

LAMPIRAN

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Lampiran 1 Formulir uji hedonik



Panelis yang terhormat, perkenalkan saya Nirvani Irmalasari Riani Putri (I1401201103), mahasiswa Departemen Gizi Masyarakat IPB. Saat ini saya sedang melakukan pengembangan produk yang berjudul **“Pengembangan Puding Okra Ungu menggunakan Lemak Nabati sebagai Makanan Selingan bagi Vegan”**. Demi tercapainya hasil yang diharapkan, mohon kesediaan Saair/i untuk memberikan penilaian terhadap produk ini yang terdiri dari **uji hedonik** (deskripsi kesukaan) dan **mutu hedonik** (deskripsi karakteristik). Panelis diharapkan untuk membaca dan memahami instruksi berikut sebelum memulai.

PERSETUJUAN KEIKUTSERTAAN

1. Pastikan panelis **tidak merokok dan/atau mengonsumsi makanan dan/atau minuman yang memiliki rasa/aroma yang tajam** 60 menit sebelum memasuki laboratorium organoleptik;
2. Pastikan panelis **tidak memiliki alergi atau toleransi** terhadap makanan tertentu terutama **terhadap sayuran okra dan lemak nabati**;
3. Sampaikan kepada ketua panel apabila panelis sedang mengonsumsi obat-obatan, dan/atau memiliki riwayat sakit yang dapat memengaruhi proses uji sensori;
4. Pastikan panelis dalam keadaan sehat, tidak memiliki gangguan penciuman, tidak buta warna, dan tidak memiliki gangguan psikologis;
5. Pastikan panelis tidak merokok dan/atau mengonsumsi makanan dan/atau minuman yang memiliki rasa/aroma yang tajam 1 jam sebelumnya;
6. Netralkan indra perasa anda dengan air mineral yang diberikan setiap kali akan mencoba sampel baru;
7. Berilah jeda kurang lebih 30 detik sebelum mencoba sampel baru
8. Cobalah sampel-sampel yang disajikan pada bilik/*booth* satu per satu sesuai dengan instruksi yang diberikan.

Saya menyetujui untuk menjadi panelis pada penelitian **“Pengembangan Puding Okra Ungu Dengan Menggunakan Lemak Nabati Sebagai Makanan Selingan Bagi Vegan”** secara sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun. Saya telah mendapat penjelasan mengenai penelitian ini dan mengerti bahwa peneliti tidak akan membahayakan diri saya.

Nama panelis : Bogor,
 Jenis Kelamin : P/L
 Tanggal :
 Pengujian :
 No. HP : (.....)

Nama panelis : Tanggal Pengujian :
Kode Sampel : Penetrasi : Air mineral

Instruksi:

1. Amati dan cicipilah sampel di dalam wadah yang telah disediakan **tanpa membandingkan** dengan sampel yang lain.
2. Berilah penilaian terhadap atribut (penampakan keseluruhan (*appearance*), warna bagian isi, aroma, tekstur gigit, rasa, dan *aftertaste*) dari sampel dengan **memberikan garis vertikal (|)** yang jelas pada garis yang telah disediakan
3. Netralkan indera pengecap Anda dengan berkumur air dan beri jeda **30-60 detik** setiap akan mencicipi sampel baru
4. Silakan tulis keterangan tambahan/komentar pada kolom “Komentar” apabila diperlukan

Penampakan Keseluruhan (*Appearance*)

