

1. BORANG

BORANG UJI KESUKAAN (Pameran)		71		
Nama Produk	: Gany Chips (Ganyong Chocochips cookies)			
Nama	:			
Tanggal	: 21 April 2016			
<p>Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.</p> <p>Nilai 1 : sangat tidak disukai Nilai 2 : tidak disukai Nilai 3 : disukai Nilai 4 : sangat disukai</p> <p>Berikan tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.</p>				
Karakteristik	Nilai			
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

BORANG UJI KESUKAAN (Pameran)		71		
Nama Produk	: Gany Muff (Ganyong Cheese Lemon Muffin)			
Nama	:			
Tanggal	: 21 April 2016			
<p>Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.</p> <p>Nilai 1 : sangat tidak disukai Nilai 2 : tidak disukai Nilai 3 : disukai Nilai 4 : sangat disukai</p> <p>Berikan tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.</p>				
Karakteristik	Nilai			
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

BORANG UJI KESUKAANNama Produk : Gany Muff
(Ganyong Cheese Lemon Muffin)

71

Nama : Eka
Tanggal : 21 April 2016

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

Nilai 1 : sangat tidak disukai

Nilai 2 : tidak disukai

Nilai 3 : disukai

Nilai 4 : sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

Karakteristik	Nilai			
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

BORANG UJI KESUKAANNama Produk : Gany Muff
(Ganyong Cheese Lemon Muffin)

71

Nama : Eka
Tanggal : 21 April 2016

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk ini sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

Nilai 1 : sangat tidak disukai

Nilai 2 : tidak disukai

Nilai 3 : disukai

Nilai 4 : sangat disukai

Berikan tanda silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara.

Karakteristik	Nilai			
Warna	1	2	3	(4)
Aroma	1	2	(3)	4
Tekstur	1	2	3	(4)
Rasa	1	2	3	(4)
Keseluruhan	1	2	3	(4)

Borang uji sensoris pada uji Panelis Semi Terlatih

BORANG UJI SENSORIS (Panelis)

Nama : Novi Kunthi - M.
Tanggal : 29 Maret 2016
Nama Produk : Gany Chips (Ganyong Chocochip Cookies)

Instruksi :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar.

Karakteristik	Nilai				Komentar
Warna	1	2	3	X	
Aroma	1	2	3	X	
Tekstur	1	2	X	4	
Rasa	1	2	X	4	

K = 3

.....29 Maret 2016

Borang Uji Sensoris (Validasi I)

Nama Dosen : Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc.

Tanggal : 19 Februari 2016

Nama Produk : Gany chips (Ganyong chocolate chips cookies)

Karakteristik	Hasil
Warna	coklat
Aroma	coklat
Tekstur	Kurang renyah, serot
Rasa	manis
Keseluruhan	perlu diperbaiki kerenyahan nya

19 Februari 2016

(. Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc.
197809112002122002)

Borang Uji Sensoris (Validasi I)


Nama Dosen : Titin Hera widi Handayani, M.Pd

Tanggal : 19 februari 2016

Nama Produk : Gany chips (Ganyong chocolate chips cookies)

Karakteristik	Hasil
Warna	cekat
Aroma	baik, aroma coklat
Tekstur	seret
Rasa	Agak pahit
Keseluruhan	Bentuk sudah umum

Februari 2016


(Titin Hera Widi H. M. Pd)
191904062002122001

Borang Uji Sensoris (Validasi I)

Nama Dosen : Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc.

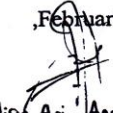
Tanggal : 19 Februari 2016

Nama Produk : Gany Muff (Ganyong muffin)

Karakteristik	Hasil
Warna	Coklat kuning (menarik, kontras) (agak)
Aroma	coklat jelek
Tekstur	khas muffin (du)
Rasa	manis
Keseluruhan	perlu diperbaiki ukurannya

Ukuran : terlalu besar

Februari 2016


Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc.
197809112002122002

Borang Uji Sensoris (Validasi I)


Nama Dosen : Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

Tanggal : 19 Februari 2016

Nama Produk : Gany Muff (Ganyang Muffin)

