

LAMPIRAN

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Lampiran 1a. Prosedur pengukuran kadar air

A. Kadar Air (AOAC, 1995)

Pengamatan kadar air stroberi dilakukan dua kali, yaitu pada saat stroberi menjadi buah dan sudah menjadi produk. Pengukuran kadar air dilakukan dengan cara mengukur bobot bahan, setelah itu bahan dioven pada suhu 100 °C-105°C selama 4 jam dan kemudian bahan ditimbang lagi. Nilai kadar air diperoleh dengan cara bobot bahan awal dikurangkan dengan bobot bahan akhir, kemudian hasilnya dibagi dengan berat bahan awal dan dikalikan dengan 100%. Pengukuran dilakukan dua kali ulangan setiap harinya.

$$\text{Kadar air (\%)} = \frac{\text{Berat awal bahan} - \text{berat akhir bahan}}{\text{Berat awal bahan}} \times 100 \%$$

Lampiran 1b. Prosedur pengukuran kadar abu

B. Kadar Abu (AOAC, 1995)

Pengamatan kadar abu stroberi dilakukan dua kali, yaitu pada saat stroberi menjadi buah dan sudah menjadi produk. Pengukuran kadar abu dilakukan dengan cara menimbang bahan sebanyak 2-10 gram dalam labu porselen yang kering dan telah diketahui beratnya. Kemudian bahan dipijarkan dalam tanur sampai diperoleh abu berwarna keputihan, selanjutnya bahan didinginkan dalam desikator dan ditimbang.

$$\text{Kadar abu (\%)} = \frac{\text{Berat abu setelah pengabuan}}{\text{Berat awal bahan}} \times 100 \%$$

Lampiran 1c. Prosedur pengukuran kadar protein

C. Kadar Protein (AOAC, 1995)

Pengamatan kadar protein stroberi dilakukan dua kali, yaitu pada saat stroberi menjadi buah dan sudah menjadi produk. Untuk mengetahui kadar protein pada bahan dilakukan dengan cara menimbang sampel sebanyak 0,1 gram kemudian ditambahkan dengan katalis CuSO_4 dan Na_2SO_4 dengan perbandingan 1 : 1,2 dan 2,5 ml H_2SO_4 pekat. Setelah itu didekstruksi sampai bening (hijau). Kemudian didinginkan dan dicuci dengan akuades secukupnya, selanjutnya didistilasi dan dilakukan dengan penambahan NaOH 50% sebanyak 15 ml. Hasil distilasi ditampung dengan HCL 0,02 N, proses distilasi dihentikan apabila volum distilat telah mencapai dua kali voume sebelum distilasi. Hasil distilasi kemudian dititrasi dengan NaOH 0,02 N dan indicator mensel yang merupakan campuran dari *metil red* dan *metil blue*.

$$\% \text{ total N} = \frac{(\text{ml titrasi}(\text{blanko} - \text{contoh})) \times \text{N NaOH} \times 14}{\text{Gram contoh} \times 1000} \times 100 \%$$



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Kadar protein (%)= % total N x faktor konversi

(faktor konversi tergantung dengan jenis bahan protein yang di uji, untuk stroberi faktor konversinya adalah 6.25)

Lampiran 1d. Pengukuran kadar lemak

D. Kadar Lemak (AOAC, 1995)

Pengamatan kadar lemak stroberi dilakukan dua kali, yaitu pada saat stroberi menjadi buah dan sudah menjadi produk. Untuk mengetahui kadar lemak yang terkandung dalam bahan dilakukan dengan cara menimbang bahan sebanyak 5 gram yang telah dihaluskan dan dikeringkan. Bahan kemudian dimasukkan ke dalam kertas saring yang berbentuk tabung dan masukkan ke dalam tabung soxlet. Pasang tabung ekstraksi pada alat distilasi, labu soxlet diisi pelarut petroleum eter 2/3 isi volume labu, ekstraksi dilakukan selama 4 jam. Setelah selesai biarkan dingin, contoh yang terbungkus kertas saring diambil dari dalam tabung, kemudian tabung kosong dipasang kembali pada rangkainya dan dipanaskan kembali untuk memisahkan lemak dari pelarutnya. Lemak yang tertinggal dalam labu soxlet dikeringkan dalam oven selama 1 jam, kemudian didinginkan dalam eksikator dan ditimbang. Bobot lemak dalam labu hasil penimbangan merupakan bobot lemak dalam contoh.

