

**FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK**  
**UJI HEDONIK/KESUKAAN PRODUK SIAP KONSUMSI**

Nama Panelis :

Hari/tanggal :

Kode produk :

Petunjuk:

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai tekstur terhadap makanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal ( | ) di antara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

**Aroma**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Rasa**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Tekstur**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Keseluruhan**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Komentar:**

**FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK**  
**UJI MUTU HEDONIK PRODUK SIAP KONSUMSI**

Nama Panelis :

Hari/tanggal :

Kode produk :

Petunjuk:

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai tekstur terhadap makanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal ( | ) di antara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

**Aroma**

\_\_\_\_\_

Sangat langu Sangat harum

**Rasa**

\_\_\_\_\_

Sangat pahit Sangat gurih

**Tekstur**

\_\_\_\_\_

Sangat Keras Sangat Lunak

**Keseluruhan**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak menarik Sangat menarik

**Komentar:**

**FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK**  
**UJI HEDONIK/KESUKAAN PRODUK MENTAH**

Nama Panelis :

Hari/tanggal :

Kode produk :

Petunjuk:

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai tekstur terhadap makanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal ( | ) di antara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

**Aroma**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Tekstur**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Keseluruhan**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak suka Sangat suka

**Komentar:**

**FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK  
UJI MUTU HEDONIK PRODUK MENTAH**

Nama Panelis :

Hari/tanggal :

Kode produk :

Petunjuk:

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai tekstur terhadap makanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal ( | ) di antara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia sesuai dengan penilaian saudara.

**Aroma**

\_\_\_\_\_

Sangat langu Sangat harum

**Tekstur**

\_\_\_\_\_

Sangat Keras Sangat lunak

**Keseluruhan**

\_\_\_\_\_

Sangat tidak menarik Sangat menarik

**Komentar:**

PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
Jln. Arjuna Utara 9, Kebon Jeruk Jakarta Barat Indonesia  
Telp (021) 5674223

---

---

**LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS**

Saya adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul yang saai ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji hedonik dan mutu hedonik pada produk makanan tempe. Kegiatan ini dilakukan untuk melengkapi data skripsi yang mana menjadi salah satu syarat dalam memperoleh gelar sarjana gizi. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk menjadi panelis semi terlatih. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i sebagai panelis semi terlatih bersifat sukarela dan diakhir pelaksanaan pengujian akan diberikan *reward* sebagai tanda terima kasih. Jika ada hal yang ingin disampaikan atau ditanyakan silahkan hubungi kontak pribadi saya.

Nama : Theresia

No. Hp: 085249298101

**Informed Consent :**

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat pengambilan data tersebut, dengan ini saya :

Nama :

Alamat Lengkap :

No. Hp :

Secara Sukarela dan tanpa ada paksaan setuju untuk menjadi panelis semi terlatih dalam penelitian ini.

Jakarta, \_\_\_\_\_ 2018

Panelis

( \_\_\_\_\_ )