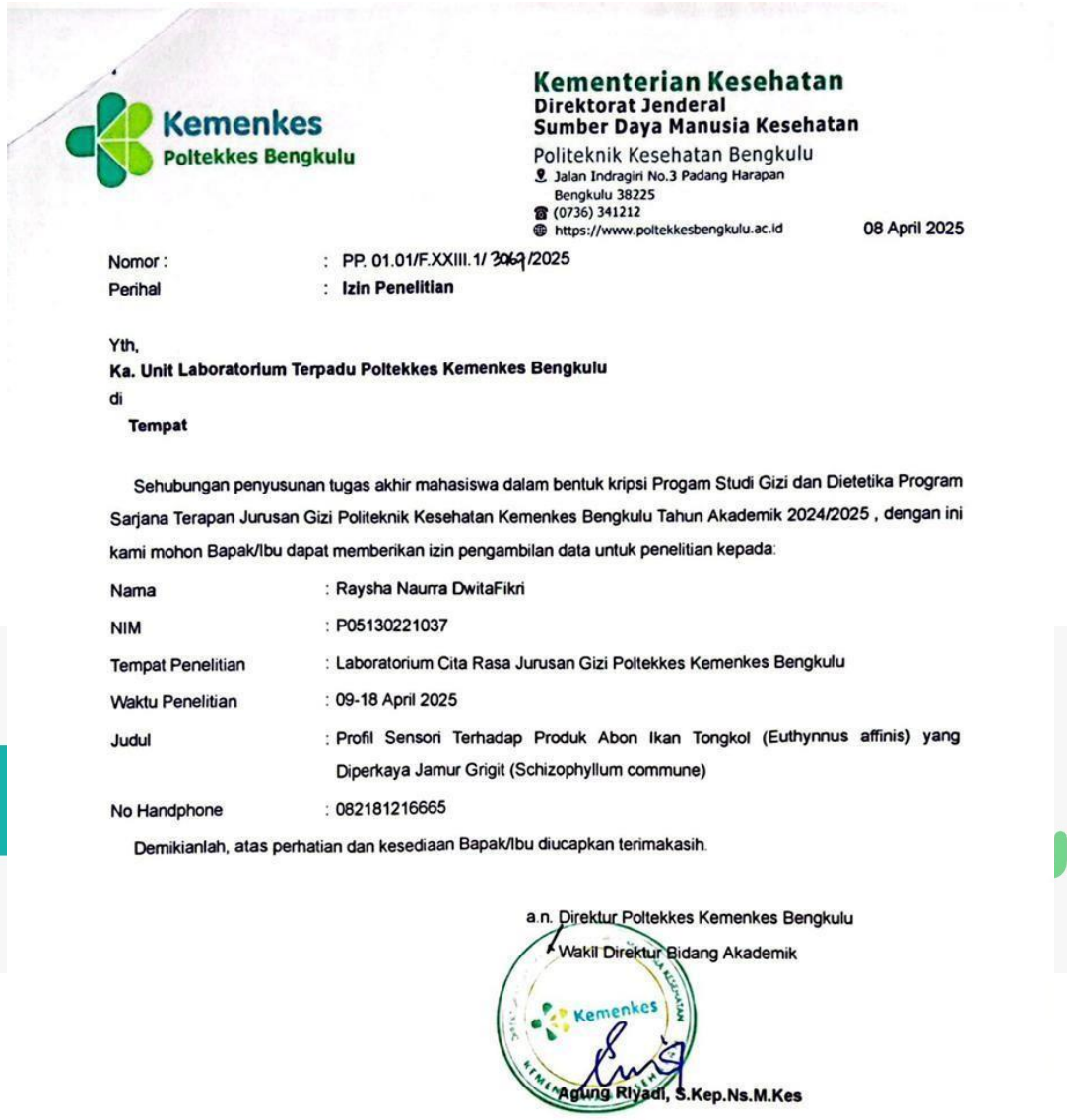
nama mahasiswa	: Raysha Naurra DwitaFikri
nim	: P05130221037
tempat	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
judul	: Profil Sensori Terhadap Produk Abon Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Yang Diperkaya Jamur Grigit (Schizophyllum Commune)
no handphone	: 082181216665

Demikianlah, atas perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terimakasih.

Wakil Direktur I Bidang Akademik

Ns.Agung Riyadi, S.Kep.,M.Kes

Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu



Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

08 April 2025

Nomor : PP. 01.01/F.XXIII.1/ 3069 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Ka. Unit Laboratorium Terpadu Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk kripsi Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: Raysha Naurra DwitaFikri
NIM	: P05130221037
Tempat Penelitian	: Laboratorium Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: 09-18 April 2025
Judul	: Profil Sensori Terhadap Produk Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) yang Diperkaya Jamur Grigit (Schizophyllum commune)
No Handphone	: 082181216665

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik

Kemenkes

Agung Riyadi, S.Kep.Ns.M.Kes

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 4 Form Pembedaan Segitiga

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol

2. Jamur

***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

No	Penilaian	Kode Sampel		
1.	Warna	195	271	593
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

No	Penilaian	Kode Sampel		
1.	Warna	629	750	813
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

No	Penilaian	Kode Sampel		
1.	Warna	924	473	389
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

Komentar:

……

……

……

Form Panelis Tidak Lulus Seleksi

59

0895037[illegible]770 Eg

Form Pembedaan Segitiga

Nama : Helen Natalia Tobing

Tanggal :

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur
   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap sama dan berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

X

No	Penilaian	Kode Sampel		
		195	271	593
1.	Warna	0	1	0
2.	Aroma	0	1	0
3.	Tekstur	0	1	0
4.	Rasa	0	1	0

X

No	Penilaian	Kode Sampel		
		629	750	813
5.	Warna	0	1	0
6.	Aroma	0	1	0
7.	Tekstur	0	1	0
8.	Rasa	0	1	0

X

No	Penilaian	Kode Sampel		
		924	473	389
9.	Warna	0	0	1
10.	Aroma	0	0	1
11.	Tekstur	0	0	1
12.	Rasa	0	0	1

Komentar:

.....

.....

.....

...

Form Pembedaan Segitiga

Nama : Ayu Cahya Sari

Tanggal : 1-04-2025

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur
   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap sama dan berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

No	Penilaian	Kode Sampel		
		195	271	593
1.	Warna	0	0	1
2.	Aroma	0	0	1
3.	Tekstur	0	0	1
4.	Rasa	0	0	1

No	Penilaian	Kode Sampel		
		629	750	813
5.	Warna	1	0	0
6.	Aroma	01	0	0
7.	Tekstur	1	0	0
8.	Rasa	1	0	0

No	Penilaian	Kode Sampel		
		924	473	389
9.	Warna	0	1	0
10.	Aroma	0	1	0
11.	Tekstur	0	1	0
12.	Rasa	0	1	0

Komentar:
Teksturnya Bagus Rasanya ada yang enak ada yang kurang...

Form Pembedaan Segitiga

Nama :Azya Destia Putri

Tanggal : 11 April 2025

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur
   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap sama dan berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

No	Penilaian	Kode Sampel		
		195	271	593
1.	Warna	0	1	1
2.	Aroma	0	0	1
3.	Tekstur	0	0	1
4.	Rasa	0	0	1

No	Penilaian	Kode Sampel		
		629	750	813
5.	Warna	1	0	0
6.	Aroma	1	0	0
7.	Tekstur	1	0	0
8.	Rasa	1	0	0

No	Penilaian	Kode Sampel		
		924	473	389
9.	Warna	0	1	0
10.	Aroma	0	1	0
11.	Tekstur	0	1	0
12.	Rasa	0	1	0

Komentar:
Enak banget recomended ♡♡
...

