

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Tepung Polong Muda Kecipir



1. Pencucian Kecipir



2. *Blansing* dan Pemetongan kecipir



3. Dijemur hingga kering



4. Penataan dan Penjemuran Kecipir



5. Diblender/digiling hingga halus



6. Diayak dengan ayakan 60 mesh



7. Tepung polong muda kecipir

Lampiran 2. Proses Pembuatan Makanan Jajanan Papeda



1 persiapkan alat dan bahan



2 Timbang berat tepung yang akan digunakan



3 Larutkan tepung sagu dan tepung kecipir



4 Tambahkan garam dan gula pasir



5 Kocok telur



6 Panaskan margarin di atas wajan



7 Masukkan telur dan larutan tepung



8 Papeda digulung dan dihidangkan

Lampiran 3. Uji Organoleptik

Penjelasan (*Briefing*) sebelum uji organoleptik dimulai

Suasana Pengujian Uji Hedonik dan Mutu Hedonik

Pengisian Lembar Kuesioner
Terdiri dari 5 indikator yaitu rasa,
warna, aroma, tekstur dan
keseluruhan.

Lampiran 4. Lembar Persetujuan sebagai Panelis



LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI PANELIS

Saya adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan pengambilan data untuk uji hedonik dan mutu hedonik pada produk makanan jajanan papeda. 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 cinderamata sebagai tanda terima kasih.

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, _____ 2016

Panelis,

Peneliti,

() ()

Lampiran 5. Kuesioner Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI MUTU HEDONIK****-TEKSTUR-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Tekstur

Sangat Lunak

Sangat Padat

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI MUTU HEDONIK****-KESELURUHAN KARAKTERISTIK PRODUK-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan jajanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai keseluruhan karakteristik produk terhadap makanan jajanan tersebut. Penilaiannya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal (●) -di antara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia- sesuai dengan penilaian saudara.

Keseluruhan Produk

Sangat Tidak Menarik

Sangat Menarik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI HEDONIK/KESUKAAN****-TEKSTUR-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Tekstur

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK
UJI HEDONIK/KESUKAAN
-KESUKAAN KESELURUHAN-

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Kesukaan Keseluruhan

Sangat tidak suka

Sangat suka

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI HEDONIK/KESUKAAN****-AROMA-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan jajanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai aroma terhadap makanan jajanan 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

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI MUTU HEDONIK****-WARNA-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Warna

Sangat Terang

Sangat Gelap

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI MUTU HEDONIK****-RASA-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Rasa

Sangat lemah

Sangat kuat

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI MUTU HEDONIK****-AROMA-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan sebuah makanan jajanan. Anda diminta memberikan penilaian mengenai karakteristik aroma warna terhadap makanan jajanan tersebut. Penilainnya dengan memberikan sebuah tanda titik tebal (●) -di antara garis VAS (*Visual Analog Scale*) yang tersedia- sesuai dengan penilaian saudara.

Aroma

Sangat Lemah

Sangat Kuat

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI HEDONIK/KESUKAAN****-RASA-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Rasa

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**UJI HEDONIK/KESUKAAN****-WARNA-**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Kode Produk :

Petunjuk :

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

Warna

Sangat Tidak Suka

Sangat Suka

Lampiran 6. Hasil analisa *One Way Anova* dan *Bonferroni Test* pada uji hedonik.

ANOVA						
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa Uji Hedonik	Between Groups	19081.533	3	6360.511	14.266	.000
	Within Groups	51716.933	116	445.836		
	Total	70798.467	119			
Warna Uji Hedonik	Between Groups	31427.451	3	10475.817	42.415	.000
	Within Groups	28650.429	116	246.986		
	Total	60077.880	119			
Tekstur Uji Hedonik	Between Groups	11835.623	3	3945.208	8.873	.000
	Within Groups	51574.708	116	444.610		
	Total	63410.331	119			
Aroma Uji Hedonik	Between Groups	20281.767	3	6760.589	16.854	.000
	Within Groups	46530.533	116	401.125		
	Total	66812.300	119			
Keseluruhan Uji Hedonik	Between Groups	24013.556	3	8004.519	26.587	.000
	Within Groups	34923.342	116	301.063		
	Total	58936.898	119			

