

LAMPIRAN**Lampiran 1. Prosedur Analisis Kadar Air (Sudarmadji et al.,2007)**

- a. Botol timbang yang bersih dengan tutup setengah terbuka dimasukkan dalam oven dengan suhu 105°C selama 24 jam.
- b. Botol timbang dikeluarkan dari dalam oven dan segera ditutup untuk kemudian didinginkan didalam desikator selama 15 menit.
- c. Ditimbang botol timbang dalam keadaan kosong.
- d. Ditimbang sampel yang sudah dihaluskan sebanyak 2 g dan dimasukkan ke dalam botol timbang yang telah diketahui beratnya dengan tutup setengah terbuka.
- e. Kemudian dikeringkan dalam oven pada suhu 100-105°C selama 4-5 jam tergantung jenis bahannya. Kemudian didinginkan dalam desikator selama 15 menit dan ditimbang. Dipanaskan lagi dalamoven selama 30 menit, dinginkan dalam desikator dan ditimbang. Perlakuan ini diulang sampai tercapai berat konstan (selisih penimbangan berturut-turut kurang dari 0,2 mg).
- f. Pengurangan berat merupakan banyaknya air dalam bahan.
- g. Rumus perhitungan kadar air dalam bahan pangan sebagai berikut :

$$\text{Wet bases } (\%W_b) = \frac{(\text{berat botol timbang} + \text{berat sampel}) - \text{berat akhir}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$

$$\text{Dry bases } (\%D_b) = \frac{(\text{berat botol timbang} + \text{berat sampel}) - \text{berat akhir}}{\text{berat sampel} - \text{berat botol timbang}} \times 100\%$$



Lampiran 2. Prosedur Analisis Kadar Abu (Sudarmadji et al.,2007)

- a. Kurs porselen dibersihkan dan dikeringkan dalam oven selama semalam pada suhu 105°C dan ditimbang.
- b. Dimasukkan ke dalam desikator selama 15 menit.
- c. Ditimbang kurs porselen.
- d. Ditimbang sampel yang telah dihaluskan sebanyak 2 gram dan dimasukkan dalam kurs porselen yang telah diketahui beratnya.
- e. Diarangkkan diatas *hot plate* hingga berwarna kehitam-hitaman.
- f. Dipijarkan dalam muffle pada suhu $550^{\circ}\text{C}-600^{\circ}\text{C}$ sampai diperoleh warna abu keputih-putihan.
- g. Didinginkan dalam desikator dan ditimbang berat akhir.
- h. Perhitungan kadar abu :

$$\% \text{ Kadar abu} = \frac{\text{berat akhir-berat porselen}}{\text{berat sampel}} \times 100\%$$



Lampiran 3. Prosedur Analisis Kadar Protein (Sudarmadji *et al.*,2007)

Cara yang dilakukan dalam analisis kadar protein adalah menentukan kadar protein kasar dengan metode Kjeldahl. Analisis protein atau nitrogen dengan menggunakan metode Kjeldahl terbagi menjadi tiga tahap yaitu destruksi, destilasi dan titrasi.

- Ditimbang 1 gram sampel yang telah dihaluskan dan dimasukkan ke dalam labu kjeldahl.
- Sampel ditambahkan larutan H_2SO_4 pekat 15 ml di dalam ruang asam dan tablet Kjeldahl sebagai katalisator
- Dipanaskan semua bahan dalam labu kjeldahl dalam lemari asam sampai berhenti beasap (sampai cairan menjadi jernih) sekitar 2-3 jam pada suhu T5. Didinginkan dengan air mengalir
- Ditambahkan 100 ml aquadest dan 50 ml NaOH kemudian didestilasi
- Destilat ditampung dalam erlenmeyer yang telah diisi dengan 50 ml H_3BO_3 dan 5 tetes indikator metil merah. Dilakukan destilasi sampai diperoleh destilat 80 ml berwarna hijau bening dalam Erlenmeyer
- Dititrasi destilat yang telah diperoleh dengan HCl 0,02 N sampai didapatkan perubahan warna menjadi merah muda
- Rumus perhitungan kadar protein sebagai berikut :

$$\% \text{ Kadar protein} = \frac{(N \times V)HCl \times 14,008 \times 6,25}{\text{berat sampel} \times 1000} \times 100\%$$