Karakteristik	Hasil
Warna	Coklat
Aroma	Keju dan lemon
Tekstur	seket, agak berar
Rasa	baik
Keseluruhan	bentuk besar

Februari 2016


(Titin Hera Widi H., M.Pd.)
197904062002122001


BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 Tanggal : 25 Januari 2016
 Nama Produk : Gany Chips

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Warna	Coklat	Coklat tua	Coklat tua
Aroma	Butter dan coklat	Coklat	Coklat
Tekstur	Renyah	Kurang renyah	Tidak renyah
Rasa	Manis	Manis sedikit pahit	Terlalu manis

Yogyakarta, 25 Januari 2016



Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002


BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 Tanggal : 25 Januari 2016
 Nama Produk : Gany Chips

Karakteristik	Hasil Praktek			
	Resep acuan	Resep dengan substitusi 80% ganyong	Resep dengan substitusi 90% ganyong	Resep dengan substitusi 100% ganyong
Warna	Coklat	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Khas cookies	Ganyong	Ganyong	Ganyong
Tekstur	Renyah	Keras, seret	Keras, seret	Keras, seret
Rasa	Manis	Manis	Manis	Agak pahit

Yogyakarta, 25 Januari 2016



Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

Borang Uji Sensoris pada Validasi 2

BORANG UJI SENSORIS (Validasi 2)

Nama Dosen : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 19 Februari 2016

Nama Produk : Gany muff (Ganyong muffin)

Karakteristik	Hasil Praktik
Warna	Komposisi warna menarik
Aroma	lemon
Tekstur	sdh pas (padat khas muffin)
Rasa	lemon / asam dan gurih

Yogyakarta, 19 Februari 2016


Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

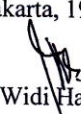
Borang Uji Sensoris pada Validasi 2

BORANG UJI SENSORIS (Validasi 1)

Nama Dosen : Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
Tanggal : 18 Maret 2016
Nama Produk : Gany Chips (Ganyong chocolate chips cookies)

Karakteristik	Hasil Praktik
Warna	Coklat
Aroma	baik
Tekstur	Renyah, tidak seret
Rasa	Enak, tidak pahit
Keseluruhan	baik

Yogyakarta, 19 Februari 2016


Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

NIP 197904062002122001


Borang Uji Sensoris pada Validasi 2

BORANG UJI SENSORIS (Validasi 1)

Nama Dosen : Titin Hera Widi Handayani, M.Pd
Tanggal : 18 Maret 2016
Nama Produk : Gany Chips (Ganyong chocolate chips cookies)

Karakteristik	Hasil Praktik
Warna	Coklat
Aroma	baik
Tekstur	Renyah, tidak seret
Rasa	Enak, tidak pahit
Keseluruhan	baik

Yogyakarta, 19 Februari 2016


Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

NIP 197904062002122001


BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 Tanggal : 25 Januari 2016
 Nama Produk : Gany Chips

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Warna	Coklat	Coklat tua	Coklat tua
Aroma	Butter dan coklat	Coklat	Coklat
Tekstur	Renyah	Kurang renyah	Tidak renyah
Rasa	Manis	Manis sedikit pahit	Terlalu manis

Yogyakarta, 25 Januari 2016


 Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 NIP 197809112002122002


BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 Tanggal : 25 Januari 2016
 Nama Produk : Gany Chips

Karakteristik	Hasil Praktek			
	Resep acuan	Resep dengan substitusi 80% ganyong	Resep dengan substitusi 90% ganyong	Resep dengan substitusi 100% ganyong
Warna	Coklat	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Khas cookies	Ganyong	Ganyong	Ganyong
Tekstur	Renyah	Keras, seret	Keras, seret	Keras, seret
Rasa	Manis	Manis	Manis	Agak pahit

Yogyakarta, 25 Januari 2016


 Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 25 Januari 2016

Nama Produk : Gany Chips

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Resep acuan	Resep dengan substitusi 100% ganyong	Resep dengan substitusi 100% ganyong + susu cair dan butter
Warna	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Khas cookies	Ganyong	Ganyong
Tekstur	Renyah	Keras, seret, permukaan pecah-pecah	Tidak renyah, seret, permukaan halus
Rasa	Manis	Agak pahit	Manis

