

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan jumlah telur yang digunakan dalam pembuatan *Tili Aya* dengan lama waktu pengukusan 30 menit tidak berpengaruh nyata ( $P > 0.05$ ) terhadap aroma produk *Tili Aya* (Lampiran 6). Hal ini berarti bahwa jumlah telur yang digunakan dalam proses produksi *Tili Aya* tidak mempengaruhi level aroma pada produksi *Tili Aya*.

Analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan jumlah telur yang digunakan dalam pembuatan *Tili Aya* dengan lama waktu pengukusan 30 menit berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap tekstur produk *Tili Aya* (Lampiran 6). Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT), perlakuan jumlah telur sebanyak 5 butir (P1) berbeda sangat nyata ( $P < 0.010$ ) lebih tinggi dari perlakuan jumlah telur sebanyak 7 butir (P2), 9 butir (P3), dan 11 Butir (P4).

Analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan jumlah telur yang digunakan dalam pembuatan *Tili Aya* dengan lama waktu pengukusan 30 menit berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap warna produk *Tili Aya* (Lampiran 6). Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT), perlakuan jumlah telur sebanyak 5 butir (P1) berbeda sangat nyata ( $P < 0.01$ ) lebih tinggi dari perlakuan jumlah telur sebanyak 7 butir (P2), 9 butir (P3), dan 11 butir (P4).

Analisis ragam menunjukkan bahwa perlakuan jumlah telur yang digunakan dalam pembuatan *Tili Aya* dengan lama waktu pengukusan 30 menit berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap rasa produk *Tili Aya* (Lampiran 6). Berdasarkan hasil uji beda nyata terkecil (BNT), perlakuan jumlah telur sebanyak 5 butir (P1) berbeda sangat nyata ( $P < 0.01$ ) lebih tinggi dari perlakuan jumlah telur sebanyak 7 butir (P2), 9 butir (P3), dan 11 butir (P4).

#### **5.2 Saran**

Penelitian ini mengkaji tentang Uji Sensori *Tili Aya* Telur Ayam Buras dengan Jumlah Telur Ayam yang berbeda. Untuk itu Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai produk *Tili Aya* dengan menggunakan jenis telur yang sama.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, W. N. dan H. Astawan. 2008. Teknologi Pangan Hewani Tepat Guna. Jakarta. CV Akademik Pressindo.
- Dirjen Gizi Departemen Kesehatan RI. 1989. Materi Medika Indonesia. Jilid V. Jakarta: Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan.
- Eliazer, S. L. 2013. Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya sebagai Upaya Melestarikan Produk Lokal. Undergraduate Thesis, STIKOM Surabaya.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Etik, I. 2016. Resep Membuat *Tili Aya* Khas Gorontalo. Tersedia: <http://www.masakandapurku.com/2016/02/resep-membuat-tili-aya-khas-gorontalo.html>. (Online). Diposting pada tanggal 02 maret 2016. Diakses pada tanggal 11 Maret 2018.
- Fachrudin dan Lisdiana. 2003. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta.
- Harris, R. S. dan Karmas, E, 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. ITB. Bandung.
- Herman A. S dan M. Yunus 1987. Kandungan Mineral Nira dan Gula Semut Asal Aren. Balai Penelitian Makanan Minuman dan Fitokimia BBIHP. Bogor.
- Hermiastuti, M. 2013. Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (*pangasius djambal*). *Sripsi*. Jember. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Jember.
- Irmansyah, J dan Kusnadi 2009. Sifat listrik telur ayam kampung selama penyimpanan. *Media peternakan* 32 (1): 22-30.
- Kartika, B. P, Hastuti dan W, Supartono. 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Koswara. 2006. Teknologi Modifikasi Pati. Ebook Pangan.
- Kristianingrum dan Susila. 2009. Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kume, H. 2002. Metode Statistik untuk Peningkatan Mutu. Melto Putra. Jakarta.

