

Lampiran 1 Prosedur uji cemaran mikrob *E.coli* dan *Salmonella* sp.

Uji Cemaran *E. coli*

Sebanyak 5 g sampel dilarutkan dalam larutan BPW 0.1 %. Sampel diencerkan secara berseri dari 10^{-1} , 10^{-2} , dan 10^{-3} masing-masing pengenceran ada 3 tabung yang berisi LSTB. Sebanyak 1 ml suspensi dari setiap tingkat pengenceran dipindahkan ke dalam masing-masing 3 tabung reaksi, selanjutnya diinkubasi pada suhu 35 °C selama 48 jam. Setelah 48 jam apabila hasil positif (ditandai dengan kekeruhan dan adanya gas pada Durham) akan dilanjutkan ke media EC yang berisi 10 mL, dengan cara mengambil 1 ose saja dari biakan yang positif. Media EC digunakan sebagai media penegasan. Apabila di media EC tetap menunjukkan hasil positif maka dilanjutkan ke media IMViC. Hasil dari media IMVIC disesuaikan dengan tabel MPN seri 3 tabung, jumlah *E. coli* dinyatakan dalam MPN (*Most Probable Number*)/g.

Uji Cemaran *Salmonella* sp.

Sebanyak 5 g sampel yang sudah homogen dimasukkan dalam media LB untuk pra-pengayaan kemudian diinkubasi selama 1 hari dalam suhu 36 °C, siapkan pula kontrol positif menggunakan ATCC 13076, selanjutnya dilakukan pengayaan dengan memipet 10 mL biakan ke dalam 100 mL media Selenit, inkubasi selama 24 jam pada suhu 36 °C. Koloni yang positif (ditandai dengan warna merah) kemudian diisolasi menggunakan media SSA lalu diinkubasi selama 24 jam dalam suhu 37 °C. Koloni pada media SSA diamati, koloni tak berwarna sampai merah muda, bening sampai buram. Dari koloni yang diisolasi pada SSA, pindahkan ke dalam media TSIA, Urea, Indol dan Motility, koloni disebut *Salmonella* sp. apabila hasil dari TSIA positif, Urea negatif, Indol negatif, Motility positif.



Lampiran 2 *Informed consent* untuk panelis uji hedonik.

Surat Persetujuan untuk berpartisipasi dalam Penelitian
FORMULASI PANGAN SIAP SAJI BUBUR TEMPE
KEDELAI HITAM

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	:
Jenis Kelamin	:
Tanggal lahir	:
Alamat	:
No. Hp	:

Dengan ini menyatakan (SETUJU / TIDAK SETUJU)* untuk menjadi panelis dalam penelitian dengan judul “**FORMULASI PANGAN SIAP SAJI BUBUR TEMPE KEDELAI HITAM**” dengan catatan semua informasi diri dirahasiakan. Surat persetujuan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan. Apabila dalam penelitian ini saya merasa dirugikan, saya berhak mengundurkan diri dari keterlibatan saya serta membatalkan pesetujuan ini, tanpa sanksi apapun dan dari pihak mana pun.

Bogor,
 Yang membuat pernyataan,

(.....)

*coret yang tidak perlu

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 IPBUniversity.

Lampiran 3 Petunjuk uji hedonik

Petunjuk Uji Hedonik dan Mutu Hedonik

Tanggal Pengujian :

Dihadapan saudara/i terdapat 2 macam makanan sehat (*healthy food*) yang dikaya akan protein, asam amino, serat dan berenergi sehingga sangat cocok untuk dikonsumsi. Makanan ini juga cocok untuk meningkatkan protein tubuh dan mengubah pola makan dari karbohidrat tinggi menjadi protein tinggi. Saudara/I diminta memberikan penilaian kesukaan terhadap ke 2 sampel tersebut. Saudara/I diminta untuk menilai sampel tersebut dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Beri tanda garis vertical (I) pada titik antara skala 1-7 di bawah ini yang tepat menggambarkan persepsi Saudara/i dan berikan kode sampelnya.
2. Skala pertama digunakan untuk **uji hedonik** sedangkan skala kedua digunakan untuk **mutu hedonik**.
3. Saudara/i diminta mengamati, membau, dan mencicipi setiap sampel satu persatu.
4. Untuk penilain rasa, saudara/i diminta untuk mencicipi setiap sampel dengan catatan saat akan mencicipi setiap sampel yang berbeda saudara/i harus netralkan lidah Saudara dengan meminum air mineral atau berkumur lalu diamkan selama 30 detik.

