

LAMPIRAN

RESEP LASAGNA ROLL WITH SEAFOOD PADANG SAUCE

Bahan pasta:

75 gram tepung sorgum merah
25 gram tepung beras
40 ml telur
5 gram xanthan gum
5 gram garam
10 gram tinta cumi
10 gram air
4 gram olive oil/ minyak sayur

Bahan seafood saus padang:

125 gram cumi
125 gram udang
250 daging ayam
3 sdm saus tomat
3 sdm saus cabai
2 sdm saus tiram
1 sdt asam jawa yang dilarutkan dalam 2 sdm air
3 lembar daun jeruk purut
2 batang serai
1 sdt gula pasir
1 sdt tepung maizena larutkan dalam 2 sdm air
1 sdt garam

Bumbu haluskan:

5 buah cabai merah
100 gram bawang merah
3 siung bawang putih
10 gram jahe

Bahan saus bechamel:

40 gram mentega
4 sdm tepung maizena
350 ml susu UHT
½ sdt garam
½ sdt lada bubuk

Bahan bayam saute:

150 gram bayam
20 gram mentega
½ buah bawang bombay
2 siung bawang putih

Bahan *fresh vegetable salad*:

- 200 gram kol ungu
- 200 gram lettuce
- 2 buah jeruk nipis
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt lada hitam
- 60 ml olive oil
- 1 sdt garam
- 100 gram tomat cerry

Bahan taburan:

- 250 keju cheddar
- 125 keju mozarella

Cara Pengolahan:

1. Pasta:
 - a. Masukkan semua bahan, aduk hingga kalis
 - b. Pipihkan dengan noodle maker dengan ketipisan 0,5 mm
 - c. Potong dengan ukuran 20x8cm
 - d. Rebus dengan air mendidih yang telah diberi sedikit minyak
 - e. Tiriskan
2. Seafood Saus Padang
 - a. Tumis bumbu halus sampai berbau harum
 - b. Masukkan serai, daun jeruk dan daging ayam, aduk hingga daging ayam berbutir
 - c. Tambahkan saus tomat, saus cabai, saus tiram, garam, gula pasir dan asam jawa, aduk hingga merata
 - d. Jika sudah mendidih, masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental
 - e. Masukkan cumi dan udang, masak sebentar saja
 - f. *Seafood* saus padang siap dijadikan isian
3. Saus *Bechamel*
 - a. *Saute* bawang putih dan bawang bombay sampai harum
 - b. Masukkan susu, garam dan lada, aduk sampai merata
 - c. Tambahkan larutan tepung maizena, aduk sampai mengental
 - d. Saus *bechamel*
4. *Saute* bayam
 - a. *Saute* bawang putih dan bawang bombay sampai harum
 - b. Masukkan bayam, beri sedikit garam, aduk sampai merata
 - c. Angkat dan tiriskan

5. *Fresh Vegetable Salad*
 - a. Cuci semua sayur dan potong sesuai selera
 - b. Ditempat terpisah, masukkan air jeruk nipis, gula pasir, lada hitam, dan olive oil
 - c. Aduk hingga gula pasir terlarut
 - d. Masukkan semua sayuran, aduk sampai merata
 - e. *Fresh vegetable salad*
6. Penyelesaian
 - a. Ambil satu lembar *lasagna*, lalu lapiasi dengan bayam yang sudah *disaute*
 - b. Tambahkan *seafood* saus padang diatas lapisan bayam
 - c. Gulung *lasagna* sampai habis
 - d. Letakkan dalam alumunium foil
 - e. Lapiasi bagian atas *lasagna* dengan saus padang, saus *bechamel*, taburan keju *mozzarella* dan keju *cheddar*
 - f. Panggang selama 30 menit dengan suhu 170°C
 - g. Pindahkan diatas *dinner plate*, tambahkan *fresh vegetable salad* sebagai *side dish* dan letakkan 1 pucuk *parsley* diatas *lasagna roll*
 - h. *Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce* siap disajikan

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

Nama : Nini R Tanda tangan: [Signature]

Jenis kelamin : P

Tanggal : 28/2/2019

Sampel :

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		
	Acuan 1		Acuan 3
Bentuk	5		5
Ukuran	5		5
Warna	5		4
Aroma	5		4
Rasa	5		4
Tekstur	2		4
Sifat keseluruhan (overall)	5		4

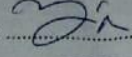
Keterangan skala:

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:

Acuan 1 digunakan sbg resep acuan tahap design

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

Nama : Nani Ratnaningsih Tanda tangan: 