- Kurtini, T. K. Nova dan D. Septinova. 2011. Produksi Ternak Unggas. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Adicita Karya Nusa. Yogyakarta.
- Meilgaard, 2000. Sensory Evaluation Technique CRE Press. New York Dalam Jurnal Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap di Kendari.
- Oktaviani, A. 2010. Panelis. Tersedia: <http://armidaoktavia.uns.ac.id>. (Online). Diposting 02 Februari 2010. Diakses pada tanggal 11 maret 2018.
- Padaga, M. dan M.E. Sawitri. 2005. Membuat Es Krim yang Sehat. Teknologi Pangan. Jakarta.
- Prihatini, R. I. 2008. Analisa Kecukupan Panas Pada Proses Pasteurisasi Santan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Ramdhoni, A. O, Nawansih dan F, Nuraini, 2009. Pengaruh Pasteurisasi dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis dan Organoleptik Santan Kental. Tersedia: <http://pustakailmiah.unila.ac.id/2009/07/04/pengaruh-pasteurisasi-dan-lama-simpan-terhadap-sifat-fisik-kimia-mikrobiologis-dan-organoleptik-santan-kental/>. (Online). Diposting pada tanggal 29 Oktober 2009. Diakses pada tanggal 27 oktober 2018.
- Rampengan, V. J. Pontoh dan D.T. Sembel. 1985. Dasar-dasar Pengawetan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Refo, R. 2017. 13 Makanan Khas Gorontalo yang Lezatnya tak Terkalahkan. Tersedia: <https://deweezz.com/makanan-khas-gorontalo/>. (Online). Diposting pada tanggal 31 Januari 2017. Diakses pada tanggal 11 Maret 2018.
- Rigap. 2013. *Tili Aya*. Tersedia: [http://www.gorontalofamily.org/makanan\\_khas/tili-aya.html](http://www.gorontalofamily.org/makanan_khas/tili-aya.html). (Online). Diposting pada tanggal 13 Juli 2013. Diakses pada tanggal 11 Maret 2018.
- Roberts, J. R. 2004. Faktor Affecting Eggs Internal Quality in Laying hens. Rev. J. poul. Sci 41: 161-177.
- Romanoff. 1963. The Avian Egg. John Willey and Sons. Inc. New York.

- Saleh. 2004. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Sartika, R. A. D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Markara Sains* 13: 23-8.
- Sarwono, B. 1994. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Pt. Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D. A, Apriyanto dan M, P, Sari. 2010. Analisis Sensori unruk Industri Pangan dan Agro. Bogor, IPB Prees.
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Umar, M. M, Sundari S, dan AM Fuah, 2000. Kualitas Fisik Telur Ayam Kampung Segar di Pasar Tradisional, Swalayan, dan Peternak Di Kotamadya. Media Peternakan. Bogor.
- Utami, I, S. 1999. Uji Inderawi. THP UGM. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuwanta, T. 2010. Telur dan Kualitas Telur. Yogyakarta. Gadjah Mada

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Kuisisioner

#### A. Identitas Panelis

1. Nama Lengkap : Adiyat Hasan
2. Umur : 22 Tahun
3. Jenis Kelamin : Laki-laki
4. Jurusan : S1 Peternakan
5. Fakultas : Pertanian
6. Tanggal Pengujian : 14 Juli 2020

#### B. Petunjuk

Dihadapan anda disajikan produk dari *Tili Aya*. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan kesukaan anda, masing-masing memiliki kriteria penilaian dengan skor yang berbeda yang telah ditentukan yaitu:

Skor	Aroma	Tekstur	Warna	Rasa
5	Sangat beraroma khas <i>Tili Aya</i>	Sangat halus	Sangat Cokelat	Sangat enak
4	Beraroma Khas <i>Tili Aya</i>	Halus	Cokelat	Enak
3	Kurang beraroma khas <i>Tili Aya</i>	Cukup halus	Agak kecokelatan	Cukup enak
2	Tidak Beraroma khas <i>Tili Aya</i>	Tidak halus	Cokelat keputihan	Tidak enak
1	Sangat tidak beraroma khas <i>Tili Aya</i>	Sangat tidak halus	Tidak cokelat	Sangat tidak enak