Amat
sangat
tidak
suka

Amat
sangat
suka

Warna

Amat
sangat
tidak
suka

Amat
sangat
suka

Aroma

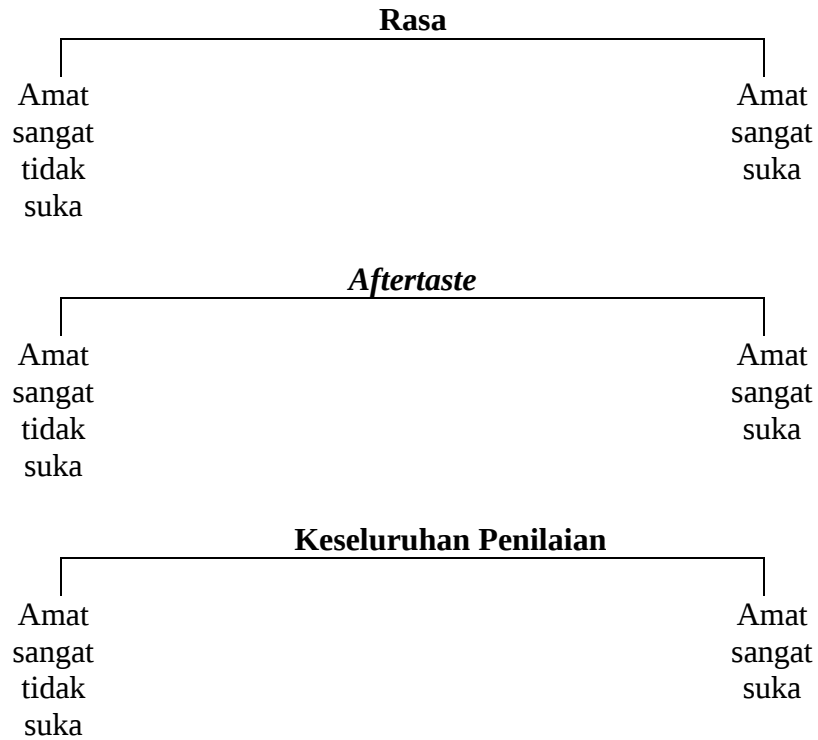
Amat
sangat
tidak
suka

Amat
sangat
suka

Tekstur

Amat
sangat
tidak
suka

Amat
sangat
suka

**Keterangan:**

Aftertaste adalah rasa atau kesan yang tertinggal di dalam mulut setelah mengonsumsi produk.

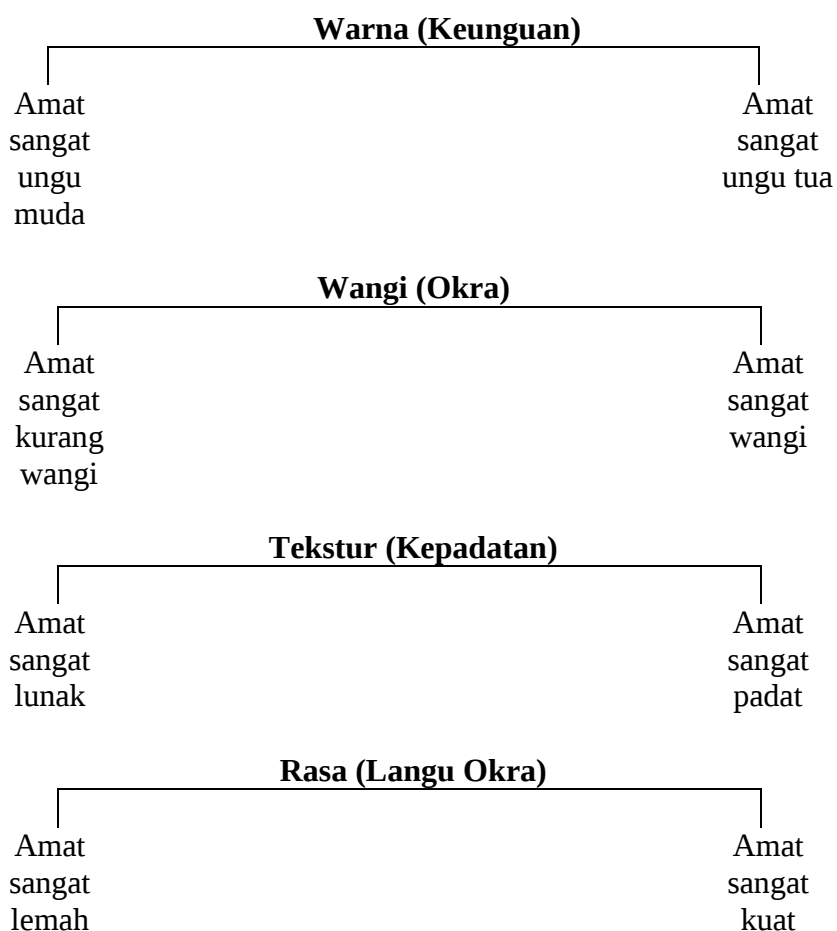
Komentar / Saran (Wajib) :

Lampiran 2 Formulir uji mutu hedonik

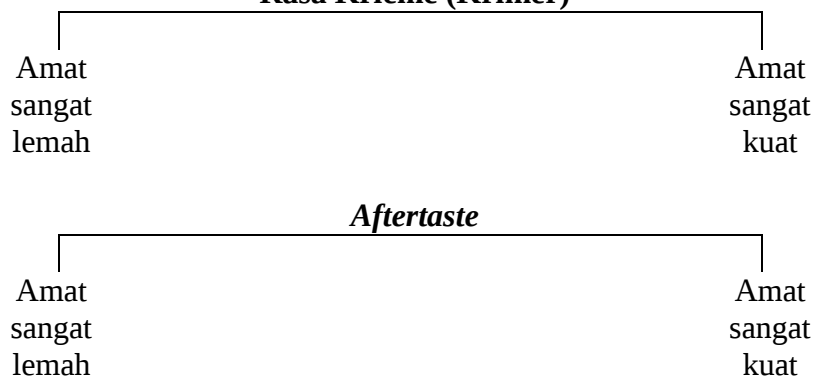
Nama panelis : Tanggal Pengujian :
Kode Sampel : Penetrasi : Air mineral

Instruksi:

1. Amati dan cicipilah sampel di dalam wadah yang telah disediakan **tanpa membandingkan** dengan sampel yang lain.
2. Berilah penilaian terhadap atribut (tampilan warna ungu, wangi (khas okra), tekstur (kepadatan), rasa langu okra, rasa kremi lemak nabati (krimer), dan *aftertaste*) dari sampel dengan **memberikan garis vertikal (|)** yang jelas pada garis yang telah disediakan
3. Netralkan indera pengecap Anda dengan berkumur air dan beri jeda **30-60 detik** setiap akan mencicipi sampel baru
4. Silakan tulis keterangan tambahan/komentar pada kolom “Komentar” apabila diperlukan



Rasa Krieme (Kriemer)



Keterangan:

Aftertaste adalah rasa atau kesan yang tertinggal di dalam mulut setelah mengonsumsi produk.

