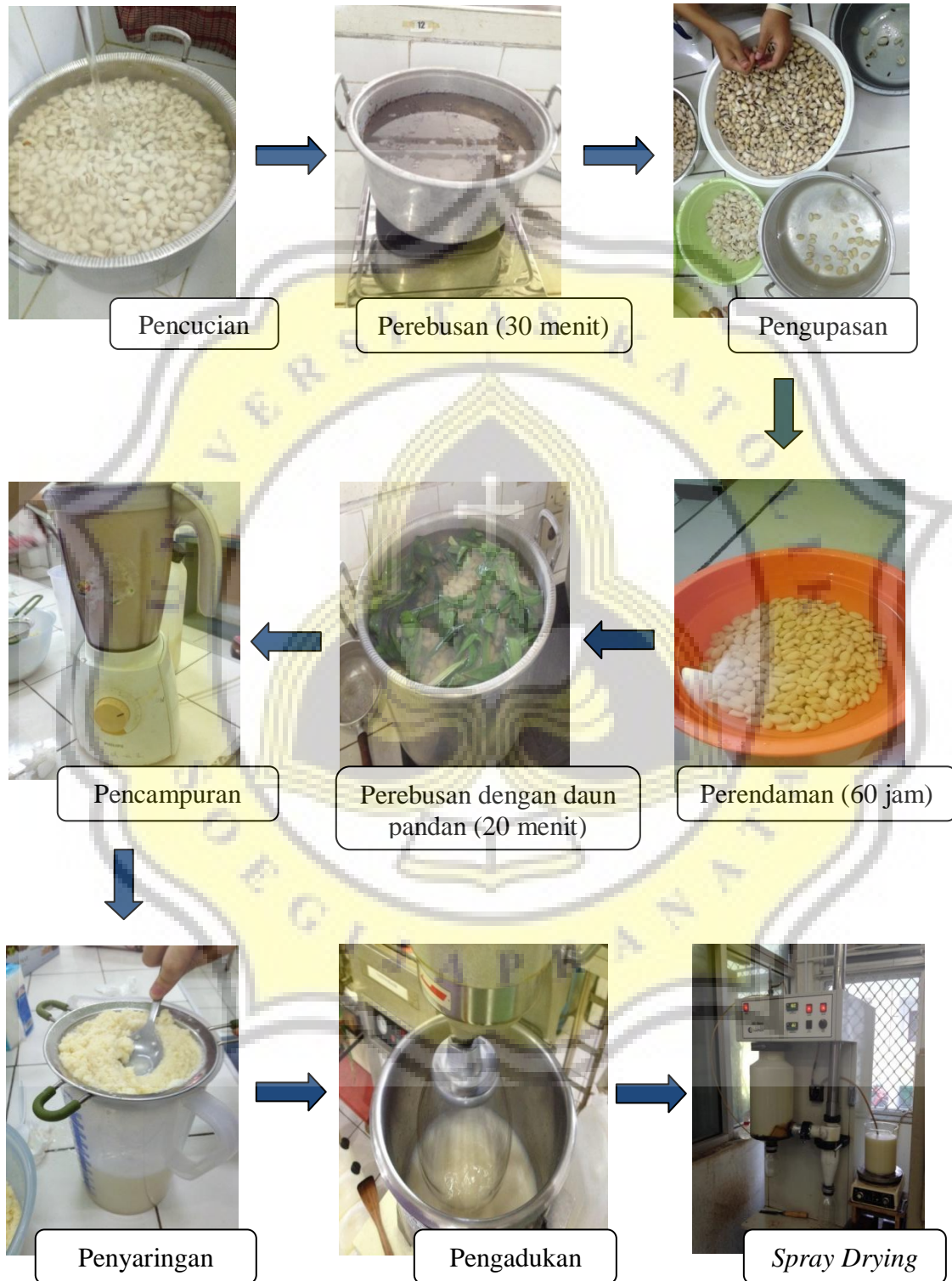


7. LAMPIRAN

7.1. Foto Proses Pembuatan Susu Bubuk Koro Pedang Putih



7.2. Tabel Analisa Data SPSS

7.2.1. Analisa Sensoris

7.2.1.1. Kruskal-Wallis

Test Statistics^{a,b}

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Chi-Square	11.862	9.635	2.020	1.977	2.218
df	4	4	4	4	4
Asymp. Sig.	.018	.047	.732	.740	.696

