

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar *Screening* bagi Calon Panelis

1. Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap susu?
2. Apa saja olahan susu yang Anda ketahui?
3. Apa yang dimaksud dengan yoghurt?
4. Apakah sebelumnya pernah minum yoghurt?
5. Bagaimana tingkat kesukaan Anda pada yoghurt?

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik**FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK**

Nama Panelis :
Usia :
Jenis Kelamin : P / L
Tanggal :
Judul : Respon Kesukaan Soya Yoghurt Terhadap Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.)

Petunjuk :

1. Minumlah air terlebih dahulu sebelum mencoba sampel soya yoghurt, kemudian coba berbagai varian soya yoghurt yang telah disediakan.
2. Minumlah air putih setiap kali Anda ingin berganti sampel lain.
3. Nyatakanlah kesukaan Anda terhadap karakteristik organoleptik pada tabel yang tersedia dengan cara memberi skala nilai mulai 1-5.

Keterangan :

Skala 1 = Sangat Tidak Suka

Skala 2 = Tidak Suka

Skala 3 = Cukup Suka

Skala 4 = Suka

Skala 5 = Sangat Suka

Karakteristik	Kode Sampel					
	139	255	318	464	521	647
Warna						
Aroma						
Rasa						
Tekstur						
Keseluruhan						

Lampiran 3. Data Penelitian terhadap Warna

Panelis	R0	R1	R2	R3	R4	R5
1	5	2	3	4	4	5
2	4	4	3	4	3	3
3	3	2	5	5	4	4
4	3	3	5	4	4	5
5	4	2	2	3	5	4
6	4	3	3	3	3	4
7	4	3	4	5	5	4
8	3	3	4	4	4	3
9	2	2	3	4	3	4
10	3	3	3	4	4	5
11	4	2	2	3	3	3
12	4	2	4	4	4	4
13	5	4	4	4	3	3
14	4	2	4	4	4	5
15	5	3	4	5	5	5
16	4	2	5	2	4	5
17	4	4	5	5	4	5
18	4	2	2	4	4	5
19	4	2	3	2	4	4
20	4	2	2	4	4	4
21	2	3	2	4	4	4
22	4	2	2	4	4	4
23	5	3	4	4	5	5
24	2	1	2	4	4	4
25	4	1	2	3	4	5
26	5	3	3	4	5	5
27	4	3	3	3	3	4
28	4	2	3	3	3	4
29	3	3	3	4	5	5
30	4	2	2	3	4	5

Lampiran 4. Data Penelitian terhadap Aroma

Panelis	R0	R1	R2	R3	R4	R5
1	5	4	3	3	4	4
2	3	5	5	3	4	2
3	4	3	3	3	3	3
4	2	4	3	3	2	3
5	4	3	2	3	4	4
6	4	3	3	3	4	3
7	5	4	3	3	2	4
8	2	4	3	3	3	4
9	3	3	3	3	3	2
10	4	3	4	3	4	4
11	3	2	2	3	2	1
12	4	4	4	4	3	2
13	5	3	3	3	4	2
14	4	3	3	3	3	2
15	5	4	3	2	2	2
16	3	3	2	2	3	1
17	4	3	3	3	2	2
18	4	2	3	3	2	2
19	5	4	2	2	3	2
20	4	4	4	4	4	2
21	4	3	4	3	3	3
22	4	4	4	4	4	3
23	5	5	3	4	3	4
24	4	3	3	4	3	4
25	4	3	3	3	2	1
26	5	4	4	4	4	4
27	4	4	3	2	3	2
28	3	3	3	3	2	2
29	3	4	5	5	5	3
30	4	4	3	4	3	4

Lampiran 5. Data Penelitian terhadap Rasa

Panelis	R0	R1	R2	R3	R4	R5
1	4	3	4	4	3	4
2	5	4	4	2	2	1
3	5	4	5	4	4	3
4	2	4	3	3	3	1
5	4	3	2	3	4	2
6	4	3	4	4	3	4
7	5	3	3	4	2	2
8	3	4	3	3	4	3
9	4	3	4	4	2	2
10	3	3	4	2	2	2
11	2	1	2	4	3	3
12	4	4	4	4	2	2
13	5	3	3	2	4	2
14	4	4	3	4	3	3
15	5	3	3	3	4	3
16	2	4	3	3	2	1
17	2	4	3	3	2	1
18	4	2	4	3	3	4
19	5	4	4	4	3	3
20	4	5	4	4	4	2
21	4	4	4	3	4	2
22	4	4	4	4	3	3
23	5	4	4	5	3	3
24	4	4	4	4	4	2
25	4	4	3	3	2	2
26	5	5	4	4	4	4
27	4	2	2	2	2	1
28	4	3	4	4	3	2
29	5	3	3	3	3	2
30	4	3	3	2	3	3