Komentar / Saran (Wajib) :

Lampiran 3 Hasil sifat fisik puding okra ungu

Formula	Warna			Tekstur		pH
	L*	a*	b*	mm	N	
F1(0,8 : 6)%	57,36	25,12	-8,25	4,96	9,36	4,47
F2(1,0 : 7)%	59,50	26,85	-9,54	4,97	9,46	4,43
F3(1,2 : 8)%	60,74	24,19	-8,06	4,85	12,26	4,51

Lampiran 4 Hasil uji hedonik puding okra ungu

Parameter	F1 (0,8 : 6)%	F2 (1,0 : 7)%	F3 (1,2 : 8)%
Penampakan	6,93	6,44	7,32
Warna	7,10	6,62	7,30
Aroma	5,41	5,40	5,50
Tekstur	6,65	6,58	6,46
Rasa	5,22	5,29	5,84
Aftertaste	5,30	5,02	5,95
Keseluruhan	5,54	5,66	6,39

Lampiran 5 Hasil intensitas atribut puding okra ungu

Parameter	F1 (0,8 : 6)%	F2 (1,0 : 7)%	F3 (1,2 : 8)%
Warna (Keunguan)	5,26	4,48	6,20
Aroma (Okra)	6,15	6,41	6,09
Tekstur (Kepadatan)	6,69	5,94	6,59
Rasa Langu Okra	5,56	5,64	4,46
Rasa Creamy Krimer	4,11	4,02	4,29
Aftertaste	5,49	5,91	4,59

Lampiran 6 Hasil analisis kandungan zat gizi puding okra ungu

Parameter	F1 (0,8 : 6)%	F2 (1,0 : 7)%	F3 (1,2 : 8)%
Air (%bb)	88,87	87,50	87,19
Abu (%bk)	0,48	0,53	0,49
Lemak (%bk)	1,40	2,20	0,85
Protein (%bk)	4,61	3,49	5,70
Karbohidrat (%bk)	4,62	6,28	5,76
Energi (kkal)	49,60	58,85	53,50

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Manokwari, Papua Barat pada tanggal 28 November 2002 sebagai anak ke-1 dari pasangan Bapak Ramdani Syarbin, S.Pt. dan Ibu Agustina Diana Imelda Ayomi. Pendidikan sekolah menengah atas ditempuh di SMA Negeri 1 Manokwari, dan lulus pada tahun 2020. Pada tahun 2020, penulis diterima sebagai mahasiswa program sarjana (S-1) di Program Studi Ilmu Gizi, di IPB.

Selama menjadi mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi dan kepanitiaan di tingkat fakultas, departemen, dan di tingkat kampus. Pada tahun 2022, penulis bergabung di AE-COM sebagai bendahara dari staff Divisi Perlombaan. Kepanitiaan yang diikuti penulis pada tahun 2023, yaitu kepanitiaan orientasi Departemen Gizi Masyarakat atau WELCOME PARTY sebagai anggota Divisi Komdis. Pada tahun 2023, penulis mengikuti kepanitiaan Fakultas Ekologi Manusia atau ECOLOGIST dan berperan sebagai anggota staff Logstran. Pada tahun 2023, Bergabung di kepanitiaan Gizi Peduli Indonesia (GPI) sebagai anggota staff Divisi Humas. Pada tahun 2023, penulis menjadi pengurus Himpunan Mahasiswa Gizi (HIMAGIZI) sebagai anggota Divisi Hubungan Masyarakat (Humas). Pada bulan Juni sampai dengan Juli 2023, penulis mengikuti Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) di Desa Jendi, Kecamatan Girimarto, Kabupaten Wonogiri, Provinsi Jawa Tengah. Selanjutnya, pada bulan September 2023, penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapang (PKL) Gizi Masyarakat di Badan Pengelolaan Pendapatan Daerah (Bappenda) Kabupaten Bogor dan kelurahan Pabuaran. Pada bulan Januari hingga Februari 2024, penulis melaksanakan PKL RS bidang Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan (MSPM) dan bidang Manajemen Asuhan Gizi Klinik (MAGK) di RSUD Kabupaten Tangerang. Selain itu, penulis Dalam bidang akademik, penulis pernah menjadi Asisten Praktikum pada mata kuliah Analisis dan Evaluasi Mutu Gizi Pangan 2 (AEMGP) TA 2026/2027.

@Hak cipta milik IPB University

IPB University