

# LAMPIRAN

### Lampiran 1. Logbook Bimbingan Proyek Akhir

No.	Hari, tanggal	Kegiatan
1.	Jum'at, 1 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bimbingan pertama</li><li>2. Menyampaikan dan diskusi ide dan gagasan produk dan rancangan produk</li></ol>
2.	Kamis, 14 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sistematika penulisan diperhatikan lagi</li><li>2. Bab I: latar belakang, identifikasi masalah, manfaat penelitian.</li><li>3. Bab II: sumber kajian teori, kerangka berfikir</li><li>4. Kata pengantar untuk gambar dan tabel</li></ol>
3.	Jum'at, 15 Februari 2019	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bab II, kajian penyajian dan informasi nilai gizi.</li><li>2. Sistematika penulisan</li></ol>
4.	Sabtu, 16 Februari 2019	Seminar proposal <ol style="list-style-type: none"><li>1. Perbaiki judul</li><li>2. Pemilihan bahan substitusi (jagung atau sorgum)</li><li>3. Resep acuan, yang terdapat bahan maizena</li><li>4. Brand dan kemasan belum ada</li><li>5. Teori uji proksimat dan teori informasi gizi belum ada</li><li>6. Metode analisis data</li><li>7. Kata pengantar sebelum gambar dan tabel</li><li>8. Perhatikan kembali sistematika penulisan</li></ol>
5.	Rabu, 20 Februari 2019	Tahap Define, dengan 3 resep acuan dan menentukan 1 resep acuan terbaik
6.	Rabu, 27 Februari 2019	Tahap Design, dengan persentase substitusi 40%, 50%, dan 60% tepung sorgum merah
7.	Kamis, 7 Maret 2019	Tahap Design, dengan persentase substitusi

		70% dan 80% tepung sorgum merah
8.	Selasa, 12 Maret 2019	Tahap Design, dengan persentase substitusi 90% tepung sorgum merah dan menentukan resep dengan persentase substitusi terbaik
9.	Kamis, 14 Maret 2019	Validasi I 1. Warna selai diganti 2. Taburan diganti dengan biji wijen putih 3. Waktu pemanggangan diperhatikan lagi
10.	Rabu, 20 Maret 2019	Validasi II 1. Diberi olesan kuning telur 2. Waktu pemanggangan diperhatikan lagi
11.	Sabtu, 23 Maret 2019	Penjurian dan Pemotretan Produk
12.	Senin, 25 Maret 2019	Uji kesukaan skala terbatas
13.	Kamis, 25 April 2019	Pameran Proyek Akhir
14.	Senin, 13 Mei 2019	BAB I-V
15.	Rabu, 15 Mei 2019	Naskah Lengkap 1. Resep acuan selai belum ada 2. Define dan design 3. Diagram alir masih kurang 4. Tata bahasa dan penulisan
16.	Senin, 20 Mei 2019	Naskah Lengkap

## Lampiran 2. Borang Validasi

### Validasi I

**BORANG UKURAN HASIL PROYEK AKHIR BOKA 2019**  
**TARAP DEVELOP (VALIDASI I) (B)**

Nama responden: Dei Harto Lita Tandi belajar: WJ  
 Nama kelompok: L. 5 Tanggal: 21.05.2019  
 Tempat: Caruban, Kabupaten Cilacap NIM: 151214001

Di halaman tersebut diujikan 2 sampel produk makanan. Anda diminta untuk mengisi bentuk matrik sesuai berdasarkan karakteristik kesesuaian dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang menunjukkan persepsi Anda terhadap produk tersebut. Kesesuaian tersebut pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk utama	Produk pengembangan
Bentuk	1	1
Warna	1	1
Wangi	1	1
Asam	1	1
Rasa	1	1
Tekstur	1	1
Nilai keasaman (total)	1	1
Proyeksi	1	1
Kemurnian	1	1

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

Komentar / saran / kritik:  
 1. Wajib sesuai resep  
 2. Wajibnya wajib pakai bahan

**Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / diterima**

**BORANG UKURAN HASIL PROYEK AKHIR BOKA 2019**  
**TARAP DEVELOP (VALIDASI I) (B)**

Nama responden: Andriyaningrum Tandi belajar: WJ  
 Nama kelompok: L. 5 Tanggal: 21.05.2019  
 Tempat: Caruban, Kabupaten Cilacap NIM: 151214110

