

Lampiran 1. Contoh Borang Validasi I dan II

BORANG UJI SENSORIS (VALIDASI)																						
Nama Dosen :																						
Tanggal :																						
Nama Produk :																						
	<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">Karakteristik</th><th colspan="2">Hasil Pengamatan</th></tr><tr><th>Produk Standar</th><th>Produk Modifikasi</th></tr></thead><tbody><tr><td>Warna</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Rasa</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Tekstur</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Aroma</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Keseluruhan</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		Karakteristik	Hasil Pengamatan		Produk Standar	Produk Modifikasi	Warna			Rasa			Tekstur			Aroma			Keseluruhan		
Karakteristik	Hasil Pengamatan																					
	Produk Standar	Produk Modifikasi																				
Warna																						
Rasa																						
Tekstur																						
Aroma																						
Keseluruhan																						
Saran Perbaikan:																						

Lampiran 2. Contoh Borang Uji Panelis dan Pameran

BORANG UJI KESUKAAN PAMERAN				
Tanggal	:			
Nama Produk	:			
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 silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut.				
Penilaian				
Aroma	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Warna	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4
....., April 2018				

Lampiran 3. Borang Validasi I

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Dr. Mutiara Nugraheni

Tanggal : Kamis, 22 Maret 2018

Nama Produk : Goredou

Nama : Yoni Tri Setyo Utomo

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi
Warna	Coklat / kuning keemasan	Isi putih,
Rasa	Gurih	Gurih, + pasta.
Tekstur		meremah / mbedel.
Aroma	Gurih, legit	Gurih, legit
Keseluruhan		

Saran Perbaikan:

Isi → Susu cake + foam

Isi → + putih telur

Lapisan → beberapa lapis

~~Tes~~

Lampiran 4. Borang Validasi II

BORANG UJI SENSORIS (Validasi)

Nama Dosen : Dewi Eka Murniati, MM

Tanggal : Kamis, 22 Maret 2018

Nama Produk :

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standar	Produk Modifikasi <i>bolu</i>
Warna		<i>tingg keemasan</i>
Rasa		<i>gurih,</i>
Tekstur		<i>lembut</i>
Aroma		<i>gurih, harum</i>
Keseluruhan		

Saran Perbaikan:

Perbaiki tampilan

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 5. Borang Uji Panelis

Produk Standar

347

no	Warna	aroma	tekstur	rasa	keseluruhan	rata rata
1	3	4	3	3	3	3,2
2	3	2	3	2	2	2,4
3	3	3	2	3	3	2,8
4	3	3	3	3	3	3
5	3	4	4	3	4	3,6
6	3	4	4	3	4	3,6
7	4	3	4	4	4	3,8
8	3	3	4	4	4	3,6
9	3	4	4	3	4	3,6
10	4	4	3	4	4	3,8
11	3	4	4	3	4	3,6
12	4	4	4	3	4	3,8
13	4	4	4	4	4	4
14	4	2	4	2	2	2,8
15	3	3	3	3	3	3
16	2	2	3	4	3	2,8
17	4	2	3	2	3	2,8
18	3	3	3	3	3	3
19	3	2	3	3	3	2,8
20	3	4	4	4	4	3,8
21	3	2	3	3	3	2,8
22	3	2	3	2	2	2,4
23	3	2	4	4	4	3,4
24	3	3	3	2	3	2,8
25	4	3	3	2	3	3
26	4	4	3	4	4	3,8
27	4	4	3	4	4	3,8
28	2	3	3	3	2	2,6
29	3	3	3	3	3	3
30	4	4	4	4	4	4
rata rata	3,2666667	3,1333333	3,3666667	3,1333333	3,3333333	3,2466667

