

LAMPIRAN

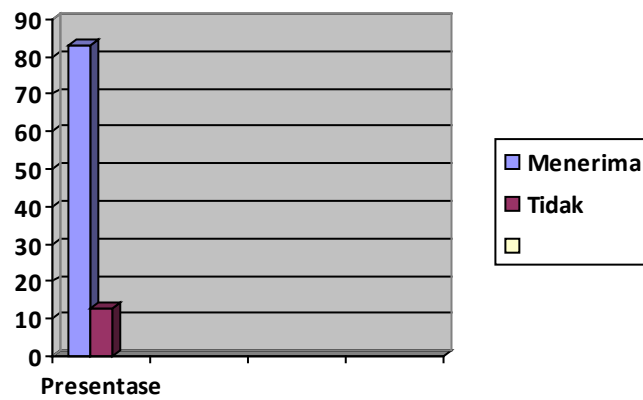
Lampiran 1. Hasil Penerimaan Produk *cinnamon bothe cake* oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Cinnamon bothe cake	Kategori penilaian	Penerimaan Panelis	
			Ya	Tidak
1	Enak	Rasa	√	
2	Cinnamon kurang terasa	Rasa	√	
3	Enak	Rasa	√	
4	Enak	Rasa	√	
5	Enak	Rasa	√	
6	Enak	Rasa	√	
7	Cinnamon kurang terasa	Rasa	√	
8	Rasa enak	Rasa	√	
9	Masih terlalu berat	Tekstur		√
10	Enak cinnamon terasa	Tekstur	√	
11	Rasa enak	Rasa	√	
12	Tekstur baik	Tekstur	√	
13	Kayu manisnya enak	Rasa	√	
14	Rasa enak	Rasa	√	
15	Rasa sudah pas	Rasa	√	
16	Baik	Tekstur	√	
17	Enak	Rasa	√	
18	Enak	Rasa	√	
19	Enak	Rasa	√	
20	Agak kering	Rasa		√
21	Tektur kurang lembut	Tekstur		√
22	Rasa sudah enak	Rasa	√	
23	Manis enak	Rasa	√	
24	Baik	Rasa	√	
25	Rasa sudah baik	Rasa	√	
26	Enak, lembut	Tekstur	√	
27	Rasa manis	Rasa	√	
28	Enak	Rasa	√	
29	Rasa enak, mantab	Rasa	√	
30	Enak, tekstur agak kasar	Tekstur		√

Perhitungan uji penerimaan pada produk *cinnamon bothe cake*, yaitu sebagai berikut:

$$\% \text{ Menerima} = \frac{26}{30} \times 100\% = \mathbf{83,3\%}$$

$$\% \text{ Tidak Menerima} = \frac{4}{30} \times 100\% = \mathbf{13,3\%}$$



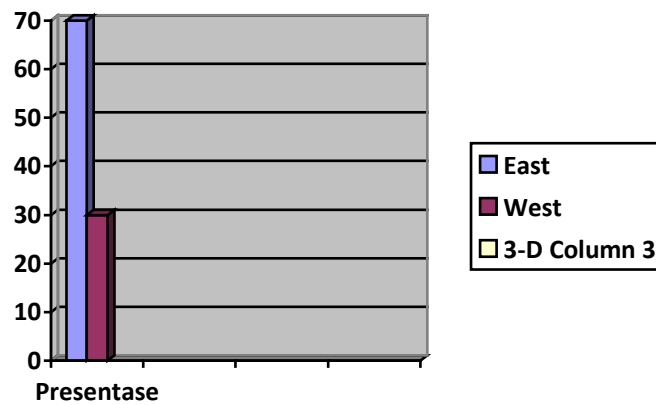
Lampiran 2. Hasil penerimaan produk *cup cake chochip* oleh panelis

Panelis ke-	Penilaian Cup cake Chochip	Kategori penilaian	Penerimaan Panelis	
			Ya	Tidak
1	Tekstur terlalu kering	Tekstur		√
2	Rasa kurang manis	Rasa	√	
3	Tekstur terlalu kering	Tekstur		√
4	Enak	Rasa	√	
5	Enak	Rasa	√	
6	Enak	Rasa	√	
7	Enak lembut	Tekstur	√	
8	Rasa enak	Rasa	√	
9	Rasanya enak	Rasa	√	
10	Enak	Rasa	√	
11	Rasa enak	Rasa	√	
12	Rasa oke	Rasa	√	
13	Rasa kurang gurih	Rasa		√
14	Kurang mengembang	Tekstur		√
15	Terlalu padat	Tektur	√	
16	Kurang mengembang	Tekstur		√
17	Bentuk ok	Bentuk	√	
18	Bentuk ok	Bentuk	√	
19	Manis	Rasa	√	
20	Agak kering	Rasa	√	
21	enak	Rasa	√	
22	Pucat	Warna		√
23	enak	Rasa	√	
24	Baik	Rasa	√	
25	Rasa sudah baik	Rasa	√	
26	Tekstur agak kasar	Tekstur		√
27	Terlalu pucat	Warna		√
28	Enak	Rasa	√	
29	Tekstur agak keras	Tekstur		√
30	Enak	Rasa	√	