Yogyakarta, 25 Januari 2016


Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)


Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 25 Januari 2016

Nama Produk : Gany Chips

Karakteristik	Hasil Praktek			
	Resep acuan	Penambahan Tepung Maizena 10%	Penambahan Tepung Maizena 15%	Penambahan Tepung Maizena 20%
Warna	Coklat	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Khas cookies	Ganyong	Ganyong	Ganyong
Tekstur	Renyah	Agak renyah	Agak renyah	Renyah
Rasa	Manis	Manis	Manis	Manis

Yogyakarta, 25 Januari 2016


Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
Tanggal : 25 Januari 2016
Nama Produk : Gany Muff

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Warna	Kuning	Kuning	Kuning
Aroma	Lemon dan keju	Lemon dan keju	Lemon dan keju
Tekstur	Mengembang	Kurang mengembang	Kurang mengembang
Rasa	Manis, Gurih	Manis, Gurih	Manis, Gurih

Yogyakarta, 25 Januari 2016


Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002


BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
Tanggal : 25 Januari 2016
Nama Produk : Gany Muff

Karakteristik	Hasil Praktek	
	Resep acuan	Resep dengan substitusi 80%
Warna	Kuning	Coklat
Aroma	Keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon
Tekstur	Mengembang, ringan	Rapuh
Rasa	Manis dan gurih	Manis agak pahit

Yogyakarta, 25 Januari 2016


Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 25 Januari 2016

Nama Produk : Gany Muff

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Susu cair 210 gr	Susu cair 262 gr	Susu cair 315 gr
Warna	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Ganyong, keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon
Tekstur	Rapuh	Rapuh	Rapuh
Rasa	Manis	Manis	Manis
Tekstur Adonan	Pekat	Sedikit cair	Sedikit lebih cair

Yogyakarta, 25 Januari 2016


 Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)


Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 25 Januari 2016

Nama Produk : Gany Muff

Karakteristik	Hasil Praktek			
	Resep acuan	Resep dengan substitusi 50%	Resep dengan substitusi 60%	Resep dengan substitusi 70%
Warna	Kuning	Coklat pucat	Coklat pucat	Coklat pucat
Aroma	Keju dan lemon	Khas ganyong dan lemon	Khas ganyong dan lemon	Khas ganyong dan lemon
Tekstur	Mengembang, ringan	Padat	Rapuh	Rapuh
Rasa	Manis dan gurih	Manis	Manis	Manis

Yogyakarta, 25 Januari 2016


 Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
 NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 25 Januari 2016

Nama Produk : Gany Muff

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Baking Powder 100%	Baking Powder 150%	Baking Powder 200%
Warna	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Ganyong, keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon
Tekstur	Padat	Sedikit mengembang	Mengembang
Rasa	Manis	Manis	Manis

*Keterangan : Penambahan Baking Powder Pada Resep Subtitusi 50% Tepung Ganyong

Yogyakarta, 25 Januari 2016



Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

BORANG UJI SENSORIS

BORANG UJI SENSORIS (Percobaan)

Nama : Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.

Tanggal : 25 Januari 2016

Nama Produk : Gany Muff

Karakteristik	Hasil Praktek		
	Baking Powder 100%	Baking Powder 150%	Baking Powder 200%
Warna	Coklat	Coklat	Coklat
Aroma	Ganyong, keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon	Ganyong, keju dan lemon
Tekstur	Padat	Sedikit mengembang	Mengembang
Rasa	Manis	Manis	Manis

*Keterangan : Penambahan Baking Powder Pada Resep Subtitusi 50% Tepung Ganyong

Yogyakarta, 25 Januari 2016



Andian Ari Anggraeni, ST.,M.Sc.
NIP 197809112002122002

2. Perhitungan Uji Kesukaan

a. Uji Panelis Semi Terlatih

HASIL PENILAIAN GANY CHIPS					
Panelis	Karakteristik				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3
4	4	3	4	3	3
5	4	3	4	4	4
6	4	4	3	3	3
7	3	3	3	3	3
8	3	3	3	3	3
9	4	4	3	4	4
10	4	3	3	3	3
11	3	3	3	3	3
12	3	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3
14	4	4	3	4	4
15	3	3	4	3	3
16	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3
18	3	3	2	2	2
19	1	2	2	3	3
20	3	3	2	2	2
21	3	2	3	2	3
22	4	3	2	3	3
23	3	3	2	3	3
24	3	2	2	3	3
25	3	3	3	2	3
26	4	4	2	3	3
27	3	3	2	2	3
28	3	2	2	2	2
29	2	3	3	3	3
30	3	3	2	3	3
Jumlah	95	90	83	87	90

