



Lampiran 01. Surat Pernyataan Kesiediaan Panelis

**SURAT PERTNYATAAN KESEDIAN SEBAGAI PANELIS
DALAM UJI HEDONIK**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

NIM :

Pekerjaan :

Menyatakan bersedia menjadi Panelis uji hedonik dalam penelitian dari Ni Kadek Windi Sepiari dengan judul Penelitian <Analisis Mutu, Karakteristik Mikrobiologis dan Sensorik Yoghurt Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomun verum*)= telah memenuhi kriteria sebagai panelis, yaitu sebagai berikut:

1. Sehat jasmani dan Rohani.
2. Tidak dalam keadaan lapar atau kenyang (2 jam sebelum dilakukan uji hedonik panelis tidak diizinkan mengonsumsi makanan).
3. Menyatakan ketersediaan menjadi panelis uji hedonik.
4. Sudah mendapatkan penjelasan dari peneliti mengenai tujuan penelitian.

Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang saya berikan dijaga kerahasiannya dan hanya digunakan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tanda tangani dengan sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Singaraja,

Panelis

(.....)

Lampiran 02. Lembar Kuisisioner Uji Hedonik

FORMULIR UJI HEDONIK ANALISIS MUTU, KARAKTERISTIK MIKROBIOLOGIS DAN SENSORIK YOGHURT EKSTRAK KAYU MANIS (*Cinnamomum verum*)

Nama :
Umur :
Pekerjaan :
Instruksi :

1. Pada uji warna amati sampel yoghurt pada kemasan (Cup plastik 100 ml atau dengan mengambil yoghurt secukupnya kemudian diamati.
2. Pada uji aroma sampel dicium pada jarak $\frac{1}{2}$ cm dari hidung, untuk mengetahui aroma yoghurt.
3. Pada uji rasa panelis meminum air atau berkumur terlebih dahulu, kemudian sampel diambil dengan sendok dan dirasakan dengan lidah.
4. Pada Uji tekstur amati sampel yoghurt untuk mengetahui apakah sampel bertekstur kental atau cair.
5. Setelah melakukan uji warna, aroma, rasa dan tekstur pada masing-masing sampel, panelis dapat menentukan variasi yoghurt yang paling disukai secara keseluruhan.
6. Berilah nilai sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Kriteria	Skala Kesukaan	Skala Numerik
Warna	Sangat suka	5
	Suka	4
	Netral	3
	Tidak suka	2
	Sangat tidak suka	1
Aroma	Sangat suka	5
	Suka	4
	Netral	3
	Tidak suka	2
	Sangat tidak suka	1

Rasa	Sangat suka	5
	Suka	4
	Netral	3
	Tidak suka	2
	Sangat tidak suka	1
Tekstur	Sangat suka	5
	Suka	4
	Netral	3
	Tidak suka	2
	Sangat tidak suka	1

No	Kode Sampel	Jenis Pengujian				Keterangan
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	



Panelis

(.....)

Lampiran 03. Hasil Uji Deskriptif Mutu Yoghurt, Enumerasi Bakteri Asam Laktat (BAL), dan Aktivitas Antioksidan

