LAMPIRAN I

(Log Book Proposal dan Laporan Proyek Akhir)

Log Book Proposal dan Laporan Proyek Akhir Boga

No.	Hari, Tanggal	Keterangan/Revisi
1.	23 Januari 2019	1. Tatap muka bimbingan pertama 2. Menyampaikan dan diskusi ide dan gagasan produk serta rancangan produk
2.	5 Februari 2019	1. Penjabaran sistematika proposal Proyek Akhir Boga mulai dari Bab I sampai Bab III
3.	7 Februari 2019	1. Bagian latar belakang masih kurang jelas 2. Tata tulis perlu diperhatikan lagi 3. Spesifikasi produk lebih dijabarkan
4.	16 Februari 2019	**Seminar Proposal** 1. Latar belakang pasta belum ada 2. Format penulisan tabel 3. Penulisan daftar pustaka diperbaiki
5.	15 Mei 2019	1. Abstrak alenia tiga, sesuaikan dengan uraian hasil yang diperoleh 2. Tata tulis, spasi sumber perlu diperbaiki
6.	16 Mei 2019	1. Sumber masih banyak belum yang ada di daftar pustaka 2. Sumber dari tabel di tulis
7.	17 Mei 2019	1. Melengkapi laporan 2. Kesimpulan diambil dari rumusan masalah 3. Urutan kesimpulan harus sesuai rumusan masalah 4. Saran diambil dari kesimpulan

LAMPIRAN II

(Contoh Borang Validasi I dan Validasi II)

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

Nama validator: ..... Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : L / P Tanggal: .....

Sampel : ..... NIM mhs: .....

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		
Ukuran		
Warna		
Aroma		
Rasa		
Tekstur		
Sifat keseluruhan (*overall*)		
Penyajian		
Kemasan		

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

.....

.....

.....

.....

.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

LAMPIRAN III

(Contoh Borang Uji Panelis dan Kesukaan)

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

Nama : ..... Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : L / P Tanggal: .....

Sampel : .....

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	
Warna		
Aroma		
Rasa		
Tekstur		
Sifat keseluruhan (*overall*)		

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

.....
.....
.....
.....
.....

LAMPIRAN IV

(Borang Validasi I)

Hasil Uji Validasi I

Validator 1

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

Nama validat Kokom Komariah .... Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : L / (P) Tanggal: .....

Sampel : ~~Cannel~~ Callet ..... NIM mhs: 16512134002

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	3	3
Ukuran	3	3
Warna	3	3
Aroma	3	3
Rasa	3	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (*overall*)	3	3
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

- Tekstur kurang empuk bisa ditambah telur.
- Isi dibentuk agar homogen.
- Cari acuan balado yang betul.
- Potongan / bentuk diperbaik.
- Side dish ditambahkan / garnish tradisional.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Hasil Uji Validasi I

Validator 2

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

Nama validator: Nani Ratnaningsih Tanda tangan:

Jenis kelamin : L / (P) Tanggal: 13 Maret 2019

Sampel : Calket (Cannelloni Milket) NIM mhs: 16512134002

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	2	3
Ukuran	2	3
Warna	2	3
Aroma	2	3
Rasa	2	2
Tekstur	2	3
Sifat keseluruhan (*overall*)	2	3
Penyajian	2	3
Kemasan	2	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Produk pengembangan :
- standar main course (porsi, side dish)
- formulasi 30 & 40% + xanthan gum (5 g/100 g)
- ikan diberi bumbu khas Indonesia + saos khas Indonesia

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

LAMPIRAN V

(Borang Validasi II)

Hasil Uji Validasi II

Validator 2

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

Nama validator: Nani Ratnaningsih Tanda tangan: [signature]

Jenis kelamin : L / (P) Tanggal: 22/3/2019

Sampel : Callet NIM mhs: 16512134002

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	3	3
Ukuran	3	3
Warna	3	3
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (*overall*)	4	4
Penyajian	3	3
Kemasan	3	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Side dish → kurang proporsional, sesuaikan dg standar main course
Kemasan sesuai standar porsi & diberi labeling

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Hasil Uji Validasi II

Validator 1

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

Nama validato Kokom Komariah ... Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : L / (P) Tanggal: .....

