LAMPIRAN

Lampiran 1. Denah pengacakan

P_2 U_2	P_1 U_3	P_0 U_1
P_1 U_2	P_2 U_1	P_3 U_1
P_3 U_2	P_0 U_3	P_1 U_1
P_0 U_2	P_3 U_3	P_2 U_3

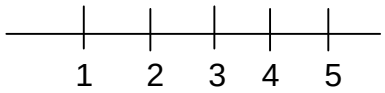
Keterangan :

P (0, 1, 2 dan 3) : Perlakuan penambahan susu bubuk

U (1, 2 dan 3) : Ulangan

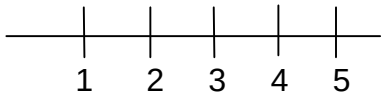
Lampiran 2. Kuesioner penelis Uji Organoleptik

- Warna es krim



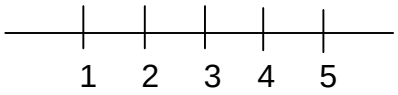
Warna :
1. Putih
2. Sedikit merah
3. Agak merah
4. Merah
5. Sangat merah

- Tekstur es krim



Tekstur :
1. Tidak lembut
2. Sedikit lembut
3. Agak lembut
4. Lembut
5. Sangat lembut

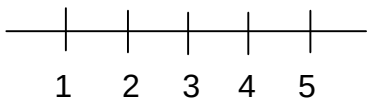
- Aroma es krim



.

Aroma :
1. Aroma susu
2. Sedikit aroma gelatin
3. Agak beraroma gelatin
4. Aroma gelatin
5. Sangat beraroma gelatin

- Rasa es krim



Rasa
1. Tidak suka
2. Sedikit suka
3. Agak suka
4. suka
5. Sangat suka

Lampiran 3. Analisis data daya leleh es cream dengan penambahan gelatin

Perlakuan	Rata-Rata Waktu (Detik)	Rata-Rata Waktu (Jam:Menit:Detik)
P0U1	729	00:12:09*
P0U2	731	00:12:11
P0U3	731	00:12:11
P1U1	816	00:13:36
P1U2	819	00:13:39
P1U3	820	00:13:40
P2U1	886	00:14:46
P2U2	884	00:14:44
P2U3	887	00:14:47
P3U1	1074	00:17:54
P3U2	1075	00:17:55
P3U3	1076	00:17:56**

Keterangan : * Waktu tercepat es krim meleleh
** Waktu terlama es krim meleleh

ANOVA

Hasil

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	192694.667	3	64231.556	2.8554	.000
Within Groups	18.000	8	2.250		
Total	192712.667	11			

Hasil

Duncan

Penambahan Gelatin	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
P0	3	730332			
P1	3		818332		
P2	3			885672	
P3	3				1075003
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4. Analisis data warna es cream dengan penambahan gelatin

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	1,45	1,00	1,33	3,78	1,26
P1	1,00	1,67	1,33	4	1,33
P2	1,67	1,33	1,00	4	1,33
P3	1,45	1,67	1,00	4,12	1,37
Jumlah	5,57	5,67	4,66	15,9	

ANOVA

Hasil

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.020	3	.007	.068	.976
Within Groups	.791	8	.099		
Total	.811	11			

Hasil

Duncan

Penambahan Gelatin	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P0	3	1.2600
P1	3	1.3333
P2	3	1.3333
P3	3	1.3733
Sig.		.687

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Analisis data tekstur es cream dengan penambahan gelatin

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	2,33	2,12	2,47	6,92	2,31
P1	3,23	3,47	3,17	9,87	3,29
P2	4,67	3,45	4,75	12,87	4,29
P3	4,81	4,33	3,75	12,89	4,30
Jumlah	15,04	13,37	14,14	42,55	

ANOVA

Hasil

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8.156	3	2.719	12.517	.002
Within Groups	1.738	8	.217		
Total	9.893	11			

Hasil

Duncan

Penambahan Gelatin	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	3	2.3067		
P1	3		3.2900	
P2	3			4.2900
P3	3			4.2967
Sig.		1.000	1.000	.986

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Analisis data aroma es cream dengan penambahan gelatin

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	1	1	1	3	1
P1	1	1,12	1	3,12	1,04
P2	1	1	1,12	3,12	1,04
P3	1	1,12	1,27	3,39	1,13
Jumlah	4	4,24	4,39	12,63	

ANOVA

Hasil

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.949	3	.650	1.072	.414
Within Groups	4.850	8	.606		
Total	6.800	11			

Hasil

Duncan

Penambahan Gelatin	N	Subset for alpha = 0.05
		1
P0	3	1.0000
P1	3	1.0400
P2	3	1.0400
P3	3	1.9567
Sig.		.195

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7. Analisis data rasa es cream dengan penambahan gelatin

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rata-Rata
	1	2	3		
P0	3,21	3,33	3,45	9,99	3,33
P1	4,04	4,33	3,67	12,04	4,01
P2	4,12	4,27	3,67	12,06	4,02
P3	4,33	4,33	4,45	13,11	4,37
Jumlah	15,7	16,26	15,24	47,2	

ANOVA

Hasil

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.706	3	.569	10.058	.004
Within Groups	.452	8	.057		
Total	2.158	11			

