

LAMPIRAN

Bahan Lokal :
Tepung
sorghum

Inovasi Kuliner Berbasis Sereal
Untuk
Mendorong Pemanfaatan Pangan Lokal

Category : Patiseri

Reghuca (Redvelvet Sorghum Cake)



Potion size: 18 pcs/slice

Cooking time: 90 menit

Cooking methode: *Baking*

Dressing/sauce: *White Chocolate mousse*

Side dish: Crackers

Sorghum

Garnish: Edible

Flower

Ingredients	Quantity	Preparation Method
Bahan Red Velvet Cake:		
Tepung sorghum	175 gr	Dibuat pasta
Tepung terigu tinggi protein	40 gr	
Kuning Telur	8 butir	
Putih Telur	7 butir	
Gula Pasir	200 gr	
Butter	25 gr	
Margarine	175 gr	
Coklat Bubuk	50 gr	
Susu skim	20 gr	
Red velvet pasta	2 sdm	
Bahan Creakers Sorghum:		
Margarine	75 gr	Dibuat pasta
Telur	1 butir	
Tepung sorghum	150 gr	
Bahan White Chocolate Mousse :		

White chocolate	150 gr
Whipped cream	20 ml
Fresh milk	30 ml
Vanili	2 gr

PROCEDUR

1. Siapkan semua bahan dan alat yang akan digunakan.
 2. Timbang semua bahan yang digunakan sesuai resep.
 3. Red Velvet Sorghum Cake : lelehkan margarine dan butter.
 4. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang kaku.
 5. Campur tepung terigu, coklat bubuk, susu skim. Masukkan ke dalam adonan telur, kocok perlahan. Masukkan red velvet pasta, tambahkan pasta sorghum aduk kembali perlahan.
 6. Masukkan oloyang dan oven dengan suhu 180 derajat celcius selama kurang lebih 90 menit.
 7. *Creakers Sorghum*: campur semua bahan hingga tercampur rata. Kemudian masukkan kelayang dengan ketebalan 1 cm kemudian panggang dalam oven hingga mengering.
 8. *White Chocolate Mousse* :rebus whipped cream hingga mendidih tambahkan fresh milk dan vanili, kecilkan api kemudian masukkan white chocolate. Masak hingga agak mengental.
 9. Tata Reghuca mulai dengan Creakers sorghum, white chocolate mousse , Red Velvet Cake, kemudian tutup dengan white mousse lagi.
 10. Kemudian hias dan sajikan dalam plate
-

Lampiran 1. Borang Uji Sensoris 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		
	Aran	Bian	...
Bentuk		4	
Ukuran		4	
Warna	4	5	
Aroma		4	
Rasa		4	
Tekstur		4	
Sifat keseluruhan (overall)		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 jenuh	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 jenuh	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 2. Borang Uji Sensoris 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 berdasarkan 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	3	2
Ukuran	5	4	3	2
Warna	4	4	3	2
Aroma	5	4	3	2
Rasa	5	4	3	2
Tekstur	5	4	3	2
Sifat keasiduan (aciditas)	5	4	3	2

Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keasiduan
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

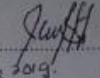
Komentar / saran / kritik:

lebih baik kalau = keras

lebih perisa rasa = manis

Lampiran 3. Borang Uji Sensoris tahap validasi

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

Nama validator: Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 21 / 3 / 2019
 Sampel : Red velvet sngum cake. NIM mhs: 116512134035

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. Komentarisaran/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>)		4
Penyajian		4
Kemasan		3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

① Kemasan, brcat saja, cake ditengah.

② tekstur rapuh, mudah rusak.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 4. Borang uji sensoris skala terbatas

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : ILMIA R Tanda tangan : JM
 Jenis kelamin : L/P Tanggal : 21 MARET 2019
 Sampel : Red Velvet

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	
	030	698
Warna	3	4
Aroma	4	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: saya lebih suka produk 698

Lampiran 5. Borang Pameran

B035					
Reghuca (Red Velvet Shorgum Cake)					
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	Inovasi yg menarik
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Lampiran 6. Hasil Uji Proksimat



**LABORATORIUM PENGUJIAN DAN KALIBRASI
BALAI LABORATORIUM KESEHATAN DAN KALIBRASI
DINAS KESEHATAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

LAPORAN HASIL UJI

No.: 008725/LHU/BLK-Y/04/2019

Nama Customer : Listya Dwi Saraswati
 Alamat : Tahunan UH.III/329,RT.12,RW.03,Tahunan,Umbulharjo,Yogyakarta
 Telp. : +62 8995032151
 Personel yang dihubungi : Listya Dwi Saraswati
 Alamat : Tahunan UH.III/329,RT.12,RW.03,Tahunan,Umbulharjo,Yogyakarta
 Jenis Sampel : Red Velvet Cake
 No. FPPS : 008725/FPPS/BLK-Y/04/2019
 Deskripsi sampel : Sampel Diambil oleh Listya Dwi Saraswati, tgl. 17 April 2019 jam.23.10 WIB
 Lokasi : Tahunan UH.III/329,RT.12,RW.03,Tahunan,Umbulharjo,Yogyakarta
 Kode Sampel : 008725/KL/04/BLK/Y/2019
 Tanggal Penerimaan : 18 April 2019
 Tanggal pengujian : 18 April s/d 04 Mei 2019