### C. Penilaian

No	Uji Organoleptik M	P1	P2	P3	P4	Ket
1	Menentukan Aroma <i>Tili Aya</i> : a. beraroma sangat khas b. beraroma khas c. kurang beraroma khas d. tidak beraroma e. sangat tidak beraroma					
2	Menentukan Tekstur <i>Tili Aya</i> : a. sangat halus b. halus c. cukup halus d. tidak halus e. sangat tidak halus					
3	Menentukan Warna <i>Tili Aya</i> : a. sangat cokelat b. cokelat c. agak kecokelatan d. cokelat keputihan e. tidak cokelat					
4	Menentukan Rasa <i>Tili Aya</i> : a. sangat enak b. enak c. cukup enak d. tidak enak e. sangat tidak enak					

**Lampiran 2. Hasil penilaian panelis terhadap aroma.**

Panelis	Perlakuan				Total
	P1	P2	P3	P4	
1	3	4	5	3	15
2	2	3	4	3	12
3	5	4	4	3	16
4	4	4	4	1	13
5	4	4	3	3	14
6	5	5	4	3	17
7	4	5	3	2	14
8	4	5	3	5	17
9	3	3	4	5	15
10	5	2	5	5	17
11	4	4	3	2	13
12	5	4	4	3	16
13	5	4	3	3	15
14	4	4	5	5	18
15	5	4	5	4	18
16	2	4	4	5	15
17	3	3	4	5	15
18	3	3	4	5	15
19	4	3	3	2	12
20	4	5	3	3	15
21	5	4	3	2	14
22	4	3	3	3	13
23	5	4	3	3	15
24	3	3	4	2	12
25	3	3	4	2	12
Total	98	94	94	82	368
Rata-rata	3.92	3.76	3.76	3.28	14.72



Analisis Ragam Aroma

Dependent Variable: Aroma

Panelis	Mean	Std. Deviation	N
1	3.7500	.95743	4
2	3.0000	.81650	4
3	4.0000	.81650	4
4	3.2500	1.50000	4
5	3.5000	.57735	4
6	4.2500	.95743	4
7	3.5000	1.29099	4
8	4.2500	.95743	4
9	3.7500	.95743	4
10	4.2500	1.50000	4
11	3.2500	.95743	4
12	4.0000	.81650	4
13	3.7500	.95743	4
14	4.5000	.57735	4
15	4.5000	.57735	4
16	3.7500	1.25831	4
17	3.7500	.95743	4
18	3.7500	.95743	4
19	3.0000	.81650	4
20	3.7500	.95743	4
21	3.5000	1.29099	4
22	3.2500	.50000	4
23	3.7500	.95743	4
24	3.0000	.81650	4
25	3.0000	.81650	4
Total	3.6800	.96274	100

**Levene's Test of Equality of Error Variances<sup>a</sup>**

Dependent Variable:aroma

F	df1	df2	Sig.
.728	24	75	.808

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups. a. Design: Intercept + panelis

**Tests of Between-Subjects Effects**

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	20.260 <sup>a</sup>	24	.844	.885	.619
Intercept	1354.240	1	1354.240	1420.531	.000
Panelis	20.260	24	.844	.885	.619
Error	71.500	75	.953		
Total	1446.000	100			
Corrected Total	91.760	99			

a. R Squared = .221 (Adjusted R Squared = -.029)

Dependent Variable:aroma

panelis	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	3.750	.488	2.777	4.723
2	3.000	.488	2.027	3.973
3	4.000	.488	3.027	4.973
4	3.250	.488	2.277	4.223
5	3.500	.488	2.527	4.473
6	4.250	.488	3.277	5.223
7	3.500	.488	2.527	4.473
8	4.250	.488	3.277	5.223
9	3.750	.488	2.777	4.723
10	4.250	.488	3.277	5.223
11	3.250	.488	2.277	4.223
12	4.000	.488	3.027	4.973
13	3.750	.488	2.777	4.723
14	4.500	.488	3.527	5.473
15	4.500	.488	3.527	5.473
16	3.750	.488	2.777	4.723
17	3.750	.488	2.777	4.723
18	3.750	.488	2.777	4.723
19	3.000	.488	2.027	3.973
20	3.750	.488	2.777	4.723
21	3.500	.488	2.527	4.473
22	3.250	.488	2.277	4.223
23	3.750	.488	2.777	4.723
24	3.000	.488	2.027	3.973
25	3.000	.488	2.027	3.973

