





















LAMPIRAN

Logbook Bimbingan Tugas Akhir

No	Hari/Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Paraf Dosen Pembimbing
1.	Senin, 28 Januari 2019	Konsultasi Bahan untuk Produk	
2.	Selasa, 29 Januari 2019	Mempelajari Booklet Produk untuk Acuan	
3.	Jumat, 01 Februari 2019	Pengajuan Produk	
4.	Senin, 04 Februari 2019	Konsultasi Hasil Uji Coba Produk	
5.	Senin, 11 Februari 2019	Bimbingan Proposal BAB I	
6.	Rabu, 13 Februari 2019	Uji Produk Pengembangan dan Bimbingan Proposal BAB I - BAB III	
7.	Kamis, 14 Februari 2019	Uji Produk 3 Resep Acuan	
8.	Rabu, 27 Februari 2019	Bimbingan Revisi Proposal dan Produk Pengembangan	
9.	Senin, 11 Maret 2019	Konsultasi Validasi I	
10.	Rabu, 13 Maret 2019	Validasi I	
11.	Senin, 18 Maret 2019	Konsultasi Validasi II	
12.	Selasa, 19 Maret 2019	Validasi II	
13.	Jum'at, 03 Mei 2019	Bimbingan Laporan BAB IV	
14.	Senin, 06 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan BAB IV dan Bimbingan BAB V	
15.	Selasa, 07 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan BAB IV dan BAB V	
16.	Kamis, 9 Mei 2019	Bimbingan Kelengkapan Laporan TA dan PPT TA	
17.	Jumat, 24 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan TA	
18.	Senin, 27 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan TA BAB V	
19.	Selasa, 28 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan TA BAB V dan ACC Laporan TA	
20.			
21.			

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

Nama : Dr. Marwanti, M.Pd Tanda tangan: 

Jenis kelamin : ♀ / P

Tanggal : 13 Februari 2019

Sampel : Mie Basah

Di hadapan Saudara disajikan 3 sampel produk makanan, 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	Sampel		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Bentuk	3	4	5
Ukuran	4	4	5
Warna	5	4	4
Aroma	4	4	4
Rasa	4	4	4
Tekstur	2	2	2
Sifat keseluruhan (overall)	4	4	5

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:


Bentuk ada yang tidak rapi

.....

.....

.....

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

Nama : Dr. Marwanti, M.Pd Tanda tangan: 

Jenis kelamin : ♀ / P

Tanggal : 14 Februari 2019

Sampel : Mie Mama Jugung

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		
		25 %	50 %	75 %
Bentuk	5	4	5	1
Ukuran	5	4	4	4
Warna	4	4	4	4
Aroma	4	3	4	4
Rasa	4	3	5	4
Tekstur	2	2	3	1
Sifat keseluruhan (overall)	5	4	5	1

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:

Ada yang keasinan (Resep 50%)

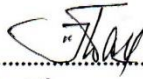
.....

.....

.....

.....

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

Nama validator: Alwanah Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 13 Maret
 Sampel : olie kelapa NIM mhs: 16512134008

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	2	3
Ukuran	4	3
Warna	3	3
Aroma	3	3
Rasa	3	4
Tekstur	4	2
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	3	3
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Perlu dicari cara agar produk pengembangan
tidak patah.

.....

.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Andrian Ari A Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 13 / 4 / 2019
 Sampel : Mie Mama NIM mhs: 16512134008

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	3
Ukuran	4	3
Warna	2	2
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	3
Penyajian	2	2
Kemasan	4	4

Keterangan skala:


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

Komentar / saran / kritik:

Tekstur tidak elastis → design lagi mie nya say

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Dr. Marwanti, M.Pd Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 19 Maret 2019
 Sampel : Mie Mama Jagung (MimaJa) NIM mhs: 16512134008

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		3
Ukuran		4
Warna		3
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)		3
Penyajian		3
Kemasan		3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:


Puncok over cook

Rasa bertau pedas

Ditambah teori tentang main course

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Adian Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 19 Maret 2019
 Sampel : Mie Mama Jagung (Mimaja) NIM mhs: 16512134008