Lampiran 5 Form Uji Skoring

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur

   ***coret yang tidak sesuai**

   Dihadapan saudara disajikan 9 seri sampel. Sebelum mencicipi sampel , kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

a) Atribut Warna: 1. Coklat muda pucat, 2. Coklat muda kekuningan, 3. Coklat tua kekuningan, 4. Coklat tua, 5. Coklat kehitaman.

b) Atribut Aroma: 1. Sangat amis, 2. Amis, 3. Sedikit harum abon, 4. Harum abon, 5. Sangat harum abon.

c) Atribut Tekstur: 1. Basah tidak berserat, 2. Sedikit basah berserat, 3. Sedikit kering dan berserat, 4. Kering dan berserat, 5. Sangat kering dan berserat.

d) Atribut Rasa: 1. Sangat tidak enak, 2. Tidak enak, 3. Kurang Enak, 4. Enak, 5. Sangat enak

No	Atribut	Kode sampel								
1.	Warna	591	173	278	516	292	453	376	425	138
2.	Aroma									
3.	Tekstur									
4.	Rasa									

Berikan Komentar Anda Terhadap Uji Organoleptik

……

……

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Form Uji Skoring

Nama : Ayu Cahya Sari

Tanggal : 17-09-2025.

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur

   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 9 seri sampel. Sebelum mencicipi sampel , kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

a) Atribut Warna: 1. Coklat muda pucat, 2. Coklat muda kekuningan, 3. Coklat tua kekuningan, 4. Coklat tua, 5. Coklat kehitaman.
b) Atribut Aroma: 1. Sangat amis, 2. Sangat amis, 3. Sedikit harum abon, 4. Harum abon, 5. Sangat harum abon.
c) Atribut Tekstur: 1. Basah tidak berserat, 2. Sedikit basah berserat, 3. Sedikit kering dan berserat, 4. Kering dan berserat, 5. Sangat kering dan berserat.
d) Atribut Rasa: 1. Sangat tidak enak, 2. Tidak enak, 3. Kurang Enak, 4. Enak, 5. Sangat enak

No	Penilaian	Kode sampel								
		591	173	278	516	292	453	376	425	138
1.	Warna	2	3	3	3	4	4	4	2	4
2.	Aroma	1	2	3	2	3	3	3	3	3
3.	Tekstur	3	2	2	3	3	3	3	4	3
4.	Rasa	2	2	3	3	3	3	3	4	2

Berikan Komentar Anda Terhadap Uji Organoleptik

.....

.....

.....

Form Uji Skoring

Nama : Azya Destia putri

Tanggal : 17 April 2025

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur
   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 9 seri sampel. Sebelum mencicipi sampel , kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

a) Atribut Warna: 1. Coklat muda pucat, 2. Coklat muda kekuningan, 3. Coklat tua kekuningan, 4. Coklat tua, 5. Coklat kehitaman.
b) Atribut Aroma: 1. Sangat amis, 2. Sangat amis, 3. Sedikit harum abon, 4. Harum abon, 5. Sangat harum abon.
c) Atribut Tekstur: 1. Basah tidak berserat, 2. Sedikit basah berserat, 3. Sedikit kering dan berserat, 4. Kering dan berserat, 5. Sangat kering dan berserat.
d) Atribut Rasa: 1. Sangat tidak enak, 2. Tidak enak, 3. Kurang Enak, 4. Enak, 5. Sangat enak

No	Penilaian	Kode sampel								
		591	173	278	516	292	453	376	425	138
1.	Warna	2	2	2	3	A	5	5	5	5
2.	Aroma	5	4	5	4	3	4	3	5	3
3.	Tekstur	3	3	3	5	5	4	4	5	4
4.	Rasa	4	3	5	5	3	3	3	5	2

Berikan Komentar Anda Terhadap Uji Organoleptik

Yang paling enak sampel no 278 dan 516. Yang kurang suka sampel 138 karena kurang ada rasa. ♡

Lampiran 6 Form Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur

   ***coret yang tidak sesuai**

   Dihadapan saudara disajikan 9 seri sampel. Sebelum mencicipi sampel , kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = agak suka
4 = suka
5 = sangat suka

No	Penilaian	Kpde sampel								
1.	Warna	591	173	278	516	292	453	376	425	138
2.	Aroma									
3.	Tekstur									
4.	Rasa									

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Berikan Komentar Anda Terhadap Uji Organoleptik

……
……
……
……

Form Uji Hedonik

Nama : Ayu Cahya sari

Tanggal : 17-09-2025.

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur
   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 9 seri sampel. Sebelum mencicipi sampel , kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = agak suka
4 = suka
5 = sangat suka

No	Penilaian	Kode sampel								
		591	173	278	516	292	453	376	425	138
1.	Warna	3	3	3	3	3	3	3	3	3
2.	Aroma	3	4	4	4	3	3	3	4	3
3.	Tekstur	3	3	3	4	3	3	4	4	3
4.	Rasa	2	3	3	3	3	2	2	4	2

Berikan Komentar Anda Terhadap Uji Organoleptik

.....

.....

.....

...

Form Uji Hedonik

Nama : Azya Destia Putri

Tanggal : 17 April 2025

Petunjuk :

1. Alergi terhadap : 1. Ikan tongkol
   2. Jamur
   ***coret yang tidak sesuai**

Dihadapan saudara disajikan 9 seri sampel. Sebelum mencicipi sampel , kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = agak suka
4 = suka
5 = sangat suka

No	Penilaian	Kode sampel								
		591	173	278	516	292	453	376	425	138
1.	Warna	4	4	4	4	3	4	4	4	4
2.	Aroma	4	4	4	4	3	3	2	4	4
3.	Tekstur	4	4	4	4	3	4	3	4	4
4.	Rasa	4	3	5	5	2	2	2	5	2

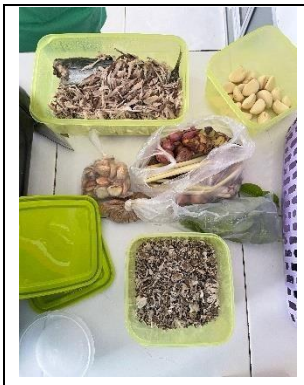
Berikan Komentar Anda Terhadap Uji Organoleptik

Yang enak sampel 278 dan 518. Yang kurang enak sampel 292 dan 376. dan 138. ♡

...

Lampiran 7 Dokumentasi Pra Penelitian

Dokumentasi Pembuatan Produk Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Jamur Grigit

			
Bahan-Bahan	Jamur Grigit	Pencucian jamur	Penimbangan jamur
			
ikan tongkol	Pencucian ikan tongkol	Penimbangan ikan tongkol	Ikan yang telah di copper
Penimbangan Bumbu			
			

Proses Penggorengan

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Dokumentasi Hasil Abon Ikan Tongkol dengan Jamur Grigit

Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian Uji Pembedaan Segitiga

Persiapan Sampel

Briefing Sebelum Organoleptik

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Uji Pembedaan Segitiga

Lampiran 9 Dokumentasi Penelitian Uji Skoring dan Hedonik

Persiapan Sampel

Briefing Sebelum organoleptik

Organoleptik Uji Skoring dan Hedonik

Lampiran 10 Hasil Uji Kruskall-Wallis dan Mann Whitney "Hedonik"

Hasil Uji Kruskall-Wallis Pada Formula “Abon Ikan Tongkol diperkaya Jamur Grigit”

