

LAMPIRAN



Lampiran 1. Resep

Judul resep : Pie Crispy Jagung

Bahan :

500 g Tepung Terigu Protein Tinggi

1 btr Telur

$\frac{1}{4}$ sdt Garam

200 ml Air

25 g Margarin

25 g Butter

200 g Lemak korsvet

Bahan Isi :

1 btr telur

25 g gula pasir

25 g jagung pipil

1 sachet susu kental manis

5 sdt tepung maizena

1000 ml susu cair

$\frac{1}{4}$ sdt garam

Cara membuat :

1. Campur tepung terigu, garam, margarine dan butter. Aduk dengan 2 pisau atau ujung jari membentuk butiran halus.
2. Masukkan telur dan air. Aduk dan uleni sampai kalis. Istirahatkan adonan selama 15 menit agar gluten relaks.
3. Giling adonan setebal 1 cm membentuk empat persegi panjang.
4. Oleskan atau beri lemak di $\frac{2}{3}$ bagian adonan.
5. Lipat adonan mulai dari bagian ujung yang tidak ada lemaknya ke arah tengah kemudian lipat ujung satunya yang ada lemak ke tengah. Istirahatkan selama 5-10 menit.
6. Giling kembali adonan membentuk persegi panjang. Lakukan lipatan lagi dengan cara garis menjadi 4 bagian, lipat masing-masing ujung atau luar menuju arah tengah seperti buku. Istirahatkan selama 5-10 menit.
7. Lakukan atau tutup dengan lipatan tunggal. Istirahatkan 5-10 menit.
8. Pipihkan adonan. Lalu buat isi dengan cara mencampur semua bahan dan dimasak sampai mendidih.
9. Cetak kulit puff menggunakan ring cutter, letakkan dalam cetakan yang sesuai, lalu tuang isi.
10. Panggang selama 30 – 45 menit.

Porsi : 45 pcs (menggunakan ring cutter ukuran kecil)

Lampiran 2. Borang Percobaan

Borang Define

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEFINE

Nama : Prinasti Eka Wahning Sih, M. Pd 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		
	A	B	C
Bentuk	3	3	3
Ukuran	4	3	3
Warna	4	3	4
Aroma	4	3	4
Rasa	5	4	3
Tekstur	5	3	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	3	3

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:

Produk A yang disukai dengan perbuisan & bentuk dan warna, serta ini

Borang Design

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

Nama : Prinastuti Ekawatiingsih, M.Pd 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		
		10 %	20 %	30 %
Bentuk		3	4	2
Ukuran		3	3	3
Warna		3	4	2
Aroma		3	2	3
Rasa		3	4	3
Tekstur		4	4	2
Sifat keseluruhan (overall)		3	4	2

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:

Bentuk / ukuran & perbaikan
 Isi / topping bisa ditambah jagung manis & cincin
 kasar

Lampiran 3. Borang Validasi

Borang Validasi I

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

Nama validator: Dr. Mueiara Nugraheni, STP, MSi Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 12 Maret 2019
 Sampel : Pie Crispy Jagung NIM mhs: 16512134042

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 berlapas
Sifat keseluruhan (overall)	4	4
Penyajian	4	4
Kemasan		

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

Komentar / saran / kritik:
Kemasan : too away & pertimbangkan ukuran dan daya

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Borang Validasi II

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

Nama validator: Prihasbri Fauwatiningsih, S.Pd, M.Pd Tanda tangan: _____
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 18 Maret 2019
 Sampel : Pre Crispy Dagung NIM mhs: 16512134042

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 (overall)		4
Penyajian		3
Kemasan		3

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

Komentar / saran / kritik:

Adonan agak & kaku
kemasan & perbaiki

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi
18/3 - 2019
[Signature]

Lampiran 4. Borang Uji Panelis Semi Terlatih

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Novia Anniani Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : Portuguese Eggtart

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	
	241	329
Warna	3	1
Aroma	1	1
Rasa	1	1
Tekstur	1	1
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	1	1

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Bentuk bugar, kemasan menarik.

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

Nama : NADA Rejmanita Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Maret 2019
 Sampel : Portuguese Eggtart

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	
	241	329
Warna	3	4
Aroma	3	4
Rasa	3	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:

Lebih suka sampel 329, tapi semuanya enak. Thankyou Kak!

Lampiran 5. Borang Uji Panelis Tidak Terlatih

B042				
Pie Crispy 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	☒
Aroma	1	2	3	☒
Tekstur	1	2	3	☒
Rasa	1	2	3	☒
Keseluruhan	1	2	3	☒

B042				
Pie Crispy 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	☒
Aroma	1	2	3	☒
Tekstur	1	2	3	☒
Rasa	1	2	3	☒
Keseluruhan	1	2	3	☒

Oke

B042				
Pie Crispy 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	☒
Aroma	1	2	3	☒
Tekstur	1	2	3	☒
Rasa	1	2	3	☒
Keseluruhan	1	2	3	☒

good job!

B042				
Pie Crispy 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	☒
Aroma	1	2	3	☒
Tekstur	1	2	3	☒
Rasa	1	2	3	☒
Keseluruhan	1	2	3	☒

Good Gandos?

