LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuisioner Uji Organoleptik

FORMULIR UJI ORGANOLEPTIK

NAMA PANELIS :

NAMA PRODUK : **PENGARUH PROPORSI TEPUNG JAGUNG** (*Zea mays*) **DAN TEPUNG KACANG HIJAU** (*Vigna radiata)* **TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK BROWNIES KUKUS**

Instruksi :

Amati warna, aroma, rasa, tekstur serta cicipi contoh produk yang telah disajikan. Tentukan tingkat kesukaan anda terhadap warna, aroma, rasa, tekstur pada produk tersebut dengan memberi tanda (√) pada isian dibawah ini :

	Tingkat kesukaan	761	762	763
Warna	Sangat tidak suka			
	Tidak suka			
	Cukup			
	Suka			
	Sangat suka			

	Tingkat kesukaan	761	762	763
Aroma	Sangat tidak suka			
	Tidak suka			
	Cukup			
	Suka			
	Sangat suka			

	Tingkat kesukaan	761	762	763
Rasa	Sangat tidak suka			
	Tidak suka			
	Cukup			
	Suka			
	Sangat suka			

	Tingkat kesukaan	761	762	763
Tekstur	Sangat tidak suka			
	Tidak suka			
	Cukup			
	Suka			
	Sangat suka			

Lampiran 2. Sebaran Data Skor Penlaian Panelis Terhadap Warna

Panelis	P1	P2	P3
1	5	4	3
2	4	4	4
3	4	4	4
4	2	4	5
5	5	5	5
6	5	5	5
7	5	4	4
8	4	3	2
9	4	3	3
10	4	3	4
11	4	3	3
12	4	4	4
13	2	3	5
14	5	4	5
15	4	2	3
16	4	4	4
17	4	4	4
18	4	2	5
19	4	4	5
20	4	3	4
21	5	4	3
22	4	5	4
23	4	4	3
24	4	4	4
25	3	3	3
26	3	3	3
27	5	4	4
28	4	3	3
29	4	3	5
30	3	3	3

Lampiran 3. Sebaran Data Skor Penilaian Panelis Terhadap Aroma

Panelis	P1	P2	P3
1	4	3	3
2	4	4	3
3	4	4	4
4	3	4	4

5	4	4	2
6	4	4	3
7	3	4	5
8	3	3	3
9	4	3	4
10	4	4	5
11	3	4	4
12	4	4	4
13	2	3	5
14	3	3	5
15	4	4	4
16	3	5	3
17	4	3	4
18	3	3	3
19	3	4	4
20	3	5	4
21	3	3	3
22	3	3	3
23	3	3	5
24	4	5	5
25	2	3	4
26	3	3	3
27	5	4	5
28	3	4	3
29	5	5	3
30	3	3	3

Lampiran 4. Sebaran Data Skor Penlaian Panelis Terhadap Rasa

Panelis	P1	P2	P3
1	4	3	3
2	4	3	2
3	3	4	4
4	4	3	2
5	4	4	5
6	4	4	4
7	5	4	5
8	5	5	4

9	4	4	4
10	3	3	4
11	3	4	4
12	4	5	3
13	1	3	5
14	3	3	3
15	5	3	4
16	3	4	4
17	5	4	4
18	4	4	5
19	4	4	5
20	4	4	5
21	4	3	5
22	4	3	4
23	4	4	4
24	5	4	5
25	2	3	4
26	4	2	3
27	4	4	5
28	4	3	3
29	5	4	5
30	4	4	4

Lampiran 5. Sebaran Data Skor Penilaian Panelis Terhadap Tekstur

Panelis	P1	P2	P3
1	3	3	3
2	2	3	2
3	3	4	4
4	4	2	4
5	4	4	4
6	4	4	4
7	3	2	4
8	4	3	3
9	3	3	4
10	3	4	4
11	3	2	2
12	4	5	2

