

Lampiran 01 Kuesioner Survei Pendahuluan

- a. Nama/Nim :
- b. Fakultas/Prodi :
- c. Jenis Kelamin :
- d. Usia :
- e. Tlp/Fax :

Kuesioner Uji Penerimaan Panelis Terhadap *Yoghurt*

Berikan tanda (x) pada jawaban yang sesuai dengan pendapat dan pengalaman anda.

1. Apakah anda mengetahui apa itu *yoghurt* ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
2. Apakah anda pernah membuat *yoghurt*?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah anda mengetahui komposisi *yoghurt*?
 - c. Ya
 - d. Tidak
4. Apakah sebelumnya anda sudah pernah mengkonsumsi *yoghurt*?
 - a. Sudah
 - b. Belum
5. Bagaimana menurut anda warna dari *yoghurt* yang pernah anda konsumsi?

a. Sangat putih kekuning-kuningan	c. Cukup putih kekuning-kuningan
b. Putih Kekuning-kuningan	d. Tidak putih kekuning-kuningan
6. Bagaimana menurut anda rasa dari *yoghurt* yang pernah anda konsumsi?
 - a. Sangat asam khas *Yoghurt*
 - b. Asam
 - c. Cukup asam
 - d. Tidak asam

7. Bagaimana menurut anda bau dari *yoghurt* yang pernah anda konsumsi?

- a. Normal khas *yoghurt*
- b. Berbau asam
- c. Cukup berbau asam
- d. Sangat berbau asam

8. Bagaimana menurut anda tekstur dari *yoghurt* yang pernah anda konsumsi ?

- a. Sangat Kental
- b. Kental
- c. Cukup kental
- d. Tidak Kental/encer

9. Apakah anda memiliki gangguan atau penyakit pada indra?

- a. Ya
- b. Tidak

Jika ya, gangguan apa ?

- a. Tidak peka terhadap rasa
- b. Tidak peka terhadap bau
- c. Tidak membedakan warna
- d. Lainnya, sebutkan: . . .

10. Apakah saudara sering mengalami gangguan kesehatan ringan?

- a. Ya
- b. Tidak

Jika ya, gangguan kesehatan apa?

- a. Sakit kepala
- b. Mudah terserang flu
- c. Sunusitis
- d. Lainnya, sebutkan: . . .

Bau	Penilaian terhadap bau	Normal khas <i>yoghurt</i>	4											
		Cukup Berbau Asam	3											
		Berbau Asam	2											
		Sangat Berbau Asam	1											
	Tingkat kesukaan	Sangat Suka	4											
		Suka	3											
		Netral	2											
		Tidak Suka	1											
Tekstur	Penilaian terhadap tekstur	Sangat Kental	4											
		Kental	3											
		Agak Encer	2											
		Encer	1											
	Tingkat kesukaan	Sangat Suka	4											
		Suka	3											
		Netral	2											
		Tidak Suka	1											

Adapun aspek yang harus diuji menurut SNI (2009) *yoghurt* adalah warna, rasa, aroma/bau, dan tekstur.

Berikut ini adalah cara kerja uji organoleptik *yoghurt*:

a. Warna

1. Mengamati *yoghurt*
2. Memberikan skor untuk tingkat suka dan karakteristik pada warna *yoghurt*

b. Rasa

Prinsipnya adalah dengan melakukan analisa terhadap contoh uji secara organoleptik dengan menggunakan indera perasa (lidah). Cara kerjanya yaitu:

1. Panelis meminum air putih atau berkumur terlebih dahulu
2. Mengambil *yoghurt* sebanyak 1 sendok dan dirasakan dengan lidah.
3. Memberikan skor untuk tingkat rasa suka dan karakteristik pada *yoghurt*.