**Lampiran 3. Hasil penilaian panelis terhadap tekstur.**

Panelis	Perlakuan				Total
	P1	P2	P3	P4	
1	5	4	3	2	14
2	3	4	2	4	13
3	4	5	5	3	17
4	4	5	4	2	15
5	5	4	4	3	16
6	5	5	3	2	15
7	3	4	2	1	10
8	5	5	4	4	18
9	5	4	3	2	14
10	4	3	5	5	17
11	4	3	3	1	11
12	4	4	4	3	15
13	4	4	3	3	14
14	5	5	3	2	15
15	5	5	4	2	16
16	4	4	3	2	13
17	5	4	3	2	14
18	5	4	3	2	14
19	5	5	4	2	16
20	5	4	3	2	14
21	5	4	3	2	14
22	5	4	4	3	16
23	5	4	3	2	14
24	3	4	4	3	14
25	4	4	3	3	14
Total	111	105	85	62	363
Rata-rata	4.44	4.2	3.4	2.48	14.52

Analisis Ragam: Tekstur  
 Dependent Variable:tekstur

Panelis	Mean	Std. Deviation	N
1	3.5000	1.29099	4
2	3.2500	.95743	4
3	4.2500	.95743	4
4	3.7500	1.25831	4
5	4.0000	.81650	4
6	3.7500	1.50000	4
7	2.5000	1.29099	4
8	4.5000	.57735	4
9	3.5000	1.29099	4
10	4.2500	.95743	4
11	2.7500	1.25831	4
12	3.7500	.50000	4
13	3.5000	.57735	4
14	3.7500	1.50000	4
15	4.0000	1.41421	4
16	3.2500	.95743	4
17	3.5000	1.29099	4
18	3.5000	1.29099	4
19	4.0000	1.41421	4
20	3.5000	1.29099	4
21	3.5000	1.29099	4
22	4.0000	.81650	4
23	3.5000	1.29099	4
24	3.5000	.57735	4
25	3.5000	.57735	4
Total	3.6300	1.06983	100

**Levene's Test of Equality of Error Variances<sup>a</sup>**

Dependent Variable:tekstur

F	df1	df2	Sig.
.931	24	75	.562

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups. a. Design: Intercept + panelis

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Tekstur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	18.560 <sup>a</sup>	24	.773	.612	.912
Intercept	1317.690	1	1317.690	1043.026	.000
panelis	18.560	24	.773	.612	.912
Error	94.750	75	1.263		
Total	1431.000	100			
Corrected Total	113.310	99			

a. R Squared = .164 (Adjusted R Squared = -.104)

Dependent Variable:tekstur

panelis	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	3.500	.562	2.380	4.620
2	3.250	.562	2.130	4.370
3	4.250	.562	3.130	5.370
4	3.750	.562	2.630	4.870
5	4.000	.562	2.880	5.120
6	3.750	.562	2.630	4.870
7	2.500	.562	1.380	3.620
8	4.500	.562	3.380	5.620
9	3.500	.562	2.380	4.620
10	4.250	.562	3.130	5.370
11	2.750	.562	1.630	3.870
12	3.750	.562	2.630	4.870
13	3.500	.562	2.380	4.620
14	3.750	.562	2.630	4.870
15	4.000	.562	2.880	5.120
16	3.250	.562	2.130	4.370
17	3.500	.562	2.380	4.620
18	3.500	.562	2.380	4.620
19	4.000	.562	2.880	5.120
20	3.500	.562	2.380	4.620
21	3.500	.562	2.380	4.620
22	4.000	.562	2.880	5.120
23	3.500	.562	2.380	4.620
24	3.500	.562	2.380	4.620
25	3.500	.562	2.380	4.620

