

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Seleksi Panelis Larutan Garam

No Panelis	Konsentrasi Garam					
	0%	0,1%	0,2%	0,3%	0,4%	0,5%
1	-	-	X	X	X	X
2	-	X	X	X	X	X
3	-	X	X	X	X	X
4	-	-	-	-	-	X
5	-	-	X	X	X	X
6	-	-	-	X	X	X
7	-	X	X	X	X	X
8	-	-	-	X	X	X
9	-	-	X	X	X	X
10	-	X	X	X	X	X
11	-	-	X	X	X	X
12	-	X	X	X	X	X
13	-	-	X	X	X	X
14	-	X	X	X	X	X
15	-	-	X	X	X	X
16	-	-	X	X	X	X
17	-	X	X	X	X	X
18	-	X	X	X	X	X
19	-	-	-	-	X	X
20	-	X	X	X	X	X
21	-	X	X	X	X	X
22	-	-	X	X	X	X
23	-	X	X	X	X	X
24	-	X	X	X	X	X

25	-	-	X	X	X	X
26	-	X	X	X	X	X
27	-	X	X	X	X	X
28	-	X	X	X	X	X
29	-	X	X	X	X	X
30	-	X	X	X	X	X
31	-	-	X	X	X	X
32	-	-	X	X	X	X
33	-	X	X	X	X	X
Total	0	18	29	31	32	33



Lampiran 2. Hasil Uji Seleksi Panelis Larutan Gula

No Panelis	Konsentrasi Gula					
	0%	0,2%	0,4%	0,6%	0,8%	1%
1	-	-	X	X	X	X
2	-	X	X	X	X	X
3	-	-	X	X	X	X
4	-	-	-	X	X	X
5	-	-	X	X	X	X
6	-	-	-	-	X	X
7	-	-	-	X	X	X
8	-	-	-	X	X	X
9	-	-	-	X	X	X
10	-	X	X	X	X	X
11	-	-	-	X	X	X
12	-	-	-	X	X	X
13	-	X	X	X	X	X
14	-	-	X	X	X	X
15	-	-	-	X	X	X
16	-	-	-	X	X	X
17	-	-	X	X	X	X
18	-	-	X	X	X	X
19	-	-	-	X	X	X
20	-	-	X	X	X	X
21	-	-	-	X	X	X
22	-	-	-	X	X	X
23	-	-	-	X	X	X
24	-	-	-	X	X	X
25	-	-	X	X	X	X
26	-	-	-	X	X	X

27	-	-	-	X	X	X
28	-	-	X	X	X	X
29	-	-	-	X	X	X
30	-	-	X	X	X	X
31	-	-	-	X	X	X
32	-	-	-	X	X	X
33	-	-	-	X	X	X
Total	0	3	13	32	33	33