Lampiran 4. Prosedur Analisis Kadar Lemak

- Ditimbang 2 gram sampel kering halus
- Dibungkus dengan kertas saring yang sudah kering dan diketahui beratnya
- Dimasukkan ke dalam *sampel tube* dan dipasang pada bagian bawah labu soxhlet
- Dimasukkan pelarut heksan 30 ml pada labu soxhlet dan dipasang pada alat soxhlet sampai rapat
- Dialirkan air pendingin
- Diekstraksi selama 3-4 jam
- Dikeringkan sampel dalam oven dengan suhu 105°C selama 2 jam
- Dimasukkan dalam desikator selama 15 menit
- Ditimbang berat sampel
- Rumus perhitungan kadar lemak sebagai berikut :

$$\% \text{ Kadar lemak} = \frac{(\text{berat sampel awal} + \text{berat kertas saring}) - \text{berat akhir}}{\text{berat akhir}} \times 100\%$$



Lampiran 5. Lembar Uji Organoleptik

LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK

Nama Produk :

Nama Panelis :

Tanggal :

Instruksi :

1. Saudara menguji rasa, warna, aroma dan tekstur (kekenyalan) dari produk berikut dan tuliskan seberapa jauh saudara menyukai dengan menuliskan angka dari 1-9 yang paling sesuai menurut anda pada tabel yang tersedia sesuai dengan pertanyaan-pertanyaan tersebut.
2. Sebelum saudara mencicipi sampel berikutnya, saudara diminta untuk berkumur menggunakan air putih yang telah disediakan dan ditunggu sekitar 1-2 menit sebelum melanjutkan mencicipi sampel berikutnya.

PRODUK	Aroma			Rasa			Warna			Tekstur		
	Ulangan			Ulangan			Ulangan			Ulangan		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
AS												
BS												
CS												
AF												
BF												
CF												

Keterangan Produk :

AS : 4 jam pengasapan, produk steak.

BS : 5 jam pengasapan, produk steak.

CS : 6 jam pengasapan, produk steak.

AF : 4 jam pengasapan, produk fillet.

BF : 5 jam pengasapan, produk fillet.

CF : 6 jam pengasapan, produk fillet.

Keterangan Skala Nilai Uji Skoring :

- 1 : amat sangat tidak menyukai
- 2 : sangat tidak menyukai
- 3 : tidak menyukai
- 4 : sedikit menyukai
- 5 : netral
- 6 : agak menyukai
- 7 : menyukai
- 8 : sangat menyukai
- 9 : amat sangat menyukai



Lampiran 6. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Air

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	55.3	58.7	57.54	171.54	57.18	1.73
5 jam	41.68	58.23	59.08	158.99	53.00	9.81
6 jam	35.08	56.08	56.87	148.03	49.34	12.36
Total	132.06	173.01	173.49	478.56		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	59.04	60.72	64.06	183.82	61.27	2.56
5 jam	46.47	63.7	61.58	171.75	57.25	9.40
6 jam	63.61	44.08	65.78	173.47	57.82	11.95
Total	169.12	168.5	191.42	529.04		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	57.18	61.27	118.45	59.227
5 jam	53.00	57.25	110.25	55.123
6 jam	49.34	57.82	107.17	53.583
Total	159.52	176.35	335.87	
Rerata	53.17	58.78		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	9.0610	9.06101	185.897	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.1707	0.08536	1.75121	9.55	30.82
Galat	3	0.1462	0.04874			
Total	6					

