



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2

Judul Praktikum : Hedonic Scale Test

Jam Pertemuan  
200 menit

No. LST/TBB/BOG207

Revisi : 01

Tgl. 01 Februari 2010

Hal 1 dari 11

**1. Kompetensi:**

Mampu mempraktikkan dan mengaplikasikan hedonic scale test dalam bidang boga.

**2. Sub Kompetensi:**

- Mampu menjelaskan prinsip hedonic scale test.
- Mampu mempraktikkan hedonic scale test.
- Mampu menganalisis, menginterpretasikan dan menyimpulkan data pengujian hedonic scale test.

**3. Dasar Teori:**

a. Prinsip pengujian

Kepada panelis disajikan sejumlah sampel secara satu per satu atau bersama-sama kemudian panelis diminta untuk menilai sampel tersebut berdasarkan suka tidaknya terhadap sampel menurut skala nilai yang sudah disediakan. Biasanya banyaknya kriteria penilaian lebih banyak daripada jumlah sampel dan panelis boleh memberikan nilai yang sama pada sampel yang berbeda. Uji hedonik juga dapat dilakukan dengan cara ranking dengan prinsip pengujian dan analisis data yang sama dengan uji ranking.

Pada dasarnya uji hedonik merupakan pengujian yang panelisnya mengemukakan responnya yang berupa suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji. Pada pengujian ini panelis diminta mengemukakan pendapatnya secara spontan tanpa membandingkan dengan sampel standar atau sampel-sampel yang diuji sebelumnya, sehingga sebaiknya penyajian sampel dilakukan secara berurutan dan tidak bersama-sama. Panelis yang digunakan adalah panelis tidak terlatih atau panelis agak terlatih.

Skala nilai yang digunakan hampir sama dengan skala nilai pada uji skoring tetapi yang dinilai bukan intensitas sifat melainkan derajat kesukaan terhadap sampel. Biasanya skala nilai yang digunakan berupa nilai numerik dengan keterangan verbalnya, atau keterangan verbalnya saja dengan kolom-kolom yang dapat diberi tanda (silang = X atau centang =  $\surd$ ) oleh panelis. Skala nilai dapat dibuat arah vertikal atau horisontal. Contoh borang penilaian uji hedonik sebagai berikut :

Dibuat oleh :  
Nani R., M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa  
ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :  
Sutriyati P., M.Si.

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b>		
	<b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN</b>		
	Semester 2	Judul Praktikum : Hedonic Scale Test	Jam Pertemuan 200 menit
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010	Hal 2 dari 11

Uji tingkat kesukaan terhadap kelembutan roti tawar

Nama : .....

Tanggal : .....

Tanda tangan : .....

Bahan : Roti tawar

Di hadapan saudara disajikan lima sampel roti tawar. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tingkat kesukaan terhadap kelembutannya, dengan penilaian sebagai berikut :

1. sangat tidak suka
2. cukup tidak suka
3. tidak suka
4. netral (suka tapi juga tidak suka)
5. suka
6. cukup suka
7. sangat suka

Saudara boleh memberi nilai sama pada sampel yang berbeda.

Nomor kode sampel	nilai
147	.....
589	.....
369	.....
470	.....
815	.....

Komentar : .....

**Keterangan untuk peneliti :**

Nomor kode 147 untuk Roti Tawar Prambanan

Nomor kode 470 untuk Roti Tawar Borobudur

Nomor kode 815 untuk Roti Tawar Jayalina

Nomor kode 589 untuk Roti Tawar Holland

Nomor kode 369 untuk Roti Tawar Kronen

Gambar 7. Contoh borang penilaian uji hedonik

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2

Judul Praktikum : Hedonic Scale Test

Jam Pertemuan  
200 menit

No. LST/TBB/BOG207

Revisi : 01

Tgl. 01 Februari 2010

Hal 3 dari 11

b. Kegunaan

Uji hedonik digunakan untuk mengkaji reaksi konsumen terhadap suatu bahan atau produk. Reaksi konsumen dapat berupa suka tidaknya terhadap sifat suatu bahan atau produk, atau memberikan penilaian berupa ranking/urutan suka tidaknya terhadap sifat suatu bahan atau produk. Panelis yang digunakan sebaiknya dalam jumlah besar yang mewakili populasi masyarakat tertentu.

c. Analisis data

Bila menggunakan skala garis atau skala verbal, maka harus dikonversi menjadi skala numerik untuk selanjutnya ditabulasi. Dari hasil tabulasi dapat dihitung rata-rata, standar deviasi dan analisis varian. Bila terdapat perbedaan nyata, maka dilanjutkan dengan uji lanjut LSD, DMRT atau uji lanjut lainnya. Analisis data uji hedonik dengan cara ranking sama dengan analisis data pada uji

ranking, yaitu dengan transformasi data lebih dulu untuk selanjutnya dihitung analisis varian.