Di halaman tersebut diujikan 2 sampel produk makanan. Anda diminta untuk mengisi bentuk matrik sesuai berdasarkan karakteristik kesesuaian dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang menunjukkan persepsi Anda terhadap produk tersebut. Kesesuaian tersebut pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk utama	Produk pengembangan
Bentuk	1	1
Warna	1	1
Wangi	1	1
Asam	1	1
Rasa	1	1
Tekstur	1	1
Nilai keasaman (total)	1	1
Proyeksi	1	1
Kemurnian	1	1

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

Komentar / saran / kritik:  
 1. Wajib sesuai resep  
 2. Wajibnya wajib pakai bahan

**Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / diterima**

### Validasi II

**BORANG UKURAN HASIL PROYEK AKHIR BOKA 2019**  
**TARAP DEVELOP (VALIDASI II) (B)**

Nama responden: Dei Harto Lita Tandi belajar: WJ  
 Nama kelompok: L. 5 Tanggal: 21.05.2019  
 Tempat: Caruban, Kabupaten Cilacap NIM: 151214001

Di halaman tersebut diujikan 2 sampel produk makanan. Anda diminta untuk mengisi bentuk matrik sesuai berdasarkan karakteristik kesesuaian dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang menunjukkan persepsi Anda terhadap produk tersebut. Kesesuaian tersebut pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk utama	Produk pengembangan
Bentuk	1	1
Warna	1	1
Wangi	1	1
Asam	1	1
Rasa	1	1
Tekstur	1	1
Nilai keasaman (total)	1	1
Proyeksi	1	1
Kemurnian	1	1

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

Komentar / saran / kritik:  
 1. Wajib sesuai resep  
 2. Wajibnya wajib pakai bahan

**Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / diterima**

**BORANG UKURAN HASIL PROYEK AKHIR BOKA 2019**  
**TARAP DEVELOP (VALIDASI II) (B)**

Nama responden: Andriyaningrum Tandi belajar: WJ  
 Nama kelompok: L. 5 Tanggal: 21.05.2019  
 Tempat: Caruban, Kabupaten Cilacap NIM: 151214110

Di halaman tersebut diujikan 2 sampel produk makanan. Anda diminta untuk mengisi bentuk matrik sesuai berdasarkan karakteristik kesesuaian dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang menunjukkan persepsi Anda terhadap produk tersebut. Kesesuaian tersebut pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk utama	Produk pengembangan
Bentuk	1	1
Warna	1	1
Wangi	1	1
Asam	1	1
Rasa	1	1
Tekstur	1	1
Nilai keasaman (total)	1	1
Proyeksi	1	1
Kemurnian	1	1

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

Komentar / saran / kritik:  
 1. Wajib sesuai resep  
 2. Wajibnya wajib pakai bahan

**Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / diterima**

### Lampiran 3. Borang Uji Kesukaan Skala Terbatas

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

Nama: Ahmad Rizki Tanda tangan: \_\_\_\_\_  
 Jenis kelamin: L.P Tanggal: 25-03-2019  
 Sampel: Thompson (COKRIS)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk mengisi bentuk secara anonim berdasarkan karakteristik aromanya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	418 -Thompson (Coklat)	459 -Thompson (Coklat)
Warna	4	4
Aroma	3	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4

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

Komentar / saran / kritik:  
Kedua produk sudah enak & tekstur pad

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

Nama: Anna Nova Tanda tangan: \_\_\_\_\_  
 Jenis kelamin: L.P Tanggal: 2 April 19  
 Sampel: Thompson (COKRIS)

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan. Saudara diminta untuk mengisi bentuk secara anonim berdasarkan karakteristik aromanya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	418 -Thompson (Coklat)	459 -Thompson (Coklat)
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4

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

Komentar / saran / kritik:  
Kedua sampel enak bgt kok :) sampel 459 rasa kopinya berasa, sampel no 418 terlihat sangat 'serchanya'. Packagingnya luas, rapi jadi sebelum di makan juga sudah cukup dulu :) semoga hebat -

### Lampiran 4. Borang Uji Kesukaan Skala Luas

B010					
Sorprint ( Shorgum Thumbprint 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Nice
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	

B010					
Sorprint ( Shorgum Thumbprint 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	<input checked="" type="checkbox"/>	4	Serasa kaya lembutan, enak lembut, manisnya pay
Aroma	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>	4	
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	

B010					
Sorprint ( Shorgum Thumbprint 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Enak Kreatif
Aroma	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tekstur	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Rasa	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	
Keseluruhan	1	2	3	<input checked="" type="checkbox"/>	