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

7.2.1.2. Mann-Whitney

- Perbandingan 1:3 dan 1:4

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	358.000	412.000	388.500	389.500	435.500
Wilcoxon W	823.000	877.000	853.500	854.500	900.500
Z	-1.397	-.575	-.929	-.916	-.219
Asymp. Sig. (2-tailed)	.162	.565	.353	.360	.826

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perbandingan 1:3 dan 1:5

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	330.000	309.500	379.500	373.500	433.000
Wilcoxon W	795.000	774.500	844.500	838.500	898.000
Z	-1.815	-2.122	-1.065	-1.156	-.258
Asymp. Sig. (2-tailed)	.069	.034	.287	.248	.797

a. Grouping Variable: Perlakuan

- Perbandingan 1:3 dan 1:6

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	381.000	302.000	370.500	379.000	364.500
Wilcoxon W	846.000	767.000	835.500	844.000	829.500
Z	-1.050	-2.240	-1.202	-1.079	-1.293
Asymp. Sig. (2-tailed)	.294	.025	.230	.281	.196

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:3 dan 1:7**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	261.000	416.500	421.500	370.500	387.000
Wilcoxon W	726.000	881.500	886.500	835.500	852.000
Z	-2.874	-.510	-.431	-1.203	-.954
Asymp. Sig. (2-tailed)	.004	.610	.666	.229	.340

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:4 dan 1:5**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	419.000	324.500	443.500	439.000	444.500
Wilcoxon W	884.000	789.500	908.500	904.000	909.500
Z	-.473	-1.901	-.098	-.167	-.083
Asymp. Sig. (2-tailed)	.637	.057	.922	.868	.934

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:4 dan 1:6**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	440.000	311.000	423.000	439.000	392.000
Wilcoxon W	905.000	776.000	888.000	904.000	857.000
Z	-.151	-2.102	-.408	-.166	-.882
Asymp. Sig. (2-tailed)	.880	.036	.683	.868	.378

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:4 dan 1:7**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	304.000	433.500	418.000	432.000	409.000
Wilcoxon W	769.000	898.500	883.000	897.000	874.000
Z	-2.213	-.250	-.483	-.272	-.619
Asymp. Sig. (2-tailed)	.027	.802	.629	.786	.536

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:5 dan 1:6**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	426.000	432.000	425.000	450.000	382.500
Wilcoxon W	891.000	897.000	890.000	915.000	847.500
Z	-.364	-.274	-.378	.000	-1.019
Asymp. Sig. (2-tailed)	.716	.784	.705	1.000	.308

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:5 dan 1:7**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	293.000	338.000	412.000	443.500	405.000
Wilcoxon W	758.000	803.000	877.000	908.500	870.000
Z	-2.381	-1.692	-.574	-.099	-.682
Asymp. Sig. (2-tailed)	.017	.091	.566	.922	.495

a. Grouping Variable: Perlakuan

- **Perbandingan 1:6 dan 1:7**

Test Statistics^a

	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma	Overall
Mann-Whitney U	305.000	335.000	401.500	445.000	421.000
Wilcoxon W	770.000	800.000	866.500	910.000	886.000
Z	-2.199	-1.737	-.733	-.076	-.439
Asymp. Sig. (2-tailed)	.028	.082	.464	.940	.661