**4. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:**

a. Bahan : - air matang

- 5 merk bakso/pempek/minuman rasa jeruk/minuman berbagai rasa

b. Alat : - gelas minum - panci - sendok teh - kertas label

- timbangan - gelas ukur - nampan - tisu

- serbet - borang - ballpoint - piring kecil

**5. Keselamatan Kerja:**

Hal-hal yang perlu diperhatikan berkaitan dengan keselamatan kerja di laboratorium kimia adalah :

a. Mematuhi aturan dan tata tertib di laboratorium kimia.

b. Selalu memakai baju / jas praktikum selama praktikum.

c. Menggunakan pelindung yang lain seperti sarung tangan dan masker bila perlu.

d. Selama sedang praktikum pengujian sensoris, mahasiswa tidak boleh bercanda dengan teman yang lain.

Dibuat oleh :  
Nani R., M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa  
ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :  
Sutriyati P., M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2

Judul Praktikum : Hedonic Scale Test

Jam Pertemuan  
200 menit

No. LST/TBB/BOG207

Revisi : 01

Tgl. 01 Februari 2010

Hal 4 dari 11

**6. Langkah Kerja:**

**Preparator :**

- 1) Menyiapkan bahan dan alat praktikum sesuai dengan jumlah sampel dan panelis.
- 2) Membuat stock larutan sampel dengan konsentrasi yang sama dengan menggunakan panci yang sudah diberi label dengan kode angka 3 digit. Bila sampel berupa bakso/pempek, maka menyiapkan tempat stock sampel.
- 3) Menempelkan label dengan kode angka 3 digit pada gelas minum/piring kecil sesuai dengan jumlah sampel dan panelis.
- 4) Memasukkan larutan sampel/sampel pada gelas minum/piring kecil sesuai dengan labelnya.
- 5) Menuangkan air putih matang sebagai penetral/kumur pada gelas kumur.
- 6) Menata sampel tersebut pada nampan sesuai dengan jumlah sampel dan panelis.
- 7) Melakukan pengacakan letak sampel.
- 8) Menyajikan sampel pada nampan dengan disertai borang penilaian, ballpoint, gelas penetral berisi air putih matang, sendok teh/garpu, dan tisu.
- 9) Memanggil panelis.
- 10) Mendampingi panelis selama pengujian sensoris.
- 11) Membuat rekapitulasi data pengujian bila seluruh panelis sudah selesai melakukan pengujian.
- 12) Membuat tabulasi data.
- 13) Menganalisis dan menginterpretasi data pengujian.
- 14) Membuat laporan praktikum.

Dibuat oleh :  
Nani R., M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa  
ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

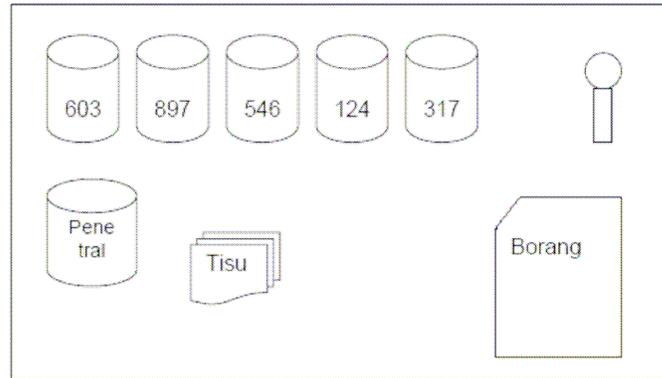
Diperiksa oleh :  
Sutriyati P., M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2	Judul Praktikum : Hedonic Scale Test	Jam Pertemuan 200 menit
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010
		Hal 5 dari 11



Gambar 8. Tata letak penyajian sampel threshold test

**Panelis :**

- 1) Menunggu panggilan dari preparator.
- 2) Setelah dipanggil, masuk ke dalam laboratorium sesuai dengan tempat yang sudah ditentukan preparator.
- 3) Mengisi identitas panelis dan tanggal pengujian pada borang.
- 4) Menetralkan rongga mulut dengan berkumur/minum air putih matang pada gelas penetral/kumur.
- 5) Melakukan pengujian sampel sesuai dengan instruksi yang ada di borang penilaian.
- 6) Mengisi hasil pengujian sampel pada tempat yang disediakan di borang sesuai persepsi yang teridentifikasi.
- 7) Setiap akan berganti sampel, jangan lupa menetralkan rongga mulut dengan berkumur/minum air putih matang pada gelas penetral/kumur.
- 8) Bila ragu-ragu terhadap hasil penilaian sampel yang sudah dilakukan, maka dapat dilakukan pencicipan ulang sampel tersebut.
- 9) Menyerahkan borang hasil pengujian kepada preparator.
- 10) Membuat tabulasi data.
- 11) Menganalisis dan menginterpretasi data pengujian.
- 12) Membuat laporan praktikum.