Parameter	N	M	Mean ± (SD)								P-value
			F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	
Warna	25	4	4,00 ± 0,577 [a]	4,00 ± 0,866 [a]	4,00 ± 0,707 [a]	3,64 ± 0,907 [a]	3,64 ± 0,907 [a]	3,24 ± 0,970 [b]	3,32 ± 0,900 [b]	3,84 ± 0,800 [a]	3,20 ± 1,190 [c]	**0,001**
Aroma	25	4	3,76 ± 0,663 [a]	3,52 ± 0,872 [a]	4,00 ± 0,645 [a]	3,96 ± 0,735 [a]	3,56 ± 0,917 [a]	3,20 ± 0,816 [ab]	3,64 ± 0,952 [ab]	3,28 ± 0,792 [ab]	2,88 ± 0,881 [b]	**0,000**
Tekstur	25	4	3,80 ± 0,816 [a]	3,84 ± 0,987 [a]	3,60 ± 0,866 [a]	3,96 ± 0,735 [a]	3,52 ± 0,823 [a]	3,28 ± 0,737 [ab]	3,40 ± 0,816 [ab]	3,24 ± 0,831 [ab]	3,16 ± 0,987 [b]	**0,007**
Rasa	25	3	3,36 ± 0,952 [a]	3,12 ± 0,726 [a]	3,88 ± 1,236 [a]	3,92 ± 1,115 [a]	3,28 ± 1,021 [ab]	2,92 ± 0,862 [ab]	3,04 ± 0,935 [ab]	2,96 ± 1,020 [b]	2,16 ± 0,850 [c]	**0,000**

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Keterangan:

- Huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Mann-Whitney ($p < 0,05$).
- Nilai mean diukur dengan skala 1–5 (1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4= suka, 5 = sangat suka).

Hasil Uji Mann-Whitney Pada Formula "Abon Ikan Tongkol diperkaya Jamur Grigit"

Parameter	N	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
F0 F1	25	0,856	0,342	0,750	0,265
F0 F2	25	0,150	0,145	0,397	0,060 *
F0 F3	25	0,844	0,392	0,421	0,027 *
F0 F4	25	0,102	0,353	0,279	0,671
F0 F5	25	0,002 *	0,003 *	0,035 *	0,087
F0 F6	25	0,003 *	0,614	0,096	0,237
F0 F7	25	0,464	0,022 *	0,037 *	0,160
F0 F8	25	0,007 *	0,000 *	0,020 *	0,000 *
F1 F2	25	0,205	0,031 *	0,277 *	0,005 *
F1 F3	25	0,049 *	0,099	0,699	0,001 *
F1 F4	25	0,150	0,984	0,184	0,675
F1 F5	25	0,007 *	0,087	0,023 *	0,317
F1 F6	25	0,009 *	0,711	0,065	0,825
F1 F7	25	0,469	0,253	0,025 *	0,461
F1 F8	25	0,013 *	0,011 *	0,015 *	0,000 *
F2 F3	25	0,135	0,715	0,099	0,976
F2 F4	25	0,678	0,047 *	0,844	0,038 *
F2 F5	25	0,049 *	0,000 *	0,236	0,002 *
F2 F6	25	0,072	0,125	0,431	0,006 *
F2 F7	25	0,576	0,001 *	0,219	0,004 *
F2 F8	25	0,070	0,000 *	0,120	0,000 *
F3 F4	25	0,103	0,117	0,049 *	0,017 *
F3 F5	25	0,003 *	0,001 *	0,002 *	0,000 *
F3 F6	25	0,004 *	0,237	0,012 *	0,001 *
F3 F7	25	0,412	0,005 *	0,003 *	0,002 *
F3 F8	25	0,009 *	0,000 *	0,002 *	0,000 *
F4 F5	25	0,137	0,097	0,299	0,220
F4 F6	25	0,209	0,752	0,532	0,515
F4 F7	25	0,387	0,279	0,290	0,273
F4 F8	25	0,141	0,012 *	0,163	0,000 *
F5 F6	25	0,742	0,058	0,706	0,545
F5 F7	25	0,021 *	0,484 *	0,941	0,975
F5 F8	25	0,840	0,219	0,592	0,002 *
F6 F7	25	0,031 *	0,166	0,648	0,691
F6 F8	25	0,612	0,007 *	0,382	0,001 *
F7 F8	25	0,035 *	0,089	0,689	0,006 *

Keterangan :
* = Hasil uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P value < 0,05

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 11 *Hasil Uji Kruskall-Wallis dan Mann Whitney "Skoring"*

Hasil Skoring Uji Kruskall-Wallis Pada Formula "Abon Ikan Tongkol diperkaya Jamur Grigit"

Paramete	N	M	Mean ± (SD)								P-value
			F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	
Warna	2	3	1,88 ± 0,440 a	2,68 ± 0,852 a	3,08 ± 0,759 a	2,64 ± 0,638a	3,72 ± 0,737 b	4,24 ± 0,926 b	4,32 ± 0,900 b	3,12 ± 1,201 a	4,68 ± 0,627 c	**0,000**
Aroma	2	3	3,20 ± 1,225 a	2,84 ± 1,106 a	3,12 ± 1,013 a	3,16 ± 1,106a	3,40 ± 0,866 a	3,44 ± 0,768 a	3,52 ± 0,770 a	3,44 ± 0,917 a	3,16 ± 0,850 a	**0,458**
Tekstur	2	2	4,28 ± 0,936 a	3,68 ± 1,145 a	3,00 ± 0,913 a	3,24 ± 1,128a	3,76 ± 0,970 b	2,44 ± 0,961 b	2,48 ± 0,963 c	3,08 ± 1,222 b	2,16 ± 0,898 c	**0,000**
Rasa	2	3	3,32 ± 0,852 a	3,24 ± 0,831 a	3,88 ± 1,054 b	3,84 ± 1,028a	3,64 ± 1,036 b	3,00 ± 0,707 b	3,36 ± 0,860 b	3,12 ± 1,092 a	2,32 ± 0,945 c	**0,000**

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Keterangan:

- Huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Mann-Whitney ($p < 0,05$).
- Nilai mean diukur dengan skala 1–5 berdasarkan atribut warna, aroma, tekstur dan rasa

a. Atribut Warna: 1. Coklat muda pucat, 2. Coklat muda kekuningan, 3. Coklat tua kekuningan, 4. Coklat tua, 5. Coklat kehitaman.
b. Atribut Aroma: 1. Sangat amis, 2. Amis, 3. Sedikit harum abon, 4. Harum abon, 5. Sangat harum abon.
c. Atribut Tekstur: 1. Basah tidak berserat, 2. Sedikit basah berserat, 3. Sedikit kering dan berserat, 4. Kering dan berserat, 5. Sangat kering dan berserat.
d. Atribut Rasa: 1. Sangat tidak enak, 2. Tidak enak, 3. Kurang Enak, 4. Enak, 5. Sangat enak

Hasil Uji Mann-Whitney Pada Atribut Formula "Abon Ikan Tongkol diperkaya Jamur Grigit"