**Lampiran 4. Hasil penilaian panelis terhadap warna.**

Panelis	Perlakuan				Total
	P1	P2	P3	P4	
1	5	4	3	3	15
2	5	3	2	2	12
3	5	4	4	3	16
4	5	4	4	3	16
5	5	4	3	3	15
6	5	4	3	2	14
7	5	5	2	2	14
8	4	3	3	4	14
9	5	4	3	3	15
10	5	5	4	3	17
11	4	2	2	1	9
12	5	4	3	2	14
13	5	4	2	2	13
14	5	5	4	3	17
15	5	4	4	4	17
16	5	4	3	2	14
17	5	4	3	3	15
18	5	4	4	3	16
19	5	4	3	2	14
20	5	4	3	2	14
21	5	4	3	2	14
22	5	2	2	2	11
23	5	4	3	2	14
24	5	4	3	2	14
25	5	4	3	3	15
Yj	123	97	76	63	359
Rata-rata	4.92	3.88	3.04	2.52	14.36

Analisi Ragam Warna *Tili Aya*

Dependent Variable: warna

panelis	Mean	Std. Deviation	N
1	3.7500	.95743	4
2	3.0000	1.41421	4
3	4.0000	.81650	4
4	4.0000	.81650	4
5	3.7500	.95743	4
6	3.5000	1.29099	4
7	3.5000	1.73205	4
8	3.5000	.57735	4
9	3.7500	.95743	4
10	4.2500	.95743	4
11	2.2500	1.25831	4
12	3.5000	1.29099	4
13	3.2500	1.50000	4
14	4.2500	.95743	4
15	4.2500	.50000	4
16	3.5000	1.29099	4
17	3.7500	.95743	4
18	4.0000	.81650	4
19	3.5000	1.29099	4
20	3.5000	1.29099	4
21	3.5000	1.29099	4
22	2.7500	1.50000	4
23	3.5000	1.29099	4
24	3.5000	1.29099	4
25	3.7500	.95743	4
Total	3.5900	1.10184	100

**Levene's Test of Equality of Error Variances<sup>a</sup>**

Dependent Variable: warna

F	df1	df2	Sig.
1.001	24	75	.476

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups. a. Design: Intercept + panelis

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	19.940 <sup>a</sup>	24	.831	.622	.905
Intercept	1288.810	1	1288.810	964.197	.000
panelis	19.940	24	.831	.622	.905
Error	100.250	75	1.337		
Total	1409.000	100			
Corrected Total	120.190	99			

a. R Squared = .166 (Adjusted R Squared = -.101)

Dependent Variable: warna

panelis	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	3.750	.578	2.598	4.902
2	3.000	.578	1.848	4.152
3	4.000	.578	2.848	5.152
4	4.000	.578	2.848	5.152
5	3.750	.578	2.598	4.902
6	3.500	.578	2.348	4.652
7	3.500	.578	2.348	4.652
8	3.500	.578	2.348	4.652
9	3.750	.578	2.598	4.902
10	4.250	.578	3.098	5.402
11	2.250	.578	1.098	3.402
12	3.500	.578	2.348	4.652
13	3.250	.578	2.098	4.402
14	4.250	.578	3.098	5.402
15	4.250	.578	3.098	5.402
16	3.500	.578	2.348	4.652
17	3.750	.578	2.598	4.902
18	4.000	.578	2.848	5.152
19	3.500	.578	2.348	4.652
20	3.500	.578	2.348	4.652
21	3.500	.578	2.348	4.652
22	2.750	.578	1.598	3.902
23	3.500	.578	2.348	4.652
24	3.500	.578	2.348	4.652
25	3.750	.578	2.598	4.902