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>)		3
Penyajian		3
Kemasan		4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

tekstur mie masih belum elastis → funktion substitusi / ~~...~~
atau substitusi telur dng tepung.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Annisa Moana Mandiri Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : ♀ / P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Mie Mama Jagung

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	
	325	532
Warna	4	3
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	3


Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Sampel 325 enak tapi kurang sayuran hijau nya jadi warnanya monoton. tekstur mie bisa lebih kenyal lagi. Untuk sampel no 532 sayurannya sudah ok. warnanya bervariasi tapi rasanya kurang. Semangat ya ka!

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP *DISSEMINATE* SKALA TERBATAS

Nama : JANHAN N Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L/P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Mie Mama Jagung

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	
	325	532
Warna	4	4
Aroma	3	3
Rasa	3	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	3	3

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

Komentar / saran / kritik:

Tidak ada perbedaan yang sangat mencolok

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : ILM/A R Tanda tangan: ILM
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Mie Mama Jagung

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	
	325	532
Warna	4	3
Aroma	4	3
Rasa	4	3
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (overall)	4	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Saya lebih suka produk kode 325.
Produk 532 rasanya sedikit asam.
Kode 532 tekstur mie masih seperti berpasir.

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : JIHAN SHOBIBAH ULA Tanda tangan: *Ju*
 Jenis kelamin : L Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Mie Mama Jagung

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	
	325	532
Warna	4	3
Aroma	3	4
Rasa	3	4
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	3	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Saya sangat suka rasa dari sampel 532

.....

.....

.....

.....

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

No	Produk Acuan				Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
1.	4	3	3	3	3
2.	3	3	3	2	3
3.	2	2	1	1	2
4.	3	3	2	3	3
5.	3	2	1	2	2
6.	4	3	3	3	3
7.	4	4	4	4	4
8.	4	2	3	4	3
9.	3	2	3	2	3
10.	3	3	3	2	3
11.	4	3	3	3	3
12.	4	4	4	4	4
13.	4	3	3	3	4
14.	3	2	3	1	3
15.	4	4	4	3	4
16.	4	4	3	2	3
17.	3	3	4	4	4
18.	3	3	3	2	3
19.	3	3	3	2	3
20.	4	4	4	3	4
21.	3	4	4	4	4
22.	3	3	4	4	4
23.	3	3	2	2	2
24.	4	3	3	3	3
25.	4	3	2	3	4
26.	3	3	3	2	3
27.	3	4	3	3	3
28.	3	2	4	3	4
29.	4	3	4	4	3
30.	3	3	4	4	4

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

No	Produk Pengembangan				Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
1.	4	3	3	2	3
2.	2	2	3	2	2
3.	2	2	3	1	3
4.	3	2	1	3	3
5.	3	3	4	4	4
6.	3	4	4	4	4
7.	3	3	3	3	3
8.	4	3	3	4	3
9.	2	3	3	2	3
10.	2	2	2	2	2
11.	4	3	3	3	3
12.	4	3	3	4	4
13.	4	3	4	3	4
14.	3	2	3	2	3
15.	3	3	4	3	3
16.	3	3	2	2	2
17.	4	3	2	2	2
18.	2	3	3	3	3
19.	3	2	2	2	2
20.	3	4	3	3	3
21.	4	3	3	3	3
22.	2	4	3	3	3
23.	2	3	3	3	3
24.	4	3	4	4	4
25.	3	2	3	2	3
26.	3	2	4	2	4
27.	3	2	4	3	3
28.	2	2	3	3	3
29.	4	4	2	3	3
30.	3	4	4	3	4

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

*Rasa enak,
Perlu Bumbu*

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

Good taste

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

Taste is good.

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

Good

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

Good taste !!!

