

# **LAMPIRAN- LAMPIRAN**

**Bahan Lokal :** Pengembangan Produk Mie dengan Substitusi Tepung Beras Hitam

**Mie Hitam dengan Ayam Cincang**



<b>Potion size:</b> 20 porsi <b>Cooking time:</b> 90 menit	Categori: Jasa Boga	<b>Side dish:</b> sayuran segar <b>Garnish:</b> taburan wijen
<b>Cooking methode:</b> <i>Boiling</i>		
<b>Dressing/sauce:</b> kuah oriental, saus sambal, kecap manis		

<b>Ingredients</b>	<b>Quantity</b>	<b>Preparation Method</b>
<b>Bahan Mie:</b>		
Tepung beras hitam	250 gr	Diayak atau disaring
Tepung terigu tinggi protein	250 gr	Diayak atau disaring
Telur	1 butir (40 gr)	Kocok lepas
Minyak sayur	1/2 sdt	Di larutkan
Garam	1/8sdt	Di larutkan
Air	1 sdm	Di larutkan
Xanthan gum	5 gr	Di larutkan
Abu merang	5 gr	Di larutkan
<b>Bahan kuah oriental:</b>		
Air Bersih	1 lt	Dipanaskan
Jahe	1 ruas jari	Di memarkan
Minyak wijen	1 sdm	Dilarutkan
Kaldu jamur	1 sdt	Dilarutkan
Lada	1 sdt	Dilarutkan

**BORANG UJI SENSORIS(Validasi)**

Nama Dosen :

Tanggal :

Nama Produk :

Karakteristik	Hasil Pengamatan	
	Produk Standart	Produk Modifikasi
Warna		
Aroma		
Tekstur		
Rasa		
Keseluruhan		

Saran Perbaikan:

### BORANG UJI KESUKAAN TERBATAS

Nama :

Tanggal :

Nama Produk :

Instruksi:

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara

Nilai 1 untuk sangat tidak

disukai Nilai 2 untuk tidak

disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada produk tersebut.

Karakteristik	Nilai							
<b>Warna</b>	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>Aroma</b>	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>Tekstur</b>	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>Rasa</b>	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>Keseluruhan</b>	1	2	3	4	1	2	3	4

## BORANG UJI KESUKAAN PAMERAN

Tanggal \_\_\_\_\_ :

Nama Produk :

Isi kemasan :

Di hadapan saudara disajikan produk makanan. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap produk tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Nilai 1 untuk sangat tidak disukai

Nilai 2 untuk tidak disukai

Nilai 3 untuk disukai

Nilai 4 untuk sangat disukai

Berikan tanda silang (x) yang sesuai dengan tingkat kesukaan saudara pada

<b>Penilaian</b>				
<b>Aroma</b>	1	2	3	4
<b>Rasa</b>	1	2	3	4
<b>Tekstur</b>	1	2	3	4
<b>Warna</b>	1	2	3	4
<b>Keseluruhan</b>	1	2	3	4

**Daftar Hasil Uji Kesukaan Terbatas Acuan (254) dan Modifikasi (425)**

No	Nama	Warna		Aroma		Tekstur		Rasa		Keseluruhan	
		254	425	254	425	254	425	254	425	254	425
1	Nada P	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
2	Annisa MM	3	4	3	4	2	3	3	4	3	4
3	Pungki L.D	3	3	3	4	2	3	2	4	2	3
4	Priega R	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4
5	Musa A.M	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4
6	Hisbullah	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4
7	Alissa S	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4
8	Pramestya	4	4	4	4	4	2	4	3	4	4
9	Ilmia R	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4
10	Rosid Fuad	3	2	4	3	4	3	4	3	4	3
11	Riska P.M	3	4	3	4	2	3	3	4	2	4
12	Shinta S.	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4
13	Fora F.Z	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4
14	Afiya R	4	4	4	4	4	3	3	3	4	3
15	Ari Yulian	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4
16	Enny W.S	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3
17	Jofran	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4
18	Nindha W.	4	2	4	2	4	3	4	3	4	3
19	Priliana S.	3	4	4	3	3	4	4	3	3	4
20	Fadhilah P.P	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4
21	Gina Ang.	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4
22	A.Zainul	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4
23	Dandy S.	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3
24	Fatihah N.	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3
25	Ajeng P.	3	4	4	3	3	3	3	4	3	4
26	Wihdatul R.	3	4	4	3	4	3	4	3	4	3
27	Muh.Safroni	4	2	4	3	3	4	3	4	4	3
28	Indira A.	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3
29	Muh.Muzer	3	2	4	2	3	4	4	3	4	3
30	Fauziah	2	4	4	2	4	3	4	2	4	3
31	Tiwi Pawestri	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4
JUMLAH		133	147	154	145	144	141	147	148	147	149
RATA-RATA		3.17	3.5	3.67	3.5	3.43	3.36	3.5	3.5	3.5	3.55