Dibuat oleh :  
Nani R., M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa  
ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :  
Sutriyati P., M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2

Judul Praktikum : Hedonic Scale Test

Jam Pertemuan  
200 menit

No. LST/TBB/BOG207

Revisi : 01

Tgl. 01 Februari 2010

Hal 6 dari 11

**7. Bahan Diskusi:**

- Mengapa hedonic scale test penting dilakukan pada industri boga ?
- Jelaskan aplikasi hedonic scale test di bidang boga !

**8. Lampiran:**

Contoh Hasil Perhitungan Dari Gambar 7 Halaman 2

Tabel 6. Data hasil pengujian hedonic scale test

Panelis	Kode sampel					Jumlah
	147	470	815	589	369	
1	1	3	6	5	3	18
2	4	3	1	5	7	20
3	4	3	1	5	7	20
4	2	3	4	5	5	19
5	1	2	5	3	4	15
6	1	4	2	5	7	19
7	1	3	2	4	5	15
8	1	3	4	2	7	17
9	4	3	5	2	6	20
10	1	3	2	4	5	15
11	3	2	3	1	7	16
12	2	1	3	4	7	17
13	6	1	4	2	5	18
14	2	4	1	3	5	15
<b>Jumlah</b>	<b>33</b>	<b>38</b>	<b>43</b>	<b>50</b>	<b>80</b>	<b>244</b>
<b>Rerata</b>	<b>2,36</b>	<b>2,71</b>	<b>3,07</b>	<b>3,57</b>	<b>5,71</b>	

$$\text{Faktor koreksi} = \frac{(244)^2}{14 \times 5} = 850,514$$

$$\begin{aligned} \text{Jumlah kuadrat sampel} &= \frac{(33)^2 + (38)^2 + (43)^2 + (50)^2 + (80)^2}{14} - \text{FK} \\ &= \frac{1089 + 1444 + 1849 + 2500 + 6400}{14} - 850,514 \\ &= \frac{13282}{14} - 850,514 \\ &= 98,2 \end{aligned}$$

Dibuat oleh :  
Nani R., M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa  
ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :  
Sutriyati P., M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2

Judul Praktikum : Hedonic Scale Test

Jam Pertemuan  
200 menit

No. LST/TBB/BOG207

Revisi : 01

Tgl. 01 Februari 2010

Hal 7 dari 11

$$\begin{aligned}\text{Jumlah kuadrat panelis} &= \frac{4(15)^2+(16)^2+2(17)^2+2(18)^2+2(19)^2+3(20)^2}{5} - FK \\ &= \frac{900 + 256 + 578 + 648 + 722 + 1200}{5} - 850,514 \\ &= 10,286\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Jumlah kuadrat total} &= (3)^2 + (1)^2 + (3)^2 + (5)^2 + \dots + (3)^2 + (1)^2 - FK \\ &= 1076 - 850,514\end{aligned}$$

$$= 225,486$$

Jumlah kuadrat error= jumlah kuadrat total – jumlah kuadrat sampel – jumlah kuadrat panelis

$$= 225,486 - 98,2 - 10,286$$

$$= 117$$

Menentukan F Tabel dari Appendix E (karena tidak ada data untuk db error 52). Dari Appendix E diperoleh data sebagai berikut :

- pada db sampel 4, tingkat signifikansi 5 % :

db error 50, F Tabelnya = 2,56

db error 55, F Tabelnya = 2,54

sehingga didapat F Tabel untuk db error 52 adalah sebagai berikut :

$$\frac{x - 2,56}{x - 2,54} = \frac{52 - 50}{52 - 55}$$

$$(x - 2,56) (-3) = (x - 2,54) (2)$$

$$-3x + 7,68 = 2x - 5,08$$

$$5x = 12,76$$

$$x = 2,552$$

- pada db sampel 4, tingkat signifikansi 1 % :

db error 50, F Tabelnya = 3,72

db error 55, F Tabelnya = 3,68

sehingga didapat F Tabel untuk db error 52 adalah sebagai berikut :

$$\frac{x - 3,72}{x - 3,68} = \frac{52 - 50}{52 - 55}$$

$$(x - 3,72) (-3) = (x - 3,68) (2)$$

$$-3x + 11,16 = 2x - 7,36$$

$$5x = 18,52$$

$$x = 3,704$$

Dibuat oleh :  
Nani R., M.P.