Multiple Comparisons

Bonferroni

Dependent Variable	(I) Kode Produk	(J) Kode Produk	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
Rasa Uji Hedonik	T0	T1	22.10000*	5.45182	.001	7.4659	36.7341
		T2	30.06667*	5.45182	.000	15.4326	44.7008
		T3	31.56667*	5.45182	.000	16.9326	46.2008
	T1	T0	-22.10000*	5.45182	.001	-36.7341	-7.4659
		T2	7.96667	5.45182	.880	-6.6674	22.6008
		T3	9.46667	5.45182	.511	-5.1674	24.1008
	T2	T0	-30.06667*	5.45182	.000	-44.7008	-15.4326
		T1	-7.96667	5.45182	.880	-22.6008	6.6674
		T3	1.50000	5.45182	1.000	-13.1341	16.1341
	T3	T0	-31.56667*	5.45182	.000	-46.2008	-16.9326
		T1	-9.46667	5.45182	.511	-24.1008	5.1674
		T2	-1.50000	5.45182	1.000	-16.1341	13.1341
Warna Uji Hedonik	T0	T1	24.20000*	4.05780	.000	13.3078	35.0922
		T2	34.47667*	4.05780	.000	23.5845	45.3689
		T3	43.25000*	4.05780	.000	32.3578	54.1422
	T1	T0	-24.20000*	4.05780	.000	-35.0922	-13.3078
		T2	10.27667	4.05780	.076	-.6155	21.1689
		T3	19.05000*	4.05780	.000	8.1578	29.9422

	T2	T0	-34.47667*	4.05780	.000	-45.3689	-23.5845
		T1	-10.27667	4.05780	.076	-21.1689	.6155
		T3	8.77333	4.05780	.196	-2.1189	19.6655
	T3	T0	-43.25000*	4.05780	.000	-54.1422	-32.3578
		T1	-19.05000*	4.05780	.000	-29.9422	-8.1578
		T2	-8.77333	4.05780	.196	-19.6655	2.1189
Tekstur Uji Hedonik	T0	T1	2.11667	5.44432	1.000	-12.4973	16.7306
		T2	11.00000	5.44432	.274	-3.6140	25.6140
		T3	25.23333*	5.44432	.000	10.6194	39.8473
	T1	T0	-2.11667	5.44432	1.000	-16.7306	12.4973
		T2	8.88333	5.44432	.633	-5.7306	23.4973
		T3	23.11667*	5.44432	.000	8.5027	37.7306
	T2	T0	-11.00000	5.44432	.274	-25.6140	3.6140
		T1	-8.88333	5.44432	.633	-23.4973	5.7306
		T3	14.23333	5.44432	.061	-.3806	28.8473
	T3	T0	-25.23333*	5.44432	.000	-39.8473	-10.6194
		T1	-23.11667*	5.44432	.000	-37.7306	-8.5027
		T2	-14.23333	5.44432	.061	-28.8473	.3806
Aroma Uji Hedonik	T0	T1	18.16667*	5.17124	.004	4.2857	32.0476
		T2	24.73333*	5.17124	.000	10.8524	38.6143
		T3	35.83333*	5.17124	.000	21.9524	49.7143
	T1	T0	-18.16667*	5.17124	.004	-32.0476	-4.2857
		T2	6.56667	5.17124	1.000	-7.3143	20.4476