**Lampiran 5. Data Hasil Uji Kesukaan Skala Terbatas**

Panelis	Warna		Aroma		Tekstur		Rasa		Keseluruhan	
	459	458	459	458	459	458	459	458	459	458
1	3	2	2	2	2	2	2	2	3	2
2	3	2	3	2	2	2	3	2	3	2
3	3	3	3	2	2	2	3	2	3	3
4	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3
5	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3
6	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3
7	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
8	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
9	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3
10	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3
11	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3
12	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
13	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
14	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
15	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3
16	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3
17	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3
18	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4
19	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
20	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
21	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
22	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
23	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
27	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
30	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
<b>Rerata</b>	<b>3,8</b>	<b>3,3</b>	<b>3,6</b>	<b>3,4</b>	<b>3,6</b>	<b>3,3</b>	<b>3,6</b>	<b>3,2</b>	<b>3,7</b>	<b>3,4</b>

Keterangan: 459= Produk Acuan, 458= Produk Pengembangan

## Lampiran 6. Perhitungan Informasi Nilai gizi

Tabel 1. Data Hasil Uji Proksimat

Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2	Rerata
Air (%)	9.7432	9.6021	9.67265
Abu (%)	0.9558	1.0081	0.98195
Protein (%)	5.2764	5.2009	5.23865
Lemak (%)	30.2670	30.6050	30.436
Serat Kasar (%)	6.4802	6.7654	6.6228
Karbohidrat (%)	47.2772	46.8181	47.04765
Energi Total/100 g	478.4641	479.343	478.90335

Berat Penyajian = 100 gram

Tabel 2. Perhitungan Energi

	Kadar (%)	Massa (g)	Kal
Protein	5.23865	5.23865% x 100 g = 5.24	5.24 x 4 = 20.96
Lemak	30.436	30.436% x 100 g = 30.44	30.44 x 9 = 273.96
Karbohidrat	47.04765	47.04765% x 100 g = 47.05	47.05 x 4 = 188.2
<b>Energi Total</b>			<b>483.12</b>

Tabel 3. Perhitungan %AKG

%AKG Protein	$\frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\%$	$\frac{5.24}{60} \times 100\%$	$\frac{8.73}{100} \times 100\%$	9%
%AKG Lemak	$\frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\%$	$\frac{30.44}{67} \times 100\%$	$\frac{45.43}{100} \times 100\%$	45%
%AKG Karbohidat	$\frac{\text{massa}}{\text{acuan gizi}} \times 100\%$	$\frac{47.05}{325} \times 100\%$	$\frac{14.48}{100} \times 100\%$	14%



### Lampiran 7. Data Hasil Uji Kesukaan Skala Luas

<b>Panelis</b>	<b>Warna</b>	<b>Aroma</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Rasa</b>	<b>Keseluruhan</b>
1	2	2	1	2	2
2	2	2	2	2	2
3	2	2	2	2	2
4	2	2	2	2	2
5	2	2	2	2	2
6	3	2	2	2	2
7	3	2	2	3	3
8	3	3	2	3	3
9	3	3	3	3	3
10	3	3	3	3	3
11	3	3	3	3	3
12	3	3	3	3	3
13	3	3	3	3	3
14	3	3	3	3	3
15	3	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3
17	3	3	3	3	3
18	3	3	3	3	3
19	3	3	3	3	3
20	3	3	3	3	3
21	3	3	3	3	3
22	3	3	3	3	3
23	3	3	3	3	3
24	3	3	3	3	3
25	3	3	3	3	3
26	3	3	3	3	3
27	3	3	3	3	3
28	3	3	3	3	3
29	3	3	3	3	3
30	3	3	3	4	3
31	3	3	3	4	3
32	3	3	3	4	3
33	3	3	3	4	3
34	3	3	3	4	3
35	3	3	3	4	3

36	3	3	3	4	3
37	4	4	3	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
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
<b>RERATA</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>3,4</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>

### Lampiran 8. Hasil Uji T

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances ( <b>WARNA</b> )		
	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3,8	3,266666667
Variance	0,165517241	0,340229885
Observations	30	30
Pooled Variance	0,252873563	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	58	<- DF/ DRAJAT KEBEBASAN
t Stat	4,107642544	<- NILAI T HITUNG
P(T<=t) one-tail	6,3503E-05	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical one-tail	1,671552762	NILAI T TABEL
P(T<=t) two-tail	0,000127006	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical two-tail	2,001717484	NILAI T TABEL

