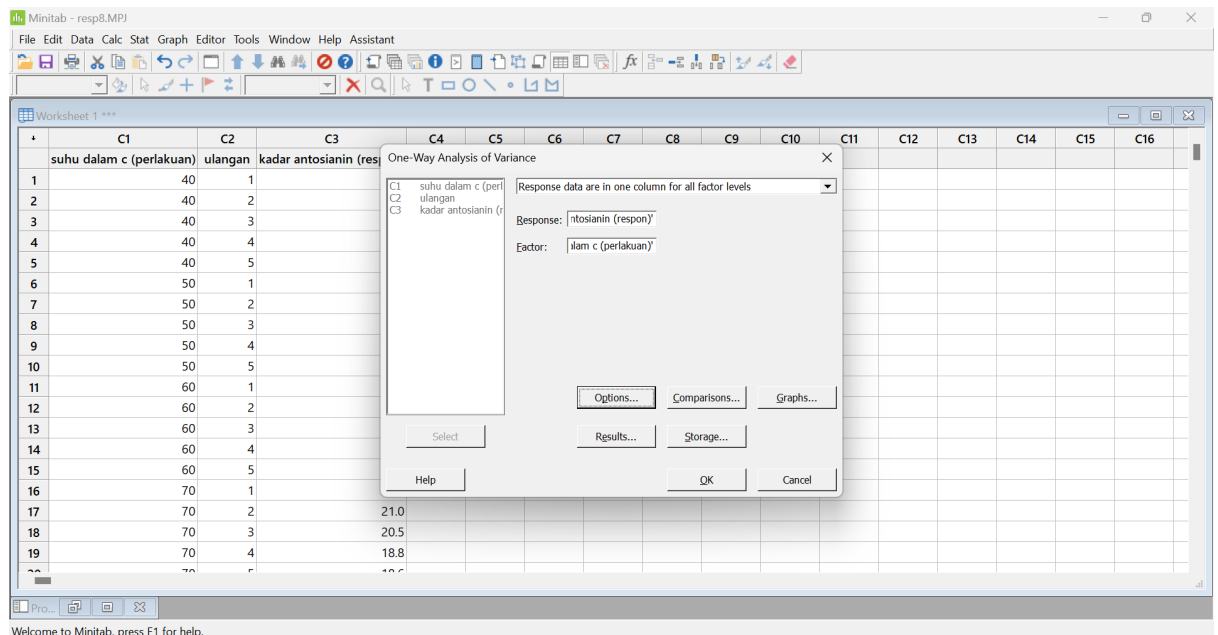


Mahasiswa THP melakukan penelitian tentang pengaruh suhu pengeringan (40, 50, 60, 70, 80, 90°C) pada pembuatan effervescent rosella terhadap kadar antosianin (mg/100 g). Perlakuan diulang sebanyak 5 kali dan dilakukan secara acak. Jika data yang diperoleh dibuat dalam tabel berikut, apakah suhu pengeringan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

Jawab :

- [illegible]

- klik menu stat dan pilih anova kemudian pilih one-way dan isikan respon dan faktor sebagai berikut sebagai berikut lalu ok.



- Selanjutnya akan keluar tabel anova sebagai berikut

One-way ANOVA: nilai versus suhu dalam c (perlakuan)

Method

Null hypothesis	All means are equal
Alternative hypothesis	Not all means are equal
Significance level	$\alpha = 0.05$

Equal variances were assumed for the analysis.

Factor Information

Factor	Levels	Values
suhu dalam c (perlakuan)	6	40, 50, 60, 70, 80, 90

Analysis of Variance

Source	DF	Adj SS	Adj MS	F-Value	P-Value
suhu dalam c (perlakuan)	5	847.0	169.41	14.37	0.000
Error	24	282.9	11.79		
Total	29	1130.0			

- cari f tabel yaitu $F_{0.05}(5,24) = 2.62$
- Berdasar tabel dapat disimpulkan :
 - karena f hitung > f tabel maka Tolak H0 (H1 diterima) artinya ada pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar antosianin.
 - karena $p(0.000) < \alpha(0.05)$ maka Tolak H0 (H1 diterima) artinya ada pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar antosianin.