FK	51.43
JK Total	9.3779
JK Perlakuan	0.1707
JK Kelompok	9.0610
JK Galat	0.1462

Uji BNT 5%

Nilai t table 3.182
BNT 5% 3.231691

Notasi

Kelompok	53.17	58.78	Notasi
Fillet	53.17	-	a
Steak	58.78	5.61	b



Lampiran 7. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Abu

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	4.15	4.63	4.32	13.10	4.37	0.24
5 jam	3.34	4.21	3.61	11.16	3.72	0.45
6 jam	4.05	4.70	4.40	13.15	4.38	0.33
Total	11.54	13.54	12.33	37.41		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	1.52	1.76	1.47	4.75	1.58	0.16
5 jam	1.41	1.94	1.70	5.05	1.68	0.27
6 jam	1.74	1.93	1.82	5.49	1.83	0.10
Total	4.67	5.63	4.99	15.29		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	4.37	1.58	5.95	2.975
5 jam	3.72	1.68	5.40	2.702
6 jam	4.38	1.83	6.21	3.107
Total	12.47	5.10	17.57	
Rerata	4.16	1.70		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	9.0610	9.06101	185.897	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.1707	0.08536	1.75121	9.55	30.82
Galat	3	0.1462	0.04874			
Total	6					

FK	51.43
JK Total	9.3779
JK Perlakuan	0.1707
JK Kelompok	9.0610
JK Galat	0.1462

Uji BNT 1%

Nilai t table 5.841
BNT 1% 0.91185

Notasi

Kelompok		1.70	4.16	Notasi
Steak	1.70	-		a
Fillet	4.16	2.46	-	ab



Lampiran 8. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Protein

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	21.07	19.57	19.57	60.21	20.07	0.87
5 jam	13.8	15.8	14.38	43.98	14.66	1.03
6 jam	18.73	17.41	15.42	51.56	17.19	1.67
Total	53.6	52.78	49.37	155.75		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	14.56	18.24	19.72	52.52	17.51	2.66
5 jam	11.85	15.57	17.46	44.88	14.96	2.85
6 jam	16.4	19.07	21.15	56.62	18.87	2.38
Total	42.81	52.88	58.33	154.02		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	20.07	17.51	37.58	18.788
5 jam	14.66	14.96	29.62	14.810
6 jam	17.19	18.87	36.06	18.030
Total	51.92	51.34	103.26	
Rerata	17.31	17.11		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.0554	0.05542	0.0354	10.13	34.12
Perlakuan	2	17.8471	8.92354	5.6991	9.55	30.82
Galat	3	4.6973	1.56578			
Total	6					

FK	1776.99
JK Total	22.5998
JK Perlakuan	17.8471
JK Kelompok	0.0554
JK Galat	4.6973



Lampiran 9. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Lemak

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	19.21	15.42	14.19	48.82	16.27	2.62
5 jam	40.88	17.21	17.24	75.33	25.11	13.66
6 jam	38.81	17.36	16.84	73.01	24.34	12.54
Total	98.90	49.99	48.27	197.16		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	20.61	15.96	13.07	49.64	16.55	3.80
5 jam	37.56	11.00	14.95	63.51	21.17	14.33
6 jam	16.54	34.92	10.92	62.38	20.79	12.55
Total	74.71	61.88	38.94	175.53		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	16.27	16.55	32.82	16.410
5 jam	25.11	21.17	46.28	23.140
6 jam	24.34	20.79	45.13	22.565
Total	65.72	58.51	124.23	
Rerata	21.91	19.50		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	8.6640	8.66402	4.80201	10.13	34.12
Perlakuan	2	55.6717	27.8359	15.4279	9.55	30.82
Galat	3	5.4127	1.80425			
Total	6					

FK	2572.18
JK Total	69.7485
JK Perlakuan	55.6717
JK Kelompok	8.6640
JK Galat	5.4127



Uji BNT 5%

Nilai t table 3.182
BNT 5% 3.02227

Perlakuan	16.41	22.57	23.14	Notasi
4 jam	16.41	-		a
6 jam	22.57	6.16	-	ab
5 jam	23.14	6.73	0.57	b



