LAMPIRAN

Lampiran 1

Lembar Kuisioner Uji Organoleptik

Lampiran 1

Formulir Uji Organoleptik

(Uji Hedonik terhadap Rasa, Tekstur, Aroma, Warna dan Keseluruhan)

Nama :

Produk Yang Diuji :

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel makanan. ujilah bagaimana keseluruhan, menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tingkat kesukaan serta rasa, warna, dan perlakuan terbaik. Penilaian panelis secara organoleptik.

Parameter	**Skor penilaian**	**Sampel**				
		525	**526**	**527**	**528**	**529**
Rasa	Sangat suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak suka					
	Sangat tidak suka					
Aroma	Sangat suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak suka					
	Sangat tidak suka					
Tekstur	Sangat suka					
	Suka					

	Netral					
	Tidak suka					
	Sangat tidak suka					
Warna	Sangat suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak suka					
	Sangat tidak suka					
Penerimaan secara keseluruhan	Sangat suka					
	Suka					
	Netral					
	Tidak suka					
	Sangat tidak suka					

Komentar :

Lampiran 2

Lampiran 2

Formulir Uji Organoleptik
(Mutu Hedonik Terhadap Tekstur)

Nama :

Produk Yang Diuji :

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat sampel makanan. ujilah bagaimana Tekstur. Berilah tanda (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan tekstur dari apem bali. Penilaian panelis secara organoleptik.

	Kode Sampel				
Skala	525	526	527	528	529
Renyah					
Agak renyah					
Keras					

Komentar:

Lampiran 3

Lampiran 3

Formulir Uji Organoleptik
(Mutu Hedonik Terhadap Warna)

Nama :

Produk Yang Diuji :

Tanggal :

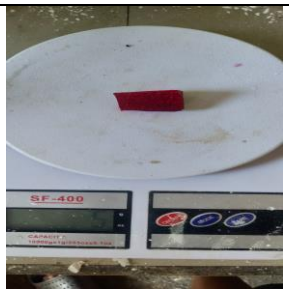
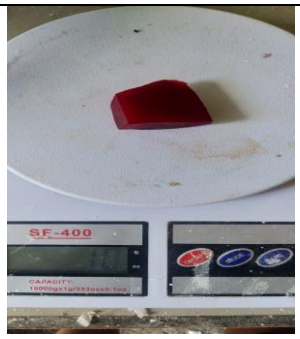
Di hadapan saudara terdapat sampel makanan ringan Apem Bali. ujilah bagaiman3 aroma. Berilah tanda (√) pada kolom yang sesuai dengan kode dan aroma dari apem bali. Penilaian panelis secara organoleptik.

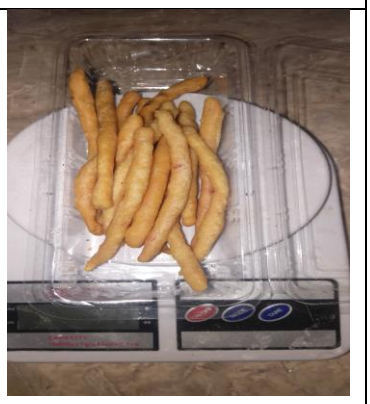
	Kode Sampel				
Skala	525	526	527	528	529
Merah Krem					
Merah Pucat					
Putih Kecoklatan					

Komentar:

Lampiran 4

Dokumentasi

		
Penimbangan tepung tapioka dengan berat 20 gram	Penimbangan tepung terigu dengan berat 50 gram	Menimbang buah bit dengan berat 5 gram
		
Menimbang buah bit dengan berat 10 gram	Menimbang buah bit dengan berat 15 gram	Menimbang buah bit dengan berat 20 gram
Menimbang buah bit dengan berat 25 gram	Bumbu yang sudah di haluskan	Buah bit yang sudah di rebus lalu di timbang sesuai yang di butuhkan

Pencampuran semua bumbu	Adonan stik yang sudah tercampur rata dengan bumbu dengan perbedaan penambahan buah bit	Adonan yang sudah digiling berbentuk stik dengan penambahan buah bit 5%
Adonan yang sudah digiling berbentuk stik dengan penambahan buah bit 10%	Adonan yang sudah digiling berbentuk stik dengan penambahan buah bit 15%	Adonan yang sudah digiling berbentuk stik dengan penambahan buah bit 20%
		
Adonan yang sudah digiling berbentuk stik dengan penambahan buah bit 25%	Menimbang produk dalam satu porsi dengan penambahan 5% buah bit	Menimbang produk dalam satu porsi dengan penambahan 10% buah bit

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Putu Purniati

NIM : P07131018003

Program Studi : DIII Gizi

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2020/2021

Alamat : Banjar Dinas Beji Desa Bungaya, Kecamata Bebandem Kabupaten Karangasem

Nomor HP/Email : 085339416883 / putupurniati2019@gmail.com

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul :

Studi Pembuatan Camilan Stik Dengan
Penambahan Umbi Bit

1. Dan Menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lai untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.

2. Persyaratan ini saya buat denggan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 22 Juni 2021
Yang menyatakan

Ni Putu Purniati