Produk Modifikasi

418

no	Warna	aroma	tekstur	rasa	keseluruhan	
1	4	4	3	4	4	3,8
2	3	4	4	4	4	3,8
3	2	3	3	3	3	2,8
4	3	4	4	4	4	3,8
5	4	3	3	4	3	3,4
6	4	4	4	4	4	4
7	3	2	3	3	3	2,8
8	3	2	3	4	3	3
9	3	4	3	3	3	3,2
10	4	4	3	4	4	3,8
11	4	4	3	4	4	3,8
12	3	3	3	3	3	3
13	4	4	4	4	4	4
14	3	4	4	4	4	3,8
15	3	2	3	3	3	2,8
16	3	3	4	4	3	3,4
17	4	3	3	4	3	3,4
18	3	3	4	4	4	3,6
19	3	3	4	3	3	3,2
20	4	3	4	4	4	3,8
21	4	4	4	3	4	3,8
22	4	3	4	4	4	3,8
23	4	4	3	3	3	3,4
24	4	3	2	3	3	3
25	4	3	3	4	4	3,6
26	4	3	3	4	4	3,6
27	3	3	3	4	3	3,2
28	4	3	3	3	3	3,2
29	4	4	4	4	4	4
30	3	4	3	3	3	3,2
rata rata	3,5	3,3333333	3,3666667	3,6333333	3,5	3,4666667

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Safa
 Tanggal : 28 November 2018
 Nama Produk : GECORDOU
 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 silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai			
	Kode 347		Kode 418	
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

KOMENTAR :
enak, teksturnya lembut.

(.....)

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : pute
 Tanggal : 28 November 2018
 Nama Produk : GECORDOU
 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 silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai			
	Kode 347		Kode 418	
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

KOMENTAR :
- potongan bombay terlalu besar
- kurang gurih sedikit

(.....)

Semangat ♥

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Desfian Marry Rinugraha
 Tanggal : 28 November 2018
 Nama Produk : GECORDOU
 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 silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai			
	Kode 347		Kode 418	
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

KOMENTAR :
Little bit spicy, tapi rasa lebih enak.

(.....)

BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama : Riki Komadhon
 Tanggal : 28 November 2018
 Nama Produk : GECORDOU
 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 silang (X) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut serta berikan komentar

Karakteristik	Nilai			
	Kode 347		Kode 418	
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

KOMENTAR :
enak

(.....)

Riki

Lampiran 6. Borang Pameran

A001				
GECORDOU (Gembus Cordon Bleu)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

A001				
GECORDOU (Gembus Cordon Bleu)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

A001				
GECORDOU (Gembus Cordon Bleu)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

A001				
GECORDOU (Gembus Cordon Bleu)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

A001				
GECORDOU (Gembus Cordon Bleu)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: untuk sangat tidak disukai			
Nilai 2	: untuk tidak disukai			
Nilai 3	: untuk disukai			
Nilai 4	: untuk sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Tekstur	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

Data Hasil Uji Kesukaan Pameran

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan	
1	4	3	3	4	4	3,6
2	4	4	3	3	4	3,6
3	2	3	3	3	3	2,8
4	3	4	3	3	3	3,2
5	4	3	3	3	3	3,2
6	4	4	3	4	4	3,8
7	4	3	3	3	4	3,4
8	3	4	2	3	3	3
9	3	4	3	4	3	3,4
10	4	3	4	4	4	3,8
11	3	3	3	3	3	3
12	3	4	3	4	4	3,6
13	4	4	4	4	4	4
14	4	4	4	4	4	4
15	4	4	3	4	4	3,8
16	4	4	3	4	4	3,8
17	4	3	3	4	4	3,6
18	4	4	3	4	4	3,8
19	4	4	4	3	4	3,8
20	4	4	4	4	4	4
21	4	4	4	4	4	4
22	4	3	3	3	4	3,4
23	3	4	3	3	4	3,4
24	4	4	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4	4
26	4	4	4	4	4	4
27	4	4	3	4	4	3,8
28	4	3	4	4	4	3,8
29	3	4	3	4	4	3,6
30	4	3	3	4	4	3,6
31	4	4	3	4	4	3,8
32	3	4	4	4	4	3,8
33	4	4	4	4	4	4
34	3	3	3	3	3	3
35	3	3	3	3	3	3
36	4	4	3	4	4	3,8
37	4	4	3	3	3	3,4
38	3	3	3	3	3	3
39	4	4	4	4	4	4