Lampiran 10. Perhitungan Analisis Keragaman Kadar Karbohidrat

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	0.27	1.68	4.38	6.33	2.11	2.09
5 jam	0.30	4.55	5.69	10.54	3.51	2.84
6 jam	3.33	4.45	6.47	14.25	4.75	1.59
Total	3.90	10.68	16.54	31.12		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	4.27	3.32	1.68	9.27	3.09	1.31
5 jam	2.71	7.79	4.31	14.81	4.94	2.60
6 jam	1.71	0	0.33	2.04	0.68	0.91
Total	8.69	11.11	6.32	26.12		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	2.11	3.09	5.20	2.600
5 jam	3.51	4.94	8.45	4.225
6 jam	4.75	0.68	5.43	2.715
Total	10.37	8.71	19.08	
Rerata	3.46	2.90		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.4630	0.46296	0.14914	10.13	34.12
Perlakuan	2	3.2893	1.64465	0.52981	9.55	30.82
Galat	3	9.3126	3.10421			
Total	6					

FK	60.67
JK Total	13.0649
JK Perlakuan	3.2893
JK Kelompok	0.4630
JK Galat	9.3126

Lampiran 11. Perhitungan Analisis Keragaman Nilai Rasa

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	6.47	6.93	6.53	19.93	6.64	0.25
5 jam	6.80	6.93	6.60	20.33	6.78	0.17
6 jam	6.20	7.07	6.93	20.20	6.73	0.47
Total	19.47	20.93	20.06	60.46		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	6.93	6.93	6.87	20.73	6.91	0.03
5 jam	6.93	6.93	7.00	20.86	6.95	0.04
6 jam	6.87	7.20	7.53	21.60	7.20	0.33
Total	20.73	21.06	21.40	63.19		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	6.64	6.91	13.55	6.777
5 jam	6.78	6.95	13.73	6.865
6 jam	6.73	7.20	13.93	6.967
Total	20.15	21.06	41.22	
Rerata	6.72	7.02		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.1380	0.1380	18.7919	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.0362	0.0181	2.4616	9.55	30.82
Galat	3	0.0220	0.0073			
Total	6					

FK	283.14
JK Total	0.1962
JK Perlakuan	0.0362
JK Kelompok	0.1380
JK Galat	0.0220

Uji BNT 5%

Nilai t table 3.182
BNT 5% 0.193

Notasi

Kelompok	6.72	7.02	Notasi
Fillet	6.72	-	a
Steak	7.02	0.30	b



Lampiran 12. Perhitungan Analisis Keragaman Nilai Aroma

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	6.93	6.73	6.40	20.06	6.69	0.27
5 jam	6.93	6.93	7.07	20.93	6.98	0.08
6 jam	7.67	6.93	7.13	21.73	7.24	0.38
Total	21.53	20.59	20.60	62.72		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	6.73	6.87	6.60	20.20	6.73	0.14
5 jam	6.67	6.87	6.67	20.21	6.74	0.12
6 jam	7.00	7.13	7.27	21.40	7.13	0.14
Total	20.40	20.87	20.54	61.81		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	6.69	6.73	13.42	6.710
5 jam	6.98	6.74	13.71	6.857
6 jam	7.24	7.13	14.38	7.188
Total	20.91	20.60	41.51	
Rerata	6.97	6.87		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.0153	0.015335	2.2328	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.2402	0.120105	17.488	9.55	30.82
Galat	3	0.0206	0.006867			
Total	6					

FK	287.18
JK Total	0.2761
JK Perlakuan	0.2402
JK Kelompok	0.0153
JK Galat	0.0206

Uji BNT 5%

Nilai t table 3.182
BNT 5% 0.186

Perlakuan	6.71	6.86	7.19	Notasi
4 jam	6.71	-		a
5 jam	6.86	0.15	-	a
6 jam	7.19	0.48	0.33	b