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances ( <b>AROMA</b> )		
	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3,6	3,366666667
Variance	0,317241379	0,447126437
Observations	30	30
Pooled Variance	0,382183908	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	58	<- DF/DRAJAT KEBEBASAN
t Stat	1,461794139	<- NILAI T HITUNG
P(T<=t) one-tail	0,074597437	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical one-tail	1,671552762	NILAI T TABEL
P(T<=t) two-tail	0,149194875	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical two-tail	2,001717484	NILAI T TABEL

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances ( <b>TEKSTUR</b> )		
	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3,6	3,3
Variance	0,455172414	0,631034483
Observations	30	30
Pooled Variance	0,543103448	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	58	<- DF/DRAJAT KEBEBASAN
t Stat	1,576614818	<- NILAI T HITUNG
P(T<=t) one-tail	0,060161709	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical one-tail	1,671552762	NILAI T TABEL
P(T<=t) two-tail	0,120323418	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical two-tail	2,001717484	NILAI T TABEL

Jika P Value lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata

Jika P Value kurang dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances (RASA)		
	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3,633333333	3,233333333
Variance	0,309195402	0,598850575
Observations	30	30
Pooled Variance	0,454022989	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	58	<- DF/DRAJAT KEBEBASAN
t Stat	2,299146787	<- NILAI T HITUNG
P(T<=t) one-tail	0,012558582	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical one-tail	1,671552762	NILAI T TABEL
P(T<=t) two-tail	0,025117164	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical two-tail	2,001717484	NILAI T TABEL

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances (KESELURUHAN)		
	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3,733333333	3,366666667
Variance	0,202298851	0,37816092
Observations	30	30
Pooled Variance	0,290229885	
Hypothesized Mean Difference	0	
Df	58	<- DF/DRAJAT KEBEBASAN
t Stat	2,636003576	<- NILAI T HITUNG
P(T<=t) one-tail	0,005372497	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical one-tail	1,671552762	NILAI T TABEL
P(T<=t) two-tail	0,010744994	NILAI P VALUE JIKA DI SPSS/MINITAB
t Critical two-tail	2,001717484	NILAI T TABEL

Jika P Value lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata

Jika P Value kurang dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata

## Lampiran 9. Resep Produk



**Porsi** : 650 gram/60 pcs

**Cooking time** : 75 menit

**Cooking Method** : *Creaming Method*

### **Nama Bahan:**

- 227 gram Tepung Sorgum Merah
- 98 gram Tepung Terigu Protein Sedang
- 250 gram Mentega
- 60 gram Gula Halus
- 2 butir Kuning Telur
- 25 gram Maizena
- 20 gram Susu Bubuk
- 1 butir Putih Telur
- Selai Kacang Koro Pedang Secukupnya
- Biji Wijen Putih Sangrai Secukupnya

### **Bahan Selai Kacang Koro Pedang:**

- 50 gram Tepung Kacang Koro
- 300 ml Air
- 42 gram Gula Pasir
- 44 gram Susu Bubuk
- 45 gram Margarin
- Pewarna Ungu (Opsional)

### **Cara membuat:**

1. Kocok mentega dan gula halus hingga rata dan berwarna pucat.
2. Tambahkan kuning telur, aduk hingga rata.
3. Masukkan bahan kering, aduk rata dengan spatula.
4. Bulatkan adonan, celupkan ke putih telur, gulingkan ke biji wijen.
5. Susun diatas loyang yang sudah diolesi margarin, tekan bagian tengah dengan jari hingga cekung.
6. Panggang di oven bersuhu 160°C sekitar 25 menit. Keluarkan, tunggu hingga hangat. Isi dengan selai kacang koro pedang menggunakan plastik segitiga.
7. Panggang kembali di oven bersuhu 150°C sekitar 15 menit sampai renyah.
8. Dinginkan dan sajikan.

### **Selai Kacang Koro Pedang:**

1. Campur tepung koro, susu, gula, mendidih dan kental.
2. Tambahkan margarin, aduk hingga rata dan mendidih.
3. Angkat dan dinginkan.

### **Tips & trik**

- Bulatan adonan jangan terlalu besar, agar *cookies* cepat matang dan renyah.
- Untuk *filling*, bisa diganti dengan selai lainnya.
- Panggang hingga benar-benar kering supaya renyah sampai bagian dalam.

## Lampiran 10. Dokumentasi



Uji Kesukaan Skala Terbatas



Display Pameran Proyek Akhir



Pengunjung Pameran Proyek Akhir



Pengunjung Pameran Proyek Akhir



Kemasan Sorprint untuk Pengunjung



Penyajian Sorprint