Sampel : Callet ..... NIM mhs: 1651213400 2

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	3	4
Ukuran	3	4
Warna	3	4
Aroma	3	3
Rasa	4	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (*overall*)	4	3
Penyajian	3	3
Kemasan	2	2

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:
- Isi berbau asin & kering (+ roux)
- Porsi side dish kurang.
- kulit berbau kipis.

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

LAMPIRAN VI

(Borang Uji Panelis)

Borang Uji Panelis Semi Terlatih

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

Nama : Ahmad Zainul .M. Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : L / ~~P~~ Tanggal: 25-03-2019.

Sampel : Cannelloni

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	
	197	201
Warna	3	4
Aroma	3	4
Rasa	3	4
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (*overall*)	3	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:
Sampel 197 daging kurang terasa dibandingkan sampel 201.

Borang Uji Panelis Semi Terlatih

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

Nama : Fara Fauzia Zulfa Tanda tangan: Zulfa

Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Maret 2019.

Sampel : Cannelloni

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	
	197	201
Warna	2	4
Aroma	4	3
Rasa	4	4
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (*overall*)	3	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

197 → warnanya terlalu gelap shg jd kurang menarik.
201 → menurut saya rasanya sedikit kurang berani.

Semangat!

Borang Uji Panelis Semi Terlatih

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

Nama : Novia Arviani Tanda tangan: [signature]

Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Maret 2019

Sampel : Cannelloni

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	
	197	201
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	3	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (*overall*)	3	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:
Kalau menurut saya kulit terlalu tebal

Borang Uji Panelis Semi Terlatih

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

Nama : Sherena Mahardika ..... Tanda tangan: .....

Jenis kelamin : ~~L~~/ P Tanggal: 25 Maret 2019

Sampel : Cannelloni

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	
	197	201
Warna	3	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (*overall*)	3	4

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Warna cannelloni 197 kurang menarik, agak kusam, beda dg 201 warnanya kuning bagus.
Rasanya sama, teksur juga sama.

Borang Uji Panelis Semi Terlatih

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

Nama : Annisa Morina Mardin Tanda tangan: [signature]

Jenis kelamin : ~~L~~ / P Tanggal: 25 Maret 19

Sampel : Cannelloni

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	
	197	201
Warna	3	3
Aroma	3	3
Rasa	4	3
Tekstur	3	3
Sifat keseluruhan (*overall*)	4	3

Keterangan skala:

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

Komentar / saran / kritik:

Untuk sayurannya lebih baik di tambah garam dan lada karena terlalu plain. Sambalnya sudah enak tekstur juga ok. Cuman untuk produk 201 agak amis sedikit di banding produk ly 7. overall good. Semangat terus semoga sukses :)

No.	197					201				
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Overall	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Overall
1.	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4
2.	3	3	3	2	3	2	3	4	2	3
3.	3	3	2	2	3	4	2	4	4	4
4.	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3
5.	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
6.	2	3	3	2	3	4	2	3	3	3
7.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
8.	2	3	3	3	3	3	2	4	3	3
9.	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3
10.	3	3	4	3	3	2	3	3	2	3
11.	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
12.	3	3	4	3	3	2	4	3	2	3
13.	3	3	4	3	3	2	2	4	4	3
14.	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3
15.	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4
16.	3	3	4	3	4	3	3	3	3	3
17.	2	4	2	4	3	3	3	4	3	4
18.	2	4	4	3	3	4	3	3	3	3
19.	2	3	3	2	2	3	4	3	3	3
20.	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
21.	2	4	4	3	4	3	3	2	3	3
22.	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3
23.	2	4	3	3	3	3	3	4	3	4
24.	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3
25.	4	3	4	2	4	4	3	4	3	4
26.	3	2	3	3	3	4	3	2	2	3
27.	2	2	3	2	3	4	3	4	3	3
28.	2	2	3	2	3	3	4	3	2	3
29.	2	3	2	2	2	4	3	3	3	3
30.	1	2	2	3	2	3	2	3	2	2

LAMPIRAN VII

(Borang Uji Kesukaan)

