

# LAMPIRAN

Lampiran 1. Logbook

No	Hari, tanggal	Evaluasi
1	Jum'at, 21 Desember 2018	Kuliah umum PA 2019
2	Rabu, 23 Januari 2019	Bimbingan pertama, penyampaian dan diskusi ide, gagasan, dan rancangan produk
3	Kamis, 31 Januari 2019	Penyerahan resep acuan dan diskusi produk
4	Kamis, 14 Februari 2019	Bimbingan proposal proyek akhir Bab 1, 2, 3
5	Sabtu, 16 Februari 2019	Seminar proposal
6	Rabu, 20 Februari 2019	Uji define
7	Senin, 25 February 2019	Uji design
8	Selasa, 12 Maret 2019	Validasi I
9	Selasa, 18 Maret 2019	Validasi II
10	Sabtu, 23 Maret 2019	Pemotretan produk
11	Senin, 25 Maret 2019	Uji kesukaan skala terbatas
12	Kamis, 25 April 2019	Proyek Akhir
13	Senin, 13 Mei 2019	Bimbingan laporan Bab 1,2,3
14	Kamis, 16 Mei 2019	Bimbingan laporan Bab 4 dan 5
15	Senin, 20 Mei 2019	Sidang laporan proyek akhir
16	Jum'at, 16 Mei 2019	Bimbingan revisi laporan TA dan ACC laporan TA

## Lampiran 2. Resep

### Tortellini Millet Pasta



**Yosi Chandra Aprilyani**

**NIM. 16512134024**

**Jumlah produk : 90 buah**

**Lama pemasakan : 2 jam**

**Saran penyajian : disajikan di atas dinner plate dengan rapih**

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung millet	70 gr
2	Tepung beras	30 gr
3	Tepung jagung	100 gr
4	Potato starch	45 gr
5	Xanthan gum	2 sdt
6	Olive oil	1 ½ sdm
7	Garam	½ sdt
8	Telur	3 butir
9	Daging ayam cincang	150 gr

10	Bawang putih	4 siung
11	Bawang Bombay	½ buah
12	Wortel	1 buah
13	Telur	1 butir
14	Oregano	½ sdt
15	Bayleave	1 lembar
16	Susu cair	250 ml
17	Tomat	1 buah
18	Tomato paste	2 sdm
19	Cream cooking	2 sdm
20	Lada	½ sdt
21	Garam	½ sdt
22	Tepung terigu	1 sdm



### **Cara membuat :**

1. Kulit pasta: campur tepung millet, tepung beras, tepung jagung, potato starch, xanthan gum, dan garam jadi satu, aduk rata. Masukkan telur dan olive oil, aduk rata. Uleni hingga adonan tercampur rata semua. setelah tercampur rata, bungkus dengan plastic wrap dan diamkan selama 1 jam.
2. Isian : masukan daging cincang, wortel telah diparut, telur, garam dan lada ke dalam bowl, aduk rata. Sisihkan.
3. Saus : tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum, tambahkan tepung terigu, lalu aduk cepat hingga tekstur berpasir atau menggumpal. Masukkan susu cair dan cream cooking, aduk rata. Didihkan. Setelah mendidih, tambahkan tomato concasse, tomato paste, oregano dan bayleve, aduk rata. Terakhir masukan seasoning, cicipi rasa, jika dirasa sudah cukup, matikan api, sisihkan.
4. Potong adonan pasta menjadi 4, lalu ratakan dengan rolling pin, setelah itu giling menggunakan pasta maker hingga menjadi lembaran pasta. Setelah itu, cetak adonan dengan ring cutter, beri isian, lalu lipat seperti cincin. Lakukan hingga isian sampai habis.
5. Rebus air, tambahkan garam seukupnya, masukan pasta yang sudah diisi dan dibentuk seperti cincin, masak selama 15 menit atau hingga pasta matang, angkat, tiriskan.
6. Setelah pasta matang, sajikan bersama creamy tomato saus.

### Lampiran 3. Borang Tahap Define

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

Nama : ..... Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : L / P

Tanggal : .....

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		
Bentuk			
Ukuran			
Warna			
Aroma			
Rasa			
Tekstur			
Sifat keseluruhan (overall)			

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 Tahap Design

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

Nama : ..... Tanda tangan: 

Jenis kelamin : L / P

Tanggal : .....

Sampel : .....

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		
Bentuk				
Ukuran				
Warna				
Aroma				
Rasa				
Tekstur				
Sifat keseluruhan (overall)				

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 5. Borang Tahap Develop

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

Nama validator: Dr. Munara Nugrahini, S.P.M.Si Tanda tangan: .....

Jenis kelamin: E/P Tanggal: 10 Maret 2019

Sampel: Tortelini Millet with peanut tomato sauce NIM mhs: 16512134021

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

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Kemaran : take away ; penampilan di buat hidup.

.....