Lampiran 13. Perhitungan Analisis Keragaman Nilai Warna

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	7.07	7.47	7.60	22.14	7.38	0.28
5 jam	7.53	7.47	7.93	22.93	7.64	0.25
6 jam	7.80	7.27	7.60	22.67	7.56	0.27
Total	22.40	22.21	23.13	67.74		

Perlakuan (Steak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	7.67	7.00	7.47	22.14	7.38	0.34
5 jam	6.33	6.87	6.67	19.87	6.62	0.27
6 jam	7.20	7.07	7.00	21.27	7.09	0.10
Total	21.20	20.94	21.14	63.28		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	7.38	7.38	14.76	7.380
5 jam	7.64	6.62	14.27	7.133
6 jam	7.56	7.09	14.65	7.323
Total	22.58	21.09	43.67	
Rerata	7.53	7.03		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.3684	0.3683	4.2385	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.0668	0.0333	0.3841	9.55	30.82
Galat	3	0.2607	0.0869			
Total	6					

FK	317.89
JK Total	0.6959
JK Perlakuan	0.0668
JK Kelompok	0.3684
JK Galat	0.2607

Lampiran 14. Perhitungan Analisis Keragaman Nilai Tekstur

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	7.13	7.27	7.13	21.53	7.18	0.08
5 jam	6.73	6.47	6.87	20.07	6.69	0.20
6 jam	7.00	6.60	7.13	20.73	6.91	0.28
Total	20.86	20.34	21.13	62.33		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	5.33	5.07	5.60	16.00	5.33	0.27
5 jam	6.13	6.00	6.60	18.73	6.24	0.32
6 jam	6.47	5.80	6.40	18.67	6.22	0.37
Total	17.93	16.87	18.60	53.40		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	7.18	5.33	12.51	6.255
5 jam	6.69	6.24	12.93	6.467
6 jam	6.91	6.22	13.13	6.567
Total	20.78	17.80	38.58	
Rerata	6.93	5.93		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	1.4768	1.4767	7.9439	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.1013	0.0506	0.2724	9.55	30.82
Galat	3	0.5577	0.1859			
Total	6					

FK	248.03
JK Total	2.1357
JK Perlakuan	0.1013
JK Kelompok	1.4768
JK Galat	0.5577

Lampiran 15. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Aw

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	0.91	0.94	0.92	2.77	0.92	0.020
5 jam	0.93	0.95	0.93	2.81	0.94	0.009
6 jam	0.93	0.94	0.94	2.81	0.94	0.004
Total	2.77	2.83	2.79	8.39		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	0.94	0.95	0.95	2.85	0.95	0.006
5 jam	0.95	0.96	0.96	2.87	0.96	0.002
6 jam	0.96	0.96	0.96	2.88	0.96	0.003
Total	2.86	2.87	2.87	8.60		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	0.92	0.95	1.87	0.937
5 jam	0.94	0.95	1.89	0.943
6 jam	0.94	0.95	1.89	0.944
Total	2.80	2.85	5.65	
Rerata	0.93	0.95		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.0005	0.0005	16.666	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.0001	0.00005	1.666	9.55	30.82
Galat	3	0.0001	0.00003			
Total	6					

FK	5.31
JK Total	0.0006
JK Perlakuan	0.0001
JK Kelompok	0.0005
JK Galat	0.0001

Uji BNT 5%

Nilai t table 3.182
BNT 5% 0.012

Notasi

Kelompok	0.93	0.95	Notasi
Fillet	0.93	-	a
Steak	0.95	0.02	b



Lampiran 16. Perhitungan Analisis Keragaman Uji TPC

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	3.61	3.64		7.26	3.63	0.02
5 jam	3.36	3.68	3.76	10.80	3.60	0.21
6 jam	3.53	2.78	3.86	10.17	3.39	0.56
Total	10.51	10.10	7.62	28.23		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	3.36	2.30	2.66	8.33	2.78	0.54
5 jam	5.28	3.04	2.76	11.08	3.69	1.38
6 jam	5.89	3.62	3.71	13.22	4.41	1.28
Total	14.53	8.97	9.13	32.63		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	3.63	2.78	6.40	3.20
5 jam	3.60	3.69	7.29	3.65
6 jam	3.39	4.41	7.80	3.90
Total	10.62	10.88	21.49	
Rerata	3.54	3.63		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.01	0.0109	0.0377	10.13	34.12
Perlakuan	2	0.50	0.2489	0.8564	9.55	30.82
Galat	3	0.87	0.2907			
Total	6					

