


LAMPIRAN

Lampiran 1. Borang hasil define

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DEFINE

Nama : Valencia Stefanus Putri Tanda tangan: 

Jenis kelamin : L ♀

Tanggal : 20 Februari 2019

Sampel : Cranberry Oatmeal cookies

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 | | |
|-----------------------------|--------|----|----|
| | R1 | R2 | R3 |
| Bentuk | 3 | 3 | 3 |
| Ukuran | 3 | 3 | 3 |
| Warna | 3 | 3 | 3 |
| Aroma | 3 | 3 | 4 |
| Rasa | 3 | 3 | 4 |
| Tekstur | 3 | 3 | 4 |
| 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:

Perbaiki ukuran, bentuk dan tingkat kematangan

.....

.....

.....

.....

Lampiran 2. Borang hasil design

Nama : XXXXXXXX Tarua tangan: 15
 Jenis kelamin : L / ♀
 Tanggal : 27 Februari 2019
 Sampel : cranberry oatmeal cookies

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.

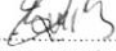
| Parameter sensoris | Produk acuan | Produk pengembangan | | |
|-----------------------------|--------------|---------------------|-----|------------|
| | | 10% | 20% | <u>30%</u> |
| Bentuk | 3 | | | 3 |
| Ukuran | 3 | | | 3 |
| Warna | 3 | | | 4 |
| Aroma | 4 | | | 4 |
| Rasa | 4 | | | 4 |
| Tekstur | 4 | | | 4 |
| Sifat keseluruhan (overall) | | | | |

Keterangan skala:

| Skala | Parameter sensoris | | | | | | Sifat keseluruhan |
|-------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------|
| | Bentuk | Ukuran/Porsi | Warna | Aroma | Rasa | Tekstur | |
| 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 |

Lampiran 3. Borang hasil Validasi I

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

Nama validator: Rizqie Auliana Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : Rice Bran Cranberry Cookies NIM mhs: 16512134031

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

Keterangan skala:

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


Komentar / saran / kritik:

Mlempem, ketelahi matang kard liji & kasar
130/140. wa 30+

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 4. Borang hasil Validasi I

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

Nama validator: Sulriyati Purwanto Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : Rice Bran Cranberry Cookies NIM mhs: 16512134031

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 | | 3.5 |
| Tekstur | | 3 |
| Sifat keseluruhan (<i>overall</i>) | | 4 |
| Penyajian | | 3 |
| Kemasan | | 3 |

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Penyajian → Seandainya dg / jenis produk

.....

.....

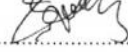
.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 5. Borang hasil Validasi II

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

Nama validator: Riegie Auliana Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 21 maret 2019
 Sampel : Rice Bran Cranberry Cookies NIM mhs: 16512134031

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

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Perbaiki label

.....

.....

.....


.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / ~~direvisi~~

Lampiran 6. Borang hasil Validasi II

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

Nama validator: Sutriyati Purwanti Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel : Rice Bran Cranberry cookies NIM mhs: 16512134031

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:

di kemasan → lebih info - btp besar?

.....


.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 7. Borang hasil uji panelis semi terlatih

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Nindha Widiseya Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 25-03-2019
 Sampel : Cranberry oatmeal cookies

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 | |
|--------------------------------------|--------|----------------|
| | 107 | 140 |
| Warna | 3 | 4 |
| Aroma | 4 | 4 |
| Rasa | 3 | 4 |
| Tekstur | 4 | 4 |
| Sifat keseluruhan (<i>overall</i>) | 3 | 3 4 |

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:
renyah, enak, rasanya pas tidak terlalu manis.

Lampiran 8. Borang hasil uji skala luas

| RICE BRAN CRANBERRY COOKIES | | | | | |
|---|------------------------|---|---|--------------|----------|
| 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 | |

| RICE BRAN CRANBERRY COOKIES | | | | | |
|---|------------------------|---|--------------|--------------|----------|
| B031 | | | | | |
| 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 | |
| Aroma | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Tekstur | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Rasa | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| Keseluruhan | 1 | 2 | 3 | 4 | |

Lampiran 9. Display pada saat penjurian



Lampiran 10. Data hasil uji skala terbatas

| No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa | Keseluruhan |
|---------------|--------------|--------------|----------------|-------------|--------------------|
| 1. | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 2. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 3. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 4. | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 5. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 6. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 7. | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 8. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 9. | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 10. | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 11. | 4 | 4 | 3 | 2 | 4 |
| 12. | 3 | 3 | 2 | 4 | 3 |
| 13. | 4 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 14. | 4 | 3 | 2 | 4 | 4 |
| 15. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 16. | 3 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 17. | 3 | 4 | 4 | 2 | 2 |
| 18. | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 19. | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 20. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 21. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 22. | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 23. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 24. | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 25. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 26. | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 27. | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 28. | 4 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| 29. | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 30. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Rerata | 3,5 | 3,36 | 3,36 | 3,53 | 3,50 |

Lampiran 11. Data hasil uji skala luas

| No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa | Keseluruhan |
|-----|-------|-------|---------|------|-------------|
| 1. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 2. | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 3. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 4. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 5. | 3 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 6. | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 7. | 3 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| 8. | 3 | 3 | 4 | 2 | 3 |
| 9. | 3 | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 10. | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 11. | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 12. | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 13. | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 14. | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 15. | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 16. | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 17. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 18. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 19. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 20. | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 21. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 22. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 23. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 24. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 25. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 26. | 4 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 27. | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 28. | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 29. | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 30. | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 31. | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 32. | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 33. | 4 | 3 | 4 | 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 | 4 | 3 | 4 |
| 39. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 40. | 4 | 4 | 3 | 4 | 4 |

| No. | Warna | Aroma | Tekstur | Rasa | Keseluruhan |
|---------------|--------------|--------------|----------------|-------------|--------------------|
| 41. | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| 42. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 43. | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 44. | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 45. | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 46. | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 47. | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 48. | 3 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 49. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 50. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 51. | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| 52. | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| 53. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 54. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 55. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| 56. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 57. | 4 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| 58. | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 59. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 60. | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 61. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 62. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 63. | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 64. | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 65. | 4 | 4 | 2 | 2 | 3 |
| 66. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 67. | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 68. | 3 | 2 | 4 | 2 | 4 |
| 69. | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| 70. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 71. | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 72. | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| 73. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 74. | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| 75. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 76. | 3 | 3 | 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 | 3,62 | 3,65 | 3,71 | 3,66 | 3,70 |

Lampiran 12. Data hasil uji proksimat



The Best Chemical 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 |
|----|-----------------------------|-------------|-------------------|-------------------|
| | Cookies Bekatul Kranberi | Air | 5.0830 % | 4.9916 % |
| | | Abu | 1.3508 % | 1.3856 % |
| | | Protein | 5.1657 % | 5.2160 % |
| | | Lemak | 23.3119 % | 23.0328 % |
| | | Serat Kasar | 12.8048 % | 12.4340 % |
| | | Karbohidrat | 52.2835 % | 52.9397 % |
| | | Energy | 434.3222 kal/100g | 434.5378 kal/100g |

Diperiksa oleh penyelia,

Sigit Sujarwo



Analisis

[Signature]
(.....)

Lampiran 13. Dokumentasi kegiatan proyek akhir