Hasil

Duncan

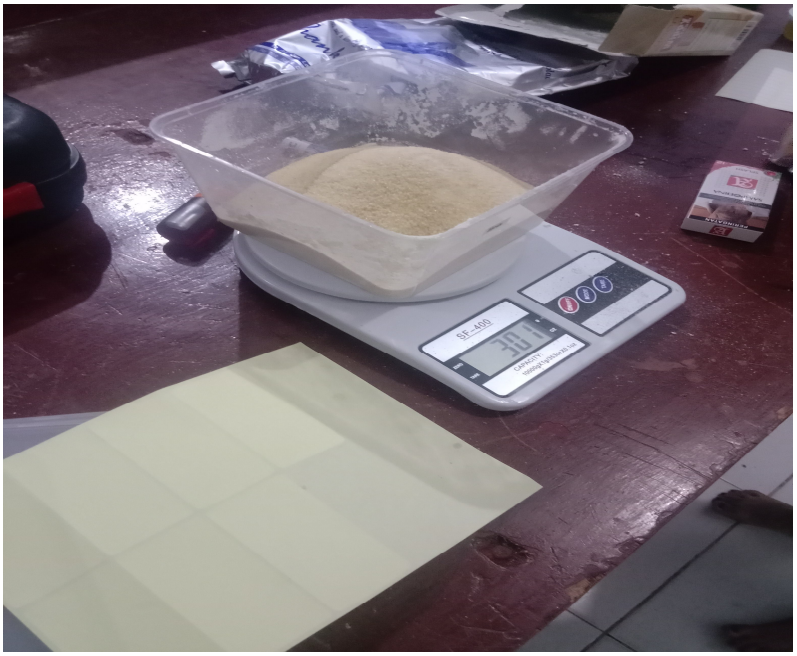
Penambahan Gelatin	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P0	3	3.3300	
P1	3		4.0133
P2	3		4.0200
P3	3		4.3700
Sig.		1.000	.116

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Gambar 1 Proses Pencampuran Susun dengan Gelatin



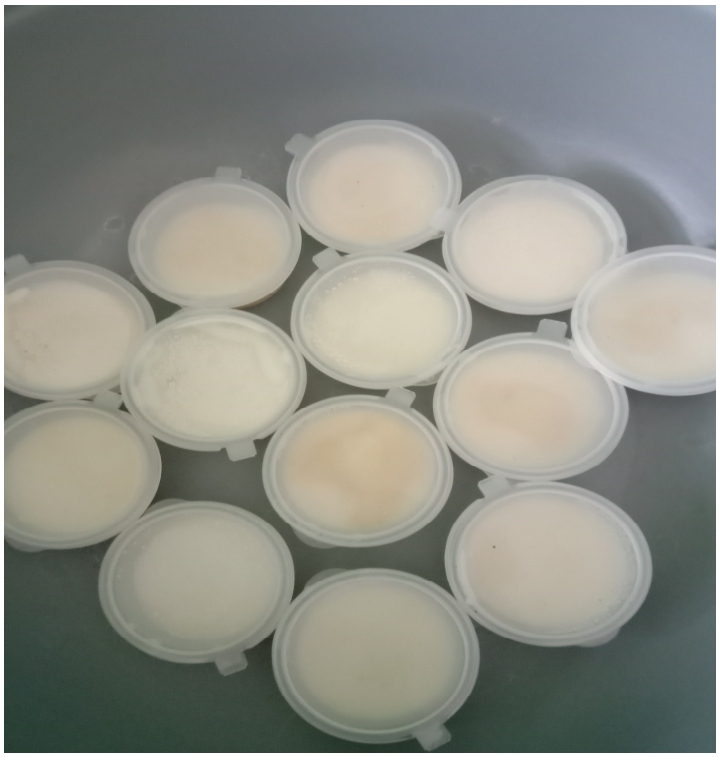
Gambar 2. Penimbangkan Gelatin



Gambar 3. Proses Pencairan Es Krim Atau Adonan



Gambar 4. Proses Pengadukan Es Krim atau Adonan



Gambar 5. Pengemasan



Gambar 6. Memasukkan Es Krim ke Dalam Priser



Gambar 7. Proses Pengujian Daya Lele Es Krim



Gambar 7. Proses Pengujian Organoleptik dan Daya Lele Es Krim

RIWAYAT HIDUP



Faisal lahir di Bolli pada tanggal 11 Desember 1997. anak ke 6 dari pasangan Bapak Sada dan Ibu Arifah. Pendidikan awal SDN 84 Bolli tamat pada tahun 2009, kemudian melanjutkan pendidikan menengah pertama SMPN 2 Maiwa dan tamat pada tahun 2012, dan melanjutkan pendidikan menengah atas di SMAN 1 Maiwa dan tamat pada tahun 2015, pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan diperguruan tinggi dan di terima sebagai mahasiswa jurusan Peternakan Fakultas Pertanian, Peternakan dan perikanan di Universitas Muhammadiyah Parepare dan selesai pada tahun 2022 dengan judul penelitian "Kualitas Organoleptik Dan Daya Leleh Es Krim Pada Penambahan Gelatin Sebagai Bahan Pengental dengan Konsentrasi Yang Berbeda**".**