

LAMPIRAN

Lampiran 1. Perhitungan data hasil analisis proksimat

Hitungan rerata dari hasil analisis proksimat

No.	Analisa	Ulangan I	Ulangan II	Rerata
1.	Air	69.9136 %	69.7404%	69.827%
2.	Abu	1.4216%	1.4381%	1.425%
3.	Protein	4.9239%	4.8095%	4.866%
4.	Lemak	2.2886%	2.0424%	2.165%
5.	Serat Kasar	3.6158%	3.8974%	3.756%
6.	Karbohidrat	17.8362%	18.0719%	17.954%
7.	Energi	98.5059 kal/ 100g	97.9771 kal/100 g	98.241 kal/100g

Berat penyajian : 85 gr

Perhitungan energi

	Kadar	Massa (g)	Kal
Protein	4.866%	$\frac{4.866}{100} \times 85 = 4.136$	$4.136 \times 4 = 16.544$
Lemak	2.165%	$\frac{2.165}{100} \times 85 = 1.840$	$1.840 \times 9 = 16.56$
karbohidrat	17.954%	$\frac{17.954}{100} \times 85 = 15.260$	$15.260 \times 4 = 61.04$
Energi total			94.144

Perhitungan % AKG

*Acuan Gizi lihat lampiran 2

$$1. \text{ \% AKG Protein} = \frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\% = \frac{4.136}{60} \times 100\% = 6.893\%$$

$$2. \text{ \% AKG Lemak} = \frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\% = \frac{1.840}{67} \times 100\% = 7.223 \%$$

$$3. \text{ \% AKG Karbohidrat} = \frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\% = \frac{15.260}{325} \times 100\% = 4.695\%$$

Pembulatan

*Aturan pembulatan gizi lihat lampiran 3

	Hasil Perhitungan	Pembulatan
Kalori (Kal)		
Energi lemak	16.56 %	17 %
Energi Total	94.144%	90 %
Pembulatan Massa (g)		
Protein	4.136 %	4 %
Lemak	1.840 %	12 %
Karbohidrat	15.260 %	5 %
%AKG (%)		
Protein	6.893 %	7 %
Lemak	7.223 %	7 %
karbohidrat	4.695 %	5 %

Lampiran 2. Acuan label gizi

LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 9 TAHUN 2016
TENTANG

ACUAN LABEL GIZI ACUAN LABEL GIZI PANGAN OLAHAN

No	Zat Gizi	Satuan	Nilai ALG					
			Usia 0-6 bulan	Usia 7-11 bulan	Usia 1-3 tahun	Umum	Ibu Hamil	Ibu Menyusui
1.	Energi	kkal	550	725	1125	2150	2510	2615
2.	Protein	g	12	18	26	60	76	76
3.	Lemak Total	g	34	36	44	67	84	87
4.	Lemak Jenuh	g	-	-	-	20	20	20
5.	Kolesterol	mg	-	-	-	< 300	< 300	< 300
6.	Asam linoleat	g	4,4	4,4	7	13	14	14
7.	Asam α -linolenat	g	0,5	0,5	0,7	1,4	1,4	1,3
8.	Karbohidrat Total	g	58	82	155	325	345	360
9.	Serat Pangan	g	0	5	16	30	35	38
10.	Vitamin A ¹	mcg	375	400	400	600	816	850
11.	Vitamin D ²	mcg	5	5	15	15	15	15
12.	Vitamin E ³	mg	4	5	6	15	15	19
13.	Vitamin K	mcg	5	10	15	60	55	55
14.	Vitamin B1	mg	0,3	0,4	0,6	1,4	1,4	1,4
15.	Vitamin B2	mg	0,3	0,4	0,7	1,6	1,7	1,8
16.	Vitamin B3	mg	2	4	6	15	16	15
17.	Vitamin B5	mg	1,7	1,8	2	5	6	7
18.	Vitamin B6	mg	0,1	0,3	0,5	1,3	1,7	1,8
19.	Folat	mcg	65	80	160	400	600	500
20.	Vitamin B12	mcg	0,4	0,5	0,9	2,4	2,6	2,8
21.	Biotin	mcg	5	6	8	30	30	35
22.	Kolin	mg	125	150	200	450	450	500
23.	Vitamin C	mg	40	50	40	90	90	100
24.	Kalsium	mg	200	250	650	1100	1300	1300
25.	Fosfor	mg	100	250	500	700	700	700
26.	Magnesium	mg	30	55	60	350	350	310
27.	Natrium	mg	120	200	1000	1500	1500	1500

