

Lampiran I. Informed Consent

LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya adalah mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan

Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan pengambilan data Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik pada produk makanan permen *jelly*. 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 cendramata sebagai tanda terimakasih. Jika ada hal yang ingin disampaikan atau ditanyakan silahkan hubungi kontak pribadi saya.

Nama : Ana Nisa Ulazizah

Nim : 201432058

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

Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

UJI HEDONIK/KESUKAAN

Esa Unggul

Nama :

Hari/tanggal :

Kode produk :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai tekstur terhadap makanan tersebut. Penilaiannya dilakukan dengan cara memberikan sebuah tanda garis lurus (I) diantara garis vas (*visual analog scale*) yang tersedia sesuai dengan penilaian sodara.

Warna

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar :



Aroma

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Komentar :



<p>Rasa</p> <p>Sangat Tidak Suka</p> <p>Sangat Suka</p> <p>Komentar :</p> <hr/> <p>X</p> <p>Tekstur</p> <p>Sangat Tidak Suka</p> <p>Sangat Suka</p> <p>Komentar :</p> <hr/> <p>X</p> <p>Keseluruhan</p> <p>Sangat tidak suka</p> <p>Sangat suka</p> <p>Komentar :</p> <hr/> <p>X</p>

Lampiran 3. Formulir Uji Mutu Hedonik

FORMULIR PENILAIAN ORGANOLEPTIK

UJI MUTU HEDONIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai tekstur terhadap makanan tersebut. Penilaiannya dilakukan dengan cara memberikan sebuah tanda garis lurus (I) diantara garis vas (*visual analog scale*) yang tersedia sesuai dengan penilaian sodara.

Warna

Kuning

Hijau

Komentar :

.....

