

LAMPIRAN - LAMPIRAN



Lampiran 01. Analisis Varians Kadar Gula Terlarut (glukosa) Jagung Manis (%)
Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 – 5°C

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	1	2	3		
T ₀	14,8	14,5	14,7	44	14,7
T ₁	14,7	14,5	14,7	43,9	14,6
T ₂	15,1	14,7	14,5	44,3	14,8
T ₃	14,6	14,6	14,5	43,7	14,6
Total				175,9	

Sumber : Data Primer oleh Emirita Dyah Palapasari, 1999

Perhitungan analisis varians kadar gula terlarut (glukosa) jagung manis selama penyimpanan, sebagai berikut :

- Faktor Korelasi (FK)

$$= \frac{y..^2}{r.t} = \frac{175,9^2}{3.4} = 2578,4$$

- Jumlah Kuadrat Total (JKT) =

$$\begin{aligned}
 &= \sum_{i=1}^I \sum_{j=1}^r y_{ij}^2 - FK \\
 &= 14,8^2 + 14,5^2 + \dots + 14,5^2 - 2578,4 \\
 &= 2578,73 - 2578,4 \\
 &= 0,33
 \end{aligned}$$

- Jumlah Kwadrat Perlakuan (JKP)

$$\begin{aligned}
 &= \frac{1}{r} \sum_{i=1}^I y_i^2 - FK \\
 &= \frac{1}{3} (44^2 + 43,9^2 + 44,3^2 + 43,7^2) - 2578,4 \\
 &= 2578,46 - 2578,4 \\
 &= 0,06
 \end{aligned}$$

- Jumlah Kwadrat Galat (JKG)

$$= JKT - JKP$$

$$= 0,33 - 0,06$$

$$= 0,27$$

- Derajat Bebas (DB) Total $= (tr - 1) = (4.3 - 1) = 11$

- Derajat Bebas Perlakuan $= t - 1 = 4 - 1 = 3$

- Derajat Bebas Galat $= t(r - 1) = 4(3 - 1) = 8$

- Kwadrat Tengah Perlakuan (KTP)

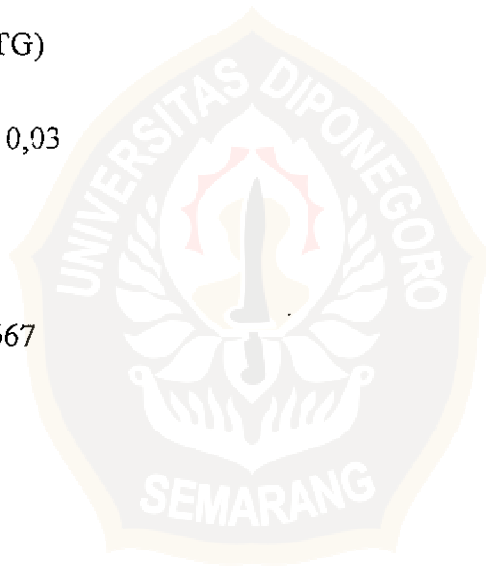
$$= \frac{JKP}{DB_{perlakuan}} = \frac{0,06}{3} = 0,02$$

- Kwadrat Tengah Galat (KTG)

$$= \frac{JKG}{DB_{galat}} = \frac{0,27}{8} = 0,03$$

- F hitung

$$= \frac{KTP}{KTG} = \frac{0,02}{0,03} = 0,667$$



Tabel 03. Tabel Anova Kadar Gula Terlarut (glukosa) Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C

Sumber keragaman	DB	JK	KT	Fhit.	F tabel
Perlakuan	3	0,06	0,02	0,66	4,07
Galat	8	0,27	0,03		
Total	11	0,33			

F hitung < F tabel maka lama penyimpanan dengan temperatur dingin tidak berpengaruh terhadap kadar gula terlarut (glukosa) jagung manis pada tingkat signifikan 5 %

Lampiran 02. Analisis Varians Kadar Gula Tak Terlarut (pati) Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 – 5°C

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	1	2	3		
T ₀	19,6	19,9	20,1	59,6	19,7
T ₁	20,2	20,1	19,7	60,0	20,0
T ₂	19,9	20,4	20,4	60,7	20,2
T ₃	20,1	20,5	20,4	61,0	20,3
Total				241,3	

Sumber : Data Primer oleh Emirita Dyah Palapasari, 1999

Perhitungan analisis varians kadar gula tak terlarut (pati) jagung manis selama penyimpanan, sebagai berikut :

- Faktor Korelasi (FK)

$$= 4852,14$$

- Jumlah Kwadrat Total (JKT)

$$= 0,93$$

- Jumlah Kwadrat Perlakuan (JKP)

$$= 0,41$$

- Jumlah Kwadrat Galat (JKG)

$$= 0,52$$

- Derajat Bebas Total = 11

- Derajat Bebas Perlakuan = 3

- Derajat Bebas Galat = 8

- Kwadrat Total Perlakuan (KTP) = 0,136

- Kwadrat Total Galat (KTG) = 0,065

- F hitung = 2,092



Tabel 04. Tabel Anova Kadar Gula Tak Terlarut (pati) Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C

Sumber keragaman	DB	JK	KT	F _{hit.}	F _{tabel}
Perlakuan	3	0,41	0,316	2,092	4,07
Galat	8	0,52	0,065		
Total	11	0,93			

F_{hitung} < F_{tabel}, maka lama penyimpanan dengan temperatur dingin tidak berpengaruh terhadap kadar Gula tak terlarut (pati) jagung manis pada tingkat signifikan 5%.

Lampiran 03. Analisis Varians Kadar Air Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 – 5°C

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	1	2	3		
T ₀	74,9	73,0	71,3	219,2	73,1
T ₁	71,7	70,4	71,0	213,1	70,8
T ₂	72,3	73,1	76,0	221,6	73,9
T ₃	75,6	73,7	72,9	222,2	74,1
Total				876,1	

Sumber : Data Primer oleh Emirita Dyah Palapasari, 1999

Perhitungan analisis varians kadar air jagung manis selama penyimpanan sebagai berikut :

- Faktor Korelasi (FK)

$$= 63962,6$$

- Jumlah Kwadrat Total (JKT)

$$= 37,0$$

- Jumlah Kwadrat Perlakuan (JKP)

$$= 17,3$$

- Jumlah Kwadrat Galat (JKG)

$$= 19,7$$

- Derajat Bebas Total = 11

- Derajat Bebas Perlakuan = 3

- Derajat Bebas Galat = 8

- Kwadrat Total Perlakuan (KTP) = 5,8

- Kwadrat Total Galat (KTG) = 2,5

- F hitung = 2,3



Tabel 05. Tabel Anova Kadar Air Jagung Manis (%) Setelah Penyimpanan Dengan Temperatur 0 - 5°C.

Sumber keragaman	DB	JK	KT	Fhit.	F tabel
Perlakuan	3	17,3	5,8	2,3	4,07
Galat	8	19,7	2,5		
Total	11	37,0			

F hitung < F tabel, maka lama penyimpanan dengan temperatur dingin tidak berpengaruh terhadap kadar air jagung manis pada tingkat signifikan 5%.