Perhitungan uji penerimaan pada produk *cup cake chochip*, yaitu sebagai berikut:

$$\% \text{ Menerima} = \frac{21}{30} \times 100\% = 70\%$$

$$\% \text{ Tidak Menerima} = \frac{9}{30} \times 100\% = 30\%$$



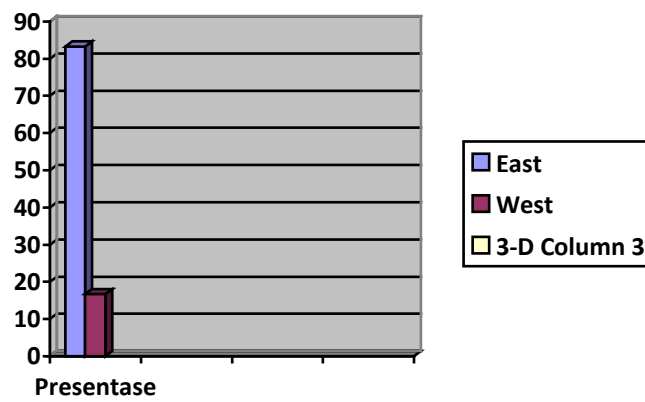
Lampiran 3. Hasil penerimaan produk *brownies with pound cake* oleh panelis

Panelis ke-	Penilaian brownies with pound cake	Kategori penilaian	Penerimaan Panelis	
			Ya	Tidak
1	Enak, pas	Rasa	√	
2	Rasa sudah ok	Rasa	√	
3	Enak	Rasa	√	
4	Enak	Rasa	√	
5	Enak	Rasa	√	
6	Enak	Rasa	√	
7	Enak lembut	Tekstur	√	
8	Rasa enak	Rasa	√	
9	Rasanya enak	Rasa	√	
10	Tekstur bagus	Tekstur	√	
11	Coklatnya pekat banget	Rasa	√	
12	Rasa oke	Rasa	√	
13	Rasa kurang gurih	Rasa		√
14	Baik	Rasa	√	
15	Enak	Rasa	√	
16	Kurang mengembang	Tekstur		√
17	Tekstur ok	Tekstur	√	
18	Tektur ok	Tekstur	√	
19	Manis	Rasa	√	
20	Agak kering	Rasa		√
21	enak	Rasa	√	
22	Tekstur lembut	Tekstur	√	
23	enak	Rasa	√	
24	Baik	Rasa	√	
25	Rasa sudah baik	Rasa	√	
26	Tekstur agak kasar	Tekstur	√	
27	Terlalu pucat	Warna		√
28	Enak	Rasa	√	
29	Tekstur agak keras	Tekstur		√
30	Enak	Rasa	√	

Perhitungan uji penerimaan pada produk *brownies with pound cake*, yaitu sebagai berikut:

$$\% \text{ Menerima} = \frac{25}{30} \times 100\% = \mathbf{83,3\%}$$

$$\% \text{ Tidak Menerima} = \frac{5}{30} \times 100\% = \mathbf{16,7\%}$$



Lampiran 4. Resep Cinnamon bothe cake

Resep *Cinnamon Bothe Cake*

Bahan :

Tepung terigu protein sedang	75 gr
Tepung talas	75 gr
Telur	4 butir
Gula halus	150 gr
Mentega	160 gr
Ovalet	1 sdt
Bubuk kayu manis	1 sdm

Cara membuat :

1. Kocok gula, telur, dan ovalet sampai putih mengembang
2. Masukkan tepung terigu, tepung talas dan bubuk kayu manis aduk sampai rata. Kemudian dilanjutkan masukkan mentega yang telah dicairkan dan dingin aduk sampai rata.
3. Masukkan kedalam loyang yang telah diolesi mentega dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan suhu 180°C.

Lampiran 5. Resep Cup cake chochip

Resep Cup cake chochip

Bahan :

Tepung terigu protein sedang	125 gr
Tepung talas	125 gr
Telur	10 butir
Gula	220 gr
Mentega	200 gr
Ovalet	1 sdm
Essence	1 sdt

Cara membuat :

1. Kocok gula dan mentega sampai menjadi cream dan lembut.
2. Masukkan kuning telur satu persatu, dan ovalet. Aduk sampai putih dan sedikit mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung talas aduk sampai rata.
4. Kocok putih telur sampai putih kaku.
5. Masukkan adonan putih telur kedalam adonan creaming, aduk sampai rata.

Lampiran 6. Resep Brownis with pound cake

Resep Brownies with pound cake

Bahan pound cake:

Telur	2 butir
Butter	125 gr
Tepung terigu	62,5 gr
Tepung talas	62,5 gr
Gula halus	125 gr
Baking powder	1/3 gr
Essence	sck

Cara membuat :

1. Kocok butter dan gula sampai cream.
2. Masukkan kuning telur satu persatu, dan masukkan baking powder aduk sampai putih mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung talas aduk sampai rata.
4. Kocok putih telur sampai putih kaku. Campur dengan adonan cream
5. Letakan pada loyang yang telah diolesi mentega dan dialasi kertas.
Kemudian dilanjutkan membuat adonan brownies.

Bahan brownies:

Kuning telur	6 butir
Putih telur	4 butir
Mentega	200 gr
Gula	250 gr
Tepung terigu	75 gr
Tepung talas	75 gr
Cokelat bubuk	50 gr
Cokelat dark	200 gr
Susu bubuk	25 gr
Ovalet	1 sdt

Cara membuat :

1. Lelehkan cokelat dan mentega, ayak tepung terigu dan talas.
2. Kocok telur, gula dan ovalet sampai putih mengembang.
3. Masukkan tepung terigu, tepung talas, cokelat bubuk, dan susu bubuk aduk sampai rata. Kemudian dilanjutkan masukkan mentega dan cokelat yang telah dilelehkan.
4. Kemudian adonan brownies diletakkan diatas adonan pound cake.
5. Oven pada suhu 180°C. Angkat.