**Data Penilaian Uji Kesukaan Skala Luas (Pameran)**

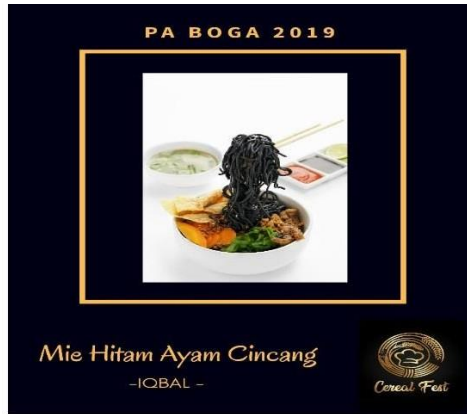
<b>No.</b>	<b>Warna</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Rasa</b>	<b>Keseluruhan</b>
1.	4	4	4	4	4
2.	4	4	4	4	4
3.	4	4	4	4	4
4.	4	4	4	4	4
5.	4	4	4	4	4
6.	4	4	4	4	4
7.	4	4	4	4	4
8.	4	4	4	4	4
9.	4	4	4	4	4
10.	4	4	4	4	4
11.	4	4	4	4	4
12.	4	4	4	4	4
13.	4	4	4	4	4
14.	4	4	4	4	4
15.	4	4	4	4	4
16.	4	4	4	4	4
17.	4	4	4	4	4
18.	4	4	4	4	4
19.	4	4	4	4	4
20.	4	4	4	4	4
21.	4	4	4	4	4
22.	4	4	4	4	4
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
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.	3	3	3	3	3
34.	3	3	3	3	3
35.	3	3	3	3	3
36.	3	3	3	3	3
37.	3	3	3	3	3
38.	3	3	3	3	3
39.	3	3	3	3	3
40.	3	3	3	3	3

<b>No.</b>	<b>Warna</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Rasa</b>	<b>Keseluruhan</b>
41.	3	4	3	3	3
42.	3	4	3	3	3
43.	4	3	4	3	3
44.	4	3	4	3	3
45.	3	4	3	4	4
46.	3	4	3	4	4
47.	3	4	3	4	4
48.	3	4	3	4	4
49.	4	4	3	4	4
50.	3	4	4	4	4
51.	4	3	2	4	3
52.	4	4	3	3	3
53.	3	3	4	4	3
54.	4	3	4	4	4
55.	4	3	4	4	4
56.	4	3	3	4	4
57.	4	3	3	4	4
58.	3	3	4	3	3
59.	3	3	4	3	3
60.	4	3	3	3	3
61.	3	4	4	4	4
62.	2	3	3	3	3
63.	2	3	3	3	3
64.	4	3	3	3	3
65.	3	3	3	4	4
66.	3	3	3	4	3
67.	3	4	3	4	3
68.	4	3	4	3	4
69.	3	4	4	3	3
70.	3	3	4	4	3
71.	2	3	2	3	3
72.	3	2	4	4	4
73.	3	2	3	4	3
74.	3	3	4	3	4
75.	4	3	3	4	4
76.	4	3	2	3	4
77.	4	4	3	3	4
78.	3	2	3	3	4
79.	3	4	3	3	4
80.	3	4	3	3	4



## Dokumentasi

### A. Penjurian



### B. Uji Kesukaan dan Pemotretan






**C. Pemotretan**



**D. Pameran**



### Data Logbook

No	Hari, Tanggal	Kegiatan	Hasil	Dokumentasi
1.	Selasa, 26/02/19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi produk acuan.</li> </ul>	Kuah kurang jahe	
2.	Selasa, 05/03/19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi mie hitam ayam cincang dengan substitusi 50% dan 75%</li> </ul>	Substitusi dengan tepung beras hitam 50% kenyal sedikit putus-putus dan 75% sedikit keras dan putus-putus	<p>50% dan 75%</p> 
3.	Senin, 11/03/19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Konsultasi mie hitam dari substitusi 50% tepung beras hitam</li> </ul>	Mie sudah tidak putus-putus karena sudah ditambahkan xanthan gum	

4.	Selasa, 19/03/19	Konsultasi kemasan dan label	Belum sesuai	
5.	Jumat, 22/03/19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validasi I</li> </ul>	Kemasan sudah menarik dan layak	
6.	Kamis, 28/03/19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Validasi II</li> </ul>	Produk sudah baik.	