**Lampiran 5. Hasil penilaian panelis terhadap rasa.**

Panelis	Perlakuan				Total
	P1	P2	P3	P4	
1	2	5	4	3	14
2	3	4	5	3	15
3	5	5	4	4	18
4	5	4	5	2	16
5	2	3	4	4	13
6	5	4	3	3	15
7	4	3	3	2	12
8	4	3	3	5	15
9	4	3	2	2	11
10	5	3	5	4	17
11	4	3	2	1	10
12	4	5	4	3	16
13	5	4	3	3	15
14	4	5	3	2	14
15	4	4	4	3	15
16	4	4	3	3	14
17	4	3	3	2	12
18	4	3	3	2	12
19	5	5	3	2	15
20	4	5	3	2	14
21	5	4	3	2	14
22	4	4	4	4	16
23	5	4	3	1	13
24	5	4	3	2	14
25	4	5	4	2	15
Yj	104	99	86	66	355
Rata-rata	4.16	3.96	3.44	2.64	14.2

Analisis Ragam Rasa *Tili Aya*

Dependent Variable:rasa

panelis	Mean	Std. Deviation	N
1	3.5000	1.29099	4
2	3.7500	.95743	4
3	4.5000	.57735	4
4	4.0000	1.41421	4
5	3.2500	.95743	4
6	3.7500	.95743	4
7	3.0000	.81650	4
8	3.7500	.95743	4
9	3.0000	.81650	4
10	4.2500	.95743	4
11	2.5000	1.29099	4
12	4.0000	.81650	4
13	3.7500	.95743	4
14	3.5000	1.29099	4
15	3.7500	.50000	4
16	3.5000	.57735	4
17	3.0000	.81650	4
18	3.0000	.81650	4
19	3.7500	1.50000	4
20	3.5000	1.29099	4
21	3.5000	1.29099	4
22	4.0000	.00000	4
23	3.7500	.95743	4
24	3.0000	.81650	4
25	3.0000	.81650	4
Total	3.5300	.97913	100

**Levene's Test of Equality of Error Variances<sup>a</sup>**

Dependent Variable:rasa

F	df1	df2	Sig.
1.247	24	75	.232

Tests the null hypothesis that the error variance of the dependent variable is equal across groups. a. Design: Intercept + panelis

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: rasa

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	21.160 <sup>a</sup>	24	.882	.897	.605
Intercept	1246.090	1	1246.090	1267.210	.000
panelis	21.160	24	.882	.897	.605
Error	73.750	75	.983		
Total	1341.000	100			
Corrected Total	94.910	99			

a. R Squared = .223 (Adjusted R Squared = -.026)

Dependent Variable: rasa

Panelis	Mean	Std. Error	95% Confidence Interval	
			Lower Bound	Upper Bound
1	3.500	.496	2.512	4.488
2	3.750	.496	2.762	4.738
3	4.500	.496	3.512	5.488
4	4.000	.496	3.012	4.988
5	3.250	.496	2.262	4.238
6	3.750	.496	2.762	4.738
7	3.000	.496	2.012	3.988
8	3.750	.496	2.762	4.738
9	3.000	.496	2.012	3.988
10	4.250	.496	3.262	5.238
11	2.500	.496	1.512	3.488
12	4.000	.496	3.012	4.988
13	3.750	.496	2.762	4.738
14	3.500	.496	2.512	4.488
15	3.750	.496	2.762	4.738
16	3.500	.496	2.512	4.488
17	3.000	.496	2.012	3.988
18	3.000	.496	2.012	3.988
19	3.750	.496	2.762	4.738
20	3.500	.496	2.512	4.488
21	3.500	.496	2.512	4.488
22	4.000	.496	3.012	4.988
23	3.750	.496	2.762	4.738
24	3.000	.496	2.012	3.988
25	3.000	.496	2.012	3.988

## Lampiran 6. Dokumentasi penelitian



Thermometer



Timbangan analitik



Kompor gas



Gula merah



Tempat perlakuan



Telur yang digunakan



Pengukuran suhu air (80°C)



Pencampuran bahan-bahan



Pengukusan *Tili Aya*

Peneliti sedang melakukan proses penelitian