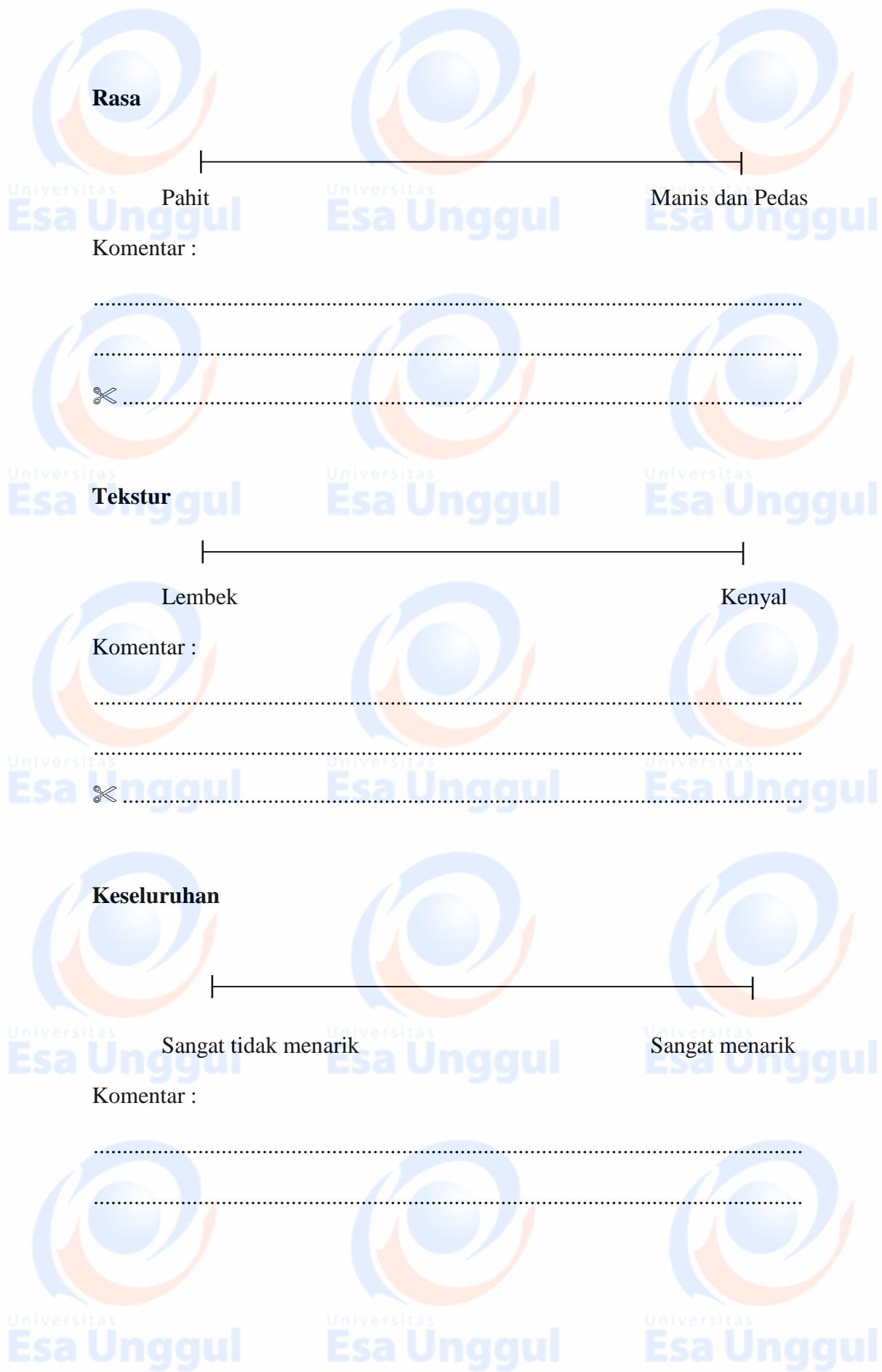
Aroma

Langu

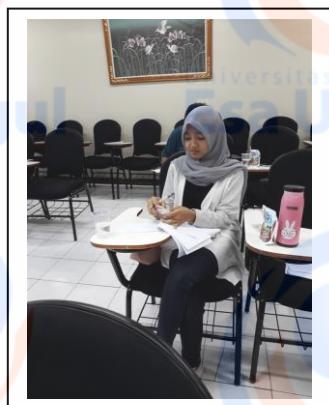
Tidak langu

Komentar :

.....

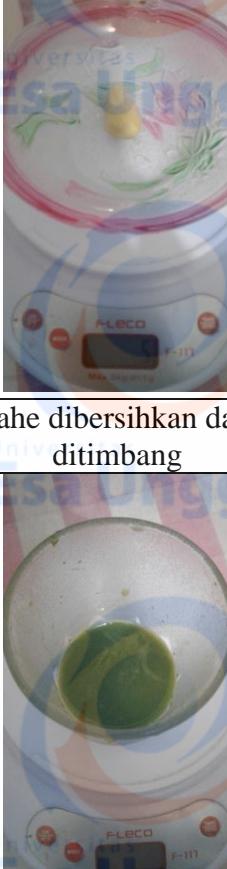


Lampiran 1. 1 Dokumentasi Uji Organoleptik

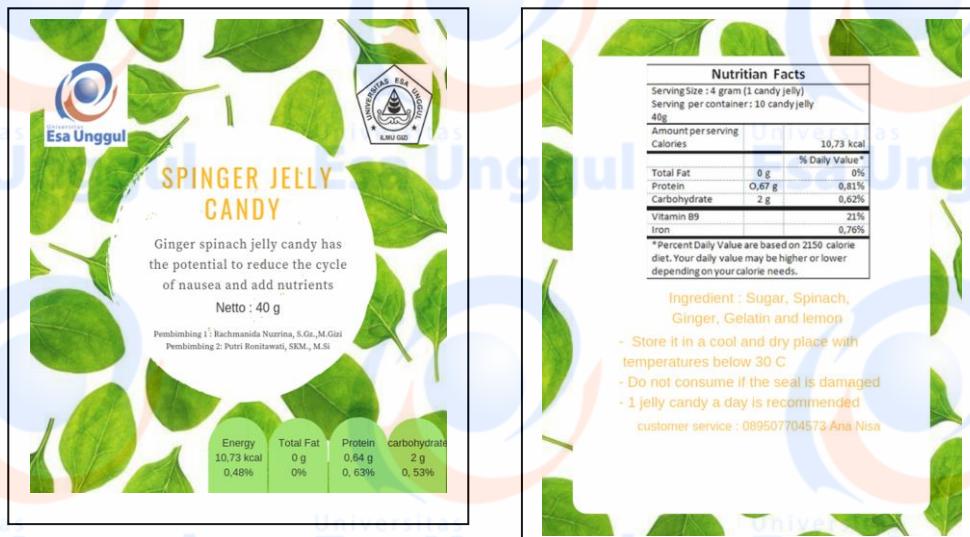


Universitas
Esa Unggul

Lampiran 1. 2 Dokumentasi Pembuatan Permen Jelly Jahe Bayam

		
Perasan Lemon	Gelatin direndam air 1: 1	Jahe dibersihkan dan ditimbang
		
Bayam setelah di blansing di timbang bayam dan air 1:1	Jahe dihaluskan dan diambil sarinya dengan perbandingan 1:1	Bayam dihaluskan dan diambil sarinya
		
Pencampuran gula pasir dan sari jahe	Larutan dimasak sampai tercampur semua	Permen Jelly Jahe Bayam

Lampiran 1. 3 Disain Kemasan Permen Jelly Jahe Bayam

Universitas
Esa UnggulUniversitas
Esa Unggul