

BAB 4
HASIL PENELITIAN

4.1 Penyajian Data

Hasil penelitian pengaruh lama perebusan kacang merah terhadap kadar protein di Balai Besar Laboratorium Kesehatan Surabaya diperoleh hasil sebagai berikut :

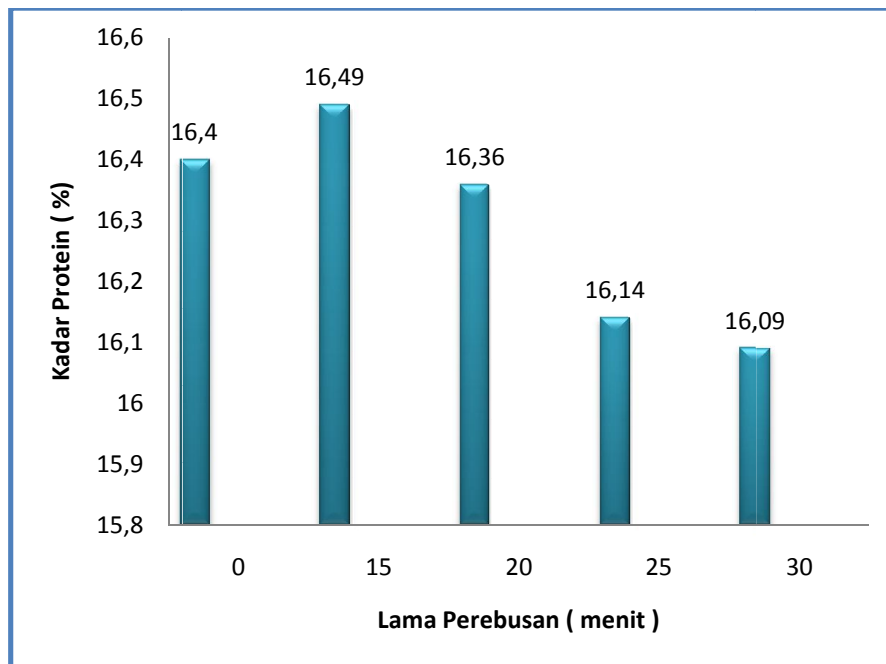
Tabel 4.1 Hasil Pemeriksaan kacang merah berdasarkan lama perebusan terhadap kadar protein(%)

Sampel	Kadar Protein Kacang Merah (%)				
	0 menit (K)	15 menit (P1)	20 menit (P2)	25 menit (P3)	30 menit (P4)
1	16.67	16.46	16.51	16.21	16.27
2	16.58	16.55	16.24	16.12	16.16
3	16.12	16.34	16.59	16.19	16.14
4	16.40	16.66	16.43	16.01	15.93
5	16.21	16.45	16.03	16.18	15.99
Total	81.98	82.46	81.8	80.71	80.49
Rata – rata	16.40	16.49	16.36	16.14	16.09
SD	0.23	0.11	0.22	0.81	0.13

Berdasarkan tabel 4.1 Hasil penelitian pengaruh perebusan kacang merah terhadap kadar protein yang didapatkan hasil rata – rata kadar protein yaitu pada sampel tanpa perlakuan (kontrol) dengan kadar protein sebesar16.40%, pada sampel dengan perlakuan (perebusan 15 menit) dengan kadar protein sebesar 16.49%, pada sampel dengan perlakuan (perebusan 20 menit) dengan kadar protein sebesar 16.36%, pada sampel dengan perlakuan (perebusan 25 menit)

dengan kadar protein sebesar 16.14%, dan pada sampel dengan perlakuan (perebusan 30 menit) dengan kadar protein sebesar 16.09%.

Dari tabel 4.1 dapat disajikan dalam bentuk grafik batang untuk lebih mempermudah dalam membandingkan rata – rata kadar protein kacang merah berdasarkan lama perebusan. Perhatikan gambar 4.1.



Gambar 4.1 Grafik rata – rata kadar protein kacang merah berdasarkan pengaruh lama perebusan

4.2 Analisa Data

Berdasarkan hasil penelitian, maka dilakukan uji normalitas dengan menggunakan uji Kolmogorov-Smirnov. Dari uji normalitas kemudian dilakukan uji anova. Hasil uji normalitas dapat dilihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2 Uji Normalitas hasil pengaruh lama perebusan kacang merah terhadap kadar protein

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		kadar.protein
N		25
Normal Parameters ^a	Mean	16.2976
	Std. Deviation	.21978
Most Extreme Differences	Absolute	.135
	Positive	.135
	Negative	-.087
Kolmogorov-Smirnov Z		.675
Asymp. Sig. (2-tailed)		.753

a. Test distribution is Normal.

Hasil data kadar protein kacang merah dengan pengaruh lama penyimpanan, melalui uji Analisis of Varians (ANOVA) One-way dengan taraf signifikan (α) sebesar 0,05 (dengan menggunakan program SPSS versi 16.0) adalah sebagai berikut :

Tabel 4.3 Hasil Uji Analisis of Varians One-way

ANOVA

kadar.protein					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.577	4	.144	4.957	.006
Within Groups	.582	20	.029		
Total	1.159	24			

Berdasarkan hasil uji anova pada tabel 4.4, menunjukkan signifikansi (ρ) sebesar 0,006 maka yang berarti ρ lebih kecil dari $\alpha = 0,05$ jadi hipotesis diterima (H_a diterima dan H_o ditolak) maka ada pengaruh lama perebusan kacang merah terhadap kadar protein.

Selanjutnya dari hasil tersebut, dilanjutkan dengan uji Tukey, dimana untuk mengetahui sejauh mana perbedaan antar perlakuan lama perebusan kacang merah terhadap kadar protein.

Berdasarkan hasil dengan menggunakan uji Tukey (dapat dilihat pada lampiran 4) menunjukkan bahwa lama perebusan 15 menit (P1) berbeda dengan lama perebusan 25 menit (P3), lama perebusan 15 menit (P1) berbeda dengan lama perebusan 30 menit (P4).