

LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook Bimbingan Tugas Akhir



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

No	Hari/Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Hasil/Saran Bimbingan	Paraf Dosen Pembimbing
1.	Jum'at, 14/12/18	Bimbingan Produk	Menemukan ide produk	<i>[Signature]</i>
2.	Kamis, 31/01/19	Bimbingan proposal	Cordon Bleu	<i>[Signature]</i>
3.	Senin, 4/02/19	Tahap define	Perbaikan proposal	<i>[Signature]</i>
4.	Senin, 11/02/19	Pengujian produk tahap design	Menemukan resep acuan	<i>[Signature]</i>
5.	Kamis, 7/03/19	Bimbingan pra-validasi	Menemukan resep dengan substitusi 75%	<i>[Signature]</i>
6.	Kamis, 14/03/19	Validasi I	Menemukan hasil cerna	<i>[Signature]</i>
7.	Kamis, 21/03/19	Validasi II	Perbaikan produk	<i>[Signature]</i>
8.	Kamis, 9/04/19	Bimbingan Laporan PA	Revisi	<i>[Signature]</i>
9.	Jum'at, 17/04/19	Revisi Laporan		<i>[Signature]</i>

Yogyakarta, Mei 2019

Mengetahui,
Kaprosdi Teknik Boga

[Signature]

Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd., M.Pd.
NIP.19750428 199903 2 002


Mahasiswa,

[Signature]

Ayu Sri Handini
NIM. 16512134012

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris Tahap Design

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DESIGN

Nama : Dra. Endang Mulyatiringsih, M.Pd Tanda tangan: 

Jenis kelamin : L

Tanggal : 11 Februari 2019

Sampel : COFFON BLEU

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		2	3	3
Ukuran		2	3	3
Warna		3	4	4
Aroma				
Rasa		4	4	4
Tekstur		3	3	4
Sifat keseluruhan (overall)		3	3	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 Tahap Development
(Validasi I)**

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

Nama validator: Endang Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / (P) Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : 'COFN' don Bleu NIM mhs: 16512134012

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		<u>kurang padat</u>	3
Ukuran		<u>besar</u>	2
Warna		<u>bagus</u>	4
Aroma		<u>baik</u>	4
Rasa		<u>baik</u>	4
Tekstur		<u>kurang padat/pecah</u>	3
Sifat keseluruhan (overall)		<u>baik</u>	4
Penyajian		<u>baik</u>	4
Kemasan		<u>baik</u>	4

Keterangan skala:


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

Komentar / saran / kritik:

Saran = Saus pendamping yg rasanya asam / segar.
supaya ada variasi rasa -

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Badra Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : NIM mhs: 16512134012

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:

.....
 Koslo → pakai minyak zaitun saja
 Saus → Sebaiknya berasa asam

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Dewi F.M Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L/P (P) Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : 'CORN' don bleu NIM mhs: 16512134012

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

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

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:


- Perpadat gulungan
 - Pertajam rasa black pepper saos

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 4. Borang Uji Sensoris Tahap Development (Validasi II)

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

Nama validator: Endang Mulyatiningih Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel : CORN don Bleu NIM mhs: 16512134012

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

Keterangan skala:


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

Komentar / saran / kritik:

Saus kurang asam, bag tengah mané lubang
bisa diisi adonan

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

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

Nama validator: Wika Rinawati S.Pd., M.Pd Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel : Corndon Bleu NIM mhs: 16512134012

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>)		3
Penyajian		3
Kemasan		4

Keterangan skala:

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


Komentar / saran / kritik:

Rasa asem →
Pengemasan veg → cari ya lokal
6 karbo di ganti umbi

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**Lampiran 5. Borang Uji Sensoris Proyek Akhir Tahap Disseminate
(Skala Terbatas)**

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

Nama : Enny Wulan Sari Tanda tangan : 
 Jenis kelamin : E/P Tanggal : 25 Maret 2019
 Sampel : Chicken Gordon Bleu