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

Plakibayn sangat

B008					
MIMAJA (Mie Mama 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		4
Aroma	1	2	3		4
Tekstur	1	2	3		4
Rasa	1	2	3		4
Keseluruhan	1	2	3		4

Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Sifat keseluruhan (overall)
1.	4	4	4	4	4
2.	4	4	4	4	4
3.	4	4	4	4	4
4.	4	4	4	4	4
5.	4	4	4	4	4
6.	4	4	4	4	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	3	3	3
12.	4	4	4	4	4
13.	4	3	4	3	4
14.	4	4	4	4	4
15.	4	3	3	3	3
16.	4	3	4	3	4
17.	4	4	4	4	4
18.	4	4	4	4	4
19.	4	4	4	4	4
20.	3	4	4	4	4
21.	4	4	4	4	4
22.	4	4	4	4	4
23.	4	4	4	4	4
24.	4	4	4	4	4
25.	4	3	4	3	4
26.	4	4	4	4	4
27.	4	4	4	4	4
28.	4	4	4	4	4
29.	4	4	4	4	4
30.	3	3	3	4	4
31.	4	3	3	3	4
32.	4	4	4	4	4
33.	4	4	4	4	4
34.	4	4	4	4	4
35.	4	3	4	4	3
36.	4	4	4	4	4
37.	4	4	4	4	4
38.	4	4	4	4	4
39.	4	4	4	4	4
40.	4	4	4	4	4

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)
41.	4	4	3	4	4
42.	3	3	3	4	4
43.	3	3	3	4	4
44.	4	4	4	4	4
45.	4	4	4	4	4
46.	4	4	4	4	4
47.	3	4	3	3	4
48.	3	4	3	3	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	3	4	4	4
56.	4	4	4	4	4
57.	4	4	4	4	4
58.	3	4	4	4	3
59.	4	4	3	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.	3	3	3	3	3
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	3	4	4
72.	3	4	3	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

Hasil Paired T-test

1. Hasil Paired T-test Karakteristik Warna

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	A325	3,4000	30	,56324	,10283
	P532	3,0333	30	,76489	,13965

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	A325 & P532	30	,608	,000

Paired Samples Test

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	A325 - P532	,36667	,61495	,11227	,13704	,59629	3,266	29	,003

2. Hasil Paired T-test Karakteristik Aroma

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	A325	3,0333	30	,66868	,12208
	P532	2,8333	30	,69893	,12761

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	A325 & P532	30	,234	,214

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 A325 - P532	,20000	,84690	,15462	-,11624	,51624	1,293	29	,206

3. Hasil Paired T-test Karakteristik Tekstur

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A325	2,8333	30	,91287	,16667
P532	2,7667	30	,77385	,14129

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A325 & P532	30	,529	,003

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 A325 - P532	,06667	,82768	,15111	-,24239	,37573	,441	29	,662

4. Hasil Paired T-test Karakteristik Rasa

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A325	3,1000	30	,84486	,15425
P532	3,0333	30	,76489	,13965

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A325 & P532	30	-,005	,978

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 A325 - P532	,06667	1,14269	,20863	-,36002	,49336	,320	29	,752

5. Hasil Paired T-test Karakteristik Keseluruhan

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A325	3,2667	30	,63968	,11679
P532	3,0667	30	,63968	,11679

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A325 & P532	30	,039	,837

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	A325 - P532	,20000	,88668	,16189	-,13109	,53109	1,235	29	,227



The Best Chemicals Solution

Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:007/CMP/04/2019

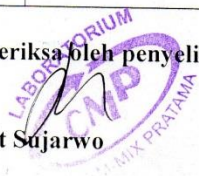
Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 7 April 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Mie Jagung	Air	60.4795 %	60.4359 %
		Abu	1.6269 %	1.7987 %
		Protein	6.1644 %	6.1365 %
		Lemak	3.3491 %	3.0555 %
		Serat Kasar	0.6351 %	0.6436 %
		Karbohidrat	27.7447 %	27.9295 %
		Energy	163.4491 kal/100g	161.3846 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,

Sigit Sujarwo



Analisis

(.....)