		T3	17.66667*	5.17124	.005	3.7857	31.5476
T2		T0	-24.73333*	5.17124	.000	-38.6143	-10.8524
		T1	-6.56667	5.17124	1.000	-20.4476	7.3143
		T3	11.10000	5.17124	.204	-2.7809	24.9809
T3		T0	-35.83333*	5.17124	.000	-49.7143	-21.9524
		T1	-17.66667*	5.17124	.005	-31.5476	-3.7857
		T2	-11.10000	5.17124	.204	-24.9809	2.7809
Keseluruhan Uji Hedonik	T0	T1	20.11667*	4.48005	.000	8.0911	32.1423
		T2	29.65000*	4.48005	.000	17.6244	41.6756
		T3	37.95000*	4.48005	.000	25.9244	49.9756
	T1	T0	-20.11667*	4.48005	.000	-32.1423	-8.0911
		T2	9.53333	4.48005	.213	-2.4923	21.5589
		T3	17.83333*	4.48005	.001	5.8077	29.8589
	T2	T0	-29.65000*	4.48005	.000	-41.6756	-17.6244
		T1	-9.53333	4.48005	.213	-21.5589	2.4923
		T3	8.30000	4.48005	.399	-3.7256	20.3256
T3	T0	-37.95000*	4.48005	.000	-49.9756	-25.9244	
	T1	-17.83333*	4.48005	.001	-29.8589	-5.8077	
	T2	-8.30000	4.48005	.399	-20.3256	3.7256	

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 8. Hasil analisa *One Way Anova* dan *Bonferroni Test* pada mutu hedonik.

		ANOVA				
		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Rasa Mutu Hedonik	Between Groups	3258.606	3	1086.202	3.439	.019
	Within Groups	36633.792	116	315.809		
	Total	39892.398	119			
Warna Mutu Hedonik	Between Groups	53182.521	3	17727.507	74.498	.000
	Within Groups	27603.438	116	237.961		
	Total	80785.959	119			
Aroma Mutu Hedonik	Between Groups	3281.883	3	1093.961	4.902	.003
	Within Groups	25886.317	116	223.158		
	Total	29168.200	119			
Tekstur Mutu Hedonik	Between Groups	6104.873	3	2034.958	5.744	.001
	Within Groups	41095.775	116	354.274		
	Total	47200.648	119			
Keseluruhan Mutu Hedonik	Between Groups	20851.223	3	6950.408	29.371	.000
	Within Groups	27450.808	116	236.645		
	Total	48302.031	119			

Multiple Comparisons

Bonferroni


Dependent Variable	(I) Kode Produk	(J) Kode Produk	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
Rasa Mutu Hedonik	T0	T1	4.55000	4.58845	1.000	-7.7666	16.8666
		T2	-3.20000	4.58845	1.000	-15.5166	9.1166
		T3	-9.76667	4.58845	.212	-22.0833	2.5499
	T1	T0	-4.55000	4.58845	1.000	-16.8666	7.7666
		T2	-7.75000	4.58845	.563	-20.0666	4.5666
		T3	-14.31667 [*]	4.58845	.014	-26.6333	-2.0001
	T2	T0	3.20000	4.58845	1.000	-9.1166	15.5166
		T1	7.75000	4.58845	.563	-4.5666	20.0666
		T3	-6.56667	4.58845	.930	-18.8833	5.7499
	T3	T0	9.76667	4.58845	.212	-2.5499	22.0833
		T1	14.31667 [*]	4.58845	.014	2.0001	26.6333
		T2	6.56667	4.58845	.930	-5.7499	18.8833
Warna Mutu Hedonik	T0	T1	-38.16667 [*]	3.98297	.000	-48.8580	-27.4754
		T2	-43.71667 [*]	3.98297	.000	-54.4080	-33.0254
		T3	-56.50333 [*]	3.98297	.000	-67.1946	-45.8120
	T1	T0	38.16667 [*]	3.98297	.000	27.4754	48.8580
		T2	-5.55000	3.98297	.997	-16.2413	5.1413
		T3	-18.33667 [*]	3.98297	.000	-29.0280	-7.6454
	T2	T0	43.71667 [*]	3.98297	.000	33.0254	54.4080

