

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.	Senin, 06 Mei 2019	Bimbingan Laporan BAB IV	
14.	Selasa, 07 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan BAB IV dan Bimbingan BAB V	
15.	Kamis, 9 Mei 2019	Bimbingan Revisi Laporan BAB IV dan BAB V	
16.	Kamis, 9 Mei 2019	Bimbingan Kelengkapan Laporan TA dan PPT TA	

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEFINE

Nama : Dr Marwanti Tanda tangan: 
Jenis kelamin : M / P
Tanggal : 13 Februari 2019
Sampel : Scotch Egg

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		
	<i>Resep 1</i>	<i>Resep 2</i>	<i>Resep 3</i>
Bentuk	4	4	4
Ukuran	4	4	4
Warna	4	4	3
Aroma	3	4	4
Rasa	4	3	4
Tekstur	3	3	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4	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:

.....

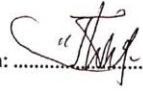
.....

.....

.....

.....

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DESIGN

Nama : Dr Marwanti Tanda tangan: 
Jenis kelamin : L / P
Tanggal : 14 Februari 2019
Sampel : Scotch Egg

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		
		50 %	75 %	100 %
Bentuk	5	4	4	4
Ukuran	4	3	3	4
Warna	4	4	4	5
Aroma	4	3	3	4
Rasa	3	3	3	5
Tekstur	3	4	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4	4	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:

Kurang Empuk
Rasa jagung kurang mendang (Resep 75%)
Enak tetapi keras (Resep 100%)

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

Nama validator: Narwanti Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 13 Maret 2019
Sampel : Scotch Egg NIM mhs: 16572134011

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

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Porsi harap diperhatikan
.....
.....
.....
.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Andi An A Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 13 Maret 2019
Sampel : Scotch Egg NIM mhs: 16512134011

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	3
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	3
Penyajian	3	3
Kemasan	4	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Brokoli HI lama direvisi
redesain ukuran main course.
redesain label kemasan
penyajian: Brokoli HI matang, tambah saos lain.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

[Signature]

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

Nama validator: Dr Marwanh' M.pd Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 19 Maret 2019
 Sampel : Scotch Egg NIM mhs: 1602134011

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		3
Warna		4
Aroma		4
Rasa		3
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:

- Porsi diperhatikan ~ Saus asin
 - Plating bagus validasi I
 - Rasa sudah enak
 - Side dis diperhatikan

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Andi Ar A Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : ♂ / P Tanggal: 19 Maret 2019
 Sampel : Scotch Egg NIM mhs: 1602134011

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		4
Kemasan		4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

lebih keras
Brokoli kurang segar → blanching sbtr keras

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Shinta Sukowati Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : ♀ / P Tanggal: 25 Maret
Sampel : Scotch Egg

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	
	432	321
Warna	2	4
Aroma	2	4
Rasa	2	2
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (Overall)	2	2

Keterangan skala:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

tekstur Luaran telur maybe dagingnya terlalu
padat sehingga menjadi keras -

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

Nama : Pramantya Alfian K Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L/P Tanggal: 28 Maret 2019
 Sampel : Scotch Egg

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	
	432	321
Warna	4	4
Aroma	3	3
Rasa	4	4
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (Overall)	4	4

Keterangan skala:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Rasa berbeda, 321 lebih enak

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

Nama : Fara Fauria Rulfa Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L/P Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Scotch Egg

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	
	432	321
Warna	2	4
Aroma	2	3
Rasa	4	3
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (Overall)	3	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

432 → aroma kurang kuat, warna coklat kehijauan
 kuning telur tidak nampak ada gradasi warna kurang menarik.
 Pengalengan juga dan terlalu besar adanya agar bread
 crumb tidak coklat.
 321 → warna gelap, tekstur keras dan rasa kurang kuat.

Semangat!!!

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Purkes Lanygal Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / ~~P~~ Tanggal: 25/3/2019
 Sampel : Scotch Egg

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	
	432	321
Warna	3	4
Aroma	2	4
Rasa	3	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (Overall)	3	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

..... Kedua Sample memiliki Angkat
 Rasa yg berbeda no 321 lebih enak

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

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

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

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

12 B011						
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)						
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	yum!	
Aroma	1	2	3	4		
Tekstur	1	2	3	4		
Rasa	1	2	3	4		
Keseluruhan	1	2	3	4		

B011						
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)						
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	Enak	
Aroma	1	2	3	4		
Tekstur	1	2	3	4		
Rasa	1	2	3	4		
Keseluruhan	1	2	3	4		