Lampiran 6. Data Penelitian terhadap Tekstur

Panelis	R0	R1	R2	R3	R4	R5
1	4	3	3	3	3	3
2	4	4	3	4	3	3
3	3	3	3	3	4	4
4	3	4	3	4	4	3
5	3	4	4	4	4	4
6	4	3	4	4	4	4
7	3	4	3	3	4	2
8	3	4	3	3	3	3
9	3	4	4	3	3	3
10	4	3	3	4	4	5
11	3	4	2	3	3	2
12	4	4	4	4	4	3
13	5	3	3	3	4	3
14	3	5	4	3	3	2
15	4	4	3	4	3	4
16	3	4	4	4	4	4
17	3	4	4	4	4	4
18	3	5	4	4	3	4
19	4	3	3	3	3	3
20	4	5	4	4	4	4
21	3	4	3	4	3	3
22	3	5	4	3	4	4
23	5	4	4	4	4	4
24	3	2	3	3	3	4
25	3	4	3	4	3	3
26	4	5	4	3	4	3
27	4	4	4	4	3	3
28	3	4	4	3	3	3
29	5	5	3	4	5	5
30	3	5	4	4	4	4

Lampiran 7. Dokumentasi Prosedur Penelitian



Sortir dan cuci biji kacang kedelai



Setelah direndam selama 8 jam



Perebusan selama 30 menit



Penghancuran



Penyaringan sari kedelai



Pasteurisasi sari kedelai dan susu selama 25 menit, kemudian tambahkan susu skim dan gula



Kelopak rosella kering disortir



Blanching selama 3 menit



Setelah diblanching kelopak rosella mengembang



Hancurkan dan ambil sari rosella

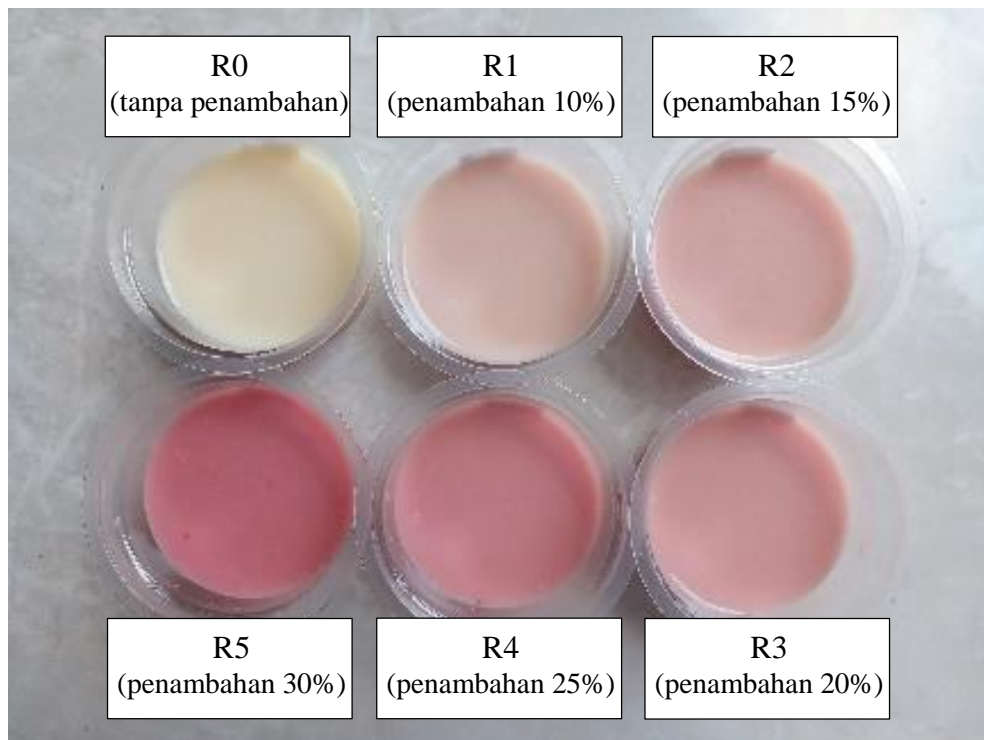


Panaskan pada suhu 60°C selama 20 menit



Tambahkan ekstrak rosella pada soya yoghurt yang telah diperam

Lampiran 8. Soya Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Rosella dalam Berbagai Konsentrasi



Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Uji Organoleptik