Lampiran 3. Aturan pembulatan gizi

Zat Gizi	Pembulatan
Kalori Kalori dari lemak Kalori dari lemak jenuh	<5 kal – dinyatakan sebagai 0 ≤50 kal – pembulatan ke 5 kal terdekat >50 kal – pembulatan ke 10 kal terdekat
Lemak total Lemak jenuh Lemak trans Lemak tak jenuh tunggal Lemak tak jenuh ganda	<0,5 g – dinyatakan sebagai 0 <5 g – pembulatan ke 0,5 g terdekat ≥5 g – pembulatan ke 1 g terdekat
Kolesterol	<2 mg – dinyatakan sebagai 0 2-5 mg – ditulis sebagai "kurang dari 5 mg" >5 mg – pembulatan ke 5 mg terdekat
Sodium (natrium) Potasium (kalium)	<5 mg – dinyatakan sebagai 0 5-140 mg – pembulatan ke 5 g terdekat >140 mg – pembulatan ke 10 g terdekat
Karbohidrat total Serat makan Gula Karbohidrat lain Protein	<0,5 g – dinyatakan sebagai 0 <1 g – dinyatakan sebagai "Mengandung kurang dari 1 g" atau "kurang dari 1 g" ≥1 g – pembulatan ke 1 g terdekat
% AKG (non vitamin dan non mineral)	Dinyatakan dalam 1% AKG terdekat
% AKG (vitamin dan mineral)	<2% AKG dinyatakan sebagai : (1) 2% AKG jika jumlah sebenarnya >1% (2) 0 (3) Diberi tanda bintang (*) kemudian di bawah diberi keterangan "Mengandung kurang dari 2% AKG" ≤10% AKG – pembulatan ke 2% terdekat >10% - 50% AKG – pembulatan ke 5% terdekat >50% AKG – pembulatan ke 10% terdekat

Untuk menyatakan nilai gizi sampai pembulatan 1 g terdekat, untuk jumlah 0,5 ke atas pembulatan ke atas (misalnya 2,5 sampai 2,99 dibulatkan menjadi 3 g). untuk jumlah kurang dari setengah, pembulatan ke bawah (misalnya 2,01 sampai 2,49 dibulatkan menjadi 2 g).

Lampiran 4. Borang uji panelis skala luas

B014

SIOGUNG (SIOMAY JAGUNG)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

kurang banyak
:(! !)

B014

SIOGUNG (SIOMAY JAGUNG)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

Siomaynya
Joss
Jualan di
smk 3 deng

B014

SIOGUNG (SIOMAY JAGUNG)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

trak Bengek
Sumpah

B014

SIOGUNG (SIOMAY JAGUNG)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

Mantul
mas !

B014

SIOGUNG (SIOMAY JAGUNG)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

Nilai 1 : sangat tidak disukai
 Nilai 2 : tidak disukai
 Nilai 3 : disukai
 Nilai 4 : sangat disukai

Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

mau lagi

Lampiran 5 Borang Uji Panelis Semi Terlatih

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : MUSA AL MAMUD Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : (D) P Tanggal: 21.03.2019
 Sampel : Siomay

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	031	023
Warna	3	4
Aroma	4	3
Rasa	4	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (Overall)	3	3

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Overall DIVE SIOMAY JEMUR - JEMUR ENCI

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Nona Ariani Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Siomay

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	031	023
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (Overall)	3	3

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Total keseluruhan sampel enak namun tekstur siomaynya kurang lembut

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Arif Yulian Permangih Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L/P Tanggal: [Blank]
 Sampel : Siomay

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	031	023
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	3	4
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (Overall)	3	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

tekstur... enak kacang kaban

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Pungkas Latungga D. Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L/P Tanggal: 25/ maret / 2019
 Sampel : Siomay