		Report							
Variasi Konsentrasi	Nilai pH	Kadar Abu	Kadar Protein	Kadar Lemak	Total BAL	Total Asam	Total Padatan Terlarut	Aktivitas Antioksidan	
K+	Mean	4.5250	.7086	3.7371	8.9459	14500000.00	1.2488	12.1500	31.2939
	N	2	2	2	2	2	2	2	2
	Std. Deviation	.00707	.00184	.02468	.03359	2121320.344	.03302	.21213	8.20590
K-	Mean	4.4400	.6677	3.7099	8.7747	2450000.00	1.1584	12.1500	47.5690
	N	2	2	2	2	2	2	2	2
	Std. Deviation	.05657	.02277	.00884	.05459	70710.678	.01096	.07071	20.07766
P1	Mean	4.5000	.6428	2.6946	8.6715	33000000.00	1.3717	13.2000	365.8047
	N	2	2	2	2	2	2	2	2
	Std. Deviation	.00000	.04299	.12417	.00573	1414213.562	.00078	.14142	5.43567
P2	Mean	4.6300	.6358	2.7514	8.8696	23500000.00	1.1826	13.4500	438.9062
	N	2	2	2	2	2	2	2	2
	Std. Deviation	.02828	.01280	.06880	.01188	2121320.344	.00820	.07071	19.40442
P3	Mean	4.6750	.6023	2.8229	9.5895	13500000.00	1.1715	13.7500	505.0458
	N	2	2	2	2	2	2	2	2
	Std. Deviation	.00707	.01464	.05664	.06350	2121320.344	.00700	.07071	28.47901
Total	Mean	4.5540	.6514	3.1431	8.9702	17390000.00	1.2266	12.9400	277.7239
	N	10	10	10	10	10	10	10	10
	Std. Deviation	.09336	.04119	.50403	.34185	10908146.803	.08410	.71056	210.79536

Hasil Uji Deskriptif Mutu Yoghurt Berdasarkan SNI, Enumerasi BAL, dan Aktivitas Antioksidan



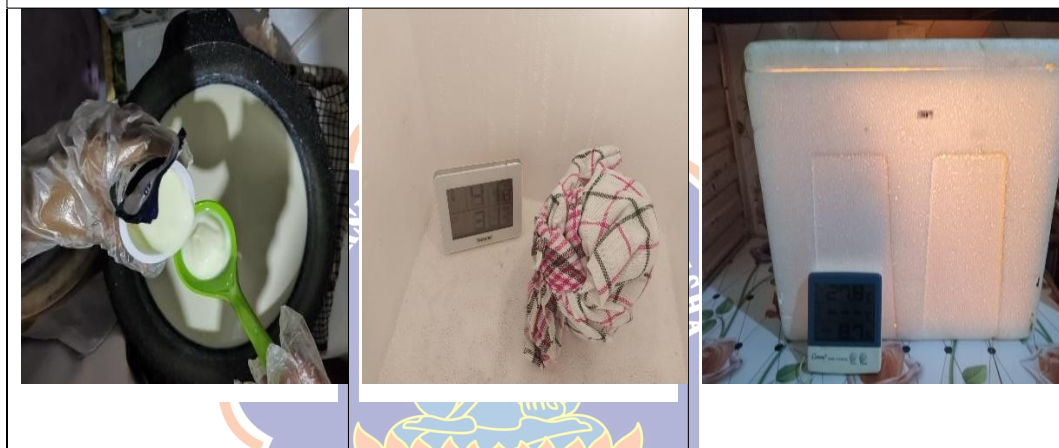
Lampiran 04. Hasil Uji Deskriptif Uji Hedonik

Kode Sampel Yogurt		Report			
		Warna rata-rata	Aroma rata-rata	Rasa rata-rata	Tekstur rata-rata
K+	Mean	3.80	3.70	3.87	3.70
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.925	.702	.973	.952
K-	Mean	3.33	3.30	3.27	3.67
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.844	.877	.980	.884
P1	Mean	3.80	3.67	3.83	3.50
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.714	.844	.648	.820
P2	Mean	3.70	3.77	3.90	3.30
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.702	.817	.803	.794
P3	Mean	3.70	3.63	3.67	3.10
	N	30	30	30	30
	Std. Deviation	.915	.809	1.028	.885
Total	Mean	3.67	3.61	3.71	3.45
	N	150	150	150	150
	Std. Deviation	.833	.817	.916	.887

Descriptives

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Warna rata-rata	150	2	5	3.67	.833
Aroma rata-rata	150	2	5	3.61	.817
Rasa rata-rata	150	2	5	3.71	.916
Tekstur rata-rata	150	1	5	3.45	.887
Valid N (listwise)	150				



Lampiran 05. Dokumentasi Penelitian**Proses Pembuatan Ekstrak Kayu Manis****Pembuatan Yoghurt Ekstrak Kayu Manis**