Tabel Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Produk Gany Chips

Karakteristik	Tingkat kesukaan	Jumlah Panelis yang Memilih
Warna	1 : sangat tidak sukai	1
	2 : tidak disukai	1
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	8
Aroma	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	4
	3 : disukai	22
	4 : sangat disukai	4
Tekstur	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	10
	3 : disukai	17
	4 : sangat disukai	3
Rasa	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	6
	3 : disukai	19
	4 : sangat disukai	3
Keseluruhan	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	3
	3 : disukai	24
	4 : sangat disukai	3

HASIL PENILAIAN GANY MUFF					
Panelis	Karakteristik				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	3	3	3	4	3
2	3	3	3	3	3
3	4	3	4	3	3
4	3	3	3	3	3
5	3	3	3	3	3
6	4	4	3	3	3
7	4	4	4	4	4
8	3	3	3	3	3
9	4	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3
11	3	3	3	3	3
12	3	3	3	3	3
13	4	4	3	4	4
14	4	4	4	4	4
15	4	3	4	4	4
16	4	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3
18	3	2	2	2	2
19	3	3	3	2	3
20	3	2	2	2	2
21	3	4	2	2	2
22	3	3	3	2	3
23	3	3	3	2	2
24	3	3	3	2	3
25	4	3	2	2	3
26	3	2	3	2	2
27	3	2	3	3	3
28	3	2	2	3	2
29	3	3	2	2	3
30	3	3	3	4	3
Jumlah	99	90	88	86	88

Tabel Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Produk Gany Muff

Karakteristik	Tingkat kesukaan	Jumlah Panelis yang Memilih
Warna	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	0
	3 : disukai	21
	4 : sangat disukai	9
Aroma	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	5
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	5
Tekstur	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	6
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	4
Rasa	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	10
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	6
Keseluruhan	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	6
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	4

b. Uji Konsumen

HASIL PENILAIAN GANY CHIPS					
Panelis	Karakteristik				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	3	3	3	3	3
2	3	3	3	3	3
3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4
6	4	3	4	3	4
7	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4
11	4	3	4	3	4
12	3	4	4	3	4
13	4	4	4	4	4
14	3	3	3	3	3
15	3	3	4	4	4
16	3	2	3	1	2
17	3	3	3	3	3
18	4	3	4	4	4
19	3	4	3	4	3
20	4	3	3	4	3
21	3	2	2	2	3
22	3	4	2	2	3
23	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3
25	3	3	3	3	3
26	3	3	3	3	3
27	2	3	3	3	3
28	4	4	4	4	4
29	4	4	4	4	4
30	4	2	2	3	3
31	4	3	3	3	4
32	4	3	3	3	3
33	4	4	3	3	3
34	3	3	3	4	4
35	4	3	4	4	4
36	3	3	3	3	3
37	4	3	4	3	3
38	4	3	4	3	3
39	4	4	3	4	4
40	4	3	3	4	3
Jumlah	141	131	134	133	137

HASIL PENILAIAN GANY MUFF					
Panelis	Karakteristik				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	3	3	3	3	3
2	4	4	4	4	4
3	3	3	3	2	3
4	3	3	3	3	3
5	3	2	3	2	3
6	4	4	4	4	4
7	4	4	4	4	4
8	3	2	3	4	3
9	3	2	3	3	3
10	4	4	4	4	4
11	3	3	4	4	4
12	4	4	4	3	4
13	4	4	4	4	4
14	4	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3
16	3	4	4	4	4
17	3	4	3	4	3
18	3	3	3	3	3
19	4	3	4	4	4
20	3	4	4	4	4
21	3	3	4	3	4
22	3	4	3	4	3
23	4	4	4	4	4
24	3	4	2	4	3
25	3	4	2	4	3
26	3	4	4	4	4
27	3	3	3	3	3
28	4	4	4	4	4
29	4	3	4	4	4
30	3	3	3	3	3
31	4	4	4	4	4
32	3	4	3	4	3
33	4	4	4	4	4
34	3	4	4	4	4
35	4	4	4	4	4
36	4	4	4	4	4
37	4	4	4	4	4
38	4	4	4	4	4
39	3	4	4	4	4
40	3	3	3	4	3
Jumlah	137	141	141	146	143