Parameter	N	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
F0 F1	25	0,000 *	0,231	0,045 *	0,796
F0 F2	25	0,000 *	0,558	0,000 *	0,035 *
F0 F3	25	0,000 *	0,611	0,001 *	0,012 *
F0 F4	25	0,000 *	0,919	0,047 *	0,239
F0 F5	25	0,000 *	0,821	0,000 *	0,187
F0 F6	25	0,000 *	0,563	0,000 *	0,844
F0 F7	25	0,000 *	0,714	0,001 *	0,543
F0 F8	25	0,000 *	0,476	0,000 *	0,000 *
F1 F2	25	0,066	0,486	0,011 *	0,019 *
F1 F3	25	0,958	0,416	0,154	0,006 *
F1 F4	25	0,000 *	0,124	0,951	0,152
F1 F5	25	0,000 *	0,081	0,000 *	0,292
F1 F6	25	0,000 *	0,038 *	0,000 *	0,650
F1 F7	25	0,218	0,083	0,064	0,714
F1 F8	25	0,000 *	0,476	0,000 *	0,001 *
F2 F3	25	0,021 *	0,806	0,275	0,959
F2 F4	25	0,003 *	0,346	0,007 *	0,384
F2 F5	25	0,000 *	0,241	0,055	0,001 *
F2 F6	25	0,000 *	0,134	0,084	0,052
F2 F7	25	0,766	0,268	0,894	0,018 *
F2 F8	25	0,000 *	0,959	0,003 *	0,000 *
F3 F4	25	0,000 *	0,516	0,117	0,353
F3 F5	25	0,000 *	0,366	0,011 *	0,000 *
F3 F6	25	0,000 *	0,204	0,014 *	0,020 *
F3 F7	25	0,223	0,388	0,538	0,013 *
F3 F8	25	0,000 *	0,768	0,001 *	0,000 *
F4 F5	25	0,011 *	0,801	0,000 *	0,021 *
F4 F6	25	0,006 *	0,518	0,000 *	0,305
F4 F7	25	0,036 *	0,813	0,036 *	0,107
F4 F8	25	0,000 *	0,309	0,000 *	0,000 *
F5 F6	25	0,709	0,659	0,863	0,131
F5 F7	25	0,001 *	0,967	0,091	0,654
F5 F8	25	0,046 *	0,185	0,301	0,003 *
F6 F7	25	0,001 *	0,741	0,129	0,452
F6 F8	25	0,118	0,091	0,229	0,000 *
F7 F8	25	0,000 *	0,236	0,009 *	0,010 *

Keterangan :

* = Hasil uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P value < 0,05

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 12 Master Data Uji Pembedaan Segitiga (Triangle Test)

No	0 Warna	0 Aroma	0 Tekstur	0 Rasa	0 Warna	0 Aroma	0 Tekstur	0 Rasa	1 Warna	1 Aroma	1 Tekstur	1 Rasa	1 Warna	1 Aroma	1 Tekstur	1 Rasa	0 Warna	0 Aroma	0 Tekstur	0 Rasa
2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
5	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
7	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
10	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
12	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
13	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
14	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
15	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
16	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0
17	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
18	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
19	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
20	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0
21	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
22	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
23	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
24	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
25	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0
26	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
29	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
30	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
31	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
32	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
33	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
34	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0
35	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
36	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
37	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1
38	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1
40	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1
41	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
42	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
43	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
44	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1
45	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
46	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
47	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
48	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
49	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
51	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
52	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
53	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
54	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
55	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
56	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
57	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1
58	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
59	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1
60	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
61	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
62	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
63	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
64	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
65	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
66	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
67	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
68	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0
69	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Kode Sampel 813				Kode Sampel 924				Kode Sampel 473				Kode Sampel 389				Skor	Kode	Salah/Benar
Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa			
0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	2	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	2	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	Salah
0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	Salah
1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	Salah
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	Salah
1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	0	Salah
0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	salah
0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	2	0	Salah
1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	2	0	Salah
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Salah
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	Salah
1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	Salah
1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	Salah
1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	Salah
1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	Salah
1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	Salah
1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	Salah
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	3	1	Benar
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Salah

Lampiran 13 Master Data Uji Skoring

No	Kode Sampel 591				Kode Sampel 173				Kode Sampel 278				Kode Sampel 516			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	2	3	4	4	1	4	3	2	4	3	2	3	2	4	1	3
2	3	4	2	5	4	2	1	4	4	4	3	3	1	1	2	4
3	2	3	5	3	4	4	4	5	3	3	4	4	3	4	4	4
4	2	4	5	4	3	3	5	3	4	3	2	5	3	3	3	4
5	2	4	5	4	3	3	5	3	4	3	2	5	3	3	3	4
6	2	4	5	3	2	4	3	3	2	4	3	3	2	3	4	1
7	1	4	5	3	2	3	4	3	3	2	3	5	3	1	4	5
8	1	4	5	3	2	3	4	3	3	2	3	5	3	1	4	5
9	2	5	3	4	2	4	3	3	2	5	3	5	3	4	5	5
10	1	3	4	3	2	3	1	3	3	3	4	4	2	4	2	4
11	2	4	5	3	3	4	4	4	3	3	2	4	4	5	2	4
12	2	1	3	2	3	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	3
13	2	4	5	3	3	2	3	2	3	5	2	5	3	3	2	5
14	2	2	4	3	4	2	4	4	4	2	4	4	2	3	5	4
15	2	4	5	4	3	3	4	4	3	4	4	5	2	3	4	4
16	2	3	3	3	4	1	3	2	4	1	2	1	2	3	2	1
17	2	4	5	4	2	4	5	4	2	4	5	5	2	4	4	4
18	2	3	3	3	4	3	3	3	3	4	5	5	2	3	3	4
19	2	4	3	4	2	4	4	4	1	4	2	3	3	5	1	5
20	1	5	5	5	2	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3
21	2	3	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	5	4	4
22	2	1	5	2	2	1	5	2	3	2	3	3	3	3	4	4
23	2	1	5	2	2	1	5	3	3	2	3	3	3	3	4	4
24	2	1	5	2	2	1	5	3	3	2	3	3	3	3	4	4
25	2	2	4	4	3	2	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4
Jumlah	47	80	107	83	67	71	92	81	77	78	75	97	66	79	81	96
Rata-Rata	**1.88**	**3.2**	**4.28**	**3.32**	**2.68**	**2.84**	**3.68**	**3.24**	**3.08**	**3.12**	**3**	**3.88**	**2.64**	**3.16**	**3.24**	**3.84**

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Kode Sampel 292				Kode Sampel 453				Kode Sampel 376				Kode Sampel 425				Kode Sampel 138			
Warna	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**
4	2	2	3	5	5	1	3	4	3	2	4	2	2	5	4	5	4	1	2
4	5	4	4	2	2	2	4	5	5	4	4	2	4	3	4	5	5	4	4
4	3	5	3	5	5	3	4	5	5	3	3	3	4	2	2	5	2	2	2
4	3	5	2	5	3	2	2	5	3	3	3	3	3	2	2	5	2	2	1
4	3	5	2	5	3	2	2	5	3	3	3	3	3	2	2	5	2	2	1
2	4	4	4	4	3	2	2	4	3	2	3	3	4	4	4	5	3	2	3
3	5	4	4	4	3	3	3	5	2	3	4	2	2	2	2	5	3	1	2
3	5	4	4	4	3	3	3	5	2	3	4	2	2	2	2	5	3	1	2
4	3	5	3	5	4	4	3	5	3	4	3	5	5	5	5	5	3	4	2
3	3	3	4	4	3	2	4	4	3	2	3	2	3	4	5	4	3	1	3
5	3	2	2	5	3	2	3	3	4	2	5	3	4	2	2	5	2	2	1
4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	2	3	4	4	4	3	3	2
3	3	4	3	3	3	2	3	3	4	2	3	3	5	2	4	3	3	2	3
4	2	5	4	5	3	3	2	5	4	2	4	4	4	3	3	5	4	3	3
2	4	3	3	2	4	4	4	2	4	4	5	2	4	5	3	3	3	3	3
4	2	3	2	4	2	2	3	3	3	3	4	1	2	5	2	5	2	1	1
4	4	4	4	4	4	2	3	4	4	2	3	4	4	2	3	5	3	3	2
5	4	2	5	5	3	4	4	5	4	1	4	3	3	5	4	4	4	1	5
4	4	3	5	4	4	4	3	4	3	4	4	2	3	4	4	5	3	3	3
4	3	3	3	5	3	2	2	5	3	2	3	3	3	3	2	5	3	2	2
3	4	5	4	3	4	3	3	3	4	3	2	4	4	3	3	4	4	3	2
4	3	4	5	5	4	1	2	5	4	1	2	5	5	2	1	5	5	2	2
4	3	4	5	5	4	1	3	5	4	1	2	5	3	2	4	5	3	2	2
4	3	4	5	5	4	1	3	5	4	1	2	5	3	2	4	5	3	2	2
4	4	4	5	4	4	3	4	5	4	2	4	5	4	2	3	5	4	2	3
93	85	94	91	106	86	61	75	108	88	62	84	78	86	77	78	117	79	54	58
3.72	**3.4**	**3.76**	**3.64**	**4.24**	**3.42**	**2.44**	**3**	**4.32**	**3.52**	**2.48**	**3.36**	**3.12**	**3.44**	**3.08**	**3.12**	**4.68**	**3.16**	**2.16**	**2.32**