		T1	5.55000	3.98297	.997	-5.1413	16.2413
		T3	-12.78667 ⁺	3.98297	.010	-23.4780	-2.0954
	T3	T0	56.50333 ⁺	3.98297	.000	45.8120	67.1946
		T1	18.33667 ⁺	3.98297	.000	7.6454	29.0280
		T2	12.78667 ⁺	3.98297	.010	2.0954	23.4780
Aroma Mutu Hedonik	T0	T1	-2.43333	3.85710	1.000	-12.7868	7.9201
		T2	-3.88333	3.85710	1.000	-14.2368	6.4701
		T3	-13.75000 ⁺	3.85710	.003	-24.1034	-3.3966
	T1	T0	2.43333	3.85710	1.000	-7.9201	12.7868
		T2	-1.45000	3.85710	1.000	-11.8034	8.9034
		T3	-11.31667 ⁺	3.85710	.024	-21.6701	-.9632
	T2	T0	3.88333	3.85710	1.000	-6.4701	14.2368
		T1	1.45000	3.85710	1.000	-8.9034	11.8034
		T3	-9.86667	3.85710	.071	-20.2201	.4868
	T3	T0	13.75000 ⁺	3.85710	.003	3.3966	24.1034
		T1	11.31667 ⁺	3.85710	.024	.9632	21.6701
		T2	9.86667	3.85710	.071	-.4868	20.2201
Tekstur Mutu Hedonik	T0	T1	1.78333	4.85986	1.000	-11.2618	14.8285
		T2	8.21667	4.85986	.561	-4.8285	21.2618
		T3	18.21667 ⁺	4.85986	.002	5.1715	31.2618
	T1	T0	-1.78333	4.85986	1.000	-14.8285	11.2618
		T2	6.43333	4.85986	1.000	-6.6118	19.4785
		T3	16.43333 ⁺	4.85986	.006	3.3882	29.4785

T2	T0	-8.21667	4.85986	.561	-21.2618	4.8285
	T1	-6.43333	4.85986	1.000	-19.4785	6.6118
	T3	10.00000	4.85986	.251	-3.0451	23.0451
T3	T0	-18.21667 ⁺	4.85986	.002	-31.2618	-5.1715
	T1	-16.43333 ⁺	4.85986	.006	-29.4785	-3.3882
	T2	-10.00000	4.85986	.251	-23.0451	3.0451
Keseluruhan Mutu Hedonik	T0	17.38333 ⁺	3.97194	.000	6.7216	28.0450
	T2	25.91667 ⁺	3.97194	.000	15.2550	36.5784
	T3	35.91667 ⁺	3.97194	.000	25.2550	46.5784
T1	T0	-17.38333 ⁺	3.97194	.000	-28.0450	-6.7216
	T2	8.53333	3.97194	.203	-2.1284	19.1950
	T3	18.53333 ⁺	3.97194	.000	7.8716	29.1950
T2	T0	-25.91667 ⁺	3.97194	.000	-36.5784	-15.2550
	T1	-8.53333	3.97194	.203	-19.1950	2.1284
	T3	10.00000	3.97194	.079	-.6617	20.6617
T3	T0	-35.91667 ⁺	3.97194	.000	-46.5784	-25.2550
	T1	-18.53333 ⁺	3.97194	.000	-29.1950	-7.8716
	T2	-10.00000	3.97194	.079	-20.6617	.6617

*. The mean difference is significant at the 0.05 level.

Lampiran 7. Kandungan nilai gizi pada makanan jajanan papeda T₀




PT. SARASWANTI INDO GENETECH
The First Indonesian Molecular Biotechnology Company
GRAHA SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113, INDONESIA.
Phone: +62-251-7532348 (hunting) - 082 111 516 516. Fax: +62-251-7540 927. http://www.siglaboratory.com