FK	77
JK Total	1.38
JK Perlakuan	0.50
JK Kelompok	0.01
JK Galat	0.87

Lampiran 17. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Warna (L*)

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	39.20	38.20	40.70	21.53	39.37	1.26
5 jam	40.90	41.40	41.90	20.07	41.40	0.50
6 jam	33.90	35.10	34.70	20.73	34.57	0.61
Total	114.00	114.70	117.30	62.33		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	36.30	35.70	36.40	16.00	36.13	0.38
5 jam	39.20	39.80	38.40	18.73	39.13	0.70
6 jam	33.30	33.00	30.60	18.67	32.30	1.48
Total	108.80	108.50	105.40	53.40		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	39.37	36.13	75.50	37.75
5 jam	41.40	39.13	80.53	40.27
6 jam	34.57	32.30	66.87	33.43
Total	115.33	107.57	222.90	
Rerata	38.44	35.86		

ANOVA							
SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%	
Kelompok	1	10.0535	10.0535	96.8294	10.13	34.12	
Perlakuan	2	47.7744	23.8872	230.067	9.55	30.82	
Galat	3	0.3115	0.1038				
Total	6						

FK	8280.74
JK Total	58.1394
JK Perlakuan	47.7744
JK Kelompok	10.0535
JK Galat	0.3115

Uji BNT 1%

Nilai t table 5.841
 BNT 1% 1.331

Notasi

Kelompok					Notasi
Steak	35.86		-	a	
Fillet		38.44	2.58	-	b
Perlakuan		33.43	37.75	40.27	Notasi
6 jam	33.43	-		a	
4 jam	37.75	4.32	-	b	
5 jam	40.27	6.84	2.52	-	c



Lampiran 18. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Warna (a*)

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	18.90	19.20	18.20	56.30	18.77	0.51
5 jam	14.40	15.20	14.70	44.30	14.77	0.40
6 jam	14.90	14.20	13.40	42.50	14.17	0.75
Total	48.20	48.60	46.30	143.10		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	20.60	18.80	19.30	58.70	19.57	0.93
5 jam	18.50	17.90	18.60	55.00	18.33	0.38
6 jam	11.90	12.50	11.60	36.00	12.00	0.46
Total	51.00	49.20	49.50	149.70		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	18.77	19.57	38.33	19.17
5 jam	14.77	18.33	33.10	16.55
6 jam	14.17	12.00	26.17	13.08
Total	47.70	49.90	97.60	
Rerata	15.90	16.63		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	0.8067	0.8066	0.29436	10.13	34.12
Perlakuan	2	37.2478	18.623	6.79612	9.55	30.82
Galat	3	8.2211	2.7403			
Total	6					

FK	1587.63
JK Total	46.2756
JK Perlakuan	37.2478
JK Kelompok	0.8067
JK Galat	8.2211

Lampiran 19. Perhitungan Analisis Keragaman Uji Warna (b*)

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	15.90	16.30	15.10	47.30	15.77	0.61
5 jam	15.40	14.60	14.80	44.80	14.93	0.42
6 jam	10.50	11.40	12.70	34.60	11.53	1.11
Total	41.80	42.30	42.60	126.70		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	17.80	17.20	18.40	53.40	17.80	0.60
5 jam	18.10	17.60	19.40	55.10	18.37	0.93
6 jam	10.10	10.80	11.80	32.70	10.90	0.85
Total	46.00	45.60	49.60	141.20		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	15.77	17.80	33.57	16.78
5 jam	14.93	18.37	33.30	16.65
6 jam	11.53	10.90	22.43	11.22
Total	42.23	47.07	89.30	
Rerata	14.08	15.69		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	3.8935	3.8935	2.73668	10.13	34.12
Perlakuan	2	40.3511	20.1756	14.181	9.55	30.82
Galat	3	4.2681	1.4227			
Total	6					