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 14 Master Data Uji Hedonik

No	Kode Sampel 591				Kode Sampel 173				Kode Sampel 278				Kode Sampel 516			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	3	4	4	3	2	3	3	2	4	3	1	4	3	4	4
2	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	4	5	5	4	4	5
3	3	4	4	4	5	5	5	5	4	3	4	5	3	5	4	4
4	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4	2	5	4	3	3	4
5	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4	2	5	4	3	3	4
6	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	1
7	4	4	4	3	5	5	5	2	5	5	5	5	4	5	5	5
8	4	4	4	3	5	4	5	2	5	5	5	5	4	5	5	5
9	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	5
10	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3
11	4	4	3	3	3	4	3	4	3	5	4	4	5	4	4	4
12	3	3	3	2	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	4	3
13	4	4	3	2	4	2	4	3	4	5	5	5	5	4	4	5
14	4	2	3	3	4	2	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4
15	4	4	4	5	5	4	4	3	4	4	5	5	2	4	5	3
16	4	5	4	3	3	3	3	2	3	2	3	1	4	3	2	1
17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
18	4	3	2	3	2	2	1	3	3	4	4	5	4	5	4	5
19	4	4	4	4	5	4	4	3	5	4	4	3	5	5	5	5
20	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3
21	5	4	4	4	5	4	4	3	3	4	3	3	4	4	5	5
22	5	3	5	2	5	3	5	2	4	4	3	3	4	4	4	4
23	5	3	5	2	5	3	5	3	4	4	3	3	5	5	4	4
24	3	4	3	2	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
Jumlah	100	94	95	84	100	88	96	78	93	100	90	97	100	99	99	98
Rata-Rata	**4**	**3.76**	**3.8**	**3.36**	**4**	**3.52**	**3.84**	**3.12**	**3.72**	**4**	**3.6**	**3.88**	**4**	**3.96**	**3.96**	**3.92**

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Kode Sampel 292				Kode Sampel 453				Kode Sampel 376				Kode Sampel 425				Kode Sampel 138			
Warna	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**	**Tekstur**	**Rasa**
3	2	2	3	2	3	3	4	3	4	3	3	5	3	4	4	2	3	2	2
4	3	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	5	5	5	5
4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	3	4	4	3	3	4	2	3	2
4	3	5	2	5	3	2	2	5	3	3	3	4	3	2	2	5	2	2	1
4	3	5	2	5	3	2	2	5	3	3	3	4	3	2	2	5	2	2	1
5	4	3	4	3	2	3	2	3	3	3	3	4	3	3	2	3	4	2	3
3	5	4	3	2	3	4	4	3	5	4	4	5	2	2	2	2	2	3	2
3	5	4	3	2	3	4	3	3	5	4	4	5	2	2	2	2	2	3	2
3	3	3	2	4	3	4	2	4	2	3	2	4	4	4	5	4	4	4	2
3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	2	3	2	2	2	3	2	2
2	2	2	2	3	2	3	3	3	3	2	5	3	2	3	2	2	2	3	1
3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	4	2	3	4	4	4	3	3	3	2
4	4	4	3	4	5	4	3	4	4	3	3	5	5	4	4	5	3	4	3
3	4	3	4	2	3	4	2	3	4	4	4	4	3	3	2	4	2	4	2
5	4	4	3	4	3	4	3	5	5	5	4	5	4	4	4	5	3	4	3
3	2	3	3	3	3	2	2	2	3	2	1	4	2	3	2	2	3	4	2
4	4	4	3	4	3	3	3	4	2	3	3	4	4	3	2	3	3	4	2
2	3	2	3	3	4	4	5	3	5	5	4	4	3	4	3	2	3	3	2
4	5	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	1	1	1	1
3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	2	3	3	4	3	3	3	3	3
5	4	4	5	2	5	3	2	2	4	3	2	3	4	4	4	3	4	4	2
5	5	4	5	3	5	3	3	2	4	3	2	3	4	4	4	3	4	3	2
3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	2
5	4	4	5	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4	2	3	3	5	2
91	89	88	82	81	80	82	73	83	91	85	76	96	82	81	74	80	72	79	54
3.64	**3.56**	**3.52**	**3.28**	**3.24**	**3.21**	**3.28**	**2.92**	**3.32**	**3.64**	**3.4**	**3.04**	**3.84**	**3.28**	**3.24**	**2.96**	**3.2**	**2.88**	**3.16**	**2.16**

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 15 Hasil Uji Binomial Seleksi Panelis

Binomial Test

		Category	N	Observed Prop.	Test Prop.	Exact Sig. (2-tailed)
warna	Group 1	tidak lulus seleksi	44	.64	.50	.029
	Group 2	lulus seleksi	25	.36		
	Total		69	1.00		
aroma	Group 1	tidak lulus seleksi	44	.64	.50	.029
	Group 2	tidak lulus seleksi	25	.36		
	Total		69	1.00		
tekstur	Group 1	tidak lulus seleksi	44	.64	.50	.029
	Group 2	lulus seleksi	25	.36		
	Total		69	1.00		
rasa	Group 1	tidak lulus seleksi	44	.64	.50	.029
	Group 2	lulus seleksi	25	.36		
	Total		69	1.00		

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 16 Uji Kruskall-Wallis Tingkat Kesukaan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	Formula 0	25	136.34
	Formula 1	25	135.56
	Formula 2	25	115.86
	Formula 3	25	137.18
	Formula 4	25	109.76
	Formula 5	25	84.36
	Formula 6	25	88.00
	Formula 7	25	124.38
	Formula 8	25	85.56
	Total	225	
Aroma	Formula 0	25	130.42
	Formula 1	25	113.98
	Formula 2	25	148.82
	Formula 3	25	142.10
	Formula 4	25	114.06
	Formula 5	25	84.46
	Formula 6	25	119.86
	Formula 7	25	94.58
	Formula 8	25	68.72
	Total	225	
Tekstur	Formula 0	25	130.40
	Formula 1	25	134.74
	Formula 2	25	115.68
	Formula 3	25	144.08
	Formula 4	25	112.20
	Formula 5	25	95.04
	Formula 6	25	101.94
	Formula 7	25	94.42
	Formula 8	25	88.50
	Total	225	
Rasa	Formula 0	25	124.28
	Formula 1	25	109.78
	Formula 2	25	152.70
	Formula 3	25	157.72
	Formula 4	25	117.52
	Formula 5	25	96.88
	Formula 6	25	105.82
	Formula 7	25	99.38
	Formula 8	25	52.92
	Total	225	

Test Statistics[a,b]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Kruskal-Wallis H	26.210	37.248	20.974	49.590
df	8	8	8	8
Asymp. Sig.	.001	.000	.007	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

menkes
ekkes Bengkulu

Lampiran 17 Uji Mann-Whitney Tingkat Kesukaan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	25.16	629.00
	Formula 1	25	25.84	646.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	27.24	681.00
	Formula 1	25	23.76	594.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	24.88	622.00
	Formula 1	25	26.12	653.00
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	27.66	691.50
	Formula 1	25	23.34	583.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	304.000	269.000	297.000	258.500
Wilcoxon W	629.000	594.000	622.000	583.500
Z	-.182	-.950	-.319	-1.114
Asymp. Sig. (2-tailed)	.856	.342	.750	.265