40	3	4	3	4	4	3,6
41	4	3	4	3	4	3,6
42	3	3	4	4	4	3,6
43	3	4	3	4	3	3,4
44	4	3	4	3	4	3,6
45	3	3	4	4	4	3,6
46	4	3	3	4	4	3,6
47	4	4	4	4	4	4
48	4	4	4	4	4	4
49	4	4	4	3	4	3,8
50	4	4	4	4	4	4
51	3	3	3	3	3	3
52	3	4	4	4	3	3,6
53	4	4	4	4	4	4
54	4	3	4	4	4	3,8
55	4	4	4	4	4	4
56	4	4	4	4	4	4
57	4	4	4	4	4	4
58	4	4	3	4	4	3,8
59	3	3	4	3	4	3,4
60	4	4	4	4	4	4
61	4	4	3	3	4	3,6
62	4	3	3	4	3	3,4
63	4	4	4	4	4	4
64	4	4	4	4	4	4
65	4	3	3	4	4	3,6
66	4	3	3	4	4	3,6
67	4	3	3	4	4	3,6
68	4	4	4	4	4	4
69	4	4	4	4	4	4
70	3	4	4	3	3	3,4
71	4	4	4	4	4	4
72	3	3	3	3	3	3
73	3	3	4	4	4	3,6
74	4	3	3	4	4	3,6
75	4	3	4	3	4	3,6
76	3	3	4	4	4	3,6
77	4	3	3	4	4	3,6
78	4	4	4	4	4	4
79	4	4	4	4	4	4
80	3	3	3	4	3	3,2
rata rata	3,6875	3,6	3,4875	3,7125	3,7875	3,655

Lampiran 7. Perhitungan Harga *Gecordoiu*

Perhitungan Harga *Gecordoiu*(4 porsi)

No.	Kebutuhan	Jumlah	Harga	Harga Pas
Bahan Baku				
1.	Tempe gembus	90 gr	Rp2.000/papan	Rp1.000
2.	Dada ayam	80 gr	RP25.000/kg	Rp2.000
3.	Bawang putih	3 siung	Rp20.000/kg	Rp1.000
4.	Bawang merah	3 siung	Rp16.000/kg	Rp2.000
5.	Jahae	1 cm	Rp10.000/kg	Rp500
6.	Wortel	1 buah	Rp10.000/kg	Rp1.000
7.	Daun bawang	3 cm	Rp3.000/ikat	Rp1.000
8.	Seledri	2 btg	Rp3.000/ikat	Rp1.000
9.	Telur	3 butir	Rp18.000/kg	Rp4.500
10.	Garam	Sck	Rp5.000/saset	Rp250
11.	Merica	Sck	Rp1.000/saset	Rp250
12.	Penyedap rasa	Sck	Rp1.000/saset	Rp500
13.	Kacang kedelai	30 gr	Rp8.000/kg	Rp1.000
14.	Tepung terigu	200 gr	Rp18.000/kg	Rp2.000
15.	Tepung panir	200 gr	Rp8.000/100 g	Rp2.000
16.	Keju <i>slice</i>	2 buah	Rp13.000	Rp2.000
17.	Selada	2 buah	Rp5.000/ikat	Rp1.000
18.	Tomat	2 buah	Rp18.000/kg	Rp1.000
19.	Bawang bombay	2 buah	Rp20.000/kg	Rp1.000
20.	Keju <i>melted</i>	100 gr	Rp23.000	Rp2.000
21.	Kentang	1 buah	Rp10.000/kg	Rp1.000
Total Biaya Bahan Baku (A)				Rp28.000
Kemasan				
22.	<i>Cup</i>	4 pcs	Rp2.000	Rp2.000
23.	<i>Box</i> kemasan	4 pcs	Rp4.000	Rp4.000
24.	Sendok	4 pcs	Rp2.000	Rp2.000
Total Biaya Kemasan (B)				Rp8.000
Biaya Tetap				
25.	Sewa tempat		Rp2.000	Rp2.000
26.	Gaji tenaga kerja		Rp4.000	Rp4.000
27.	Perawatan alat		Rp2.000	Rp2.000
28.	Listrik dan air		Rp2.000	Rp2.000
29.	Bahan bakar		Rp2.000	Rp2.000
Total Biaya Tetap (C)				Rp12.000
Total Biaya Distribusi (D)				Rp2.000
Total Biaya Produksi (A+B+C+D)				Rp50.000
Biaya Produksi/4 box				Rp12.500
Margin 15%				Rp1.875
Harga Jual/box				Rp14.500

Lampiran 8. Dokumentasi Uji Validasi



Uji kesukaan yang dilakukan oleh mahasiswa boga angkatan 2016 di Lab kimia PTBB pada tanggal 28 November 2018 sebanyak 30 orang



Uji kesukaan yang dilakukan oleh mahasiswa boga angkatan 2016 di Lab kimia PTBB pada tanggal 28 November 2018 sebanyak 30 orang.