a. Grouping Variable: Perlakuan

7.2.2. Analisa Kimiawi

7.2.2.1. Test of Normality

Tests of Normality

Perlakuan		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kadar_Air	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	.282	6	.147	.834	6	.117
	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.251	6	.200	.837	6	.123
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	.288	6	.132	.835	6	.119
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.282	6	.147	.838	6	.126
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.250	6	.200	.836	6	.121
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.199	6	.200	.909	6	.427
Kadar_Lemak	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	.150	6	.200	.984	6	.972
	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.259	6	.200	.837	6	.122
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	.230	6	.200	.935	6	.616
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.184	6	.200	.980	6	.951
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.285	6	.138	.857	6	.178
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.183	6	.200	.928	6	.567
Kadar_Protein	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	.129	6	.200	.991	6	.991
	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.235	6	.200	.934	6	.613
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	.284	6	.143	.815	6	.081
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.264	6	.200	.862	6	.196
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.131	6	.200	.984	6	.969
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.210	6	.200	.894	6	.342

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

7.2.2.2. One Way ANOVA

- Kadar Air**

Kadar_Air

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6	3.82300			
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6	4.19800	4.19800		
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6		4.60900	4.60900	
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6			4.96050	4.96050
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6				5.23783
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6				5.43467
Sig.		.168	.132	.195	.101

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

- Kadar Lemak**

Kadar_Lemak

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6	1.30550
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6	1.32000
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6	1.32117
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6	1.33633
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6	1.35483
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6	1.38800
Sig.		.461

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

- Kadar Protein**

Kadar_Protein

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6	5.95350			
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6	6.36200	6.36200		
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6		7.19383		
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6		7.20833		
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6			8.31717	
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6				9.60133
Sig.		.376	.088	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.2.3. Analisa Fisik

7.2.3.1. Test of Normality

Tests of Normality^{c,d,e}

Perlakuan		Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Kemampuan Pembasahan	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	.235	6	.200	.953	6	.764
	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.153	6	.200	.970	6	.895
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	.189	6	.200	.922	6	.521
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.246	6	.200	.918	6	.489
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.187	6	.200	.950	6	.739
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.200	6	.200	.922	6	.519
	ME	.162	6	.200	.980	6	.951
	NA	.203	6	.200	.961	6	.830
	BP	.212	6	.200	.958	6	.803
Viskositas	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	.263	6	.200	.899	6	.367
	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.195	6	.200	.939	6	.648
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	.202	6	.200	.874	6	.241
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.139	6	.200	.995	6	.998
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.283	6	.144	.807	6	.067
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.259	6	.200	.850	6	.158
	ME	.246	6	.200	.903	6	.390
	NA	.177	6	.200	.939	6	.648
	BP	.227	6	.200	.896	6	.352
Solubility	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	.247	6	.200	.852	6	.164
	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.178	6	.200	.945	6	.703
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	.210	6	.200	.920	6	.506
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.308	6	.077	.857	6	.178
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.208	6	.200	.897	6	.357
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.240	6	.200	.899	6	.369
	ME	.304	6	.088	.895	6	.344
	NA	.191	6	.200	.941	6	.671
	BP	.223	6	.200	.853	6	.166
Densitas	Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	.319	6	.056	.683	6	.004
	Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	.319	6	.056	.683	6	.004
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	.319	6	.056	.683	6	.004
	Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	.307	6	.081	.814	6	.078
	ME	.319	6	.056	.683	6	.004
	NA	.319	6	.056	.683	6	.004

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

c. Densitas is constant when Perlakuan = Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160. It has been omitted.

d. Densitas is constant when Perlakuan = Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160. It has been omitted.

e. Densitas is constant when Perlakuan = BP. It has been omitted.