Jenis kelamin : L / P

Tanggal : 12/3/2019

Sampel : Pasta

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			
		427	928	296	
Bentuk	5	5	5	5	
Ukuran	5	5	5	5	
Warna	5 kuning	(4) ++ coklat	+++ coklat(4)	+++ coklat(4)	
Aroma	5	3	3	3	
Rasa	5 paling ++	3	3	3	
Tekstur	2 elastis	2	2 +	2	
Sifat keseluruhan (overall)	5	4	4	4	
	Elastifitas	++++	++	+	++


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:

Sampel 928 dan 296 dapat diuji coba utk tahap develop

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

Nama : Mur Syifa Rahmah Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : E / P
 Tanggal : 12 / 3 / 2019
 Sampel : Pasta Lasagna

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		
		427	296	928
Bentuk	5	4	5	5
Ukuran	5	5	5	5
Warna	5	3	4	5
Aroma	4	3	4	4
Rasa	5	4	5	4
Tekstur	2	2	2	3
Sifat keseluruhan (overall)	5	3	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:

.....

.....

.....

.....

.....

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

Nama validator: Kokom Kemasari Tanda tangan:

Jenis kelamin : L / P Tanggal:

Sampel : Laragna Roll With Seafood Sauf Padang 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	4
Ukuran	3	4
Warna	4	3
Aroma	4	3
Rasa	4	3
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (overall)	3	4
Penyajian	3	3
Kemasan	3	2

Keterangan skala:

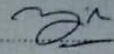
- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

- Ki kembang sampay supaya lebih renyah main core.
Kemasan diperhalus.
Sebeling beluk ada

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Nani Ratnaningsih Tanda tangan: 
 Jenis kelamin: L/P Tanggal: 13/3/2019
 Sampel: Lasagna Roll with Seafood sauce Padang NIM mhs: 16512139039

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	3
Ukuran	4	3	3
Warna	4	3	4
Aroma	4	4	4
Rasa	4	3	3
Tekstur	4	3	4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	3	4
Penyajian	3	3	3
Kemasan	3	3	3
		50%	75%

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

- Validasi ke-2: dg substitusi 75%
- rasio adonan: tinta rami = 100g : 10g
- berat 200g → dlm 1 pefong → kemasan + labeling
- inian keju bisa diganti dg sayuran untuk mengurangi rasa asin

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima direvisi

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

Nama validator: Nani Ratneningsh Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L P Tanggal: 22 Maret 2019
 Sampel : LAPANG NIM mhs: 16112134034

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

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

- Rasa pedasnya dikurangi
- Sidedish disesuaikan dg standar porsi main course
- Standar porsi main course diperhatikan

Kesimpulan: Produk pengembangan (diterima) / direvisi

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

Nama validator: Tanda tangan: *[Signature]*
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 22 Maret 2019
 Sampel : ... LAPANG NIM mhs: 168 01 34039

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoric 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>)		3
Penyajian		3
Kemasan		2

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

- Pedasnya kurang
- Ada biji untuk kaldu bening pelangi gelatin

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / (irevisi).

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

Nama : Ajeng Prasasti Tanda tangan: Ajeng
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
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 semua ♥
semangat proyek akhirnya ya mbg ♥

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

Nama : FATIHAH N Tanda tangan: Fatihah
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25/03/19
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	2	3
Aroma	4	2
Rasa	4	2
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	2

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

18 lebih banyak sampel 465
sampel 573 terlalu tipis

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

Nama : Nincha Widisetya N Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25-03-2019
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	4	3
Aroma	4	4
Rasa	3	4
Tekstur	2	2
Sifat keseluruhan (overall)	4	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:
enak semua 😊 isi kurang banyak.
pembuatnya sudah terasa.

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

Nama : Rusta Putri Nur Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25/3/19
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	2	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:
enak bgt tapi yang gds agak adg
after taste pahit : e Japn love bgt!

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

Nama : Gina Anugrahani Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25-03-2019
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (overall)	4	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Bumbu sangat terdasa.

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

Nama : Annisa Morina Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: X P Tanggal: 25 maret
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	2	4
Aroma	3	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:

Ya 465 lebih enak ka. Suber feru

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

Nama : Hartanti Ika Lestari Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : W / P Tanggal: 25/3/2019
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	3	3
Aroma	4	4
Rasa	3	2
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	3	2

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

465 → lebih baik gk usah diberi daun singkong perpaduannya jd kurang Per

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

Nama : Sherena M Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : W / P Tanggal: 25/3/19
 Sampel : Lasagna Roll With Seafood Padang Sauce (Larang)

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	
	573	465
Warna	4	3
Aroma	4	4
Rasa	3	4
Tekstur	4	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:

rara 465 lebih enak.