Lampiran 1e. Prosedur pengukuran kadar serat

E. Kadar Serat (AOAC, 1995)

Pengamatan kadar serat stroberi dilakukan dua kali, yaitu pada saat stroberi menjadi buah dan sudah menjadi produk. Pengukuran kadar serat dilakukan dengan cara memasukkan bahan ke dalam Erlenmeyer 500 ml dan tambahkan 100 ml H₂SO₄ 0,325 N. bahan selanjutnya dihidrolisis ke dalam otoklaf dengan suhu 105°C selama 15 menit, kemudian bahan didinginkan dan ditambahkan dengan 50 ml NaOH 1,25 N. hidrolisis kembali bahan dalam otoklaf dengan suhu 105°C selama 15 menit, saring bahan menggunakan kertas saring yang telah diketahui beratnya. Setelah itu kertas saring dicuci secara berturut-turut dengan menggunakan air panas + 25 ml H₂SO₄ 0,325 N dan air panas + aceton / alcohol. Angkat dan keringkan kertas saring dan keringkan dalam oven dengan suhu 110°C selama 1-2 jam.

$$\text{Kadar Serat (\%)} = \frac{(\text{Berat kertas saring + bahan}) - \text{berat kertas saring}}{\text{Berat awal bahan}} \times 100 \%$$



Lampiran 1f. Prosedur Pengukuran kekerasan buah

F. Uji Kekerasan (Mahfurid, 1982)

Pengamatan uji kekerasan stroberi dilakukan dua kali, yaitu pada saat stroberi menjadi buah dan sudah menjadi produk. Uji kekerasan dilakukan dengan menggunakan penetrometer otomatis, dengan cara meletakkan bahan pada penyangga kemudian penetrometer dinyalakan dan diatur waktu untuk lama penusukannya yaitu selama 10 detik. Penetrometer sudah siap digunakan dengan menekan tombol *run*, dan nilai kekerasan akan terlihat dalam monitor penetrometer.

Lampiran 1g. Prosedur pengukuran total padatan terlarut

G. Uji Total Padatan Terlarut

Prinsip kerja alat refraktometer adalah dengan memanfaatkan refraksi cahaya. Konsentrasi bahan terlarut sering dinyatakan dalam satuan $^{\circ}\text{Brix}$ yaitu merupakan persentasi dari bahan terlarut dalam sampel. Pengamatan dilakukan dengan cara meletakkan 1-2 tetes cairan dari bahan pada refraktometer, kemudian dilihat total padatan terlarutnya. Kadar gula bahan dinyatakan dalam $^{\circ}\text{Brix}$.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 2. Prosedur pengamatan organoleptik

Uji Organoleptik (Soekarto,1985)

Pengujian dilakukan setelah produk selesai, bahan yang diujikan ada 6 sampel dengan 30 orang panelis. Uji ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk dengan atribut warna, rasa, dan tekstur. Contoh form pengujian

Uji organoleptik manisan buah kering stroberi

Nama :

NRP :

Sampel	Warna	Rasa	Tekstur
340			
710			
425			
560			
230			
130			

Table 2. Contoh form uji organoleptik

Keterangan

1 : Sangat tidak suka

2 : Tidak suka

3 : Netral

4 : Suka

5 : Sangat suka

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 3a. Analisis ragam kadar air manisan stroberi kering

Sumber	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
f2	1	3.0100083	3.0100083	1.03	0.3671
r(f2)	2	8.0779097	4.0389548	1.39	0.3490
f1	2	139.1323362	69.561681	23.86	0.0060
f1*f2	2	8.1747972	4.0873986	1.40	0.3456

Berdasarkan tabel di atas, f1(konsentrasi bahan pengawet) berpengaruh nyata terhadap kadar air karena p-value < 0.05. Sedangkan f2 (lama perendaman) dan interaksi kedua faktor tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air.