No	Parameter	Hasil	Spesifikasi Metode
1.	Glukosa	1,80%	Titrimetri
2.	Amylum	12,90%	Titrimetri
3.	Kadar Air	21,39%	Gravimetri
4.	Kadar Abu	1,04%	Gravimetri
5.	Kadar lemak	21,36%	Gravimetri

- Catatan :**
1. Hasil uji ini hanya berlaku untuk sampel yang diuji
 2. Laporan hasil uji terdiri dari 1 halaman
 3. Laporan hasil uji ini tidak boleh digandakan, kecuali secara lengkap dan sejinj tertulis dari Laboratorium pengujian Balai Labkes. Yogyakarta
 4. Pengaduan hasil dilayani sampai dengan tanggal, 11 Mei 2019



Lampiran 7. Data uji skala terbatas 30 panelis

No	Nama panelis	Warna		Aroma		Rasa		Tekstur		Keseluruhan	
		030	698	030	698	030	698	030	698	030	698
1	Jofran	3	3	3	3	4	2	3	2	4	3
2	Priliana S.	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3
3	Musa Al M.	2	3	3	3	4	2	3	2	4	3
4	Jihan	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4
5	Nindha	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3
6	Arika	3	3	4	3	2	3	3	3	2	3
7	Ajeng	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8	Risa	4	4	4	3	3	4	4	3	4	3
9	Pramantya	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4
10	Priega	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	Dandy	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4
12	Enny	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2
13	Muh semfaroni	3	3	3	4	2	3	3	2	3	3
14	Wihdatul	3	4	3	4	2	3	3	2	3	3
15	B 2018	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4
16	Pungkas	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4
17	Fauzia	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	Shinta	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4
19	Arifia	4	4	2	3	3	2	4	3	3	3
20	Fri lia	3	2	3	2	4	4	3	4	3	3
21	Chandrika	3	2	3	3	4	3	3	4	3	3
22	Ari yulian	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
23	Muh Muzer	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4
24	Indira	4	3	3	3	3	2	4	1	3	2
25	Ahmad	3	4	4	3	3	4	3	3	3	4
26	Riska patri	4	4	3	3	3	2	3	3	3	2
27	Fadhillah	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4
28	Rosyid	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
29	Avenia	3	2	2	2	3	3	3	3	4	3
30	Ilmia	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4
	Rerata	3.53	3.53	3.43	3.33	3.23	3.33	3.56	3.31	3.5	3.4

Lampiran 8. Data borang pameran

No	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
1	4	4	4	4	4
2	4	4	4	4	4
3	4	4	3	3	4
4	4	3	3	4	3
5	4	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4
7	3	4	4	3	3
8	4	4	4	4	4
9	3	4	4	3	3
10	4	4	4	4	4
11	4	4	4	4	4
12	3	4	3	4	4
13	4	3	3	4	3
14	4	4	4	4	4
15	4	4	4	4	4
16	4	3	3	3	4
17	3	3	3	3	3
18	4	4	4	4	4
19	4	4	4	4	4
20	3	4	3	4	4
21	3	3	3	3	3
22	3	3	3	3	3
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	3	4	4	4	4
30	4	4	4	4	4
31	4	4	4	4	4
32	4	4	4	4	4
33	3	3	3	3	3
34	4	4	4	4	4
35	3	3	3	3	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	4	4	4	4	4
43	3	4	3	3	3
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	3	3	3	3	3
50	3	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	3	3	3	3	4
57	3	3	3	3	4
58	3	3	3	3	3
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	3	3	3	3	3
64	3	3	3	3	3
65	4	4	4	4	4
66	4	3	3	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	3	3	4	4	4
74	4	4	4	4	4
75	4	3	4	4	4
76	3	4	4	4	3
77	3	3	3	4	4
78	4	4	4	4	4
79	3	3	3	4	3

80	3	3	3	3	3
Rerata	3.7	3.75	3.7	3.78	3.78

Lampiran 9. Dokumentasi

A. Penjurian



Gambar 10. Produk Reghuca pada saat Penjurian

B. Uji Kesukaan



Gambar 11. Dokumentasi pada saat Uji Sensoris 30 Panelis

A. Pemotretan



Gambar 12. Produk Reghuca pada saat Pemotretan

B. Pameran



Gambar 13. Dokumentasi saat Pameran