

LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook Bimbingan Tugas Akhir

Lampiran 1. 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 Setelah Sidang	↓
18.	Senin, 27 Mei 2019	Bimbingan Revisi Setelah Sidang	↓
19.	Selasa, 28 Mei 2019	Bimbingan Revisi Setelah Sidang dan ACC Laporan TA	↓

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap Define

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DEFINE

Nama : Dr. Marwanti Tanda tangan: 

Jenis kelamin : X/P

Tanggal : 13 Februari 2019

Sampel : Kwetia

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	5	5	2
Ukuran	5	5	4
Warna	5	5	4
Aroma	4	4	4
Rasa	4	4	4
Tekstur	2	2	2
Sifat keseluruhan (overall)	5	5	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:

.....

.....

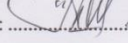
.....

.....

.....

Lampiran 3. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Tahap Design

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

Nama : Dr. Marwanti Tanda tangan: 

Jenis kelamin : K/P

Tanggal : 14 Februari 2019

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

.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 4. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap Develop (Validasi I)

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

Nama validator: Ruwanti Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 13-3-2019
 Sampel : Kajag NIM mhs:

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. Komentarisaran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	3	3
Ukuran	3	3
Warna	3	3
Aroma	3	3
Rasa	4	4
Tekstur	4	2
Sifat keseluruhan (overall)	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:

Standardisasi Resep belum sesuai acuan.

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Andrew Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 13 / 3 / 18
 Sampel : NIM mhs:

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

Keterangan skala:

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

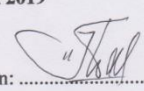
Komentar / saran / kritik:

Ukuran disesuaikan dng main course
Kemasan : beri tambahan sayur

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 5. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Boga Tahap Develop (Validasi II)

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

Nama validator: Dr. Marwanti Tanda tangan: 

Jenis kelamin : L / P Tanggal: 19 Maret 2019

Sampel : NIM mhs:

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

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

Komentar / saran / kritik:
1. Rasa manis, kurang minyak wijen
2. Potongan ayam ditillet miring
3. Timun dibuat acar

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Andi An Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 19 Maret 2019
 Sampel : NIM mhs:

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		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:

Waktu ditambah

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 6. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Tahap Disseminate Skala Terbatas

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

Nama : NADA PREMANA Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L/P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Kwetiau 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	
	412	124
Warna	3	3
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	3	3


Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Saya lebih suka aroma dan rasa sampel no 412, dan untuk
tekstur saya lebih suka sampel 124. Untuk keseluruhan, saya
berharap kwetiau ini lebih diperhalus lagi dan pemberian ramanya
lebih banyak.

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

Nama : MUH. KUNZEL IFFANDI Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Kwetiau 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	
	412	124
Warna	4	4
Aroma	3	4
Rasa	2	3
Tekstur	2	2
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	3	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

bagus

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

Nama : Ma Rasi Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Kwetiau 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	
	412	124
Warna	4	3
Aroma	3	3
Rasa	3	4
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:

124 sangat suka

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

Nama : Arlana Suwanti Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : ♀ / P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Kwetiau 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	
	412	124
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Enak

.....

.....

.....

Lampiran 7. Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

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

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

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

Lampiran 8. Borang Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

B005					
K-JAG (Kwetiau 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	<i>Denak Poll</i>
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B005					
K-JAG (Kwetiau 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	

B005					
K-JAG (Kwetiau 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	<i>SIMP</i>
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B005					
K-JAG (Kwetiau 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	

B005				
K-JAG (Kwetiau 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

B005				
K-JAG (Kwetiau 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

B005				
K-JAG (Kwetiau 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

B005				
K-JAG (Kwetiau 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

Lampiran 9. Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)
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.	3	3	3	3	3
6.	3	4	4	3	4
7.	4	3	3	4	4
8.	4	4	3	3	4
9.	4	4	4	4	4
10.	4	4	4	4	4
11.	4	4	4	4	4
12.	4	4	4	4	4
13.	4	4	4	4	4
14.	4	4	4	4	4
15.	4	4	4	4	4
16.	4	4	4	4	4
17.	4	4	4	4	4
18.	4	4	4	4	4
19.	4	4	4	4	4
20.	4	4	4	4	4
21.	4	4	4	4	4
22.	4	4	4	4	4
23.	4	3	3	4	4
24.	4	3	3	3	4
25.	4	4	4	4	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.	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	3	3	3	4
36.	3	3	4	3	3
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 (overall)
41.	4	4	4	4	4
42.	4	4	3	4	4
43.	3	4	4	4	4
44.	3	4	4	4	4
45.	3	4	4	4	4
46.	4	4	3	4	4
47.	4	4	3	4	4
48.	3	4	4	4	4
49.	4	4	3	4	4
50.	4	4	3	4	4
51.	4	4	4	4	4
52.	4	4	4	4	4
53.	4	3	3	3	3
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.	3	4	3	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.	3	3	3	3	3
76.	4	4	4	4	4
77.	4	4	4	4	3
78.	4	4	4	4	4
79.	4	3	3	4	4
80.	4	4	3	4	4

Lampiran 10. Hasil Paired T-test
 Hasil Paired T-test Karakteristik Warna

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 ACUAN & PENGEMBANGAN	30	.422	.020

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 ACUAN - PENGEMBANGAN	-.13333	.62881	.11480	-.36813	.10147	-1.161	29	.255

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 ACUAN	3.3000	30	.53498	.09767
PENGEMBANGAN	3.4333	30	.62606	.11430

Hasil Paired T-test Karakteristik Aroma

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 ACUAN	3.3333	30	.54667	.09981
PENGEMBANGAN	3.0667	30	.63968	.11679

