



@Hak cipta milik IPB University

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 organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

Nama :
 Tanggal Uji :
 Produk : Sirup buah bit (*Beta vulgaris L.*) dan ekstrak daun kawa (*Coffea canephora*)
 Kriteria mutu yang dinilai : Penampilan, Rasa, Aroma, Warna, dan kekentalan
 Petunjuk :

Dihadapan anda tersaji 3 macam sampel dengan kode yang berbeda-beda. Anda diminta memberikan penilaian sampel berdasarkan tingkat kesukaan terhadap penampilan, rasa, aroma, warna, dan kekentalan dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = Sangat tidak suka 3 = Cukup suka 5 = Sangat suka
 2 = Tidak suka 4 = Suka

Setelah anda mencicipi satu sampel dan akan mencicipi sampel lainnya gunakan air mineral sebagai penetral. Berilah skor penilaian dapat diisi pada tabel di bawah ini dengan memberi tanda (✓).

Karakteristik	Sampel														
	241					220					020				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Penampilan															
Rasa															
Aroma															
Warna															
kekentalan															

@Hak cipta milik IPB University

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 2 Proses pembuatan sirup buah bit dan ekstrak daun kawa



Lampiran 3 Dokumentasi kegiatan uji organoleptik



Lampiran 4 Hasil uji laboratorium antioksidan produk sirup



28.1/F-PP Revisi 5

No	Parameter	Unit	Simplo	Duplo	Limit Of Detection	Method
1	Aktivitas Antioksidan (IC50)	mg / L	28496.34	28521.59	-	18-9-97/MU (Spektrofotometri UV-Vis)

Lampiran 4 Hasil uji normalitas

Formula 1

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Penampilan	.227	57	<,001	.876	57	<,001
Terstur	.311	57	<,001	.827	57	<,001
Warna	.242	57	<,001	.872	57	<,001
Aroma	.224	57	<,001	.879	57	<,001
Rasa	.207	57	<,001	.913	57	<,001

Formula 2

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Penampilan	.235	57	<,001	.872	57	<,001
Terstur	.297	57	<,001	.858	57	<,001
Warna	.245	57	<,001	.887	57	<,001
Aroma	.324	57	<,001	.831	57	<,001
Rasa	.191	57	<,001	.904	57	<,001

Formula 3

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Penampilan	.196	57	<,001	.898	57	<,001
Terstur	.226	57	<,001	.897	57	<,001
Warna	.276	57	<,001	.874	57	<,001
Aroma	.235	57	<,001	.895	57	<,001
Rasa	.214	57	<,001	.904	57	<,001

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 5 Hasil uji *Kruskal-Wallis*

Formula 1						
		Penampilan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
N	Valid	57	57	57	57	57
	Missing	0	0	0	0	0
Std.	Mean	3.68	3.11	2.39	3.44	3.67
	Error of Mean	.126	.139	.122	.112	.095
	Median	4.00	3.00	2.00	3.00	4.00
	Mode	4	3	2	3	4
	Std. Deviation	.948	1.047	.921	.846	.715
	Minimum	2	1	1	2	2
	Maximum	5	5	4	5	5
Formula 2						
		Penampilan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
N	Valid	57	57	57	57	57
	Missing	0	0	0	0	0
Std.	Mean	3.51	3.07	2.63	3.47	3.58
	Error of Mean	.112	.143	.139	.120	.117
	Median	3.00	3.00	2.00	4.00	4.00
	Mode	3	2 ^a	2	4	4
	Std. Deviation	.848	1.083	1.046	.908	.885
	Minimum	2	1	1	1	1
	Maximum	5	5	5	5	5
Formula 3						
		Penampilan	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
N	Valid	57	57	57	57	57
	Missing	0	0	0	0	0
Std.	Mean	3.56	2.96	2.51	3.61	3.46
	Error of Mean	.132	.156	.135	.122	.125
	Median	4.00	3.00	2.00	4.00	4.00
	Mode	3 ^a	3	2	4	4
	Std. Deviation	1.000	1.180	1.020	.921	.946
	Minimum	1	1	1	1	1
	Maximum	5	5	5	5	5

@Halapla mlrk IPB University

- 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.

RIWAYAT HIDUP



Rahmi Amiroh Taqwa, lahir di Tanjung Haro 24 desember 2002. Penulis merupakan anak ketiga kembar kedua atau bungsu dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Masneri S.Pd. dan Ibu Lismar S.Pd.

Penulis menyelesaikan pendidikan Taman Kanak-kanak (TK) di IPHI Kota Payakumbuh dan diselesaikan pada tahun 2009 pendidikan dasar di SDN 03 Tj. Haro, kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama di SMPN 3 Kota Payakumbuh, dan Sekolah Menengah Atas di SMAN 2 Kota Payakumbuh.

Pada tahun 2021, penulis diterima sebagai mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor (IPB University).

Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, penulis aktif dalam Organisasi Mahasiswa Daerah (OMDA), serta penulis aktif mengikuti beberapa kepanitian seperti menjadi Ketua Devisi PDD pada Webinar Pendidikan Gizi Nasional “Better Life with Balance Nutrition” Nutrilife 2023 dan Penyuluhan Gizi (Kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan tema 'Pentingnya Nutrisi 1000 Hari Pertama untuk Mencegah Stunting pada Anak') di Desa Cibening, Pamijahan, Jawa Barat, Indonesia 2023. Penulis juga aktif sebagai anggota divisi Logistik pada acara pameran COBA ICIP 2023. Penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Hotel Savero Style Bogor pada tahun 2023, dengan penempatan di bagian pastry dan main kitchen. Kemudian, pada tahun 2024, penulis melaksanakan program magang di Kementerian Kesehatan Republik Indonesia pada Departemen Tata Kelola Kesehatan Masyarakat, khususnya di Tim Kerja Fasilitas Pelayanan Kesehatan Primer, selama dua bulan. Selanjutnya, penulis juga melaksanakan magang di Rumah Sakit TK III Salak dr. H. Sadjiman Bogor, Kota Bogor, pada bidang instalasi gizi selama dua bulan pada tahun 2024.