.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 6. Borang Uji Panelis Semi Terlatih

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019  
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : ILM/A R ..... Tanda tangan:  .....  
 Jenis kelamin : L / (P) ..... Tanggal: 21 MEI 2019 .....  
 Kode Sampel : Toretellini ~~.....~~ Creamy Tomato Sauce

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	
	024	413
Warna	4	4
Aroma	3	4
Rasa	3	2
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan (overall)	4	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Saya lebih suka produk 024  
413 rasanya masih berpasir.

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

Nama : Pungkas L-D Tanda tangan: [Signature]  
 Jenis kelamin  P Tanggal: 25 03 2019  
 Kode : Tortellini ~~XXXX~~ Creamy Tomato Sauce  
 Sampel

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	
	024	413
Warna	1	1
Aroma	3	4
Rasa	3	3
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: Apabila Saus hangat lebih enak.

.....

.....

.....

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

Nama : NADA PREIMASTA Tanda tangan: [Signature]  
 Jenis kelamin : L  P Tanggal: 25/04/19  
 Kode : Toretellini ~~████~~ Creamy Tomato Sauce  
 Sampel

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	
	024	413
Warna	4	3
Aroma	3	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	3
Sifat keseluruhan ( <i>overall</i> )	4	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

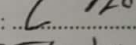
Lebih enak sampel 024. Tapi secara keseluruhan, enak good. Thankyou.

.....

.....

.....

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

Nama : Sherena M Tanda tangan:   
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25/3/19  
 Kode : Toretellini ~~.....~~ Creamy Tomato Sauce  
 Sampel

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	
	024	413
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:**

warna, aroma, rasa, tekstur, sama  
 .....  
 .....  
 .....

## Lampiran 7. Borang Pameran Proyek Akhir

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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	Good!!!
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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	good job
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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	Two thumbs up for you
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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	
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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 banget
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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	♥
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B024				
Tortellini Millet With Creamy Tomato 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	:)
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

Lampiran 8. Rekap Data Hasil Panelis Semi Terlatih

No. Panelis	Karakteristik			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
1	2	2	1	3
2	2	2	2	3
3	2	4	4	3
4	3	4	4	4
5	3	3	4	4
6	4	3	3	4
7	3	3	2	1
8	4	3	3	2
9	4	3	4	3
10	4	3	3	2
11	3	3	2	2
12	3	3	4	4
13	3	3	3	3
14	3	4	3	3
15	3	3	3	3
16	3	2	3	3
17	4	2	3	3
18	3	2	2	2
19	4	4	3	3
20	3	2	3	3
21	3	4	3	3
22	4	4	3	4
23	4	4	4	4
24	3	3	3	3
25	3	3	3	3
26	4	4	2	3
27	3	2	3	3
28	3	2	2	3
29	2	2	3	3
30	3	3	3	2
<b>Jumlah</b>	<b>95</b>	<b>89</b>	<b>84</b>	<b>89</b>
<b>Rata-rata</b>	<b>3,1</b>	<b>2,9</b>	<b>2,8</b>	<b>2,9</b>

Lampiran 9. Rekap Data Hasil Pameran

No. Panelis	Karakteristik				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
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	3	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4
12	2	3	3	4	4
13	4	3	3	3	4
14	3	2	3	2	2
15	4	3	4	4	4
16	4	3	4	4	4
17	3	3	4	4	4



18	3	3	4	4	4
19	3	3	3	3	3
20	2	3	2	3	3
21	4	3	2	3	3
22	3	2	3	2	3
23	3	3	3	3	3
24	3	3	4	3	3
25	3	3	3	4	3
26	3	3	3	3	3
27	3	3	4	3	3
28	3	4	3	4	3
29	3	3	3	3	3
30	3	3	3	3	3
31	3	3	3	3	3
32	4	4	4	4	4
33	3	3	3	3	3
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	3	3	3	3
39	3	3	3	3	3
40	4	3	3	3	3
41	4	3	3	3	3
42	4	4	4	4	4
43	3	4	4	3	4
44	3	3	3	4	3
45	3	3	4	3	4
46	3	4	3	4	3
47	3	3	3	3	3
48	3	3	3	3	3
49	4	3	2	3	4
50	3	4	3	4	3
51	3	3	3	3	3
52	3	3	3	3	3
53	4	3	4	3	4
54	4	3	4	3	4
55	3	2	3	4	3
56	4	3	4	3	4
57	3	3	4	4	4

58	4	4	4	4	4
59	4	4	4	4	4
60	4	4	4	2	3
61	3	3	3	3	4
62	4	3	3	3	4
63	4	3	3	3	4
64	4	4	4	4	4
65	4	4	4	4	4
66	4	3	3	3	3
67	4	4	4	4	4
68	3	3	3	3	3
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	3	3	3	2	3
74	4	4	4	4	4
75	4	4	4	4	4
76	4	4	4	4	4
77	4	4	4	4	4