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa  
ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :  
Sutriyati P., M.Si.



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2

Judul Praktikum : Hedonic Scale Test

Jam Pertemuan  
200 menit

No. LST/TBB/BOG207

Revisi : 01

Tgl. 01 Februari 2010

Hal 8 dari 11

Tabel 7. Data analisis varian untuk pengujian hedonic scale test

Sumber variasi	Derajat bebas	Jumlah kuadrat	Rerata JK	F hitung	F Tabel	
					5 %	1 %
Sampel	4	98,2	24,55	10,91**	2,552	3,704
Panelis	13	10,286	0,791	0,352		
Error	52	117	2,25			
Total	69	225,486				

Hasil yang didapat adalah nilai F hitung lebih besar daripada F tabel pada tingkat signifikansi 1% dan 5% (Appendix E). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat **perbedaan sangat nyata** pada tingkat kelembutan lima merk roti tawar yang diujikan. Untuk mengetahui perbedaan tiap-tiap sampel maka diperlukan uji lanjutan yang dapat dilakukan dengan DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) karena jumlah sampel lebih dari 4.

Perhitungan selanjutnya adalah sebagai berikut :

- Menentukan  $\Sigma p$ , misalnya sampel A, B, C, D, dan E

$$\begin{array}{ll}
 A - B \dots \Sigma p = 2 & B - D \dots \Sigma p = 3 \\
 A - C \dots \Sigma p = 3 & B - E \dots \Sigma p = 4 \\
 A - D \dots \Sigma p = 4 & C - D \dots \Sigma p = 2 \\
 A - E \dots \Sigma p = 5 & C - E \dots \Sigma p = 3 \\
 B - C \dots \Sigma p = 2 & D - E \dots \Sigma p = 2
 \end{array}$$

- Menghitung SE (Standar Error)

$$\begin{aligned}
 \text{Standar error} &= \sqrt{(\text{rerata JK error} / \text{jumlah panelis})} \\
 &= \sqrt{(2,25 / 14)} \\
 &= 0,401
 \end{aligned}$$

- Mencari nilai r pada Tabel (Appendix F)

Dicari derajat bebas error 52 dan  $\Sigma p = 2, 3, 4,$  dan 5. Karena db error 52 tidak ada, maka dibuat intrapolasi.

Karena hasil anava menunjukkan beda nyata pada taraf signifikansi 1%, maka dicari nilai r dari Appendix F pada taraf signifikansi 1%, didapat data seperti Tabel 8.

Tabel 8. Data nilai r dari Appendix F pada taraf signifikansi 1%

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2	Judul Praktikum : Hedonic Scale Test	Jam Pertemuan 200 menit
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010
		Hal 9 dari 11

db error	Σ p			
	2	3	4	5
40	3,82	3,99	4,10	4,17
60	3,76	3,92	4,03	4,12

sehingga pada db error 52, Σ p-nya dapat dihitung sebagai berikut :

untuk Σ p = 2 :

$$\frac{x - 3,82}{x - 3,76} = \frac{52 - 40}{52 - 60}$$

$$(x - 3,82) (-8) = (x - 3,76) (12)$$

$$-8x + 30,56 = 12x - 45,12$$

$$20x = 75,68$$

$$x = 3,784$$

Untuk Σ p yang lain caranya sama, sehingga didapat nilai sebagai berikut :

Tabel 9. Data nilai r setelah intrapolasi

db error	Σ p			
	2	3	4	5
40	3,82	3,99	4,10	4,17
52	3,784	3,948	4,058	4,14
60	3,76	3,92	4,03	4,12

4. Menghitung Rp = r x SE

SE = 0,401 (dari perhitungan no.1)

Tabel 10. Data perhitungan nilai Rp untuk Σ p 2, 3, 4, dan 5

	Σ p			
	2	3	4	5
Tk signifikansi 5 %				
r	2,842	2,992	3,088	3,152
Rp	1,140	1,200	1,238	1,264
Tk signifikansi 1 %				
r	3,784	3,948	4,058	4,140
Rp	1,517	1,583	1,627	1,660



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2	Judul Praktikum : Hedonic Scale Test	Jam Pertemuan 200 menit
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010
		Hal 10 dari 11

5. Langkah selanjutnya adalah membuat urutan rerata sampel dari terbesar ke terkecil (A untuk rerata sampel terbesar, E untuk rerata sampel terkecil).