c. Aroma/Bau

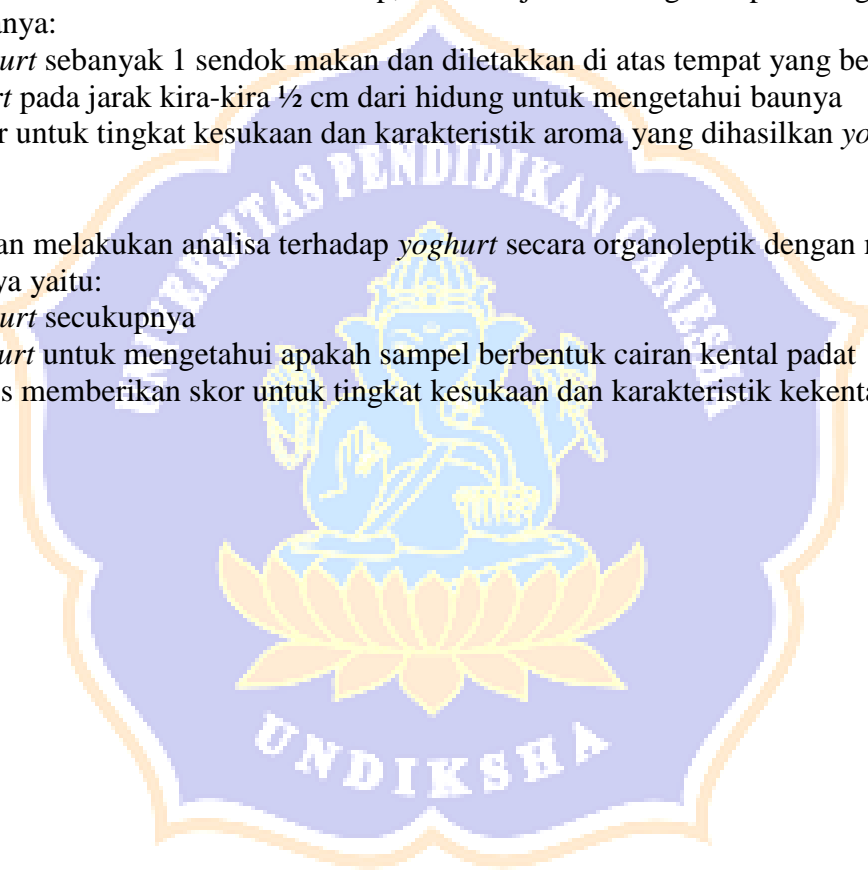
Prinsipnya adalah dengan melakukan analisa terhadap, contoh uji secara organoleptik dengan melakukan indera penciuman (hidung). Cara kerjanya:

1. Mengambil *yoghurt* sebanyak 1 sendok makan dan diletakkan di atas tempat yang bersih dan kering
2. Mencium *yoghurt* pada jarak kira-kira $\frac{1}{2}$ cm dari hidung untuk mengetahui baunya
3. Memberikan skor untuk tingkat kesukaan dan karakteristik aroma yang dihasilkan *yoghurt*

d. Tekstur

Prinsipnya adalah dengan melakukan analisa terhadap *yoghurt* secara organoleptik dengan menggunakan indera penglihatan (mata). Cara kerjanya yaitu:

1. Mengambil *yoghurt* secukupnya
2. Mengamati *yoghurt* untuk mengetahui apakah sampel berbentuk cairan kental padat
3. Kemudian panelis memberikan skor untuk tingkat kesukaan dan karakteristik kekentalan *yoghurt*



Lampiran 03 Data Penilaian Panelis terhadap Organoleptik *Yoghurt* dengan Formulasi Berbeda (Warna dan Rasa)

Panelis	Warna									Rasa								
No.	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
1	3	3	4	4	3	3	2	2	3	2	3	3	3	4	4	3	1	3
2	3	3	4	2	2	3	2	3	3	2	1	3	1	1	3	2	1	2
3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	1	1	4	1	1	3
4	3	4	4	4	3	4	2	2	3	1	1	3	2	3	4	2	3	2
5	4	4	4	4	3	4	3	3	2	1	4	3	3	3	4	2	3	2
6	4	3	4	2	3	3	3	1	2	1	2	3	4	2	4	3	1	2
7	3	4	4	3	3	3	2	2	3	1	2	3	2	3	3	2	2	3
8	3	4	4	3	3	4	2	2	3	1	2	3	2	3	3	2	2	3
9	4	4	4	3	2	3	3	3	2	2	2	1	2	3	4	1	3	4
10	3	3	3	2	3	4	2	2	2	1	1	3	2	3	4	2	2	2
11	3	3	4	3	2	3	3	3	3	2	2	3	1	1	3	2	2	3
12	4	4	4	3	3	3	2	2	1	2	3	3	3	3	4	2	3	3
13	3	3	4	3	2	4	2	2	2	4	3	4	4	4	4	4	1	4
14	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3
15	4	4	4	3	2	4	3	3	3	1	2	2	3	3	4	2	4	3
16	3	3	3	2	3	4	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
17	3	4	4	3	3	4	3	2	3	3	3	3	1	1	4	3	3	3
18	3	3	3	4	3	3	2	2	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3
19	3	3	4	3	3	3	3	2	3	3	3	3	1	2	4	3	3	3
20	3	4	4	3	3	4	3	3	2	2	3	3	4	4	2	3	3	3
Rata - Rata	3	3	4	3	3	3	2	2	3	2	2	3	2	2	4	2	2	3