Keterangan:

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



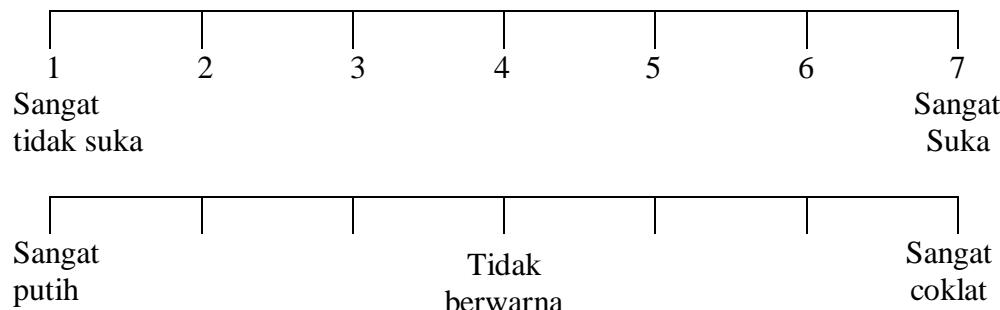


Lampiran 4 Parameter uji hedonik

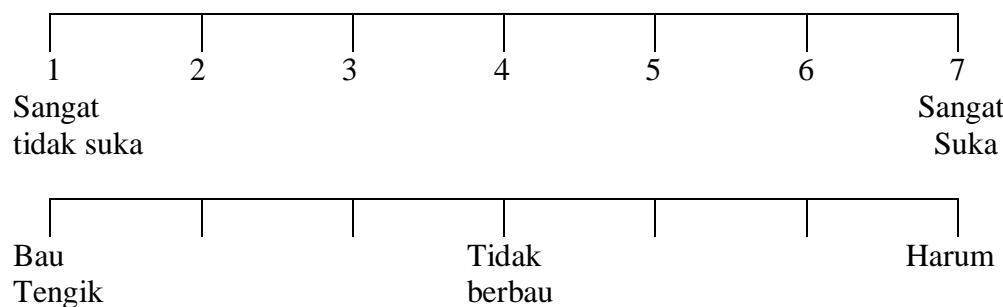
FORMULIR UJI HEDONIK DAN MUTU HEDONIK

KODE SAMPEL:

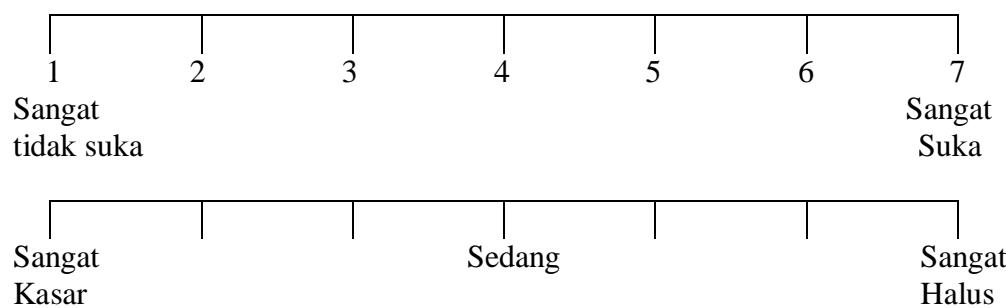
Warna



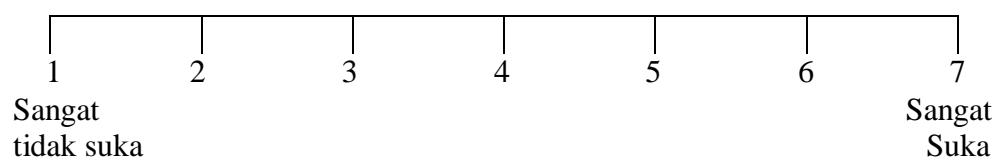
Aroma



Tekstur



Rasa



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.



20

Sangat
Kelat/Pahit

Tidak berasa/
netral

Tidak
Kelat/Pahit

PRODUK KESELURUHAN

@Hak cipta milik IPB University

Sangat
tidak suka

Sangat
tidak Layak

Layak

Sangat
Suka

Sangat
Layak