$\frac{369 (A)}{5,71}$	$\frac{589 (B)}{3,57}$	$\frac{815 (C)}{3,07}$	$\frac{470 (D)}{2,71}$	$\frac{147 (E)}{2,36}$
------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

6. Yang terakhir adalah melakukan perbandingan antara sampel dengan nilai Rp pada  $\Sigma$  p masing-masing :

A – B	= 5,71 – 3,57	= 2,14	> 1,517	berbeda sangat nyata
A – C	= 5,71 – 3,07	= 2,64	> 1,583	berbeda sangat nyata
A – D	= 5,71 – 2,71	= 3,00	> 1,627	berbeda sangat nyata
A – E	= 5,71 – 2,36	= 3,35	> 1,660	berbeda sangat nyata

B – C	= 3,57 – 3,07	= 0,50	< 1,517	tidak berbeda nyata
B – D	= 3,57 – 2,71	= 0,86	< 1,583	tidak berbeda nyata
B – E	= 3,57 – 2,36	= 1,21	< 1,627	tidak berbeda nyata
C – D	= 3,07 – 2,71	= 0,36	< 1,517	tidak berbeda nyata
C – E	= 3,07 – 2,36	= 0,71	< 1,583	tidak berbeda nyata
D – E	= 2,71 – 2,36	= 0,35	< 1,517	tidak berbeda nyata

Kesimpulan yang dapat ditarik adalah sebagai berikut :

1. Tingkat kesukaan terhadap kelembutan Roti Tawar Kronen **sangat berbeda nyata** dengan Roti Tawar Holland, Jayalina, Borobudur dan Pramaru. Tingkat kesukaan terhadap kelembutan Roti Tawar Holland tidak berbeda nyata dengan Roti Tawar Jayalina, Borobudur dan Pramaru. Tingkat kesukaan terhadap kelembutan Roti Tawar Jayalina tidak berbeda nyata dengan Roti Tawar Borobudur dan Pramaru. Tingkat kesukaan terhadap kelembutan Roti Tawar Borobudur tidak berbeda nyata dengan Pramaru.
2. Berdasarkan skala nilai yang telah ditetapkan maka diketahui bahwa : kelembutan Roti Tawar Kronen dikategorikan cukup suka, kelembutan Holland roti tawar dikategorikan netral (suka tetapi juga tidak suka), kelembutan roti tawar Jayalina dan Borobudur dikategorikan agak sedikit tidak suka, sedangkan kelembutan roti tawar Pramaru dikategorikan cukup tidak suka.

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------



**FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**LAB SHEET PENGENDALIAN MUTU PANGAN**

Semester 2	Judul Praktikum : Hedonic Scale Test	Jam Pertemuan 200 menit
No. LST/TBB/BOG207	Revisi : 01	Tgl. 01 Februari 2010
		Hal 11 dari 11

Keterangan :

Kesimpulan nomor 2 bisa dilihat dari nilai rerata pada Tabel 6 :

369 = Roti Tawar Kronen	, nilai rerata 5,71 $\approx$ 6	(cukup suka)
589 = Roti Tawar Holland	, nilai rerata 3,57 $\approx$ 4	(netral)
815 = Roti Tawar Jayalina	, nilai rerata 3,07 $\approx$ 3	(tidak suka)
470 = Roti Tawar Borobudur	, nilai rerata 2,71 $\approx$ 3	(tidak suka)
147 = Roti Tawar Pramburu	, nilai rerata 2,36 $\approx$ 2	(cukup tidak suka)

Hasil perhitungan anava dan uji lanjut tingkat kesukaan terhadap lima merk roti tawar dapat disajikan dalam bentuk Tabel 11.

Tabel 11. Hasil uji lanjut tingkat kesukaan terhadap kelembutan roti tawar dengan metode hedonic scale test

Sampel	Rerata tingkat kesukaan	Kategori
Roti tawar Kronen	5,71 <sup>a</sup>	Cukup suka
Roti tawar Holland	3,57 <sup>b</sup>	Netral
Roti tawar Jayalina	3,07 <sup>b</sup>	Tidak suka
Roti tawar Borobudur	2,71 <sup>b</sup>	Tidak suka
Roti tawar Pramburu	2,36 <sup>b</sup>	Cukup tidak suka

Dibuat oleh : Nani R., M.P.	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Sutriyati P., M.Si.
--------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------