Lampiran 04 Data Penilaian Panelis terhadap Organoleptik *Yoghurt* dengan Formulasi Berbeda (Bau dan Tekstur)

Panelis	Bau									Tekstur								
No.	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
1	1	3	3	3	3	3	4	2	3	1	1	3	1	2	4	1	3	4
2	2	3	4	2	2	4	3	2	4	1	2	4	1	4	4	2	4	4
3	4	4	3	4	1	3	1	4	3	1	3	3	1	1	4	3	3	4
4	1	3	4	3	4	3	4	4	4	1	3	4	2	4	4	2	4	4
5	4	3	4	2	3	4	3	3	4	1	3	4	1	4	4	1	3	4
6	1	3	3	4	4	4	3	4	4	1	1	3	2	2	4	2	2	3
7	4	2	4	2	3	4	4	2	3	2	2	4	1	3	4	1	4	3
8	4	3	4	2	4	4	4	4	3	1	3	4	2	2	4	2	2	3
9	4	4	4	4	3	3	1	3	4	1	1	4	1	3	4	1	3	4
10	4	4	4	4	3	4	2	4	4	1	1	4	3	4	4	2	3	3
11	2	3	3	2	4	4	4	2	4	2	2	3	1	3	4	2	3	4
12	2	3	4	2	3	4	2	3	4	2	2	4	2	3	4	2	3	4
13	4	3	4	4	4	3	2	1	4	1	2	4	2	3	4	2	3	3
14	3	2	4	3	4	4	3	3	3	2	2	4	1	3	4	3	3	4
15	2	3	4	3	3	4	2	4	4	2	3	4	2	4	4	2	3	4
16	3	3	3	4	4	4	3	3	4	1	2	3	1	3	4	3	4	4
17	4	3	4	3	2	4	4	3	4	1	2	4	1	3	4	2	2	4
18	4	2	4	3	1	4	3	3	4	2	2	4	1	3	4	3	3	4
19	4	3	4	3	2	4	4	3	4	2	1	4	2	3	4	2	3	4
20	3	3	4	3	3	4	4	3	4	1	2	4	1	3	4	2	2	4
Rata – Rata	3	3	4	3	3	4	3	3	4	1	2	4	1	3	4	2	3	4

Lampiran 05. Hasil Uji Organoleptik (Uji Kesukaan) Berdasarkan Warna

Panelis		FORMULASI YOGHURT								
		Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3	Formulasi 4	Formulasi 5	Formulasi 6	Formulasi 7	Formulasi 8	Formulasi 9
No	Nama	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
1	Umi Hafilda	1	3	3	1	1	2	1	2	3
2	Desak Putu Putri Krisnawati	1	2	4	2	2	3	2	2	4
3	Ni Putu Lulus Ujian Dari	3	3	4	2	2	4	2	2	3
4	Komang Ryan Trisha Prillyani	3	3	4	2	2	4	2	2	3
5	Luh Putu Amelia Rahayu	2	4	4	2	2	4	2	2	3
6	Estin	3	2	3	4	2	4	1	2	4
7	Dewi Septya Ningrum	2	2	4	2	3	3	1	1	3
8	Bima Apy Anggara	3	3	4	2	3	4	1	1	3
9	Sixdes Silvani Pinem	2	3	2	2	3	3	4	2	4
10	Gede Aditya Pratama	3	3	3	3	3	4	3	3	3
11	Juni Magnalena	1	2	4	2	2	3	2	2	4
12	Baiq Rabiatur Mazidah	2	2	3	3	3	4	1	3	4
13	Dewa Ayu Diah Novita Sari	3	4	4	3	4	4	4	4	4
14	Rossyta Amelia	3	3	3	3	3	4	4	4	4
15	Meita Veronica Sara Napitu	2	3	3	2	3	4	2	3	4
16	Ni Komang Try Lusyaningsih	1	2	4	2	2	2	2	2	2
17	Dewa Gede Agung Trishna	3	3	3	3	3	4	4	4	4
18	Viki Nur Imamah	2	3	4	2	2	4	3	3	4
19	Putu Aryadi Putra	3	3	4	3	3	3	4	4	4
20	Eva	2	4	4	2	2	3	4	3	4
RATA – RATA		2	3	4	2	3	4	2	3	4