Lampiran 3b. Uji lanjut Duncan kadar air manisan stroberi kering

Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan			
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-rata	N	f1
A	17.912	4	a2
A			
A	14.798	4	a3
B	9.654	4	a1

Perlakuan a1 (penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm) memiliki rata-rata kadar air terkecil dan nilainya berbeda nyata dibandingkan perlakuan lainnya.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 4a. Analisis ragam kadar abu manisan stroberi kering

Sumber	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
f2	1	0.31331008	0.31331008	35.14	0.0041
r(f2)	2	0.00257083	0.00128542	0.14	0.8701
f1	2	0.00260617	0.00130308	0.15	0.8685
f1*f2	2	1.09291617	0.54645808	61.28	0.0010

Berdasarkan tabel di atas, f2 (lama perendaman) dan interaksi kedua faktor berpengaruh nyata terhadap kadar abu karena p-value < 0.05. Sedangkan f1 (konsentrasi bahan pengawet) tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air.

Lampiran 4b. Uji lanjut Duncan lama perendaman terhadap kadar abu

Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan			
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-rata	N	f2
A	1.51667	6	b1
B	1.19350	6	b2

Perlakuan b1 (lama perendaman 48 jam) dan b2 (lama perendaman 72 jam) berbeda nyata satu dengan lainnya.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 4c. Uji lanjut Duncan interaksi antara konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman terhadap kadar abu

Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan			
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-rata	N	f1f2
A	1.95150	2	a2b1
B	1.45150	2	a3b2
B			
B	1.35050	2	a1b2
B			
B	1.31800	2	a1b1
B			
B	1.28050	2	a3b1
C	0.77850	2	a2b2

Interaksi antara a2b1 dan a2b2 berbeda nyata dengan seluruh perlakuan lainnya, sedangkan a2b1 dan a2b2 berbeda nyata.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 5. Analisis ragam kadar protein manisan stroberi kering

Sumber	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
f ₂	1	0.00000833	0.00000833	0.00	0.9615
r(f ₂)	2	0.00648333	0.00324167	1.02	0.4375
f ₁	2	0.00411667	0.00205833	0.65	0.5696
f ₁ *f ₂	2	0.01661667	0.00830833	2.62	0.1871

berdasarkan tabel di atas, seluruh perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein manisan stroberi kering karena p-value > 0.05.

Lampiran 6. Analisis ragam kadar lemak manisan stroberi kering

Sumber	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
f ₂	1	0.00190008	0.00190008	0.45	0.5407
r(f ₂)	2	0.00422083	0.00211042	0.50	0.6422
f ₁	2	0.00814067	0.00407033	0.96	0.4577
f ₁ *f ₂	2	0.00708067	0.00354033	0.83	0.4989

Berdasarkan tabel di atas, seluruh perlakuan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak manisan stroberi kering karena p-value > 0.05.

Lampiran 7a. Analisis ragam kadar serat manisan stroberi kering

Sumber	DF	Type III SS	Mean Square	F Value	Pr > F
f2	1	50.02083333	50.02083333	86.49	0.0007
r(f2)	2	0.94166667	0.47083333	0.81	0.5051
f1	2	3.12666667	1.56333333	2.70	0.1808
f1*f2	2	4.58666667	2.29333333	3.97	0.1124

Berdasarkan tabel di atas, f2(lama perendaman) berpengaruh nyata terhadap kadar serat karena p-value < alpha 0.05. Sedangkan f1 (konsentrasi bahan pengawet) dan interaksi kedua faktor tidak berpengaruh nyata terhadap kadar serat.

Lampiran 7b. Uji lanjut Duncan terhadap lama perendaman pada kadar serat

Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan			
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-rata	N	f2
A	8.9833	6	b2
B	4.9000	6	b1

Perlakuan b1 (lama perendaman 48 jam) dan b2(lama perendaman 72 jam) berbeda nyata satu dengan lainnya.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 8a. Analisis ragam rendemen manisan stroberi kering

Sumber	db	JK	KT	F Tabel	F hitung
Sampel	5	86.9642933	17.3928587	4.69	0.0432
Error	6	22.2275528	3.7045921		
Total	11	109.1918461			

Karena p-value (0.0432) < alpha (0.05) maka tolak H₀, artinya perlakuan berbeda nyata secara signifikan.

Lampiran 8b. Uji lanjut Duncan rendemen manisan stroberi kering

Nilai rata-ran yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan				
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-ran	N	perlakuan	
	A	25.256	2	A1B2
	A			
B	A	20.837	2	A3B2
B	A			
B	A	20.556	2	A1B1
B				
B		19.171	2	A2B2
B				
B		17.570	2	A2B1
B				
B		17.119	2	A3B1

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 9. Uji Kruskal Wallis untuk parameter warna pada uji organoleptik manisan stroberi kering.