B034				
LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)				
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	Moyss
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B034				
LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)				
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	Well Done
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B034				
LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)				
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	Joss !!
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B034				
LARANG (Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)				
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	Enak kok!
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B034				
LARANG (Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)				
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	Suka koki
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B034				
LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)				
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	Mantull
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B034

LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)

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
	1	2	3	
Warna			X	enak
Aroma			X	
Tekstur			X	
Rasa			X	
Keseluruhan			X	

B034

LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

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

Karakteristik	Penilaian			Komentar
	1	2	3	
Warna			X	Bikin ketagihan
Aroma			X	
Tekstur			X	
Rasa			X	
Keseluruhan			X	

B034

LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)

Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :

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

Karakteristik	Penilaian			Komentar
	1	2	3	
Warna			X	Enak Semoga sukses
Aroma			X	
Tekstur			X	
Rasa			X	
Keseluruhan			X	

B034

LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)

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
	1	2	3	
Warna			X	Bisa enak
Aroma			X	
Tekstur			X	
Rasa			X	
Keseluruhan			X	

B034

LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)

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
	1	2	3	
Warna			X	Banyak gula manis
Aroma			X	
Tekstur			X	
Rasa			X	
Keseluruhan			X	

B034

LARANG(Lasagna Roll with Seafood Padang Sauce)

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
	1	2	3	
Warna			X	X Selan pokok
Aroma			X	
Tekstur			X	
Rasa			X	
Keseluruhan			X	



LABORATORIUM PANGAN & GIZI
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET

Jl. Ir. Sutami No. 36 A Kotak Pos 4 Sloums 57101 KentinganSurakarta
Telp. (0271) 637457 .Psw. 126

LAPORAN HASIL ANALISA

Nomor: 21/ LHA/ LA/ 04/ 19

IDENTITAS SAMPEL

1. Nama/ merk : -
2. Jenis : Lasagna Roll
3. Jumlah : 1
4. Pengirim : Nur Faizah – Universitas Negeri Yogyakarta
5. Tanggal Penerimaan : 15 April 2019
6. Nomor Pendaftaran : 21/04/2019


HASIL ANALISA

Kode Sampel	Macam Analisa	Metode Analisa	Hasil Analisa (% wb)
LR	Air	Thermogravimetri	65,64
	Mineral	Cara Kering	0,65
	Lemak	Soxhlet	2,46
	Protein	Kjeldahl	4,70
	Karbohidrat	<i>By Different</i>	26,55
	Total Energi*	-	147,14 kkal/100 g


*Energi dihitung berdasarkan kandungan energi dari komponen mikro nutrient

Surakarta, 25 April 2019

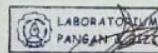
Penyelia



Edhi Nurhartadi, S.TP., MP.
NIP. 197606152009121002

Penganalisa


Sri Liswardani, SP.
NIP. 197005091993032001

Kepala Laboratorium Pangan dan Gizi




Ir. Winda Atmaka, MP.

NIP. 196108311988031001

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

No	Produk Acuan				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

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

Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

No	Produk Pengembangan				Sifat keseluruhan (overall)
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
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

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

WARNA

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A573	3,2333	30	,67891	,12395
P465	3,2333	30	,81720	,14920

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A573 & P465	30	,831	,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 A573 - P465	,00000	,45486	,08305	-,16985	,16985	,000	29	1,000

AROMA

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A573	3,3333	30	,71116	,12984
P465	3,3667	30	,80872	,14765

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A573 & P465	30	,919	,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 A573 - P465	-,03333	,31984	,05839	-,15276	,08610	-,571	29	,573

RASA

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A573	3,2000	30	,80516	,14700
P465	3,4000	30	,93218	,17019

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A573 & P465	30	,855	,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 A573 - P465	-,20000	,48423	,08841	-,38082	-,01918	-2,262	29	,031

TEKSTUR

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A573	3,2333	30	,85836	,15671
P465	3,3000	30	,59596	,10881

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A573 & P465	30	,735	,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	A573 - P465	-,06667	,58329	,10649	-,28447	,15114	-,626	29	,536

KESELURUHAN

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A573	3,3667	30	,61495	,11227
P465	3,2667	30	,78492	,14331

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A573 & P465	30	,933	,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 A573 - P465	,10000	,30513	,05571	-,01394	,21394	1,795	29	,083

DOKUMENTASI



Dokumentasi 1. Pengisian Borang Uji Panelis Semi Terlatih



Dokumentasi 2. Produk Larang Pada Saat Pemotretan



Dokumentasi 3. Display Produk Larang



Dokumentasi 4. Suasana Proyek Akhir



Dokumentasi 5. Foto Bersama Dosen Pembimbing



Dokumentasi 6. Food Show