Lampiran 06. Hasil Uji Organoleptik (Uji Kesukaan) Berdasarkan Rasa

Panelis		FORMULASI YOGHURT								
		Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3	Formulasi 4	Formulasi 5	Formulasi 6	Formulasi 7	Formulasi 8	Formulasi 9
No	Nama	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
1	Umi Hafilda	1	2	3	1	1	3	1	1	3
2	Desak Putu Putri Krisnawati	2	2	3	2	1	3	1	2	4
3	Ni Putu Lulus Ujian Dari	3	2	3	2	2	4	1	2	3
4	Komang Ryan Trisha Prillyani	1	1	3	2	3	4	1	2	4
5	Luh Putu Amelia Rahayu	1	4	3	2	2	3	1	2	3
6	Estin	1	2	3	4	3	4	1	1	3
7	Dewi Septya Ningrum	3	2	3	2	3	4	1	1	3
8	Bima Apry Anggara	3	2	3	2	3	4	1	1	3
9	Sixdes Silvani Pinem	2	3	3	2	3	4	1	2	3
10	Gede Aditya Pratama	1	1	3	2	3	3	2	2	3
11	Juni Magnalena	1	2	2	2	2	3	1	2	3
12	Baiq Rabiatus Mazidah	1	3	3	3	3	4	1	3	4
13	Dewa Ayu Diah Novita Sari	4	4	4	3	4	4	2	4	4
14	Rossty Amelia	3	3	2	2	3	3	3	4	4
15	Meita Veronica Sara Napitu	2	3	1	2	2	4	1	4	4
16	Ni Komang Try Lusyaningsih	2	2	3	3	2	4	1	2	4
17	Dewa Gede Agung Trishna	3	3	2	2	3	3	2	4	4
18	Viki Nur Imamah	2	2	2	2	2	3	1	2	4
19	Putu Aryadi Putra	3	3	2	2	3	3	2	4	4
20	Eva	2	3	3	3	3	4	2	3	4
RATA – RATA		2	2	3	2	3	4	1	2	4

Lampiran 07. Hasil Uji Organoleptik (Uji Kesukaan) Berdasarkan Aroma/Bau

Panelis		FORMULASI YOGHURT								
		Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3	Formulasi 4	Formulasi 5	Formulasi 6	Formulasi 7	Formulasi 8	Formulasi 9
No	Nama	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
1	Umi Hafilda	1	1	4	2	3	3	2	1	4
2	Desak Putu Putri Krisnawati	1	2	3	2	1	3	1	2	3
3	Ni Putu Lulus Ujian Dari	2	2	4	2	2	3	2	2	4
4	Komang Ryan Trisha Prillyani	2	2	4	1	1	3	2	2	4
5	Luh Putu Amelia Rahayu	1	4	3	2	2	3	1	2	3
6	Estin	1	3	4	4	1	3	2	2	4
7	Dewi Septya Ningrum	2	3	4	2	3	4	4	1	3
8	Bima Apry Anggara	2	3	4	2	3	4	4	1	4
9	Sixdes Silvani Pinem	2	3	4	2	3	4	1	1	3
10	Gede Aditya Pratama	2	1	4	1	1	4	2	2	3
11	Juni Magnalena	1	2	4	2	1	3	2	2	4
12	Baiq Rabiatur Mazidah	2	3	3	3	3	4	2	3	4
13	Dewa Ayu Diah Novita Sari	3	4	4	3	4	4	4	4	4
14	Rosyta Amelia	3	4	3	3	2	3	3	3	3
15	Meita Veronica Sara Napitu	1	2	4	2	2	4	2	2	3
16	Ni Komang Try Lusyaningsih	4	2	4	2	2	4	2	2	3
17	Dewa Gede Agung Trishna	3	4	4	3	2	3	3	3	3
18	Viki Nur Imamah	3	3	3	2	2	4	2	2	3
19	Putu Aryadi Putra	3	4	3	2	2	4	3	3	4
20	Eva	2	3	3	2	3	3	2	4	4
RATA – RATA		2	3	4	2	2	4	2	2	4