Borang Uji Kesukaan

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	Pit
Aroma	1	2	(3)	4	
Tekstur	1	2	3	(4)	
Rasa	1	2	3	(4)	
Keseluruhan	1	2	(3)	4	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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 bgt !
Aroma	1	2	(3)	4	
Tekstur	1	2	3	(4)	
Rasa	1	2	(3)	4	
Keseluruhan	1	2	(3)	4	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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 sekali kak :)
Aroma	1	2	~~3~~	4	
Tekstur	1	2	3	~~4~~	
Rasa	1	2	3	~~4~~	
Keseluruhan	1	2	3	~~4~~	

Scanned with CamScanner

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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 gurih Mantul
Aroma	1	2	3	~~4~~	
Tekstur	1	2	3	~~4~~	
Rasa	1	2	3	~~4~~	
Keseluruhan	1	2	3	~~4~~	

Borang Uji Kesukaan

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X 4	
Aroma	1	2	3	X 4	
Tekstur	1	2	3	X 4	
Rasa	1	2	3	X 4	
Keseluruhan	1	2	3	X 4	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X 3	4	
Aroma	1	2	3	X 4	
Tekstur	1	2	3	X 4	
Rasa	1	2	3	X 4	
Keseluruhan	1	2	3	X 4	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X 3	4	
Aroma	1	2	X 3	4	
Tekstur	1	2	3	X 4	
Rasa	1	2	3	X 4	
Keseluruhan	1	2	X 3	4	

Scanned with CamScanner

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X 4	
Aroma	1	2	X 3	4	
Tekstur	1	2	3	X 4	
Rasa	1	2	X 3	4	
Keseluruhan	1	2	3	X 4	

Borang Uji Kesukaan

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	

Scanned with CamScanner

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	

Borang Uji Kesukaan

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	Perpaduan antara tekstur dan rasa sangat pas
Aroma	1	2	3	X	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	3	X	
Keseluruhan	1	2	3	X	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	4	
Aroma	1	2	X	4	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	X	4	
Keseluruhan	1	2	X	4	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	4	
Aroma	1	2	3	X	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	X	4	
Keseluruhan	1	2	3	X	

Scanned with CamScanner

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	
Aroma	1	2	X	4	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	3	X	
Keseluruhan	1	2	X	4	

Borang Uji Kesukaan

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	4	
Aroma	1	2	X	4	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	X	4	
Keseluruhan	1	2	X	4	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	Sukaaa
Aroma	1	2	3	X	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	3	X	
Keseluruhan	1	2	3	X	

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	X	Suka
Aroma	1	2	3	X	
Tekstur	1	2	3	X	
Rasa	1	2	3	X	
Keseluruhan	1	2	3	X	

Scanned with CamScanner

B002

CALLET (Canneloni Millet)

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	Semangat Lalka ♡
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

No.	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keseluruhan
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
28	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	4	3	4
35.	4	3	4	4	3
36.	4	3	4	3	4
37.	3	3	3	4	3
38.	3	4	3	4	3
39.	3	3	4	4	4
40.	3	3	4	3	3

41.	4	3	4	4	3
42.	4	3	4	3	4
43.	4	3	4	4	3
44.	4	3	4	3	4
45.	4	3	4	4	3
46.	3	4	4	3	4
47.	3	3	4	3	3
48.	4	3	4	3	4
49.	3	3	4	3	3
50.	3	3	3	3	3
51.	4	3	4	3	4
52.	4	4	3	3	4
53.	4	4	3	4	4
54.	3	3	4	4	3
55.	4	3	4	3	4
56.	4	4	3	4	4
57.	4	3	3	4	4
58.	3	3	4	3	4
59.	4	3	4	4	3
60.	4	3	4	3	4
61.	4	3	3	3	3
62.	4	3	3	4	3
63.	3	4	4	4	4
64.	3	3	3	3	3
65.	4	4	3	4	3
66.	3	4	3	3	4
67.	3	4	3	3	3
68.	3	4	4	4	4
69.	3	4	4	3	4
70.	3	3	4	3	3
71.	4	4	3	3	3
72.	3	4	4	4	3
73.	3	4	4	4	4
74.	3	3	4	3	3
75.	3	3	4	4	3
76.	4	3	4	3	4
77.	3	3	4	4	3
78.	3	3	4	4	4
79.	3	4	4	4	4
80.	4	4	3	3	4