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	031	023
Warna	4	3
Aroma	3	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	2
Sifat keseluruhan (Overall)	4	3

Keterangan skala:


- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Rasa Puangku kacang ayak mirip
 Sga sulit untuk membedakan rasa kedua
 sampel

Lampiran 6. Borang validasi tahap 1

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Badra Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : E/P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : Gomay Jagung NIM mhs: 16512134 014

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		4
Ukuran		4
Warna		4
Aroma		3
Rasa		4
Tekstur		4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)		4
Penyajian		4
Kemasan		4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Saus + saos tomat → pice kentang → fungsi mengental
kan

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Dekli Eka M Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: F/P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel: Siomay Jagung NIM mhs: 16512134 014

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	5	5
Ukuran	5	5
Warna	5	5
Aroma	4	3
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	4
Penyajian	5	5
Kemasan	5	5

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

- Saus kacang terlalu kental
- Wadah saus diganti
- Perkuat aroma ikan pada siomay

Kesimpulan: Produk pengembangan ~~ditunda~~ / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Tanda tangan: *[Signature]*
 Jenis kelamin : P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : Stomay Jagung NIM mhs: 16512134014

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		<i>baik</i>
Ukuran		<i>baik</i>
Warna		<i>baik</i>
Aroma		<i>baik</i>
Rasa		<i>baik</i>
Tekstur		<i>baik</i>
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)		<i>baik</i>
Penyajian		<i>baik</i>
Kemasan		<i>baik</i>

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

1 Saus ada tambahan rasa / sambal jika ada yg ingin lebih pedas.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

lampiran 7 borang uji validasi tahap 2

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Tanda tangan: *[Signature]*
 Jenis kelamin : *♂* / P Tanggal: *21 Maret 2019*
 Sampel : *Siomay Jagung* NIM mhs: *16512134 014*

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	<i>4</i>	<i>4</i>
Ukuran	<i>4</i>	<i>4</i>
Warna	<i>4</i>	<i>4</i>
Aroma	<i>4</i>	<i>4</i>
Rasa	<i>4</i>	<i>4</i>
Tekstur	<i>4</i>	<i>masih agak keras</i>
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	<i>4</i>	<i>4</i>
Penyajian	<i>4</i>	<i>4</i>
Kemasan	<i>4</i>	<i>4</i>


Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Tekstur masih agak keras.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)**

Nama validator: Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel : Soybean Jagung NIM mhs: 16512124014

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		4
Ukuran		4
Warna		4
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)		4
Penyajian		4
Kemasan		4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka


Komentar / saran / kritik:

Pare jika tak biji sebalanya biji dibuang
tekstur diperbaiki agar lebih lunak
lengkap pada an top jagung

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 8 borang tahap design

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DESIGN**

Nama : Tanda tangan: 

Jenis kelamin : M / P

Tanggal :

Sampel : Siomay Jagung

Di hadapan Saudara disajikan 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan. Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
Bentuk		kurang manis	3	
Ukuran			4	
Warna			4	
Aroma			4	
Rasa			3	
Tekstur			3	
Sifat keseluruhan (overall)			4	

Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:

.....


.....

.....

.....

.....

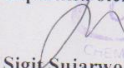
lampiran 9 hasil analisis proksimat

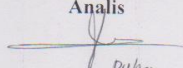

The Best Chemicals Solution

Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA
Nomor:023/CMP/03/2019
Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama
Tanggal Pengujian : 23 Maret 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	1 Sampel Siomay	Air	69.9136 %	69.7404 %
		Abu	1.4216 %	1.4381 %
		Protein	4.9239 %	4.8095 %
		Lemak	2.2886 %	2.0424 %
		Serat Kasar	3.6158 %	3.8974 %
		Karbohidrat	17.8362 %	18.0719 %
		Energy	98.5059 kal/100g	97.9771 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia

Sigit Sujarwo

Analisis

(.....)

Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
Telp. 085 100 116 832

lampiran 10 rekap data uji panelis semi terlatih

Produk acuan

No.	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
1	3	1	3	3	3
2	3	2	3	3	3
3	3	3	3	3	3
4	3	3	2	3	3
5	3	2	2	3	3
6	3	3	2	3	4
7	3	3	2	3	4
8	3	3	1	3	4
9	4	3	3	3	4
10	4	3	3	3	4
11	4	3	3	2	2
12	4	3	4	4	2
13	4	3	4	4	4
14	4	4	4	4	4
15	4	4	4	4	4
16	4	4	4	2	4
17	3	4	4	2	4
18	3	3	4	2	3
19	3	3	4	4	3
20	3	3	3	4	3
21	3	3	3	4	3
22	3	3	3	3	3
23	3	4	3	3	3
24	4	4	3	3	3
25	4	4	3	3	3
26	4	4	4	3	3
27	4	4	4	3	3
28	4	4	4	3	3
29	4	4	4	3	3
30	4	4	4	3	3

lampiran 11 rekap data uji panelis semi terlatih

Produk pengembangan

No.	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
1	4	3	1	3	2
2	4	3	3	3	3
3	4	3	3	3	3
4	4	3	3	3	3
5	4	3	3	1	3
6	4	2	2	1	3
7	3	2	2	2	3
8	3	2	2	2	4
9	3	4	4	2	4
10	3	4	4	2	4
11	1	4	4	4	4
12	3	4	4	4	2
13	3	4	4	4	2
14	3	2	3	4	4
15	4	2	3	4	4
16	4	3	3	3	4
17	4	3	3	3	4
18	4	3	3	3	3
19	4	3	3	3	3
20	4	3	3	3	3
21	3	3	2	4	3
22	3	3	2	4	3
23	3	3	2	4	3
24	3	3	4	3	3
25	3	3	4	3	3
26	3	3	4	3	3
27	3	3	4	3	3
28	3	4	3	3	3
29	3	4	3	3	3
30	3	4	3	3	3

lampiran 12 rekap data uji panelis skala luas (pameran)

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

39	3	4	4	4	4
40	3	4	4	4	4
41	3	4	4	4	4
42	3	4	4	4	4
43	3	4	4	4	4
44	3	4	4	4	4
45	3	4	4	4	4
46	3	4	4	4	4
47	4	4	4	4	4
48	4	4	4	4	4
49	4	4	4	4	4
50	4	4	4	4	4
51	4	4	4	4	4
52	4	4	4	4	4
53	4	4	4	4	4
54	4	4	4	4	4
55	4	4	4	4	4
56	4	4	4	4	4
57	4	4	4	4	4
58	4	4	4	4	4
59	4	4	4	4	4
60	4	4	4	4	4
61	4	4	4	4	4
62	4	4	4	4	4
63	4	4	4	4	4
64	4	4	4	4	4
65	4	4	4	4	4
66	4	4	4	4	4
67	4	4	4	4	4
68	4	4	4	4	4
69	4	4	4	4	4
70	4	4	4	4	4
71	4	4	4	4	4
72	4	4	4	4	4
73	4	4	4	4	4
74	4	4	4	4	4
75	4	4	4	4	4
76	4	4	4	4	4
77	4	4	4	4	4
78	4	4	4	4	4
79	4	4	4	4	4

80	4	4	4	4	4
81	4	4	4	4	4
82	4	4	4	4	4
83	4	4	4	4	4
84	4	4	4	4	4
85	4	4	4	4	4
86	4	4	4	4	4
87	4	4	4	4	4
88	4	4	4	4	4
89	4	4	4	4	4
90	4	4	4	4	4
91	4	4	4	4	4
92	4	4	4	4	4
93	4	4	4	4	4
94	4	4	4	4	4
95	4	4	4	4	4
96	4	4	4	4	4
97	4	4	4	4	4
98	4	4	4	4	4
99	4	4	4	4	4
100	4	4	4	4	4

DOKUMENTASI



Display produk pameran



Pameran produk



Pemotretan produk



Pemotretan produk



Pameran proyek akhir



Penjurian produk



Produk untuk pameran



Produk untuk pameran



Display produk untuk pameran



Pengujian panelis semi terlatih