

LAMPIRAN

L!. Contoh Kuesioner

KUESIONER

Nama :
Tanggal :
Produk : *Brownies* panggang
Metode : Uji Kesukaan
Parameter : Kenampakan (keseragaman pori, kesan basah, warna *glossy*)

Di hadapan saudara disajikan 1 (satu) set sampel untuk uji kesukaan terhadap kenampakan, yang terdiri dari 6 (enam) sampel *brownies* dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan nilai pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-7 menunjukkan intensitas kesukaan dari sangat tidak disukai sampai sangat disukai.

Keterangan :

Nilai 1 = Sangat tidak suka	5 = Agak suka
2 = Tidak suka	6 = Suka
3 = Agak tidak suka	7 = Sangat suka
4 = Netral	

Deskripsi pengujian:

Kenampakan : Ketertarikan panelis terhadap kenampakan *brownies* (keseragaman pori, kesan basah, dan warna *glossy*) ketika dilihat.

Kode	786	392	624	963	124	832
Nilai						

Komentar dan saran:

.....
.....
.....

KUESIONER

Nama :

Tanggal :

Produk : *Brownies* panggang

Metode : Uji Kesukaan

Parameter : Tekstur (Saat dikunyah dan kemudahan untuk ditelan)

Di hadapan saudara disajikan 1 (satu) set sampel untuk uji terhadap kerenyahan yang terdiri dari 6 (enam) sampel *brownies* dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan nilai pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-7 menunjukkan intensitas kesukaan dari sangat tidak disukai sampai sangat disukai.

Keterangan :

Nilai 1 = Sangat tidak suka	5 = Agak suka
2 = Tidak suka	6 = Suka
3 = Agak tidak suka	7 = Sangat suka
4 = Netral	

Deskripsi pengujian:

Tekstur : Kesukaan panelis terhadap tekstur *brownies* ketika dikunyah dan terhadap kemudahan untuk ditelan.

Kode	982	324	607	576	462	273
Nilai						

Komentar dan saran:

.....

.....

.....

KUESIONER

Nama :
 Tanggal :
 Produk : *Brownies* panggang
 Metode : Uji Kesukaan
 Parameter : Rasa

Di hadapan saudara disajikan 1 (satu) set sampel untuk uji kesukaan terhadap rasa yang terdiri dari 6 (enam) sampel *brownies* dengan kode yang berbeda. Saudara diminta untuk memberikan nilai pada kolom yang disediakan untuk setiap sampel berdasarkan kesukaan saudara terhadap parameter yang dinilai. Skala nilai 1-7 menunjukkan intensitas kesukaan dari sangat tidak disukai sampai sangat disukai.

Keterangan :

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| Nilai 1 = Sangat tidak suka | 5 = Agak suka |
| 2 = Tidak suka | 6 = Suka |
| 3 = Agak tidak suka | 7 = Sangat suka |
| 4 = Netral | |

Deskripsi pengujian:

Rasa : Kesukaan panelis terhadap rasa *brownies* ketika dimakan.

Kode	287	750	167	302	681	425
Nilai						

Komentar dan saran:

.....

L2. Perhitungan Kadar Lemak secara Teoritis

Tabel L2.1 Formulasi *Brownies*

Bahan	A1	A2	A3	A4	A5	A6
Margarin	100 g	90 g	80 g	70 g	60 g	50 g
Gula	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g	200 g
Telur	120 g	120 g	120 g	120 g	120 g	120 g
Vanili	0,6 g	0,6 g	0,6 g	0,6 g	0,6 g	0,6 g
Coklat b.	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g
T.terigu	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g	60 g
B.Powder	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g	1 g
A. <i>puree</i>	-	10 g	20 g	30 g	40 g	50 g

Keterangan : A1= Proporsi apel : margarin = 0 : 100%

A2= Proporsi apel : margarin = 10% : 90%

A3= Proporsi apel : margarin = 20% : 80%

A4= Proporsi apel : margarin = 30% : 70%

A5= Proporsi apel : margarin = 40% : 60%

A6= Proporsi apel : margarin = 50% : 50%

Tabel L2.2 Kadar Lemak Bahan Penyusun *Brownies*

Bahan	Kadar Lemak
Margarin	81 g / 100 g
Telur Ayam	11,5 g / 100 g
Coklat Bubuk	23,8 g / 100 g
T.terigu	0,54 g / 100 g
Apel	0,4 g / 100 g

Sumber : DKBM (1996)

Tabel L2.3 Perhitungan Kadar Lemak secara Teoritis

Bahan	A1	A2	A3	A4	A5	A6
Margarin	81 g	72,9 g	64,8 g	56,7 g	48,6 g	40,5 g
Telur	12,42 g	12,42 g	12,42 g	12,42 g	12,42 g	12,42 g
Coklat b.	7,14 g	7,14 g	7,14 g	7,14 g	7,14 g	7,14 g
T.terigu	0,54 g	0,54 g	0,54 g	0,54 g	0,54 g	0,54 g
A. <i>puree</i>	-	0,04 g	0,08 g	0,12 g	0,16 g	0,20 g
Total	101,1 g	93,04 g	84,98 g	76,92 g	68,86 g	60,8 g
(%)	100 %	92,03%	84,06%	76,92%	68,86%*	60,8%*

Keterangan : (*) =memenuhi syarat pelabelan *reduced fat* (Judith *et al.*, 2002)

Contoh perhitungan kadar lemak bahan :

Jika dalam formulasi *brownies*, margarin digunakan sebanyak 70 g maka, kadar lemak margarin dihitung sebesar :

$$\text{Kadar lemak} = \frac{81g}{100g} \times 70g$$

$$\text{Kadar lemak} = 56,7g$$