No. 28.1/F-PP/SMM-SIG
Revisi 3

Result of Analysis
No: SIG.LHP.VII.2016.38363

No.	Parameter	Unit	Result	Limit of Detection	Method
1.	Energi dari lemak	kcal / 100 g	82.08	-	Calculation
2.	Energi total	kcal / 100 g	227.24	-	Calculation
3.	Kadar air	%	53.23	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
4.	Kadar abu	%	1.36	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
5.	Lemak total	%	9.12	-	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
6.	Protein	%	9.58	-	18-8-31/MU/SMM-SIG, Kjeltec
7.	Karbohidrat total	%	26.71	-	18-8-9/MU/SMM-SIG
8.	Kalsium	mg / 100 g	142.98	-	18-13-1/MU/SMM-SIG, ICP-OES
9.	Serat kasar	%	1.27	-	18-11-111/MU/SMM-SIG
10.	ALT (30°C, 72 jam)	colony / g	4.0 x 10 ⁶	-	FDA BAM Chapter 3 Tahun 2001

Bogor, July 12, 2016
PT Saraswanti Indo Genetech



Adi Mulyadi, ST
Manager R&D

Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted. This report shall not be reproduced except in full context, without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 8. Kandungan nilai gizi pada makanan jajanan papeda T₁

 **PT. SARASWANTI INDO GENETECH**
The First Indonesian Molecular Biotechnology Company
GRAHA SIG Jl. Rasamala No. 20 Taman Yasmin Bogor 16113, INDONESIA.
Phone: +62-251-7532348 (hunting) - 082 111 516 516. Fax: +62-251-7540 927. http://www.siglaboratory.com

No. 28.1/F-PP/SMM-SIG
Revisi 3

Result of Analysis
No: SIG.LHP.VII.2016.38364

No.	Parameter	Unit	Result	Limit of Detection	Method
1.	Energi dari lemak	kcal / 100 g	56.34	-	Calculation
2.	Energi total	kcal / 100 g	191.82	-	Calculation
3.	Kadar air	%	58.64	-	SNI 01-2891-1992 butir 5.1
4.	Kadar abu	%	1.23	-	SNI 01-2891-1992 butir 6.1
5.	Lemak total	%	6.26	-	SNI 01-2891-1992 butir 8.2
6.	Protein	%	10.89	-	18-8-31/MU/SMM-SIG, Kjeltec
7.	Karbohidrat total	%	22.98	-	18-8-9/MU/SMM-SIG
8.	Kalsium	mg / 100 g	159.29	-	18-13-1/MU/SMM-SIG, ICP-OES
9.	Serat kasar	%	0.98	-	18-11-111/MU/SMM-SIG
10.	ALT (30°C, 72 jam)	colony / g	3.4 x 10 ⁷	-	FDA BAM Chapter 3 Tahun 2001

Bogor, July 12, 2016
PT Saraswanti Indo Genetech



Adi Mulyadi, ST
Manager R&D

Page 2 of 2

The results of these tests relate only to the sample(s) submitted. This report shall not be reproduced except in full context, without the written approval of PT. Saraswanti Indo Genetech

Lampiran 9. Biodata Penulis

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Rizkyah Dewanti
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Ilmu Gizi
4	NIM	201232102
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Bekasi, 13 November 1994
6	E-mail	rizkyahdewanti@rocketmail.com
7	Nomor Telepon / HP	085215319731

B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Institusi	SDS Taman Pejuang	SMPN 19 Bekasi	SMAN 4 Kota Bekasi
Jurusan			IPA
Tahun Masuk - Lulus	2000 – 2006	2006 - 2009	2009 – 2012

C. Pengalaman Organisasi

Tahun	Jenis Organisasi
2006 - 2007	Anggota Ekskul Tari Tradisional
2009 - 2012	Anggota KIR Divisi APTEK (Aplikasi Teknologi)
2014 - Sekarang	Divisi Penelitian Nutrition Club Universitas Esa Unggul
Februari 2014 – Mei 2014	Asisten lab.kimia (Praktikum Kimia Anorganik)
Desember 2014 – Januari 2015	Asisten lab.kimia (Praktikum Ilmu Bahan Makanan)

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Jakarta, 28 Juli 2016

Penulis,

(Rizkyah Dewanti)