08 B011									
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)									
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	Sangat Enak				
Aroma	1	2	3	4					
Tekstur	1	2	3	4					
Rasa	1	2	3	4					
Keseluruhan	1	2	3	4					

20 B011									
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)									
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		enak			
Aroma	1	2	3	4					
Tekstur	1	2	3	4					
Rasa	1	2	3	4					
Keseluruhan	1	2	3	4					

08 B011						
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)						
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :						
Nilai 1						
Nilai 2						
Nilai 3						
Nilai 4						
Karakteristik	Penilaian				Komentar	
Warna	1	2	3	☒	jagung & wortelnya enak & manis	
Aroma	1	2	3	☒		
Tekstur	1	2	3	☒		
Rasa	1	2	3	☒		
Keseluruhan	1	2	3	☒		

53 B011									
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)									
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	Kult. Lebarnya Terlalu Keras			
Aroma		1	2	3	4				
Tekstur		1	2	3	4				
Rasa		1	2	3	4				
Keseluruhan		1	2	3	4				

51 B011

SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)

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	☒	good
Aroma	1	2	3	☒	
Tekstur	1	2	☒	4	
Rasa	1	2	☒	4	
Keseluruhan	1	2	☒	4	

55 B011									
SOGUAM (Scotch Egg Tepung Jagung Ayam)									
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	enak				
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	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	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	4	4	4	4
24	4	4	4	4	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	4	4	4	4	4
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	4	4	4
42	4	4	4	4	4

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Overall
43	3	4	4	4	4
44	4	4	4	3	4
45	4	4	3	4	4
46	3	4	4	4	4
47	4	4	4	4	3
48	4	3	3	4	4
49	3	3	4	4	4
50	3	4	3	4	4
51	4	3	4	3	4
52	4	3	3	4	4
53	4	4	3	3	4
54	4	3	3	4	4
55	4	3	3	4	4
56	3	3	4	3	4
57	4	4	3	3	3
58	4	3	3	4	3
59	4	3	4	3	2
60	4	4	3	3	3
61	4	3	3	4	3
62	4	3	3	3	4
63	4	3	3	3	4
64	4	3	4	3	3
65	3	4	3	4	3
66	3	4	4	3	3
67	4	3	3	3	4
68	4	3	4	3	2
69	3	3	4	3	3
70	3	3	3	3	4
71	3	3	3	3	4
72	3	3	4	3	3
73	3	3	3	4	3
74	3	3	3	3	3
75	3	3	3	3	3
76	3	3	3	3	3
77	3	3	3	3	3
78	3	3	3	3	3
79	3	3	3	3	3
80	3	3	3	3	3

Hasil Paired T-test

1. Hasil Paired T-test Karakteristik Warna

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A432	2,9000	30	,75886	,13855
P321	3,4667	30	,62881	,11480

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A432	2,9000	30	,75886	,13855
P321	3,4667	30	,62881	,11480

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 A432 - P321	-,56667	,50401	,09202	-,75487	-,37847	-6,158	29	,000

2. Hasil Paired T-test Karakteristik Aroma

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A432	2,8000	30	,80516	,14700
P321	3,2000	30	,66436	,12130

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A432 & P321	30	,786	,000

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
	Mea n	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pai A432 - r 1 P321	- ,400 00	,49827	,09097	-,58606	-,21394	- 4,397	29	,000

3. Hasil Paired T-test Karakteristik Rasa

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A432	3,2000	30	,80516	,14700
P321	2,8000	30	,88668	,16189

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A432 & P321	30	,831	,000

Paired Samples Test

	Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 A432 - P321	,40000	,49827	,09097	,21394	,58606	4,397	29	,000

4. Hasil Paired T-test Karakteristik Tekstur

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 A432	3,2667	30	,73968	,13505
P321	2,6000	30	,85501	,15610

Paired Samples Correlations

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 A432 & P321	30	,829	,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 A432 - 1 P321	,66667	,47946	,08754	,48763	,84570	7,616	29	,000

5. Hasil Paired T-test Karakteristik Keseluruhan

Paired Samples Statistics

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 432	3.1000	30	.75886	.13855
321	2.9667	30	.66868	.12208

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	432 & 321	30	.890	.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 A432 - P321	,13333	,34575	,06312	,00423	,26244	2,112	29	,043



The Best Chemicals Solution

Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:027/CMP/03/2019

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 27 Maret 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Scotch Egg	Air	53.8250 %	53.8536 %
		Abu	1.5843 %	1.5341 %
		Protein	13.7019 %	13.7500 %
		Lemak	11.8849 %	11.9754 %
		Serat Kasar	4.0030 %	3.9682 %
		Karbohidrat	15.0007 %	14.9184 %
		Energy	223.8187 kal/100g	224.5261 kal/100g

Diperiksa oleh penyalia,

Sigit Satrio
LABORATORIUM
CHEM-MIX PRATAMA

Analis

(.....) Pen.....