B042				
Pie Crispy 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	☒
Aroma	1	2	3	☒
Tekstur	1	2	3	☒
Rasa	1	2	3	☒
Keseluruhan	1	2	3	☒

Good

B042				
Pie Crispy 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	☒
Aroma	1	2	3	☒
Tekstur	1	2	3	☒
Rasa	1	2	3	☒
Keseluruhan	1	2	3	☒

Lampiran 6. Rekap Data Uji Panelis Semi Terlatih Produk Acuan

No.	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
1	3	2	3	2	2
2	3	4	4	4	4
3	1	2	2	4	2
4	3	3	3	3	3
5	4	3	2	3	3
6	2	3	3	3	3
7	3	3	3	3	3
8	2	3	3	3	3
9	2	3	3	3	3
10	2	3	3	4	4
11	3	3	3	3	3
12	4	4	4	4	4
13	3	4	3	3	3
14	3	3	4	4	4
15	3	2	2	2	3
16	3	3	3	4	3
17	4	4	4	3	3
18	4	4	4	4	4
19	2	3	3	3	3
20	4	4	4	3	3
21	4	4	3	4	3
22	3	3	4	3	3
23	4	3	4	3	4
24	3	3	3	2	3
25	3	3	2	2	2
26	2	3	4	3	3
27	4	3	3	3	3
28	4	4	4	4	4
29	4	3	3	4	4
30	4	4	4	3	4
Σ	93	93	97	94	96
Rerata	3.1	3.1	3.23	3.13	3.2

Produk Pengembangan

No.	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
1	4	4	3	3	3
2	4	3	4	4	4
3	3	2	3	4	3
4	3	3	3	3	4
5	3	3	3	3	3
6	3	4	3	4	4
7	4	3	3	3	4
8	3	4	3	3	3
9	3	3	2	2	2
10	4	3	3	3	3
11	3	4	2	3	2
12	4	3	3	4	3
13	3	3	3	3	3
14	4	4	3	3	4
15	4	4	3	4	3
16	4	4	4	4	4
17	3	3	2	2	2
18	4	4	4	4	4
19	4	4	4	4	4
20	3	3	4	4	4
21	4	3	3	3	3
22	4	4	3	4	4
23	4	3	4	4	4
24	3	3	3	3	3
25	4	3	3	4	4
26	3	2	3	3	3
27	4	4	4	3	4
28	3	3	2	2	2
29	4	4	4	4	4
30	4	4	4	4	4
Σ	106	101	95	102	102
	3.53	3.36	3.2	3.4	3.4

Lampiran 7. Hasil Uji Proksimat



Lab. Chem-Mix Pratama

The Best Chemicals Solution

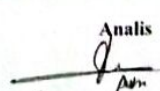
HASIL ANALISA
 Nomor:007/CMP/04/2019
 Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama
 Tanggal Pengujian : 7 April 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Pie Jagung	Air	34.4931 %	34.4841 %
		Abu	0.9838 %	0.8326 %
		Protein	4.7626 %	4.7084 %
		Lemak	15.4910 %	15.7348 %
		Serat Kasar	11.9963 %	11.8110 %
		Karbohidrat	32.2721 %	32.4289 %
		Energy	284.7859 kal/100g	287.3567 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,


 Sigit Sutarwa

Analisis


 (.....)

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

Lampiran 8. Perhitungan Data Hasil Uji Proksimat

No.	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2	Rerata
1.	Air	34,4931%	34,4841%	34,4886%
2.	Abu	0,9838%	0,8326%	0.9082%
3.	Protein	4,7626%	4,7084%	4,7355%
4.	Lemak	15,4910%	15,7348%	15.6129%
5.	Serat Kasar	11,9969%	11,8110%	11.90395%
6.	Karbohidrat	32,2721%	32,4289%	32.3505%
7.	Energi	284.7859 kal/100g	287.3567 kal/100g	286.0713 kal/100g

Berat Penyajian : 50 gram

Perhitungan energi

	Kadar	Massa (g)	Kal
Protein	4,7355%	$\frac{4,7355 \times 50}{100} = 2,38$	$2,38 \times 4 = 9,32$
Lemak	15.6129%	$\frac{15,6129 \times 50}{100} = 7,805$	$7,805 \times 9 = 70, 245$
Karbohidrat	32.3505%	$\frac{32,3505 \times 50}{100} = 16,17$	$16,17 \times 4 = 64,68$
		Energi Total	144

Perhitungan %AKG

*Acuan gizi lihat lampiran 8

$$1. \%AKG \text{ Protein} = \frac{\text{massa}}{\text{Acuan gizi}} \times 100\% = \frac{2,38}{60} \times 100\% = 3,967$$

Acuan gizi 60

$$2. \%AKG \text{ Protein} = \frac{\text{massa}}{\text{Acuan gizi}} \times 100\% = \frac{7,805}{67} \times 100\% = 11,649$$

Acuan gizi 67

$$3. \%AKG \text{ Protein} = \frac{\text{massa}}{\text{Acuan gizi}} \times 100\% = \frac{16,17}{325} \times 100\% = 4,975$$

Acuan gizi 325

Lampiran 9. Rekap Data Uji Panelis Tidak Terlatih

No.	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	4	4	4	3	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	3	4	2	4
8	4	3	4	4	4
9	3	3	4	4	4
10	3	3	3	4	3
11	4	3	3	4	4
12	4	3	3	4	3
13	4	4	3	4	3
14	4	4	4	3	3
15	4	3	4	4	4
16	4	3	3	4	4
17	4	3	3	3	4
18	3	4	3	3	4
19	3	3	3	3	3
20	3	3	4	3	3
21	4	3	3	4	3
22	3	3	3	4	3
23	4	3	3	3	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	Keseluruhan
43	4	4	4	4	4
44	4	4	4	4	4
45	4	4	4	4	4
46	4	4	4	4	4
47	4	4	4	4	4
48	4	4	4	4	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	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	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
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	4	4	4
Rerata	3,925	3,775	3,8625	3,83	3,8

Lampiran 11. Dokumentasi Kegiatan.



Gambar 1. Pie Crispy Jagung Validasi I



Gambar 2. Pie Crispy Jagung Validasi II



Gambar 3. Penjurian Pie Crispy Jagung



Gambar 4. Pameran Proyek Akhir