7.2.3.2. One Way ANOVA

- Kemampuan Pembasahan**

Kemampuan Pembasahan

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6	4.60000		
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6	5.31667		
BP	6	5.81667		
NA	6	5.85000		
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6		48.28333	
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6		53.15000	53.15000
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6			54.70000
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6			56.30000
ME	6			57.33333
Sig.		.692	.092	.184

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

- Viskositas**

Viskositas

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05					
		1	2	3	4	5	6
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6	33.58333					
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6	34.16667					
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6	34.50000	34.50000				
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6		35.71667				
BP	6			37.71667			
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6			38.73333	38.73333		
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6				39.83333		
NA	6					45.80000	
ME	6						52.81667
Sig.		.170	.056	.108	.083	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

- Solubility**

Solubility

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05				
		1	2	3	4	5
BP	6	1.91833				
NA	6		2.60667			
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6			4.31500		
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6			4.33500		
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6			4.39667	4.39667	
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6				4.53000	
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6				4.54167	
ME	6					4.72167
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6					4.79667
Sig.		1.000	1.000	.332	.086	.343

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

- Densitas Partikel**

Densitas

Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
ME	6	.95450			
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 160	6	1.00000	1.00000		
BP	6	1.00000	1.00000		
NA	6		1.05550	1.05550	
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 200	6		1.05550	1.05550	
Maltodextrin 5%; Suhu Inlet 160	6			1.11100	1.11100
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 160	6			1.12500	1.12500
Maltodextrin 7,5%; Suhu Inlet 200	6				1.18050
Maltodextrin 10%; Suhu Inlet 200	6				1.19433
Sig.		.293	.216	.121	.063

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6.000.

7.2.4. Korelasi Antar Parameter

Correlations

		Kadar_Air	Kadar_Lemak	Kadar_Protein	Pembasahan	Viskositas	Solubility	Densitas_Partikel
Kadar_Air	Pearson Correlation	1	-.063	-.264	-.373*	-.119	-.260	-.032
	Sig. (2-tailed)		.716	.119	.025	.489	.126	.852
	N	36	36	36	36	36	36	36
Kadar_Lemak	Pearson Correlation	-.063	1	-.008	.064	.005	-.151	.284
	Sig. (2-tailed)	.716		.961	.710	.977	.378	.093
	N	36	36	36	36	36	36	36
Kadar_Protein	Pearson Correlation	-.264	-.008	1	-.142	-.258	-.119	-.088
	Sig. (2-tailed)	.119	.961		.409	.129	.489	.610
	N	36	36	36	36	36	36	36
Kemampuan Pembasahan	Pearson Correlation	-.373*	.064	-.142	1	.527**	-.191	.260
	Sig. (2-tailed)	.025	.710	.409		.001	.265	.126
	N	36	36	36	36	36	36	36
Viskositas	Pearson Correlation	-.119	.005	-.258	.527**	1	.089	-.059
	Sig. (2-tailed)	.489	.977	.129	.001		.607	.734
	N	36	36	36	36	36	36	36
Solubility	Pearson Correlation	-.260	-.151	-.119	-.191	.089	1	-.484**
	Sig. (2-tailed)	.126	.378	.489	.265	.607		.003
	N	36	36	36	36	36	36	36
Densitas_Partikel	Pearson Correlation	-.032	.284	-.088	.260	-.059	-.484**	1
	Sig. (2-tailed)	.852	.093	.610	.126	.734	.003	
	N	36	36	36	36	36	36	36