Yoghurt Ekstrak Kayu Manis Kontrol Negatif



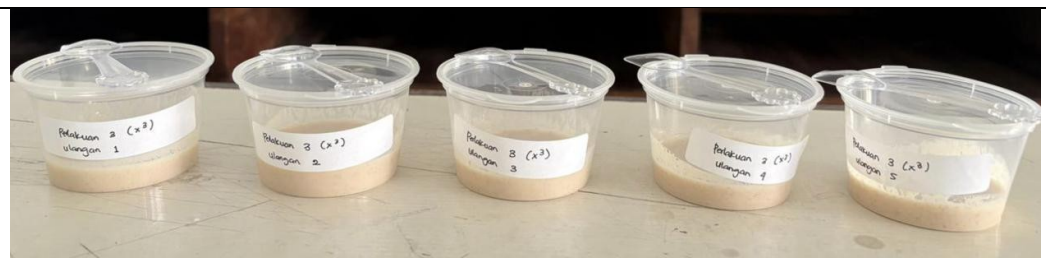
Yoghurt Ekstrak Kayu Manis Kontrol Positif



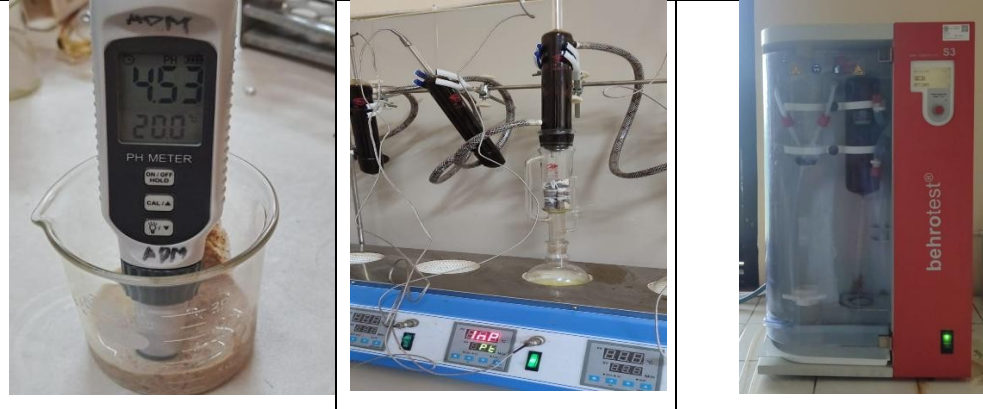
Yoghurt Ekstrak Kayu Manis Perlakuan 1 (6%)



Yoghurt Ekstrak Kayu Manis Perlakuan 2 (8%)



Yoghurt Ekstrak Kayu Manis Perlakuan 3 (10%)



Pengukuran pH, Kadar Lemak dan Kadar Protein



Pengukuran Total Padatan Terlarut, Kadar Abu, dan Total Asam



Pengukuran Enumerasi BAL dan Aktivitas Antioksidan



Pengujian Hedonik Yoghurt Kayu Manis

RIWAYAT HIDUP



Ni Kadek Windi Sepiari lahir di Denpasar pada tanggal 22 Maret 2004. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Ketut Mudi dan Ibu Ni Luh Sukartami. Penulis merupakan anak kedua dari pasangan tersebut dan memiliki saudara yang bernama I Gede Saka Windu Sanjaya. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Saat ini penulis tinggal di Desa Batannyuh Kelod, Kecamatan Karangasem, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan

dasar di SD Negeri 10 Karangasem, dan lulus pada tahun 2016. Kemudian penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Amlapura dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2022 penulis lulus dari SMA Negeri 1 Amlapura. Penulis melanjutkan pendidikan pada tahun 2022 di Program Studi Biologi, Jurusan Biologi dan Perikanan Kelautan, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2026 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul Analisis Mutu, Karakteristik Mikrobiologis dan Sensorik Yoghurt Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum verum*).