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	
	729	233
Warna	3	4
Aroma	3	3
Rasa	4	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:

Untuk Foto sampel 729 tampilan terlalu pucat masih bau
Panic

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

Nama : Gina Anugrahani Tanda tangan : *Gina Anugrahani*
 Jenis kelamin : L / P Tanggal : *6/11/2019*
 Sampel : Chicken Gordon Bleu

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	
	729	233
Warna	<u>4</u>	<u>3</u>
Aroma	<u>3</u>	<u>3</u>
Rasa	<u>4</u>	<u>3</u>
Tekstur	<u>3</u>	<u>2</u>
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	<u>4</u>	<u>3</u>

Keterangan skala :

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

Komentar / saran / kritik:

Kese 929 agak keras tapi rasanya enak

Lampiran 6. Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

Data Penilaian Produk Acuan (Sampel 729)

NO	Karakteristik				Keseluruhan (overall)
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
1.	3	3	4	3	3
2.	3	3	4	2	3
3.	4	2	4	4	4
4.	4	2	4	3	3
5.	4	4	4	4	4
6.	3	2	4	3	3
7.	3	3	4	4	4
8.	3	3	3	2	3
9.	4	4	4	4	4
10.	3	3	4	2	3
11.	4	4	3	3	3
12.	4	4	4	4	4
13.	3	2	4	2	3
14.	3	3	4	4	4
15.	4	4	3	3	3
16.	4	3	2	3	3
17.	2	2	4	3	3
18.	3	3	4	3	3
19.	2	2	3	4	3
20.	3	3	4	2	4
21.	4	3	4	3	4
22.	2	4	2	3	3
23.	3	3	4	4	4
24.	3	3	4	4	4
25.	3	3	4	3	4
26.	3	3	3	3	3
27.	4	4	3	3	3
28.	4	4	4	4	4
29.	3	2	3	2	3
30.	2	3	3	3	4
TOTAL	97	91	108	94	103
RERATA	3,234	3,034	3,6	3,134	3,434

Data Penilaian Produk Pengembangan (Sampel 233)

NO	Karakteristik				Keseluruhan (Overall)
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
1.	3	2	3	2	2
2.	3	3	3	3	3
3.	4	4	2	3	3
4.	4	4	4	4	4
5.	4	3	3	3	3
6.	2	4	2	2	2
7.	4	4	4	4	4
8.	2	3	2	2	2
9.	4	4	3	3	3
10.	3	2	2	2	3
11.	4	3	4	3	4
12.	3	4	3	3	3
13.	4	3	4	4	4
14.	4	4	3	3	3
15.	3	3	3	3	3
16.	4	4	2	3	3
17.	4	4	3	3	3
18.	3	4	4	2	3
19.	3	3	3	2	3
20.	4	4	3	3	3
21.	3	3	2	2	2
22.	4	3	4	4	4
23.	4	3	3	4	4
24.	4	4	3	3	4
25.	4	4	3	4	4
26.	2	3	2	4	3
27.	2	3	3	3	3
28.	4	4	4	4	4
29.	2	4	3	2	3
30.	4	4	3	3	3
TOTAL	102	104	90	90	95
RERATA	3,4	3,467	3	3	3,167

Lampiran 7. Borang Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran Proyek Akhir)

CORDON BLUE				B012
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

CORDON BLUE				B012
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

Tingkat kematangan pas, kayu berasa. Lemper. Asin. Oke pas. Kematangan pada jamur pas, lembut.