*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

7.3. Perhitungan Persentase Rendemen Susu Bubuk Koro Pedang Putih

- **Maltodekstrin 5%; Suhu Inlet 160°C**

$$\% \text{ rendemen} = \frac{66,39}{1500} \times 100\% = 4,43\%$$

- **Maltodekstrin 5%; Suhu Inlet 200°C**

$$\% \text{ rendemen} = \frac{84,46}{1500} \times 100\% = 5,63\%$$

- **Maltodekstrin 7,5%; Suhu Inlet 160°C**

$$\% \text{ rendemen} = \frac{151,04}{1500} \times 100\% = 10,07\%$$

- **Maltodekstrin 7,5%; Suhu Inlet 200°C**

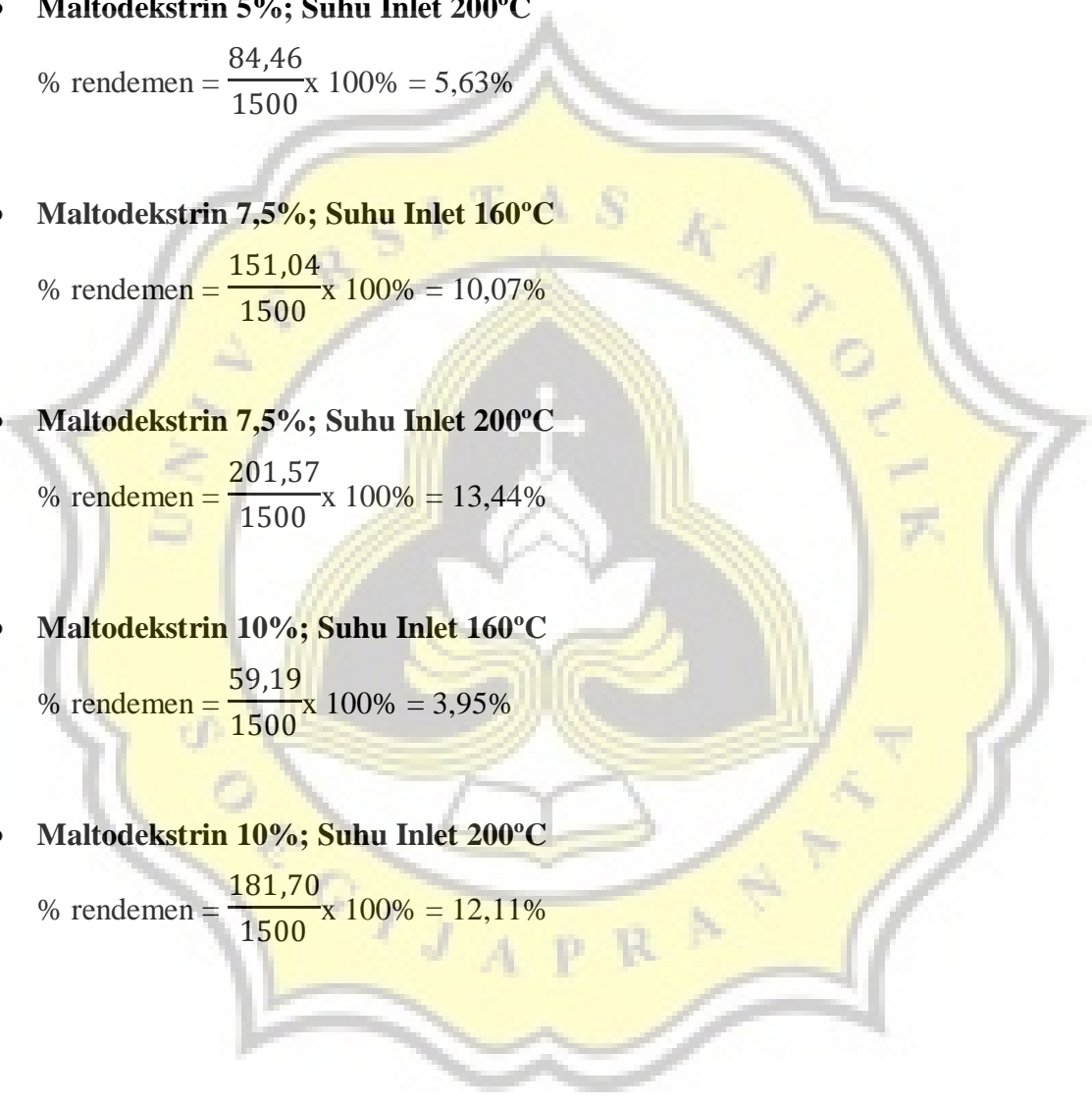
$$\% \text{ rendemen} = \frac{201,57}{1500} \times 100\% = 13,44\%$$