13	1	3	5
14	3	4	4
15	5	4	4
16	3	3	3
17	3	4	3
18	4	4	4
19	2	2	4
20	4	3	4
21	5	4	4
22	4	4	4
23	3	3	4
24	4	4	4
25	3	3	2
26	4	2	4
27	5	3	4
28	4	2	4
29	5	4	5
30	4	4	3

Lampiran 6. Dokumentasi Alat Dan Bahan

Lampiran 7. Dokumentasi Proses Pembuatan Brownies Kukus

Tepung jagung

60 gr (P1)

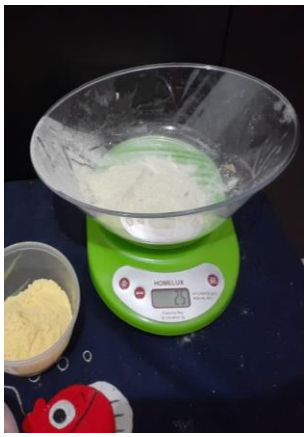
tepung jagung

50 gr (P2)

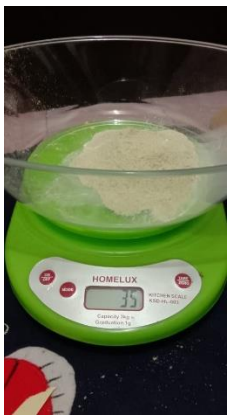
tepung jagung

40 gr (P3)

Tepung kacang hijau 15 gr (P1)



tepung kacang hijau 25 gr (P2)



tepung kacang hijau 35 g (P3)

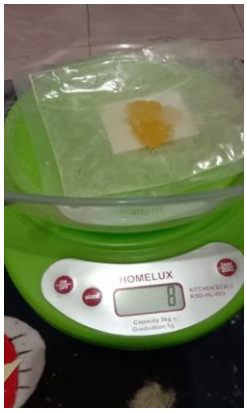
Baking powder

vanili

cokelat bubuk

Telur

gula



cake emulsifier

Pencampuran telur, gula, cake emulsifier, mixer

hingga mengembang berwarna putih

campurkan bahan kering

melelehkan kedalam adonan

masukan kedalam mentega

Masukan loyang dan aduk kembali

Siapkan loyang yang telah berisi mentega

masukkan ke dalam loyang

kukus selama 25 menit

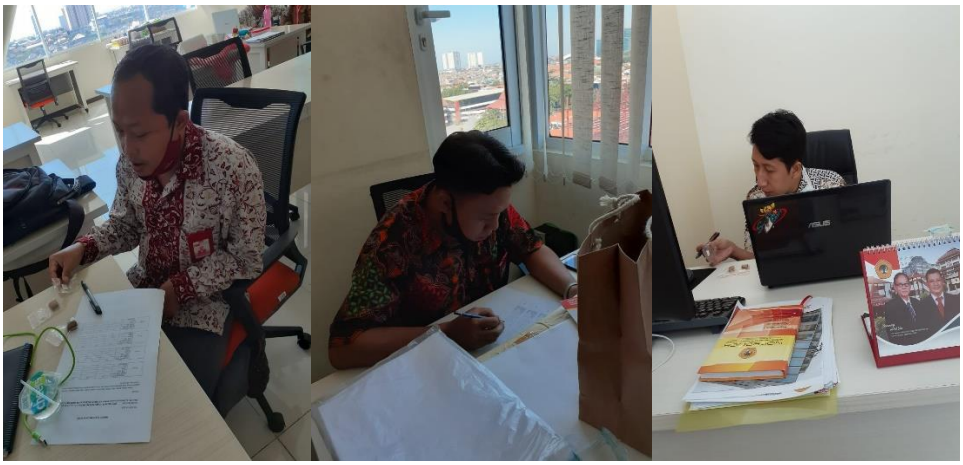
Lampiran 8. Dokumentasi Produk Brownies Kukus

Perlakuan P1

Perlakuan P2

Perlakuan P3

Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Uji Organoleptik



vivo V19
48MP AI Quad Camera