CORDON BLUE				B012
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

CORDON BLUE				B012
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

CORDON BLUE				B012
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

CORDON BLUE				B012
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>

Lampiran 8. Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)

NO	Karakteristik				Keseluruhan (Overall)
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
1.	4	3	3	3	3
2.	4	3	3	4	4
3.	4	4	4	4	4
4.	4	4	4	4	4
5.	3	2	3	3	3
6.	4	3	2	3	3
7.	4	4	4	4	4
8.	3	2	3	2	3
9.	4	4	4	4	4
10.	4	4	4	4	4
11.	4	3	3	4	4
12.	4	3	3	2	3
13.	3	3	3	3	3
14.	4	4	4	4	4
15.	3	4	4	4	3
16.	3	2	4	4	3
17.	4	3	3	4	4
18.	4	3	3	2	3
19.	3	3	3	2	3
20.	4	3	4	2	3
21.	4	4	4	4	4
22.	4	4	4	4	4
23.	4	3	3	4	4
24.	4	4	4	4	4
25.	4	4	4	4	4
26.	3	4	3	4	3
27.	4	3	4	3	4
28.	4	4	4	4	4
29.	3	2	3	3	3
30.	4	4	4	4	4
31.	4	3	3	4	3
32.	3	4	4	4	4
33.	3	3	4	4	4
34.	3	3	4	4	4
35.	4	3	3	3	3
36.	4	4	4	4	4

NO	Karakteristik				Keseluruhan (overall)
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
37.	3	3	4	4	4
38.	3	3	4	4	4
39.	3	4	3	4	3
40.	4	4	4	4	4
41.	3	3	4	4	3
42.	3	2	3	3	3
43.	4	4	4	4	4
44.	4	4	4	4	4
45.	3	4	3	4	3
46.	4	3	3	2	3
47.	4	4	4	4	4
48.	4	3	4	4	4
49.	4	3	4	4	4
50.	4	4	4	4	4
51.	4	4	3	4	4
52.	4	4	4	4	4
53.	4	4	4	4	4
54.	3	3	4	4	4
55.	4	4	4	4	4
56.	3	3	4	4	4
57.	4	4	4	4	4
58.	4	4	3	4	4
59.	3	3	4	4	4
60.	4	4	4	4	4
61.	4	4	4	4	4
62.	4	4	4	4	4
63.	4	4	4	4	4
64.	4	4	4	4	4
65.	4	4	4	4	4
66.	4	4	4	4	4
67.	4	4	4	4	4
68.	4	4	4	4	4
69.	4	4	4	4	4
70.	4	4	4	4	4
71.	4	4	4	4	4
72.	4	4	4	4	4
73.	4	4	4	4	4
74.	4	4	4	4	4

NO	Karakteristik				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan (overall)
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	3	4	4
TOTAL	300	285	296	300	300
RERATA	3,75	3,5625	3,7	3,75	3,75

Lampiran 9. Resep Produk *Corndon Bleu*

RESEP *CORNDON BLEU*

Bahan	Berat
Bahan utama	
Nasi jagung	150 gr
Ayam	50 gr
Telur	2 butir
Susu cair	50 ml
Bawang putih (dihaluskan)	2 siung
Lada bubuk	½ sdt
Garam	½ sdt
Kaldu jamur	1 sdt
Keju slice	2 lembar
Smooke beef	2 lembar
Minyak goreng	250 ml
Tepung terigu	50 gr
Tepung panir	100 gr
Daun pisang (untuk menggulung)	2 lembar
Bahan saus	
Bawang bombay (slice)	½ butir
Margarine	1 sdt
Tepung terigu	1 sdm
Jamur kaleng (slice)	25 gr
Air kaldu	100 ml
Oregano	1 sdt
Saus tomat	1 sdm
Kecap inggris	1 sdt
Lada	½ sdt
Garam	½ sdt

Cara membuat :

CORNDON BLEU

1. Haluskan nasi jagung dan ayam.
2. Campurkan kedua bahan tersebut dengan bawang putih yang telah dihaluskan.
3. Tambahkan telur, susu cair, lada, garam, dan kaldu jamur. Aduk rata.
4. Siapkan daun pisang, susun layer 100 gr adonan, 1 lembar smooke beef dan 1 lembar keju. Gulung.
5. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat, dinginkan.
6. Baluri dengan tepung terigu, telur kocok, lalu tepung panir.
7. Goreng deep frying hingga kuning kecoklatan.