Lampiran 9. Dokumentasi Pameran



Pelaksanaan pameran proyek akhir yang dilaksanakan di KPLT FT UNY dengan 3 orang peserta. Dengan targer 80 orang pengunjung.



Display produk GECORDOU



Antusiasme pengunjung terhadap produk produk dari 3 peserta.



Packaging saat pameran

Lampiran 10. Resep Pembuatan Gecordou



GECORDOU(Gembus Cordon Bleu)

No.	Nama Bahan	Jumlah	Perlakuan
1.	Tempe gembus	90 gr	Di rebus
2.	Daging ayam	80 gr	
3.	Bawang putih	3 siung	Ditumis
4.	Bawang merah	5 siung	Ditumis
5.	Jahe	1 cm	Ditumis
6.	Wortel	Sck	Diparut
7.	Loncang	3 cm	Di cincang
8.	Seledri	2 btg	Dicincang
9.	Kuning telur	1 butir	
10.	Garam	Sck	
11.	Merica	Sck	
12.	Penyedap rasa	Sck	
13.	Kacang kedelai yg sudah di haluskan	30 gr	Diblender
14.	Tepung terigu	200 gr	
15.	Telur	2 butir	
16.	Tepung panir	200 gr	
17.	Keju slice	2 buah	
18.	Selada	2 buah	
19.	Tomat	2 buah	Dipotong slice
20.	Bombay	2 buah	Di potong slice
21.	Keju melted	Sck	
22.	Parutan wortel	Sck	
	Bahan side dish		
1.	Wortel	100 gr	
2.	Buncis	100 gr	
3.	Kentang goreng	150 gr	
	Bahan saus pedas manis		
1.	Mentega	100 gr	
2.	Tepung terigu		
3.	Air putih	200 ml	
4.	Kaldu ayam	150 ml	
5.	Merica	1 sdt	
6.	Saus tomat, sambal	secukupnya	
7.	Penyedap rasa	secukupnya	

Cara membuat

Cara membuat *Gecordou*

1. Tempe gembus di rebus/dikukus selama +- 10 menit
2. Siapkan kacang kedelai yang sudah direndam selama 1 hari, kemudian di blender
3. Siapkan bawang merah, bawang putih, dan jahe lalu tumis
4. Blender bahan yang ditumis ditambah parutan wortel, seledri, loncang, kuning telur, garam, merica tempe gembus dan daging ayam.
5. Setelah di blender, timbang dan bagi 2 adonan tersebut(pastikan berat adonan sama) lalu di pipihkan berbentuk bulat.
6. Beri isian dan susun diatas adonan yang pertama yang terdiri dari tomat slice, bawang Bombay slice, keju slice, selada dan keju melted.
7. Tutup sisi bawah dengan adonan yang satunya, perbaiki sisi sisinya agar tertutup dengan sempurna.
8. Balut adonan dengan tepung terigu, lalu masukkan kedalam kocokan kuning telur, kemudian masukkan kedalam tepung panir.
9. Goreng dengan api sedang agar matang dengan sempurna.
10. Sajikan dan potong sesuai dengan selera.

Cara membuat *Side Dish*

1. Cuci bersih wortel, buncis dan kentang.
2. Potong wortel dan buncis berbentuk batonnet
3. Potong kentang berbentuk batonnet dan larutkan dengan air cuka agar saat digoreng tetep kripsi.
4. Tiriskan semua dan susun di atas *dinner* piring.

Cara membuat saus pedas manis

1. Sangrai tepung +-5 menit, masukkan mentega, aduk(membuat *roux*)
2. Masukkan air putih kemudian kaldu ayam, penyedap rasa dan merica.
3. Tambahkan saos tomat dan sambal. Perbaiki warnanya dan rasanya
4. Sajikan