

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 3. 1 Tabel ANAVA.	24
Tabel 4. 1 Uji Anova terhadap pH Fermentasi.....	27
Tabel 4. 2 Uji Lanjut Tukey Perlakuan R terhadap pH Fermentasi	27
Tabel 4. 3 Uji Lanjut Tukey Perlakuan M terhadap pH Fermentasi	28
Tabel 4. 4 Uji Anova terhadap Kadar Air	29
Tabel 4. 5 Uji Lanjut Perlakuan R terhadap Kadar Air.....	30
Tabel 4. 6 Uji Lanjut Perlakuan M terhadap Kadar Air	31
Tabel 4. 7 Uji Anova terhadap Kadar Kafein.....	32
Tabel 4. 8 Uji Lanjut Perlakuan R terhadap Kadar Kafein	33
Tabel 4. 9 Uji Lanjut Perlakuan M terhadap Kadar Kafein	34
Tabel 4. 10 Uji Lanjut Interaksi Perlakuan R & M terhadap Kadar Kafein.....	34
Tabel 4. 11 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Fragrance</i>)	37
Tabel 4. 12 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Aroma</i>)	38
Tabel 4. 13 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Rasa</i>).....	38
Tabel 4. 14 Uji Lanjut Perlakuan R terhadap Cita Rasa (<i>Rasa</i>)	39
Tabel 4. 15 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Aftertaste</i>).....	39
Tabel 4. 16 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Salt/Acid</i>).....	40
Tabel 4. 17 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Bitter/Sweet</i>).....	41
Tabel 4. 18 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Keseimbangan</i>).....	41
Tabel 4. 19 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Mouthfeel</i>)	42
Tabel 4. 20 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Keseragaman</i>).....	42
Tabel 4. 21 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Clean cup</i>)	43
Tabel 4. 22 Uji Anova terhadap Cita Rasa (<i>Overall</i>)	44
Tabel 4. 23 Uji Lanjut Perlakuan M terhadap Cita Rasa (<i>Overall</i>).....	44