LAMPIRAN VIII

(Hasil Uji-t)

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Warna197	2.7333	30	.78492	.14331
	Warna201	3.3333	30	.71116	.12984

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Warna197 & Warna201	30	.782	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Warna197 - Warna201	-.60000	.49827	.09097	-.78606	-.41394	-6.595	29	.000

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Aroma197	3.1333	30	.68145	.12441
	Aroma201	3.1667	30	.69893	.12761

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Aroma197 & Aroma201	30	.965	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Aroma197 - Aroma201	-.03333	.18257	.03333	-.10151	.03484	-1.000	29	.326

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Rasa197	3.3000	30	.70221	.12821
	Rasa201	3.4000	30	.62146	.11346

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Rasa197 & Rasa201	30	.901	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Rasa197 - Rasa201	-.10000	.30513	.05571	-.21394	.01394	-1.795	29	.083

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Tekstur197	2.8000	30	.66436	.12130
	Tekstur201	3.0000	30	.69481	.12685

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Tekstur197 & Tekstur201	30	.822	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Tekstur197 - Tekstur201	-.20000	.40684	.07428	-.35192	-.04808	-2.693	29	.012

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Keseluruhan197	3.1000	30	.54772	.10000
	Keseluruhan201	3.3000	30	.53498	.09767

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Keseluruhan197 & Keseluruhan201	30	.718	.000

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Keseluruhan197 - Keseluruhan201	-.20000	.40684	.07428	-.35192	-.04808	-2.693	29	.012

LAMPIRAN IX

(Hasil Analisis Proksimat)

Lab. Chem-Mix Pratama

The Best Chemicals Solution

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
	Canelloni Millet	Air	45.8880 %	46.0397 %
		Abu	0.7107 %	0.7242 %
		Protein	8.8913 %	8.9738 %
		Lemak	8.2645 %	8.0398 %
		Serat Kasar	2.2347 %	2.3120 %
		Karbohidrat	34.0104 %	33.9101 %
		Energy	243.7009 kal/100g	241.6335 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,

LABORATORIUM CHEM-MIX PRATAMA

Sigit Sujarwo

Analis

(.....)

Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
Telp. 085 100 116 832

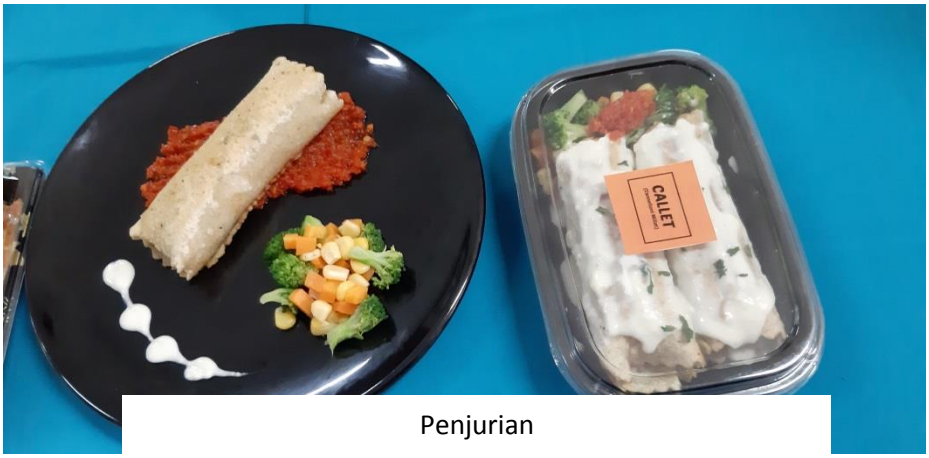
Scanned with CamScanner

LAMPIRAN X

(Dokumentasi Kegiatan Proyek Akhir)

Dokumentasi

Uji Panelis Semi Terlatih



Penjurian

Validasi I dan Validasi II

Pameran Proyek Akhir