Ranks			
	Produk	N	Mean Rank
Warna	1.00	30	110.73
	2.00	30	136.55
	3.00	30	109.93
	4.00	30	87.95
	5.00	30	47.57
	6.00	30	50.27
	Total	180	

Test Statistics^{a,b}

	warna
Chi-Square	76.874
Df	5
Asymp. Sig.	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
produk

Perlakuan berpengaruh nyata pada penilaian responden terhadap warna manisan stroberi kering karena Asymp. Sig. < alpha 0.05.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 10. Uji Kruskal Wallis untuk parameter tekstur pada uji organoleptik manisan stroberi kering.

Ranks

	Produk	N	Mean Rank
Tekstur	1.00	30	85.27
	2.00	30	102.82
	3.00	30	95.18
	4.00	30	78.12
	5.00	30	82.73
	6.00	30	98.88
	Total	180	

Test Statistics^{a,b}

	tekstur
Chi-Square	5.946
Df	5
Asymp. Sig.	.312

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
produk

Perlakuan tidak berpengaruh nyata pada penilaian responden terhadap tekstur manisan stroberi kering karena Asymp. Sig.> alpha 0.05.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 11. Uji Kruskal Wallis untuk parameter rasa pada uji organoleptik manisan stroberi kering.

	Produk	N	Mean Rank
Rasa	1.00	30	94.25
	2.00	30	105.72
	3.00	30	97.78
	4.00	30	77.73
	5.00	30	84.12
	6.00	30	83.40
	Total	180	

	Rasa
Chi-Square	6.749
Df	5
Asymp. Sig.	.240

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:
produk

Perlakuan tidak berpengaruh nyata pada penilaian responden terhadap rasa manisan stroberi kering karena Asymp. Sig. > alpha 0.05.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 12a. Uji laju perubahan kadar air manisan stroberi kering selama penyimpanan

Sumber	db	JK	KT	F Tabel	F hitung
Sampel	5	8.03799375	1.60759875	7.76	0.0135
Error	6	1.24350450	0.20725075		
Total	11	9.28149825			

Berdasarkan tabel di atas, seluruh perlakuan berpengaruh nyata terhadap laju perubahan kadar air selama penyimpanan karena $p\text{-value } .0135 < \alpha 0.05$.

Lampiran 12b. Uji lanjut Duncan laju perubahan kadar air

Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan				
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-rata	N	perlakuan	
	A	7.2985	2	A3B1
	A			
	A	7.1365	2	A3B2
	A			
B	A	6.4495	2	A2B2
B	A			
B	A	6.3985	2	A2B1
B				
B	C	5.7925	2	A1B1
	C			
	C	4.8730	2	A1B2

Dari uji lanjut Duncan, perlakuan A3B1, A3B2, A2B2, dan A2B1 tidak berbeda nyata dalam mempengaruhi laju perubahan kadar air manisan, perlakuan A1B1 dan A1B2 tidak berbeda nyata. Perlakuan A2B2, A2B1, dan A1B1 tidak berbeda nyata, sedangkan A1B1 dan A3B2 berbeda nyata.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Lampiran 13a. Uji laju perubahan kekerasan manisan stroberi kering selama penyimpanan

Sumber	db	JK	KT	F tabel	F hit
Sampel	5	5.32485215	1.06497043	54.19	<.0001
Error	6	0.11791590	0.01965265		
Total	11	5.44276804			

Berdasarkan tabel di atas, seluruh perlakuan berpengaruh nyata terhadap laju perubahan kekerasan selama penyimpanan karena $p\text{-value } .0001 < \alpha 0.05$.

Lampiran 13b. Uji lanjut Duncan laju perubahan kekerasan selama penyimpanan

Nilai rata-rata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda secara signifikan.			
Pengelompokan Duncan	Nilai rata-rata	N	perlakuan
A	5.0550	2	A2B1
A			
A	5.0044	2	A2B2
B	3.7343	2	A3B1
B			
B	3.6934	2	A1B1
B			
B	3.6424	2	A3B2
B			
B	3.4489	2	A1B2

Dari uji lanjut Duncan perlakuan A2B1 dan A2B2 tidak berbeda nyata dalam mempengaruhi laju perubahan kekerasan manisan stroberi kering. Perlakuan A3B1, A1B1, A3B2, dan A1B2 tidak berbeda nyata dalam mempengaruhi laju perubahan kekerasan manisan stroberi kering.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.