SAUCE

1. Tumis margarine, masukkan bawang bombay dan potongan jamur.
2. Tambahkan tepung terigu. Aduk hingga berpasir.
3. Masukkan air kaldu.
4. Tambahkan saus tomat, kecap inggris, oregano, lada, dan garam. Aduk hingga mengental.
5. Angkat dan dinginkan.

Porsi : 2 porsi

Cooking time : 90 menit


Side dish : mix vegetable (optional)

Garnish : parsley, tomat ceri

Dressing/sauce : mushroom sauce

Tips & trik : Goreng dengan teknik *deep frying* dan gunakan api sedang agar dapat matang secara merata.

Lampiran 10. Hasil Uji Organoleptik


The Best Chemicals Solution

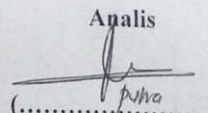
Lab. Chem-Mix Pratama

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
	Corndon blue	Air	60.3560 %	60.1941 %
		Abu	1.3685 %	1.4950 %
		Protein	8.6940 %	8.7753 %
		Lemak	9.0040 %	8.8640 %
		Serat Kasar	2.7272 %	2.5985 %
		Karbohidrat	17.8499 %	18.0724 %
		Energy	187.3328 kal/100g	187.2693 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,
Sigit Sujarwo

Analisis

(.....)

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

Lampiran 11. Hitungan Label Informasi Nilai Gizi

Perhitungan berat sampel (per penyajian) = 100 gram Corndon Bleu.

Perhitungan energi:

	Kadar	Massa (gram)	Kal
Lemak	8,934 %	$\frac{8,9340}{100} \times 100 \text{ g} = 8,9340 \text{ g}$	$8,9340 \times 9 = 80,4060 \text{ Kal}$
Protein	8,7346 %	$\frac{8,7346}{100} \times 100 \text{ g} = 8,7346 \text{ g}$	$8,7346 \times 4 = 34,9384 \text{ Kal}$
Karbohidrat	17,9611 %	$\frac{17,9611}{100} \times 100 \text{ g} = 17,9611 \text{ g}$	$17,9611 \times 4 = 71,8444 \text{ Kal}$
Energi total			187,1888 Kal

Keterangan:

Energi lemak = 80,4060 Kal dibulatkan menjadi 80 Kal

Energi total = 187,1888 Kal dibulatkan menjadi 187 Kal

Massa:

Lemak = 8,9340 g dibulatkan menjadi 9 g

Protein = 8,7346 g dibulatkan menjadi 9 g

Karbohidrat = 17,9611 g dibulatkan menjadi 18 g

Perhitungan % AKG, berdasarkan Surat Keputusan Kepala BPOM tahun 2016:

$$\%AKG = \frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\%$$

$$\text{Lemak} = \frac{8,9340}{67} \times 100\% = 13,3340 \% \text{ dibulatkan menjadi } 13 \%$$

$$\text{Protein} = \frac{8,7346}{60} \times 100\% = 14,5576 \% \text{ dibulatkan menjadi } 15 \%$$

$$\text{Karbohidrat} = \frac{17,9611}{325} \times 100\% = 5,5264 \% \text{ dibulatkan menjadi } 6 \%$$

Lampiran 12. Dokumentasi



Gambar 1. Foto Hasil Uji Validasi



Gambar 2. Foto Hasil Penjurian



Gambar 3. Foto Uji Panelis



Gambar 4. Foto Kemasan



Gambar 5. Logo Kemasan



Gambar 6. Label Kemasan



Gambar 7. Foto Produk *Corndon Bleu*



Gambar 8. Foto Produk *Corndon Bleu* dalam Kemasan



Gambar 9. Stand Pameran Proyek Akhir