

LAMPIRAN 1

KUESIONER

Nama/ NRP :
Tanggal :
Sampel : *Ice Cream*
Parameter : *Iceness*

Dihadapan saudara disajikan tiga sampel *ice cream*. Anda diminta untuk memberi penilaian terhadap *iceness* berdasarkan tingkat kesukaan saudara.

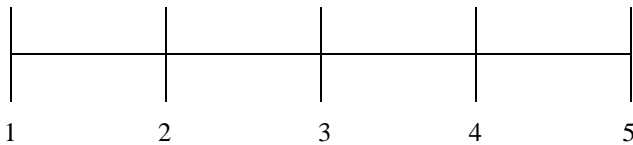
Deskripsi parameter:

Iceness = Kesukaan terhadap besarnya kristal es saat dikonsumsi.

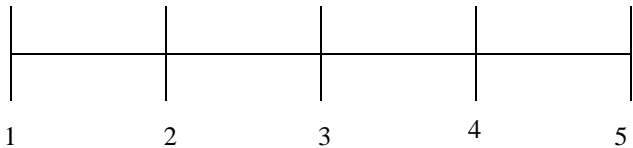
Keterangan nilai sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka 4 = suka
2 = tidak suka 5 = sangat suka
3 = netral

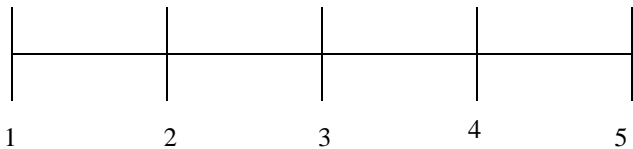
Kode: 154



Kode: 270



Kode: 385



Komentar:

KUESIONER

Nama/ NRP :
 Tanggal :
 Sampel : *Ice Cream*
 Parameter : *Creaminess*

Dihadapan saudara disajikan tiga sampel *ice cream*. Anda diminta untuk memberi penilaian terhadap *creaminess* berdasarkan tingkat kesukaan saudara.

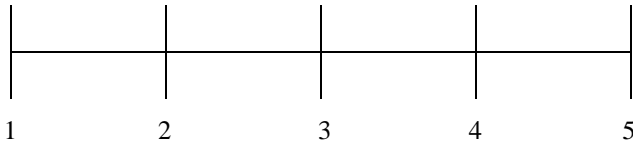
Deskripsi parameter:

Creaminess = Kesukaan terhadap *fat sensation* yang ditimbulkan.

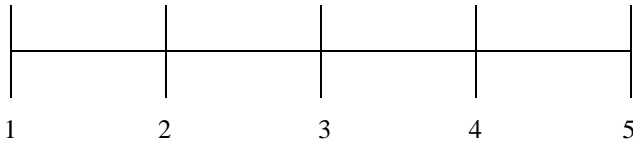
Keterangan nilai sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka 4 = suka
 2 = tidak suka 5 = sangat suka
 3 = netral

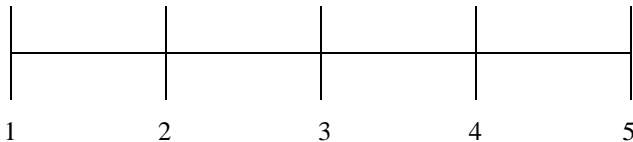
Kode: 416



Kode: 527



Kode: 930



Komentar:

LAMPIRAN 2

SPESIFIKASI BAHAN

Susu Pasteurisasi *Full-cream* (Merek: ULTRA)

- Takaran Saji: 250 ml

| Keterangan | Kandungan (% AKG) |
|-------------|-------------------|
| Total Lemak | 8 g (13%) |
| Protein | 8g (13%) |
| Karbohidrat | 13 g (4%) |

Whipping Cream (Merek: DP)

- Takaran Saji: 12,5 g

| Keterangan | Kandungan (% AKG) |
|-------------|-------------------|
| Total Lemak | 3 g (5%) |
| Protein | 1 g (2%) |
| Karbohidrat | 8 g (2%) |

Modified Tapioca Starch (Siam Modified Starch Co., Ltd)

| Keterangan | Kandungan |
|-----------------|----------------------|
| Nama | Kreation 440 |
| Kenampakan | Bubuk (warna: putih) |
| Kadar Air | 13.0 % maximum |
| Viskositas 95°C | 250 - 450 BU |
| pH | 5.5-7.5 |
| Abu | 1.0% maximum |

Whey Protein Concentrate 80%

- Takaran Saji per 100 g

| Keterangan | Kandungan | Metodologi |
|-------------------|----------------------------------|---------------------|
| Nama | <i>Dry Basis Instantized</i> WPC | |
| Kenampakan | Bubuk (warna: krem) | |
| Total Lemak | 7,5% | Rose-Gottlieb |
| Protein | 80,5% | Kjeldahl |
| Abu | < 3,0% | - |
| Kelembaban | 5,0% | Oven Vakum 65°C |
| pH (10% solution) | 6,4 | Kombinasi Elektroda |