FK	1329.08
JK Total	48.5128
JK Perlakuan	40.3511
JK Kelompok	3.8935
JK Galat	4.2681

Uji BNT 5%

Nilai t table 3.182
BNT 5% 2.684

Notasi

Perlakuan		11.22	16.65	16.78	Notasi
6 jam	11.22	-			a
5 jam	16.65	5.43	-		b
4 jam	16.78	5.56	0.13	-	bc



Lampiran 20. Perhitungan Analisis Keragaman Tekstur (N)

Perlakuan (Fillet)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	34.10	39.40	24.30	97.80	32.60	7.66
5 jam	39.20	46.40	35.10	120.70	40.23	5.72
6 jam	47.70	57.10	43.20	148.00	49.33	7.09
Total	121.00	142.90	102.60	366.50		

Perlakuan (Stak)	Ulangan			Total	Rerata	STDEV
	I	II	III			
4 jam	41.80	44.90	30.40	117.10	39.03	7.64
5 jam	52.80	53.20	39.70	145.70	48.57	7.68
6 jam	58.20	62.40	52.70	173.30	57.77	4.86
Total	152.80	160.50	122.80	436.10		

Perlakuan	Bentuk Sayatan		Total	Rerata
	Fillet	Steak		
4 jam	32.60	39.03	71.63	35.817
5 jam	40.23	48.57	88.80	44.400
6 jam	49.33	57.77	107.10	53.550
Total	122.17	145.37	267.53	
Rerata	40.72	48.46		

ANOVA

SK	db	JK	KT	F hitung	F 5%	F 1%
Kelompok	1	89.706	89.706	211.9055	10.13	34.12
Perlakuan	2	314.578	157.289	371.549	9.55	30.82
Galat	3	1.2700	0.423			
Total	6					

FK	11929.01
JK Total	405.5548
JK Perlakuan	314.5781
JK Kelompok	89.7067
JK Galat	1.2700



Uji BNT 1%

Nilai t table 5.841
 BNT 1% 2.687283

Notasi

Kelompok		40.72	48.46	Notasi
Fillet	40.72	-		a
Steak	48.46	7.74	-	b

Perlakuan		35.82	44.40	53.55	Notasi
4 jam	35.82	-		a	
5 jam	44.40	8.58	-	b	
6 jam	53.55	17.73	9.15	-	c



Lampiran 21. Dokumentasi Penelitian (Pembuatan Salai Ikan Patin)



Ikan patin segar ditimbang berat awal ikan utuh



Ikan dicuci bersih, dibuang isi perut, kepala dan ekor



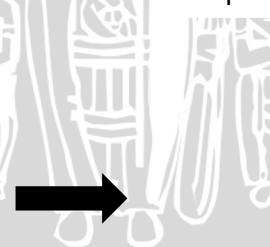
Penggaraman dengan cara tabur sebanyak 1,5% dari berat akhir ikan



Ikan dipotong sesuai bentukkan fillet dan steak, terdiri dari tiga bagian untuk perlakuan lama pengasapan yang berbeda



Disusun diatas rak didalam ruang pengasapan secara teratur



Ikan diasapi selama 4 jam, 5 jam dan 6 jam pengasapan dengan suhu 40°C-60°C





Salai ikan patin perlakuan 5 jam pengasapan, bentukan steak dan fillet



Salai ikan patin perlakuan 4 jam pengasapan, bentukan steak dan fillet



Salai ikan patin perlakuan 6 jam pengasapan, bentukan fillet dan steak