<b>78</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>79</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>80</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Jumlah</b>	<b>284</b>	<b>274</b>	<b>282</b>	<b>280</b>	<b>288</b>
<b>Rata – rata</b>	<b>3.5</b>	<b>3.38</b>	<b>3.48</b>	<b>3.5</b>	<b>3.6</b>



## Lampiran 10. Perhitungan AKG

Perhitungan informasi nilai gizi  
 $\frac{84006}{100} = 840,06$

$$\text{Lemak} = \frac{2.8666}{100} \times 225 \times 4$$

$$= 25,9994 \text{ kal.}$$

$$\text{Protein} = \frac{8.42465}{100} \times 225 \times 4$$

$$= 75.82185.$$

$$\text{KH} = \frac{3.97225}{100} \times 225 \times 9$$

$$= 35,71025.$$

www.yakult.co.id  
Layanan Bebas Pulas 0 800 1 925858 **Yakult**

Perhitungan AKG

AKG:

energi = 215	KH = $\frac{8.9307}{375} \times 225$
protein = 60 gr	= 5,184
lemak total = 17 gr	= 2,7
KH = 325 gr	= 3%

$$\frac{137,3715}{2150} \times 100 = 6,38937$$

$$= 6\%$$

$$\text{Prote} = \frac{18,95546}{60} \times 100$$

$$= 31,5924 = 32\%$$

www.yakult.co.id  
Layanan Bebas Pulas 0 800 1 925858 **Yakult**

$$\text{Lemak} = \frac{2.8666}{100} \times 225$$

$$= 6,44985 = 6 \text{ gr.}$$

$$\text{Protein} = \frac{8.42465}{100} \times 225$$

$$= 18,95546$$

$$= 19 \text{ gr.}$$


$$\text{KH} = \frac{3.97225}{100} \times 225$$

$$= 8,9375$$

$$= 9 \text{ gr.}$$

www.yakult.co.id  
Layanan Bebas Pulas 0 800 1 925858 **Yakult**

Lampiran 11. Hasil Analisa Uji Lab

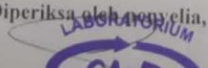



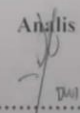
**Lab. Chem-Mix Pratama**

*The Best Chemicals Solution*

**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
	Pasta Tortellini	Air	65.8898 %	65.8168 %
		Abu	1.3602 %	1.3485 %
		Protein	8.4487 %	8.4006 %
		Lemak	2.8076 %	2.9256 %
		Serat Kasar	10.4999 %	10.5351 %
		Karbohidrat	4.0575 %	3.8870 %
		Energy	77.1065 kal/100g	77.3129 kal/100g

Diperiksa oleh Kepala,  
  
**Sigit Suparwo**  
  
 CHEM-MIX PRATAMA

Analisis  
  
 (.....)  
 Dan

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

## Lampiran 12. Hasil Uji T

[DataSet1] G:\spssku.sav

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Aroma024	3.0000	30	.52523	.09589
Aroma413	2.9667	30	.76489	.13965

**Paired Samples Correlations**

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 Aroma024 & Aroma413	30	.687	.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 Aroma024 - Aroma413	.03333	.55605	.10152	-.17430	.24097	328	29	.745	

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Rasa024	2.9000	30	.71197	.12999
Rasa413	2.8000	30	.76112	.13896

**Paired Samples Correlations**

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 Rasa024 & Rasa413	30	.916	.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 Rasa024 - Rasa413	.10000	.30513	.05571	-.01394	.21394	1.795	29	.083	

**Paired Samples Statistics**

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1 Keseluruhan024	3.0333	30	.61495	.11227
Keseluruhan413	2.9333	30	.69149	.12625

**Paired Samples Correlations**

	N	Correlation	Sig.
Pair 1 Keseluruhan024 & Keseluruhan413	30	.897	.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 Keseluruhan024 - Keseluruhan413	.10000	.30513	.05571	-.01394	.21394	1.795	29	.083	



Paired Samples Statistics					
	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean	
Pair 1	Tekstur024	2.8333	30	.87428	.15962
	Tekstur413	2.9667	30	.71840	.13116

Paired Samples Correlations				
	N	Correlation	Sig.	
Pair 1	Tekstur024 & Tekstur413	30	.814	.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	Tekstur024 - Tekstur413	-.13333	.50742	.09264	-.32281	.05614	-1.439	29	.161

Paired Samples Statistics					
	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean	
Pair 1	Warna024	3.4333	30	.62606	.11430
	Warna413	3.1667	30	.64772	.11826

Paired Samples Correlations				
	N	Correlation	Sig.	
Pair 1	Warna024 & Warna413	30	.751	.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	Warna024 - Warna413	.26667	.44978	.08212	.09872	.43462	3.247	29	.003

Lampiran 13. Produk



Lampiran 14. Dokumentasi Kegiatan