Lampiran 3. Alat dan Bahan Pembuatan Jagung Bakar dan Panggang

a. Dokumentasi Alat dan Bahan

- Alat



Alat pemanggang *BBQ Grill*



Sendok takar



Oven



Kuas Olesan



Timbangan digital

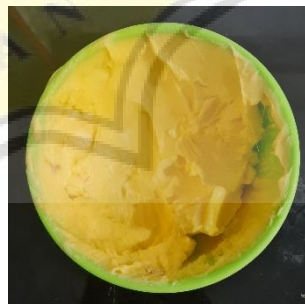


Aluminium foil

- Bahan



Jagung Manis



Margarin



Bubuk Keju Manis



Gula

b. Dokumentasi Pengukuran Bahan



± 24 cm Jagung Manis



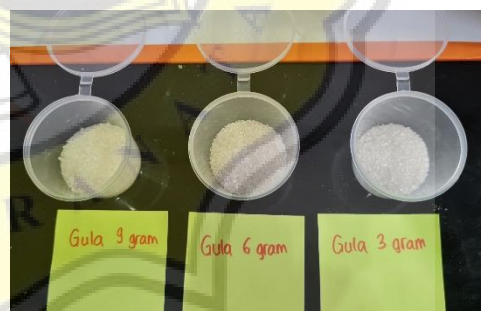
4 cm Jagung Manis



20 gram Margarin



Bubuk Keju Manis



Gula

Lampiran 4. Proses Pembuatan Jagung Bakar dan Jagung Panggang



Jagung Manis Kupas



Olesan Margarin



Jagung Bakar



Jagung Manis Kupas



Jagung Panggang



Olesan Formulasi



Olesan Formulasi



Jagung Panggang Formulasi 3:9, 6:6, dan 9:9



Jagung Bakar Formulasi 3:9, 6:6, dan 9:9

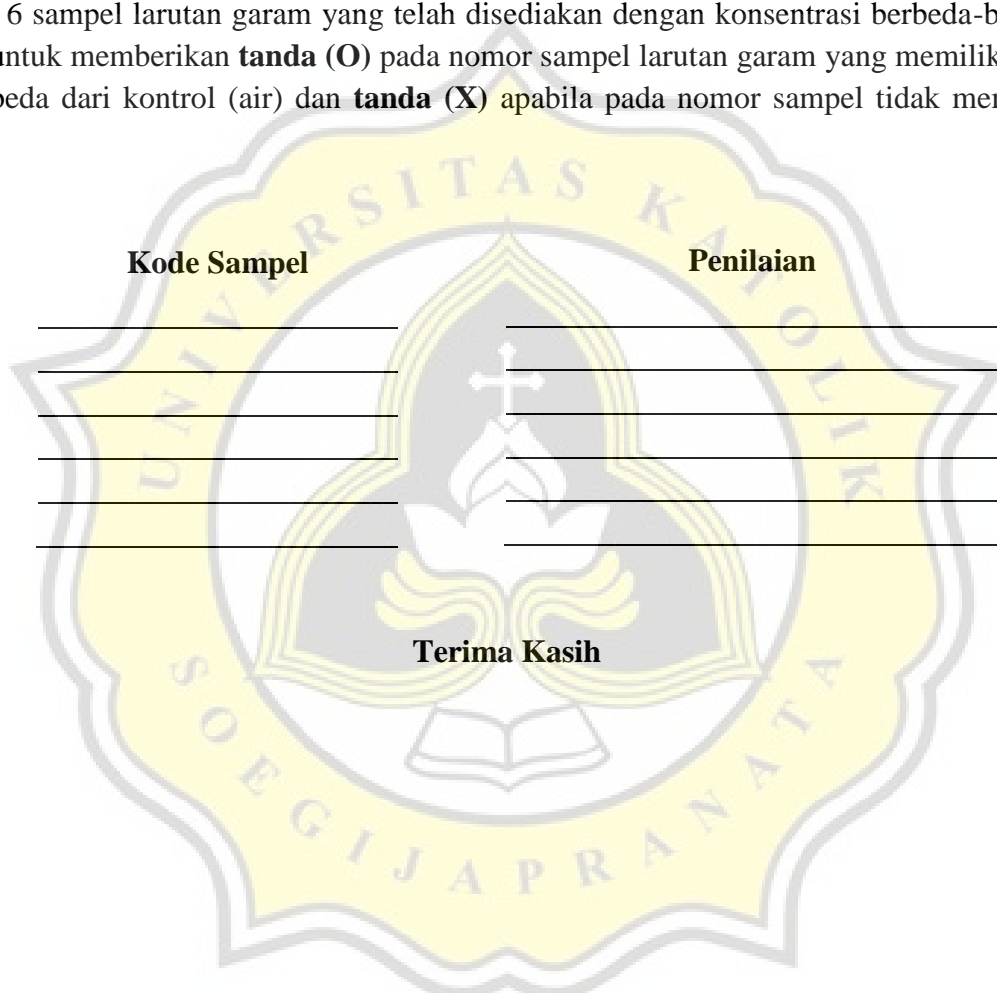
Lampiran 5. Worksheet dan Lembar Uji Seleksi Panelis Larutan Garam**UJI THRESHOLD**

Nama : Tanggal :
Sampel : Larutan garam No WA/id line:
Instruksi :

Terdapat 6 sampel larutan garam yang telah disediakan dengan konsentrasi berbeda-beda. Anda diminta untuk memberikan **tanda (O)** pada nomor sampel larutan garam yang memiliki rasa asin atau berbeda dari kontrol (air) dan **tanda (X)** apabila pada nomor sampel tidak memiliki rasa asin.

Kode Sampel**Penilaian**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima Kasih

Lampiran 6. Worksheet dan Lembar Uji Seleksi Panelis Larutan Gula**UJI THRESHOLD**

Nama : Tanggal :
Sampel : Larutan gula No WA/id line:
Instruksi :

Terdapat 6 sampel larutan gula yang telah disediakan dengan konsentrasi berbeda-beda. Anda diminta untuk memberikan **tanda (O)** pada nomor sampel larutan gula yang memiliki rasa manis atau berbeda dari kontrol (air) dan **tanda (X)** apabila pada nomor sampel tidak memiliki rasa manis.

Kode Sampel**Penilaian**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima Kasih

Lampiran 7. Worksheet dan Lembar Uji *Rating Hedonik*

UJI *RATING HEDONIK*

Nama :

Tanggal Pengujian :

Jenis Sampel : Jagung Keju Manis

Instruksi Khusus :

Tersedia beberapa sampel jagung keju manis di hadapan Anda. Cicipilah dan amati sampel satu per satu dari **kiri ke kanan** dan beri nilai sesuai dengan tingkat kesukaan Anda terhadap parameter **warna, rasa, tekstur, aroma, dan overall**. Netralkan indera pengecap Anda dengan air mineral setelah selesai mencicipi satu sampel sebelum mencicipi sampel lain. **NILAI BOLEH SAMA** untuk setiap sampel yang berbeda.

Indikator	Kode Sampel					
	()	()	()	()	()	()
Warna						
Rasa						
Tekstur						
Aroma						
Overall						

Keterangan (**boleh mengisi dengan angka yang sama**) :

- Sangat tidak suka : 1
- Tidak suka : 2
- Agak tidak suka : 3
- Netral : 4
- Agak suka : 5
- Suka : 6
- Sangat suka : 7

Lampiran 8. Hasil Uji Plagscan

Similarity Report

PAPER NAME
TA_19.I2.0003.docx

WORD COUNT 4931 Words	CHARACTER COUNT 28993 Characters
PAGE COUNT 23 Pages	FILE SIZE 97.0KB
SUBMISSION DATE Dec 6, 2022 12:59 PM GMT+7	REPORT DATE Dec 6, 2022 1:00 PM GMT+7

● **18% Overall Similarity**
The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 14% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 11% Submitted Works database