- **Maltodekstrin 10%; Suhu Inlet 160°C**

$$\% \text{ rendemen} = \frac{59,19}{1500} \times 100\% = 3,95\%$$

- **Maltodekstrin 10%; Suhu Inlet 200°C**

$$\% \text{ rendemen} = \frac{181,70}{1500} \times 100\% = 12,11\%$$



7.4. SNI Susu Bubuk (SNI 01-2970-2006)

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan		
			Susu bubuk berlemak	Susu bubuk kurang lemak	Susu bubuk bebas lemak
1	Keadaan				
	Bau	-	Normal	Normal	Normal
	Rasa	-	Normal	Normal	Normal
2	Kadar air	% b/b	Maks. 5	Maks. 5	Maks. 5
3	Lemak	% b/b	Min.26	Lebih dari 1,5-kurang dari 26,0	Maks. 1,5
4	Protein (N x 6,38)	% b/b	Min. 23	Min. 23	Min. 30
5	Cemaran logam**				
	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 20,0	Maks. 20,0	Maks. 20,0
	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,3	Maks. 0,3	Maks. 0,3
	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0/250,0*	Maks. 40,0/250,0*	Maks. 40,0/250,0*
	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03	Maks. 0,03	Maks. 0,03
6	Cemaran Arsen (As)**	mg/kg	Maks. 0,1	Maks. 0,1	Maks. 0,1
7	Cemaran mikroba				
	Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 5 x 10 ⁴	Maks. 5 x 10 ⁴	Maks. 5 x 10 ⁴
	Bakteri <i>Coliform</i>	APM/g	Maks. 10	Maks. 10	Maks. 10
	<i>Escherichia coli</i>	APM/g	<3	<3	<3
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Koloni/g	Maks. 1 x 10 ²	Maks. 1 x 10 ²	Maks. 1 x 10 ²
	<i>Salmonella</i>	Koloni/100 g	Negatif	Negatif	Negatif

*untuk kemasan kaleng

**dihitung terhadap makanan yang siap dikonsumsi

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (2006)

7.5. SNI Susu Kedelai (SNI 01-3830-1995)

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Susu (milk)	Minuman (drink)
1.	Keadaan:			
1.1	Bau	-	normal	normal
1.2	Rasa	-	normal	normal
1.3	Warna	-	normal	normal
2.	pH	% b/b	6,5-7,0	6,5-7,0
3.	Protein	% b/b	Min. 2,0	Min. 1,0
4.	Lemak	% b/b	Min. 1,0	Min. 0,30
5.	Padat jumlah		Min. 11,50	Min. 11,50
6.	Bahan tambahan makanan		Sesuai dengan SNI 01-0222-1987	
6.1	Pemanis buatan			
6.2	Pewarna			
6.3	Pengawet			
7.	Cemaran logam			
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0,2	Maks. 0,2
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 2	Maks. 2
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 5	Maks. 5
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40 (250*)	Maks. 40 (250*)
7.5	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03	Maks. 0,03
8.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,1	Maks. 0,1
9.	Cemaran mikroba:			
9.1	Angka lempeng total	koloni/ml	Maks. 2×10^2	Maks. 2×10^2
9.2	Bakteri bentuk koli	APM/ml	Maks. 20	Maks. 20
9.3	Escherichia coli	APM/ml	<3	<3
9.4	Salmonella	-	Negatif	Negatif
9.5	Staphylococcus aureus	koloni/ml	0	0
9.6	Vibrio sp	-	Negatif	Negatif
9.7	Kapang	koloni/ml	Maks. 50	Maks. 50

*untuk kemasan kaleng

Sumber: Badan Standarisasi Nasional (1995)