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 ACUAN & PENGEMBANGAN	30	.526	.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 ACUAN - PENGEMBANGAN	.26667	.58329	.10649	.04886	.48447	2.504	29	.018

Hasil Paired T-test Karakteristik Tekstur

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 ACUAN	3.1333	30	.73030	.13333
PENGEMBANGAN	3.0333	30	.80872	.14765

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 ACUAN & PENGEMBANGAN	30	.284	.128

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 ACUAN - PENGEMBANGAN	.10000	.92289	.16850	-.24461	.44461	.593	29	.557

Hasil Paired T-test Karakteristik Rasa

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 ACUAN	2.9667	30	.66868	.12208
PENGEMBANGAN	3.1000	30	.60743	.11090

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 ACUAN & PENGEMBANGAN	30	-.246	.190

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 ACUAN - PENGEMBANGAN	-.13333	1.00801	.18404	-.50973	.24307	-.724	29	.475

Hasil Paired T-test Karakteristik Keseluruhan

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 ACUAN	3.2000	30	.55086	.10057
PENGEMBANGAN	3.1333	30	.62881	.11480

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 ACUAN & PENGEMBANGAN	30	.219	.245

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 ACUAN - PENGEMBANGAN	.06667	.73968	.13505	-.20953	.34287	.494	29	.625

Lampiran 11. Hasil Uji Proksimat Kwetiau Jagung



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
	Kwetiauw Jagung	Air	73.2690 %	73.5591 %
		Abu	0.2496 %	0.2110 %
		Protein	5.2730 %	5.2156 %
		Lemak	0.8355 %	0.7755 %
		Serat Kasar	0.6620 %	0.5980 %
		Karbohidrat	19.7107 %	19.6405 %
		Energy	105.9635 kal/100g	104.9058 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,

Sigit Sujarwo



Analisis

(.....Pultra.....)

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

Lampiran 12. Perhitungan Informasi Nilai Gizi Kwetiau Jagung

Energi total

$$\text{Lemak} = \frac{1,04975}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} \times 9 \text{ kkal} = 14,171625 \text{ kal}$$

$$\text{Protein} = \frac{7,8808}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} \times 4 \text{ kkal} = 47,2848 \text{ kal}$$

$$\text{KH} = \frac{29,53096}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} \times 4 \text{ kkal} = 177,18576 \text{ kal}$$

Berat zat gizi pertakaran gizi

$$\text{Lemak Total} = \frac{1,04975}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} = 1,574625 \text{ g} = 2 \text{ g}$$

$$\text{Protein} = \frac{7,8808}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} = 11,8212 \text{ g} = 12 \text{ g}$$

$$\text{KH} = \frac{29,53096}{100 \text{ g}} \times 150 \text{ g} = 44,29644 \text{ g} = 44 \text{ g}$$

AKG Konsumen Umum

$$\text{Energi total} = 2150 \text{ Kal} \quad \frac{238,639185}{2150} \times 100 \% = 11,099497 \% = 11 \%$$

$$\text{Protein} = 60 \text{ g} \quad \frac{11,8212}{60} \times 100 \% = 19,702 \% = 20 \%$$

$$\text{Lemak total} = 67 \text{ g} \quad \frac{1,574625}{67} \times 100 \% = 2,350187 \% = 2 \%$$

$$\text{KH total} = 325 \text{ g} \quad \frac{44,29644}{325} \times 100 \% = 13,62967 \% = 14 \%$$

Lampiran 13. Resep Produk

Kwetiau Jagung

Bahan :

100 g Tepung Terigu

100 g Tepung Jagung

2 butir Putih Telur

1 sdm Maizena

200 ml Air

Cara Membuat :

1. Campurkan semua bahan, aduk hingga tidak lengket.
2. Gilas dan bentuk adonan dengan noodle maker.
3. Siapkan panci berisi air. Tambahkan minyak dan garam. Setelah air mendidih rebus kwetiau.
4. Angkat dan tiriskan.

K-Jag (Kwetiau Jagung)

Bahan :

100 g Kwetiau Jagung

1 butir Telur, kocok lepas

25 g Tauge

25 g Pokcoy

25 g Ayam, potong dadu

25 g Bakso Ikan

1 batang Daun Bawang

3 sdm Kecap Manis

2 sdm Minyak Wijen

3 sdm Kecap Ikan

½ sdt Garam

5 siung Bawang Putih

Minyak Goreng

Cara Membuat :

1. Panaskan sedikit minyak. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging ayam dan potongan bakso ikan. Tambahkan kocokan telur. Aduk rata.
2. Masukkan semua bumbu satu per satu dan aduk rata.
3. Masukkan sayuran samapi sedikit layu baru ditambahkan kwetiau jagung. Aduk rata.
4. Angkat dan sajikan.

Porsi : 200 g

Cooking Time : 30 menit

- Side Dish : Sayuran (tauge, pokcoy dan daun bawang), bakso ikan, ayam.
- Garnish : Daun dill, potongan timun, wortel dan cabai merah teropong.
- Dressing/Sauce : -
- Tips & Trik : Saat merebus kwetiau jagung air rebusan ditambahkan dengan minyak dan garam. Setelah 5 menit perebusan angkat kwetiau agar tidak terlalu matang.

Lampiran 14. Dokumentasi

Foto Hasil Uji Validasi



Hasil Foto Penjurian



Hasil Foto Produk Uji Panelis Semi Terlatih



Hasil Foto Uji Panelis



Hasil Foto Pameran Proyek Akhir