Tabel Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Produk Gany Chips

Karakteristik	Tingkat kesukaan	Jumlah Panelis yang Memilih
Warna	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	1
	3 : disukai	17
	4 : sangat disukai	22
Aroma	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	3
	3 : disukai	23
	4 : sangat disukai	14
Tekstur	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	3
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	17
Rasa	1 : sangat tidak sukai	1
	2 : tidak disukai	2
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	17
Keseluruhan	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	1
	3 : disukai	20
	4 : sangat disukai	19

Tabel Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Produk Gany Muff

Karakteristik	Tingkat kesukaan	Jumlah Panelis yang Memilih
Warna	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	0
	3 : disukai	24
	4 : sangat disukai	16
Aroma	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	3
	3 : disukai	13
	4 : sangat disukai	24
Tekstur	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	2
	3 : disukai	15
	4 : sangat disukai	23
Rasa	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	1
	3 : disukai	10
	4 : sangat disukai	28
Keseluruhan	1 : sangat tidak sukai	0
	2 : tidak disukai	0
	3 : disukai	17
	4 : sangat disukai	23

Kauni Nur Islami
13512134038

Resep Gany Muff (Ganyong Cheese Lemon Muffin)

Bahan	Jumlah
Tepung Terigu	150 gram
Tepung Ganyong	150 gram
Gula Halus	150 gram
Baking Powder	36 gram
Telur Utuh	90 gram
Susu cair	315 gram
Lemon essence	1 gram
Butter	120 gram
Keju	75 gram
Kulit jeruk lemon (parut)	1 sdt
Air jeruk lemon	1 sdt

Cara membuat:

1. Campur dengan metode muffin: campur semua bahan kering seperti tepung terigu, gula halus dan baking powder.
2. Sementara itu satukan : telur, susu cair lemon essence, parutan kulit jeruk, dan mentega cair.
3. Tuangkan dalam campuran tepung sampai semua bahan terkena cairan. Aduk sebentar dengan menggunakan spatula dan adonan masih terlihat gumpalan-gumpalan (berbutir).
4. masukan keju, aduk rata.
5. Tuang kedalam cetakan muffin yang sudah diberi cup casess sampai $\frac{3}{4}$ penuh dan tidak diistirahatkan.
6. Bakar dalam oven hingga matang.

Kauni Nur Islami
13512134038

Resep Gany Chips (Ganyong Choco chip cookies)

Bahan	Jumlah
Tepung ganyong	280 gram
Tepung maizena	70 gram
Baking powder	½ sdt
Coklat bubuk	15 gram
Butter	125 gram
Margarin	125 gram
Gula halus	75 gram
Gula palem	90 gram
Kuning telur	3 btr
Coklat pasta	½ sdt
Susu cair	2 sdm
Choco chip	120 gram

Cara membuat :

1. Kocok mentega, gula halus, gula palem 1 menit. Kemudian masukkan coklat pasta dan kuning telur, kocok rata.
2. Masukkan tepung ganyong, tepung maizena, baking powder dan coklat bubuk sambil diayak dan diaduk rata. Taburkan choco chip kedalamnya. Aduk rata.
3. Ambil 11 gram adonan kemudian cetak bentuk sesuai selera dan tata kembali choco chip diatasnya.
4. Letakkan diatas loyang yang sudah dioles tipis margarin.
5. Oven 30 menit dengan api bawah suhu 150 derajat celcius sampai matang.

DOKUMENTASI



Persiapan Validasi



Display Meja saat Pameran



Suasana Pembukaan



Alhamdulillah Menjadi Juara Favorit
Kategori Patiseri