7.6. Worksheet Pengujian Sensoris

Tanggal Uji : 23 Februari 2015
 Jenis Sampel : Susu Koro Pedang Putih

Identifikasi sampel

Susu dengan perbandingan biji koro pedang putih : air = 1:3
 Susu dengan perbandingan biji koro pedang putih : air = 1:4
 Susu dengan perbandingan biji koro pedang putih : air = 1:5
 Susu dengan perbandingan biji koro pedang putih : air = 1:6
 Susu dengan perbandingan biji koro pedang putih : air = 1:7

Kode

A
 B
 C
 D
 E

Kode kombinasi urutan penyajian

ABCDE = 1	ABCDE = 11	ABCDE = 21
ACBDE = 2	ACBDE = 12	ACBDE = 22
ABDCE = 3	ABDCE = 13	ABDCE = 23
ABCED = 4	ABCED = 14	ABCED = 24
AEB CD = 5	AEB CD = 15	AEB CD = 25
ADEBC = 6	ADEBC = 16	ADEBC = 26
ACDEB = 7	ACDEB = 17	ACDEB = 27
ABDEC = 8	ABDEC = 18	ABDEC = 28
ABECD = 9	ABECD = 19	ABECD = 29
ACBED = 10	ACBED = 20	ACBED = 30

Penyajian:

Booth	Panelis	Kode Sampel	urutan penyajian
I	# 01	136 247 348 459 510	¹
II	# 02	162 383 271 491 505	²
III	# 03	612 724 944 832 053	³
IV	# 04	416 572 383 550 449	⁴
V	# 05	561 405 472 583 924	⁵
I	# 06	166 492 025 752 338	⁶
II	# 07	316 835 194 540 273	⁷
III	# 08	261 274 349 205 833	⁸
IV	# 09	126 725 503 831 943	⁹
V	# 10	631 382 172 051 942	¹⁰
I	# 11	136 247 348 459 510	¹¹
II	# 12	162 383 271 491 505	¹²
III	# 13	612 724 944 832 053	¹³
IV	# 14	416 572 383 550 449	¹⁴
V	# 15	561 405 472 583 924	¹⁵
I	# 16	166 492 025 752 338	¹⁶
II	# 17	316 835 194 540 273	¹⁷
III	# 18	261 274 349 205 833	¹⁸
IV	# 19	126 725 503 831 943	¹⁹
V	# 20	631 382 172 051 942	²⁰
I	# 21	136 247 348 459 510	²¹
II	# 22	162 383 271 491 505	²²

III	# 23	612 724 944 832 053 ²³
IV	# 24	416 572 383 550 449 ²⁴
V	# 25	561 405 472 583 924 ²⁵
I	# 26	166 492 025 752 338 ²⁶
II	# 27	316 835 194 540 273 ²⁷
III	# 28	261 274 349 205 833 ²⁸
IV	# 29	126 725 503 831 943 ²⁹
V	# 30	631 382 172 051 942 ³⁰

Rekap Kode Sampel:

Sampel A	310 406 350 108 702 068 650 205 605 402
	310 406 350 108 702 068 650 205 605 402
	310 406 350 108 702 068 650 205 605 402
Sampel B	424 212 464 667 883 818 616 266 445 443
	424 212 464 667 883 818 616 266 445 443
	424 212 464 667 883 818 616 266 445 443
Sampel C	343 151 363 116 336 515 313 969 919 774
	343 151 363 116 336 515 313 969 919 774
	343 151 363 116 336 515 313 969 919 774
Sampel D	357 135 317 753 973 375 579 975 935 333
	357 135 317 753 973 375 579 975 935 333
	357 135 317 753 973 375 579 975 935 333
Sampel E	426 224 646 286 842 428 248 824 462 668
	426 224 646 286 842 428 248 824 462 668
	426 224 646 286 842 428 248 824 462 668
Sampel F	415 613 813 185 314 455 651 458 213 859
	415 613 813 185 314 455 651 458 213 859
	415 613 813 185 314 455 651 458 213 859