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	28.10	702.50
	Formula 2	25	22.90	572.50
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	23.02	575.50
	Formula 2	25	27.98	699.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	27.14	678.50
	Formula 2	25	23.86	596.50
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	21.76	544.00
	Formula 2	25	29.24	731.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	247.500	250.500	271.500	219.000
Wilcoxon W	572.500	575.500	596.500	544.000
Z	-1.439	-1.459	-.846	-1.879
Asymp. Sig. (2-tailed)	.150	.145	.397	.060

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	25.16	629.00
	Formula 3	25	25.84	646.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	23.92	598.00
	Formula 3	25	27.08	677.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	23.98	599.50
	Formula 3	25	27.02	675.50
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	21.18	529.50
	Formula 3	25	29.82	745.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	304.000	273.000	274.500	204.500
Wilcoxon W	629.000	598.000	599.500	529.500
Z	-.197	-.855	-.806	-2.212
Asymp. Sig. (2-tailed)	.844	.392	.421	.027

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	28.60	715.00
	Formula 4	25	22.40	560.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	27.26	681.50
	Formula 4	25	23.74	593.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	27.58	689.50
	Formula 4	25	23.42	585.50
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	26.34	658.50
	Formula 4	25	24.66	616.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	235.000	268.500	260.500	291.500
Wilcoxon W	560.000	593.500	585.500	616.500
Z	-1.633	-.928	-1.084	-.425
Asymp. Sig. (2-tailed)	.102	.353	.279	.671

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	31.44	786.00
	Formula 5	25	19.56	489.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	31.14	778.50
	Formula 5	25	19.86	496.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	29.54	738.50
	Formula 5	25	21.46	536.50
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	28.86	721.50
	Formula 5	25	22.14	553.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	164.000	171.500	211.500	228.500
Wilcoxon W	489.000	496.500	536.500	553.500
Z	-3.077	-2.959	-2.105	-1.711
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002	.003	.035	.087

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	31.28	782.00
	Formula 6	25	19.72	493.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	26.46	661.50
	Formula 6	25	24.54	613.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	28.72	718.00
	Formula 6	25	22.28	557.00
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	27.82	695.50
	Formula 6	25	23.18	579.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	168.000	288.500	232.000	254.500
Wilcoxon W	493.000	613.500	557.000	579.500
Z	-3.011	-.505	-1.667	-1.182
Asymp. Sig. (2-tailed)	.003	.614	.096	.237

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	26.84	671.00
	Formula 7	25	24.16	604.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	29.80	745.00
	Formula 7	25	21.20	530.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	29.52	738.00
	Formula 7	25	21.48	537.00
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	28.22	705.50
	Formula 7	25	22.78	569.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	279.000	205.000	212.000	244.500
Wilcoxon W	604.000	530.000	537.000	569.500
Z	-.732	-2.283	-2.088	-1.404
Asymp. Sig. (2-tailed)	.464	.022	.037	.160

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 0	25	30.76	769.00
	Formula 8	25	20.24	506.00
	Total	50		
Aroma	Formula 0	25	32.58	814.50
	Formula 8	25	18.42	460.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 0	25	30.04	751.00
	Formula 8	25	20.96	524.00
	Total	50		
Rasa	Formula 0	25	33.44	836.00
	Formula 8	25	17.56	439.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	181.000	135.500	199.000	114.000
Wilcoxon W	506.000	460.500	524.000	439.000
Z	-2.684	-3.650	-2.318	-4.050
Asymp. Sig. (2-tailed)	.007	.000	.020	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	27.94	698.50
	Formula 2	25	23.06	576.50
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	21.64	541.00
	Formula 2	25	29.36	734.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	27.62	690.50
	Formula 2	25	23.38	584.50
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	20.10	502.50
	Formula 2	25	30.90	772.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	251.500	216.000	259.500	177.500
Wilcoxon W	576.500	541.000	584.500	502.500
Z	-1.269	-2.155	-1.086	-2.788
Asymp. Sig. (2-tailed)	.205	.031	.277	.005

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	25.62	640.50
	Formula 3	25	25.38	634.50
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	22.36	559.00
	Formula 3	25	28.64	716.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	24.76	619.00
	Formula 3	25	26.24	656.00
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	18.86	471.50
	Formula 3	25	32.14	803.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	309.500	234.000	294.000	146.500
Wilcoxon W	634.500	559.000	619.000	471.500
Z	-.064	-1.649	-.387	-3.383
Asymp. Sig. (2-tailed)	.949	.099	.699	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	28.32	708.00
	Formula 4	25	22.68	567.00
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	25.46	636.50
	Formula 4	25	25.54	638.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	28.08	702.00
	Formula 4	25	22.92	573.00
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	24.70	617.50
	Formula 4	25	26.30	657.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	242.000	311.500	248.000	292.500
Wilcoxon W	567.000	636.500	573.000	617.500
Z	-1.439	-.021	-1.328	-.419
Asymp. Sig. (2-tailed)	.150	.984	.184	.675

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	30.88	772.00
	Formula 5	25	20.12	503.00
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	28.80	720.00
	Formula 5	25	22.20	555.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	29.90	747.50
	Formula 5	25	21.10	527.50
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	27.40	685.00
	Formula 5	25	23.60	590.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	178.000	230.000	202.500	265.000
Wilcoxon W	503.000	555.000	527.500	590.000
Z	-2.719	-1.714	-2.267	-1.000
Asymp. Sig. (2-tailed)	.007	.087	.023	.317

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	30.60	765.00
	Formula 6	25	20.40	510.00
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	24.78	619.50
	Formula 6	25	26.22	655.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	29.10	727.50
	Formula 6	25	21.90	547.50
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	25.92	648.00
	Formula 6	25	25.08	627.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	185.000	294.500	222.500	302.000
Wilcoxon W	510.000	619.500	547.500	627.000
Z	-2.594	-.371	-1.848	-.221
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009	.711	.065	.825

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	26.90	672.50
	Formula 7	25	24.10	602.50
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	27.70	692.50
	Formula 7	25	23.30	582.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	29.88	747.00
	Formula 7	25	21.12	528.00
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	26.94	673.50
	Formula 7	25	24.06	601.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	277.500	257.500	203.000	276.500
Wilcoxon W	602.500	582.500	528.000	601.500
Z	-.724	-1.143	-2.246	-.737
Asymp. Sig. (2-tailed)	.469	.253	.025	.461

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 1	25	30.46	761.50
	Formula 8	25	20.54	513.50
	Total	50		
Aroma	Formula 1	25	30.48	762.00
	Formula 8	25	20.52	513.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 1	25	30.28	757.00
	Formula 8	25	20.72	518.00
	Total	50		
Rasa	Formula 1	25	33.52	838.00
	Formula 8	25	17.48	437.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	188.500	188.000	193.000	112.000
Wilcoxon W	513.500	513.000	518.000	437.000
Z	-2.488	-2.541	-2.425	-4.147
Asymp. Sig. (2-tailed)	.013	.011	.015	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 2	25	22.76	569.00
	Formula 3	25	28.24	706.00
	Total	50		
Aroma	Formula 2	25	26.16	654.00
	Formula 3	25	24.84	621.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 2	25	22.34	558.50
	Formula 3	25	28.66	716.50
	Total	50		
Rasa	Formula 2	25	25.44	636.00
	Formula 3	25	25.56	639.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	244.000	296.000	233.500	311.000
Wilcoxon W	569.000	621.000	558.500	636.000
Z	-1.495	-.365	-1.651	-.031
Asymp. Sig. (2-tailed)	.135	.715	.099	.976