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

Hasil Perhitungan Informasi Gizi Scotch Egg Tepung Jagung Ayam

Energi Total

$$\text{Lemak} = \frac{11,9302}{100 \text{ g}} \times 50 \text{ g} \times 9 \text{ Kkal} = 53,6859 \text{ Kal}$$

$$\text{Protein} = \frac{13,7259}{100 \text{ g}} \times 50 \text{ g} \times 4 \text{ Kkal} = 27,4518 \text{ Kal}$$

$$\text{Karbohidrat} = \frac{14,9595}{100 \text{ g}} \times 50 \text{ g} \times 4 \text{ Kkal} = 29,919 \text{ Kal}$$

Berat Zat Gizi Pertakaran Saji

$$\text{Lemak Total} = \frac{11,9302}{100 \text{ g}} \times 50 \text{ g} = 5,96519 \text{ g} = 5 \text{ g}$$

$$\text{Protein} = \frac{13,7259}{100 \text{ g}} \times 50 \text{ g} = 6,8629 = 7 \text{ g}$$

$$\text{Karbohidrat} = \frac{14,9595}{100 \text{ g}} \times 50 \text{ g} = 7,47975 = 8 \text{ g}$$

AKG Konsumen Umum

$$\text{Energi total} = 2150 \text{ Kal} = \frac{111,0567}{2150} \times 100\% = 5,1654 \% = 5 \%$$

$$\text{Peotein} = 60 \text{ g} = \frac{6,8629}{60} \times 100\% = 11,4381 \% = 11 \%$$

$$\text{Lemak Total} = 67 \text{ g} = \frac{5,9651}{67} \times 100\% = 8,9031 \% = 9 \%$$

$$\text{Karbohidrat Total} = 325 \text{ g} = \frac{7,47975}{325} \times 100 \% = 2,3014 \% = 2 \%$$

Bahan Lokal : Inovasi Kuliner Berbasis Serealialia untuk

Mendorong Pemanfaatan Bahan Lokal

Kategori : Jasa Boga

Scotch Egg Tepung Jagung Ayam		
Potion size	: 1 porsi	Condiment : Daun Bawang
Cooking time	: 30 menit	
Cooking methode	: Boilling dan Deep Frying	
Dressing/sauce	: Barbeque sauce	Garnish : Mix Vegetable

Ingredients	Quantity	Preparation Method
Tepung jagung	15 g	
Daging Ayam	75 g	Dihaluskan
Telur Ayam	1 butir	Direbus
Telur Ayam	1 butir	Dikocok lepas
Tepung Terigu	20 g	
Tepung Panir	20 g	
Pala	¼ sdt	
Lada	¼ sdt	
Garam	¼ sdt	Direbus
Daun Bawang	1 ruas	Dicincang Kasar
Susu Cair	1 sdm	

Procedur
Scotch Egg Tepung Jagung Ayam :
1. Cuci semua bahan hingga bersih
2. Rebus telur selama 10 menit, setelah mendidih diangkat rendam dalam air dingin setelah itu kupas
3. Haluskan daging ayam tanpa tulang bersama tepung jagung, bawang bombay, pala, lada, dan garam.
4. Daging ayam yang sudah dihaluskan ditambah daun bawang, diaduk dengan tangan hingga daun bawang merata, sisihkan.
5. Siapkan telur rebus dan balurkan adonan daging tadi hingga menutupi keseluruhan telur hingga berbentuk bulat.
6. Kocok satu butir telur dalam mangkuk, balurkan bulatan daging dengan urutan tepung terigu, telur, dan yang terakhir tepung panir.
7. Goreng hingga warna menjadi kuning kecoklatan
8. Angkat, sisihkan
9. Potong sesuai selera, sajikan dengan saus

DOKUMENTASI



Dokumentasi 1. Uji Validasi I Acuan



Dokumentasi 2. Uji Validasi II
Pengembangan



Dokumentasi 3. Uji Validasi II



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



Dokumentasi 11. Foto Food Show Pameran Proyek Akhir