Rekap Kode Sampel:

Sampel A	136 162 612 416 561 166 316261 126 631
	136 162 612 416 561 166 316261 126 631
	136 162 612 416 561 166 316261 126 631
Sampel B	247 271 724 572 472 752 273 274 725 172
	247 271 724 572 472 752 273 274 725 172
	247 271 724 572 472 752 273 274 725 172
Sampel C	348 383 832 383 583 338 835 833 831 382
	348 383 832 383 583 338 835 833 831 382
	348 383 832 383 583 338 835 833 831 382
Sampel D	459 491 944 449 924 492 194 349 943 942
	459 491 944 449 924 492 194 349 943 942
	459 491 944 449 924 492 194 349 943 942
Sampel E	510 505 053 550 405 025 540 205 503 051
	510 505 053 550 405 025 540 205 503 051
	510 505 053 550 405 025 540 205 503 051

7.7. Kuesioner Pengujian Sensoris

7.7.1. Tekstur (Kekentalan)

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal: _____

Produk : Susu Koro Pedang Putih

Atribut : Tekstur (Kekentalan)

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel.

Di hadapan Anda terdapat 5 sampel Susu Koro Pedang Putih. Tulislah terlebih dahulu kode sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Cicipilah sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Urutkan sampel berdasarkan tekstur yang paling Anda sukai (ranking = 5) hingga yang paling tidak Anda sukai (ranking = 1).

Kode Sampel

Ranking (jangan ada yang dobel)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih

7.7.2. Aroma

UJI RANKING HEDONIK

Nama : Tanggal:

Produk : Susu Koro Pedang Putih

Atribut : Aroma

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel.

Di hadapan Anda terdapat 5 sampel Susu Koro Pedang Putih. Tulislah terlebih dahulu kode sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Bauilah sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Urutkan sampel berdasarkan aromayang paling Anda sukai (ranking = 5) hingga yang paling tidak Anda sukai (ranking = 1).

Kode Sampel

Ranking (jangan ada yang dobel)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih

7.7.3. Rasa**UJI RANKING HEDONIK**

Nama : Tanggal:

Produk : Susu Koro Pedang Putih

Atribut : Rasa

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel.

Di hadapan Anda terdapat 5 sampel Susu Koro Pedang Putih. Tulislah terlebih dahulu kode sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Cicupilah sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Urutkan sampel berdasarkan rasa yang paling Anda sukai (ranking = 5) hingga yang paling tidak Anda sukai (ranking = 1).

Kode Sampel**Ranking (jangan ada yang dobel)**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih

7.7.4. Warna**UJI RANKING HEDONIK**

Nama : Tanggal:

Produk : Susu Koro Pedang Putih

Atribut : Warna

Instruksi :

Di hadapan Anda terdapat 5 sampel Susu Koro Pedang Putih. Tulislah terlebih dahulu kode sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Amatilah warna sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Urutkan sampel berdasarkan warna yang paling Anda sukai (ranking = 5) hingga yang paling tidak Anda sukai (ranking = 1).

Kode Sampel

Ranking (jangan ada yang dobel)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Terima kasih

7.7.5. Overall

UJI RANKING HEDONIK

Nama : _____ Tanggal: _____
 Produk : Susu Koro Pedang Putih
 Atribut : Overall

Instruksi :

Berkumur-kumurlah terlebih dahulu sebelum menguji sampel.

Di hadapan Anda terdapat 5 sampel Susu Koro Pedang Putih. Tulislah terlebih dahulu kode sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Cicipilah sampel secara berurutan dari kiri ke kanan. Anda boleh mengulang sesering yang Anda perlukan. Setelah mencicipi semua sampel, urutkan sampel dari yang paling Anda sukai (ranking = 5) hingga sampel yang paling tidak Anda sukai (ranking = 1).

Kode Sampel

Ranking (jangan ada yang dobel)

Terima kasih