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 2	25	26.30	657.50
	Formula 4	25	24.70	617.50
	Total	50		
Aroma	Formula 2	25	29.22	730.50
	Formula 4	25	21.78	544.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 2	25	25.88	647.00
	Formula 4	25	25.12	628.00
	Total	50		
Rasa	Formula 2	25	29.60	740.00
	Formula 4	25	21.40	535.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	292.500	219.500	303.000	210.000
Wilcoxon W	617.500	544.500	628.000	535.000
Z	-.415	-1.984	-.197	-2.074
Asymp. Sig. (2-tailed)	.678	.047	.844	.038

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 2	25	29.34	733.50
	Formula 5	25	21.66	541.50
	Total	50		
Aroma	Formula 2	25	32.86	821.50
	Formula 5	25	18.14	453.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 2	25	27.78	694.50
	Formula 5	25	23.22	580.50
	Total	50		
Rasa	Formula 2	25	31.70	792.50
	Formula 5	25	19.30	482.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	216.500	128.500	255.500	157.500
Wilcoxon W	541.500	453.500	580.500	482.500
Z	-1.970	-3.810	-1.186	-3.122
Asymp. Sig. (2-tailed)	.049	.000	.236	.002

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 2	25	28.98	724.50
	Formula 6	25	22.02	550.50
	Total	50		
Aroma	Formula 2	25	28.38	709.50
	Formula 6	25	22.62	565.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 2	25	27.02	675.50
	Formula 6	25	23.98	599.50
	Total	50		
Rasa	Formula 2	25	30.94	773.50
	Formula 6	25	20.06	501.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	225.500	240.500	274.500	176.500
Wilcoxon W	550.500	565.500	599.500	501.500
Z	-1.801	-1.535	-.787	-2.740
Asymp. Sig. (2-tailed)	.072	.125	.431	.006

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 2	25	24.44	611.00
	Formula 7	25	26.56	664.00
	Total	50		
Aroma	Formula 2	25	31.80	795.00
	Formula 7	25	19.20	480.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 2	25	27.88	697.00
	Formula 7	25	23.12	578.00
	Total	50		
Rasa	Formula 2	25	31.22	780.50
	Formula 7	25	19.78	494.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	286.000	155.000	253.000	169.500
Wilcoxon W	611.000	480.000	578.000	494.500
Z	-.560	-3.368	-1.229	-2.855
Asymp. Sig. (2-tailed)	.576	.001	.219	.004

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 2	25	29.08	727.00
	Formula 8	25	21.92	548.00
	Total	50		
Aroma	Formula 2	25	34.06	851.50
	Formula 8	25	16.94	423.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 2	25	28.54	713.50
	Formula 8	25	22.46	561.50
	Total	50		
Rasa	Formula 2	25	34.66	866.50
	Formula 8	25	16.34	408.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	223.000	98.500	236.500	83.500
Wilcoxon W	548.000	423.500	561.500	408.500
Z	-1.810	-4.406	-1.555	-4.584
Asymp. Sig. (2-tailed)	.070	.000	.120	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 3	25	28.62	715.50
	Formula 4	25	22.38	559.50
	Total	50		
Aroma	Formula 3	25	28.54	713.50
	Formula 4	25	22.46	561.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 3	25	29.18	729.50
	Formula 4	25	21.82	545.50
	Total	50		
Rasa	Formula 3	25	30.26	756.50
	Formula 4	25	20.74	518.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	234.500	236.500	220.500	193.500
Wilcoxon W	559.500	561.500	545.500	518.500
Z	-1.628	-1.567	-1.964	-2.394
Asymp. Sig. (2-tailed)	.103	.117	.049	.017

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 3	25	31.30	782.50
	Formula 5	25	19.70	492.50
	Total	50		
Aroma	Formula 3	25	31.94	798.50
	Formula 5	25	19.06	476.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 3	25	31.22	780.50
	Formula 5	25	19.78	494.50
	Total	50		
Rasa	Formula 3	25	32.54	813.50
	Formula 5	25	18.46	461.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	167.500	151.500	169.500	136.500
Wilcoxon W	492.500	476.500	494.500	461.500
Z	-2.981	-3.365	-3.035	-3.534
Asymp. Sig. (2-tailed)	.003	.001	.002	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 3	25	31.14	778.50
	Formula 6	25	19.86	496.50
	Total	50		
Aroma	Formula 3	25	27.80	695.00
	Formula 6	25	23.20	580.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 3	25	30.32	758.00
	Formula 6	25	20.68	517.00
	Total	50		
Rasa	Formula 3	25	31.82	795.50
	Formula 6	25	19.18	479.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	171.500	255.000	192.000	154.500
Wilcoxon W	496.500	580.000	517.000	479.500
Z	-2.911	-1.184	-2.522	-3.189
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004	.237	.012	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 3	25	27.02	675.50
	Formula 7	25	23.98	599.50
	Total	50		
Aroma	Formula 3	25	30.90	772.50
	Formula 7	25	20.10	502.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 3	25	31.04	776.00
	Formula 7	25	19.96	499.00
	Total	50		
Rasa	Formula 3	25	31.58	789.50
	Formula 7	25	19.42	485.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	274.500	177.500	174.000	160.500
Wilcoxon W	599.500	502.500	499.000	485.500
Z	-.820	-2.798	-2.952	-3.085
Asymp. Sig. (2-tailed)	.412	.005	.003	.002

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 3	25	30.64	766.00
	Formula 8	25	20.36	509.00
	Total	50		
Aroma	Formula 3	25	33.36	834.00
	Formula 8	25	17.64	441.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 3	25	31.40	785.00
	Formula 8	25	19.60	490.00
	Total	50		
Rasa	Formula 3	25	35.00	875.00
	Formula 8	25	16.00	400.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	184.000	116.000	165.000	75.000
Wilcoxon W	509.000	441.000	490.000	400.000
Z	-2.608	-4.003	-3.036	-4.730
Asymp. Sig. (2-tailed)	.009	.000	.002	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 4	25	28.42	710.50
	Formula 5	25	22.58	564.50
	Total	50		
Aroma	Formula 4	25	28.64	716.00
	Formula 5	25	22.36	559.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 4	25	27.48	687.00
	Formula 5	25	23.52	588.00
	Total	50		
Rasa	Formula 4	25	27.90	697.50
	Formula 5	25	23.10	577.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	239.500	234.000	263.000	252.500
Wilcoxon W	564.500	559.000	588.000	577.500
Z	-1.488	-1.657	-1.040	-1.227
Asymp. Sig. (2-tailed)	.137	.097	.299	.220

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 4	25	27.94	698.50
	Formula 6	25	23.06	576.50
	Total	50		
Aroma	Formula 4	25	24.88	622.00
	Formula 6	25	26.12	653.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 4	25	26.70	667.50
	Formula 6	25	24.30	607.50
	Total	50		
Rasa	Formula 4	25	26.78	669.50
	Formula 6	25	24.22	605.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	251.500	297.000	282.500	280.500
Wilcoxon W	576.500	622.000	607.500	605.500
Z	-1.256	-.316	-.624	-.652
Asymp. Sig. (2-tailed)	.209	.752	.532	.515

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 4	25	23.82	595.50
	Formula 7	25	27.18	679.50
	Total	50		
Aroma	Formula 4	25	27.60	690.00
	Formula 7	25	23.40	585.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 4	25	27.52	688.00
	Formula 7	25	23.48	587.00
	Total	50		
Rasa	Formula 4	25	27.66	691.50
	Formula 7	25	23.34	583.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	270.500	260.000	262.000	258.500
Wilcoxon W	595.500	585.000	587.000	583.500
Z	-.864	-1.082	-1.059	-1.096
Asymp. Sig. (2-tailed)	.387	.279	.290	.273

