## **LATIHAN SOAL**

Mahasiswa THP melakukan penelitian tentang pengaruh suhu pengeringan (40, 50, 60, 70, 80, 90°C) pada pembuatan effervescent rosella terhadap kadar antosianin (mg/100 g). Perlakuan diulang sebanyak 5 kali dan dilakukan secara acak. Jika data yang diperoleh dibuat dalam tabel berikut, apakah suhu pengeringan berpengaruh terhadap kadar antosianin effervescent rosella?

	Ulangan				
Perlakuan Suhu Pengeringan	1	2	3	4	5
40	19,4	32,6	27,0	32,1	33,0
50	17,7	24,8	27,9	25,2	24,3
60	17,0	19,4	9,1	11,9	15,8
70	20,7	21,0	20,5	18,8	18,6
80	14,3	14,4	11,8	11,6	14,2
90	17,3	19,4	19,1	16,9	20,8