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

Hasil Perhitungan Informasi Gizi Mie Jagung

Energi Total

$$\text{Lemak} = \frac{3,2023}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} \times 9 \text{ Kkal} = 43,23105 \text{ Kal}$$

$$\text{Protein} = \frac{6,15045}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} \times 4 \text{ Kkal} = 36,9027 \text{ Kal}$$

$$\text{Karbohidrat} = \frac{27,8371}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} \times 4 \text{ Kkal} = 167,0226 \text{ Kal}$$

Berat Zat Gizi Pertakaran Gizi

$$\text{Lemak Total} = \frac{3,2023}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} = 4,80345 \text{ g} = 5 \text{ g}$$

$$\text{Protein} = \frac{6,15045}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} = 9,225674 = 9 \text{ g}$$

$$\text{Karbohidrat} = \frac{27,8371}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} = 41,75565 = 42 \text{ g}$$

AKG Konsumen Umum

$$\text{Energi total} = 2150 \text{ Kal} = \frac{247,15636}{2150} \times 100\% = 11,495641185 \% = 11 \%$$

$$\text{Protein} = 60 \text{ g} = \frac{9,225675}{60} \times 100\% = 15,376125 \% = 15 \%$$

$$\text{Lemak Total} = 67 \text{ g} = \frac{4,80345}{67} \times 100\% = 7,169328 \% = 7 \%$$

$$\text{Karbohidrat Total} = 325 \text{ g} = \frac{41,75565}{325} \times 100\% = 12,84789 \% = 13 \%$$

Bahan Lokal : Inovasi Kuliner Berbasis Serealialia untuk

Kategori : Jasa Boga

Mendorong Pemanfaatan Bahan Lokal

Mie Mama Jagung

Potion size	: 2 porsi	Condiment : Udang, bakso ikan,
Cooking time	: 30 menit	wortel, kobis, pokcoy, daun
Cooking methode	: Boilling dan Sauting	kucai
Dressing/sauce	: Chilli sauce	Garnish : Daun Dill dan Timun

Ingredients	Quantity	Preparation Method
Tepung jagung	40 g	
Tepung terigu	60 g	
Garam	5 g	
Telur	1 butir	
Minyak goreng	5 g	
Air	70 g	
Mie jagung	100 g	Direbus
Minyak goreng	1 sdm	
Kobis	5 g	Chiffonade
Wortel	5 g	Chiffonade
Pokcoy	5 g	Direbus
Daun kucai	5 g	Chiffonade
Udang	2 buah	
Bakso ikan	2 buah	Slice
Bawang putih	2 siung	Chopped
Kecap manis	1 sdm	
Garam	1 sdt	
Lada	2 sdt	
Saos cabai	3 sdm	

Procedur

Mie jagung :

1. Kocok telur hingga rata
2. Campurkan air, minyak sayur, aduk rata
3. Lalu campurkan garam, tepung terigu, tepung jagung, aduk rata. Tambahkan kocokan telur dan campuran air dan minyak, uli hingga kalis
4. Kemudian masukkan dalam noodle maker, giling hingga halus
5. Potong dengan ketebalan 6 mm

Mie Mama Jagung :

1. Panaskan sedikit minyak
2. Lalu masukkan udang masak hingga sedikit matang
3. Tumis bawang putih hingga harum
4. Kemudian masukkan saos cabai, tambahkan sedikit air
5. Lalu masukkan condiment mie mama jagung (daun kucai, wortel, kobis, bakso ikan), dan mie jagung, aduk rata
6. Tambahkan lada, garam, dan kecap, aduk terus sampai mie mama jagung sedikit kering
7. Angkat dan sajikan

DOKUMENTASI



Dokumentasi 1. Uji Validasi I Acuan



Dokumentasi 2. Uji Validasi I Pengembangan



Dokumentasi 3. Uji Validasi II Pengembangan



Dokumentasi 4. Penjurian Produk



Dokumentasi 5. Produk Uji untuk Panelis Semi Terlatih



Dokumentasi 6. Produk Acuan dan Produk Pengembangan



Dokumentasi 7. Uji Panelis Semi Terlatih



Dokumentasi 8. Uji Panelis Semi Terlatih



Dokumentasi 9. Display Produk Pameran Proyek Akhir



Dokumentasi 10. Foto Bersama Dosen Pembimbing