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 4	25	28.42	710.50
	Formula 8	25	22.58	564.50
	Total	50		
Aroma	Formula 4	25	30.42	760.50
	Formula 8	25	20.58	514.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 4	25	28.22	705.50
	Formula 8	25	22.78	569.50
	Total	50		
Rasa	Formula 4	25	33.08	827.00
	Formula 8	25	17.92	448.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	239.500	189.500	244.500	123.000
Wilcoxon W	564.500	514.500	569.500	448.000
Z	-1.472	-2.516	-1.395	-3.883
Asymp. Sig. (2-tailed)	.141	.012	.163	.000

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 5	25	24.86	621.50
	Formula 6	25	26.14	653.50
	Total	50		
Aroma	Formula 5	25	21.88	547.00
	Formula 6	25	29.12	728.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 5	25	24.78	619.50
	Formula 6	25	26.22	655.50
	Total	50		
Rasa	Formula 5	25	24.32	608.00
	Formula 6	25	26.68	667.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	296.500	222.000	294.500	283.000
Wilcoxon W	621.500	547.000	619.500	608.000
Z	-.329	-1.895	-.377	-.605
Asymp. Sig. (2-tailed)	.742	.058	.706	.545

a. Grouping Variable: Perlakuan

kkes Bengkulu

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 5	25	20.98	524.50
	Formula 7	25	30.02	750.50
	Total	50		
Aroma	Formula 5	25	24.20	605.00
	Formula 7	25	26.80	670.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 5	25	25.64	641.00
	Formula 7	25	25.36	634.00
	Total	50		
Rasa	Formula 5	25	25.44	636.00
	Formula 7	25	25.56	639.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	199.500	280.000	309.000	311.000
Wilcoxon W	524.500	605.000	634.000	636.000
Z	-2.301	-.700	-.073	-.031
Asymp. Sig. (2-tailed)	.021	.484	.941	.975

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 5	25	25.90	647.50
	Formula 8	25	25.10	627.50
	Total	50		
Aroma	Formula 5	25	27.76	694.00
	Formula 8	25	23.24	581.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 5	25	26.54	663.50
	Formula 8	25	24.46	611.50
	Total	50		
Rasa	Formula 5	25	31.52	788.00
	Formula 8	25	19.48	487.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	302.500	256.000	286.500	162.000
Wilcoxon W	627.500	581.000	611.500	487.000
Z	-.202	-1.230	-.537	-3.147
Asymp. Sig. (2-tailed)	.840	.219	.592	.002

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 6	25	21.30	532.50
	Formula 7	25	29.70	742.50
	Total	50		
Aroma	Formula 6	25	28.20	705.00
	Formula 7	25	22.80	570.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 6	25	26.38	659.50
	Formula 7	25	24.62	615.50
	Total	50		
Rasa	Formula 6	25	26.28	657.00
	Formula 7	25	24.72	618.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	207.500	245.000	290.500	293.000
Wilcoxon W	532.500	570.000	615.500	618.000
Z	-2.155	-1.385	-.457	-.398
Asymp. Sig. (2-tailed)	.031	.166	.648	.691

a. Grouping Variable: Perlakuan

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 6	25	26.50	662.50
	Formula 8	25	24.50	612.50
	Total	50		
Aroma	Formula 6	25	30.84	771.00
	Formula 8	25	20.16	504.00
	Total	50		
Tekstur	Formula 6	25	27.20	680.00
	Formula 8	25	23.80	595.00
	Total	50		
Rasa	Formula 6	25	32.14	803.50
	Formula 8	25	18.86	471.50
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	287.500	179.000	270.000	146.500
Wilcoxon W	612.500	504.000	595.000	471.500
Z	-.507	-2.717	-.875	-3.404
Asymp. Sig. (2-tailed)	.612	.007	.382	.001

a. Grouping Variable: Perlakuan

kkes Bengkulu

Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	Formula 7	25	29.68	742.00
	Formula 8	25	21.32	533.00
	Total	50		
Aroma	Formula 7	25	28.78	719.50
	Formula 8	25	22.22	555.50
	Total	50		
Tekstur	Formula 7	25	26.28	657.00
	Formula 8	25	24.72	618.00
	Total	50		
Rasa	Formula 7	25	30.72	768.00
	Formula 8	25	20.28	507.00
	Total	50		

Test Statistics[a]

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Mann-Whitney U	208.000	230.500	293.000	182.000
Wilcoxon W	533.000	555.500	618.000	507.000
Z	-2.104	-1.701	-.400	-2.775
Asymp. Sig. (2-tailed)	.035	.089	.689	.006

a. Grouping Variable: Perlakuan

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 18 Nilai Gizi Produk Abon Ikan Tongkol dengan Penamabahan Jamur Grigit

1. Nilai Gizi F0

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	100	110,9	24,0	1,0	0,0	0,0
	Jamur Grgit	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**412,6**	**24,0**	**36,0**	**0,0**	**0,0**

2. Nilai Gizi F1

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	87,5	97,0	21,0	0,9	0,0	0,0
	Jamur Grgit	12,5	1,9	0,3	0,1	0,0	0,9
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**400,7**	**21,3**	**36,0**	**0,0**	**0,9**

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

3. Nilai Gizi F2

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	75	83,2	18,0	0,8	0,0	0,0
	Jamur Grgit	25	3,8	0,5	0,2	0,0	1,9
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**388,7**	**18,5**	**35,9**	**0,0**	**1,9**

4. Nilai Gizi F3

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	62,5	69,3	15,0	0,6	0,0	0,0
	Jamur Grgit	37,5	5,6	0,8	0,3	0,0	2,8
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**376,7**	**15,8**	**35,9**	**0,0**	**2,8**

5. Nilai Gizi F4

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	50	55,4	12,0	0,5	0,0	0,0
	Jamur Grgit	50	7,5	1,1	0,3	0,1	3,8
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**354,7**	**13,1**	**35,8**	**0,1**	**3,8**

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

6. Nilai Gizi F5

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	37,5	41,6	9,0	0,4	0,0	0,0
	Jamur Grgit	62,5	9,4	1,3	0,4	0,1	4,7
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**352,7**	**10,3**	**35,8**	**0,1**	**4,7**

7. Nilai Gizi F6

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	25	27,7	6,0	0,3	0,0	0,0
	Jamur Grgit	75	11,3	1,6	0,5	0,1	5,7
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**340**	**7,6**	**35,8**	**0,1**	**5,7**

8. Nilai Gizi F7

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	12,5	13,9	3,0	0,1	0,0	0,0
	Jamur Grgit	87,5	13,2	1,9	0,6	0,1	6,6
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**328,8**	**4,5**	**35,7**	**0,1**	**6,6**

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

9. Nilai Gizi F8

Menu	Bahan	BB	Energi (Kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	KH (gr)	Serat
Abon Ikan Tongkol yang diperkaya Jamur Grigit	Ikan Tongkol	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Jamur Grgit	100	15,1	2,1	0,7	0,1	7,6
	Minyak	35	301,7	0,0	35,0	0,0	0,0
Total			**316,8**	**2,1**	**35,7**	**0,1**	**7,6**

Lampiran 19 Surat Keterangan Layak Etik

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://poltekkesbengkulu.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/475/06/2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Raysha Naurra DwitaFikri
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

""Profil Sensori Terhadap Produk Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) yang Diperkaya Jamur Grigit (Schizophyllum commune)"

"Sensory Profile of Tuna Fish Floss (Euthynnus affinis) Enriched With Grigit Mushroom (Schizophyllum commune)"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Concent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 02 Juni 2025 sampai dengan tanggal 02 Juni 2026.

This declaration of ethics applies during the period June 02, 2025 until June 02, 2026.

June 02, 2025
Chairperson,

apt. Zamharira Muslim, M.Farm