Lampiran 08. Hasil Uji Organoleptik (Uji Kesukaan) Berdasarkan Tekstur

Panelis		FORMULASI YOGHURT								
		Formulasi 1	Formulasi 2	Formulasi 3	Formulasi 4	Formulasi 5	Formulasi 6	Formulasi 7	Formulasi 8	Formulasi 9
No	Nama	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4	1-4
1	Umi Hafilda	1	1	3	1	2	4	1	3	4
2	Desak Putu Putri Krisnawati	1	2	4	1	4	4	2	4	4
3	Ni Putu Lulus Ujian Dari	1	3	3	1	1	4	3	3	4
4	Komang Ryan Trisha Prillyani	1	3	4	2	4	4	2	4	4
5	Luh Putu Amelia Rahayu	1	3	4	1	4	4	1	3	4
6	Estin	1	1	3	2	2	4	2	2	3
7	Dewi Septya Ningrum	2	2	4	1	3	4	1	4	3
8	Bima Apry Anggara	1	3	4	2	2	4	2	2	3
9	Sixdes Silvani Pinem	1	1	4	1	3	4	1	3	4
10	Gede Aditya Pratama	1	1	4	3	4	4	2	3	3
11	Juni Magnalena	2	2	3	1	3	4	2	3	4
12	Baiq Rabiatus Mazidah	2	2	4	2	3	4	2	3	4
13	Dewa Ayu Diah Novita Sari	1	2	4	2	3	4	2	3	3
14	Rossyta Amelia	2	2	4	1	3	4	3	3	4
15	Meita Veronica Sara Napitu	2	3	4	2	4	4	2	3	4
16	Ni Komang Try Lusyaningsih	1	2	3	1	3	4	3	4	4
17	Dewa Gede Agung Trishna	1	2	4	1	3	4	2	2	4
18	Viki Nur Imamah	2	2	4	1	3	4	3	3	4
19	Putu Aryadi Putra	2	1	4	2	3	4	2	3	4
20	Eva	1	2	4	1	3	4	2	2	4
RATA – RATA		1	2	4	1	3	4	2	3	4

Lampiran 09 Rerata Formulasi *Yoghurt*

FY	ORG W	HDN W	ORG R	HDN R	ORG B	HDN B	ORG T	HDN T	pH	R ORG	R HDN
F1	3	2	2	2	3	2	1	1	5	2	2
F2	3	3	2	2	3	3	2	2	5	3	2
F3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4
F4	3	2	2	2	3	2	1	1	4	2	2
F5	3	3	2	3	3	2	3	3	4	3	3
F6	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
F7	2	2	2	1	3	2	2	2	5	2	2
F8	2	3	2	2	3	2	3	3	5	2	3
F9	3	4	3	4	4	4	4	4	5	4	4

Keterangan:

- FY = Formulasi Yoghurt
 ORG W = Organoleptik Warna
 HDN W = Hedonik Warna
 ORG R = Organoleptik Rasa
 HDN R = Hedonik Rasa
 ORG B = Organoleptik Bau
 HDN B = Hedonik Bau
 ORG T = Organoleptik Tekstur
 HDN T = Hedonik Tekstur
 R ORG = Rerata Organoleptik
 R HDN = Rerata Hedonik / uji kesukaan

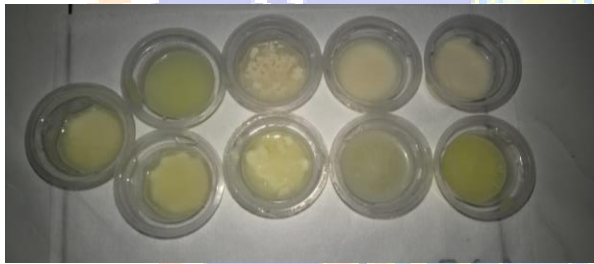
Lampiran 10. Dokumentasi Penelitian



Gambar 01. Proses sterilisasi alat yang digunakan dalam penelitian
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 02. Proses pasteurisasi susu
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 03. Ke-9 Formulasi *yoghurt*
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 04. Proses pengemasan *yoghurt*
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 05. Proses pengujian organoleptik oleh panelis
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 06. Proses pengujian organoleptik oleh panelis
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 07. Proses pengujian organoleptik oleh panelis
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 08. Proses pengujian organoleptik oleh panelis
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 09. Kertas pH Universal
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 10. Proses pengujian pH *yoghurt*
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 11. Starter merk "Bi Proyo"
Sumber: dokumentasi pribadi



Gambar 12. Susu Skim Merk "ABD Food"
Sumber: dokumentasi pribadi