

## **LAMPIRAN**

**Lampiran 01. Hasil Analisis Uji Kesukaan Selai Kacang Mete**

## Uji Kesukaan Selai Kacang Mete

Berikut ini adalah hasil uji hedonik selai kacang dengan menggunakan kacang mete yang dinilai dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma yang dapat dilihat dari tabel 4.3 dibawah ini :

**Tabel 4. 1 Hasil Uji Hedonik/Kesukaan Selai Kacang Mete**

Panelis	Rasa		Perbedaan	Warna		Perbedaan
	SK01	SK02		SK01	SK02	
1	4	5	-1	5	5	0
2	4	4	0	4	4	0
3	5	4	1	5	4	1
4	4	4	0	5	3	2
5	5	5	0	5	5	0
6	5	5	0	4	4	0
7	5	4	1	5	5	0
8	3	4	-1	4	5	-1
9	5	4	1	5	4	1
10	4	4	0	5	4	1
11	4	5	-1	4	5	-1
12	3	5	-2	3	5	-2
13	5	5	0	5	5	0
14	4	3	1	4	3	1
15	4	5	-1	4	5	-1
16	4	5	-1	5	5	0
17	4	5	-1	5	5	0
18	5	4	1	5	5	0
19	5	4	1	4	5	-1
20	5	5	0	4	5	-1
21	4	4	0	4	4	0
22	5	5	0	5	4	1
23	5	5	0	3	5	-2
24	5	5	0	5	5	0
25	4	4	0	4	5	-1
<b>Total</b>	<b>110</b>	<b>112</b>	<b>-2</b>	<b>111</b>	<b>114</b>	<b>-3</b>
<b>Mean</b>	<b>4.4</b>	<b>4.5</b>		<b>4.4</b>	<b>4.6</b>	

Panelis	Tekstur		Perbedaan	Aroma		Perbedaan
	SK01	SK02		SK01	SK02	
1	5	5	0	4	5	-1
2	5	5	0	4	4	0
3	4	4	0	4	4	0
4	4	4	0	4	4	0
5	5	5	0	5	4	1
6	5	5	0	4	5	-1
7	5	5	0	5	5	0
8	4	4	0	5	5	0
9	5	5	0	5	5	0
10	5	4	1	4	5	-1
11	5	5	0	5	5	0
12	5	5	0	4	5	-1
13	5	5	0	5	5	0
14	4	4	0	4	3	1
15	5	5	0	5	5	0
16	5	5	0	5	5	0
17	5	5	0	4	5	-1
18	4	5	-1	5	5	0
19	5	5	0	5	5	0
20	4	5	1	5	5	0
21	3	3	0	5	5	0
22	3	3	0	5	5	0
23	3	3	0	5	5	0
24	5	5	0	5	5	0
25	5	5	0	4	4	0
<b>Total</b>	<b>113</b>	<b>114</b>	<b>1</b>	<b>115</b>	<b>118</b>	<b>-3</b>
<b>Mean</b>	<b>4.5</b>	<b>4.6</b>		<b>4.6</b>	<b>4.7</b>	

Berdasarkan tabel di atas, berikut disajikan

perhitungan uji kesukaan selai kacang mete yang dinilai dari 4 aspek yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma :

1. Perbandingan kesukaan rasa pada selai kacang tanah dan selai kacang mete :

$$\bar{d} = \text{rata} - \text{rata A} - \text{rata} - \text{rata B}$$

$$= 4.4 - 4.5$$

$$= -0,1$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum d^2 - [(\sum d)^2 / n]}{n - 1}}$$

$$\sum d^2 = 16$$

$$(\sum d)^2 = 4$$

$$n = 25$$

$$S = \sqrt{\frac{16 - \left[\frac{4}{25}\right]}{25 - 1}}$$

$$S = \sqrt{\frac{16 - 0.16}{24}}$$

$$S = \sqrt{0,66}$$

$$S = 0,81$$

Tabel t 0,050 untuk tingkat perbedaan 5%

df = 25 - 1 = 24 jadi tabel t yang diperoleh yaitu 2,064

Sample dinyatakan berbeda nyata apabila  $\frac{\bar{d}}{s/\sqrt{n}} > t$

$$\frac{0,1}{0,81/\sqrt{25}} = \frac{0,1}{0,81/\sqrt{25}} = \frac{0,1}{0,162} = -0,162$$

-0,162 < 2,064 jadi, tidak ada perbedaan rasa yang signifikan antara selai

kacang tanah dan selai kacang mete

1. Perbandingan kesukaan warna pada selai kacang tanah dan selai kacang mete :

$$\bar{d} = \text{rata - rata A} - \text{rata - rata B}$$

$$= 4.4 - 4.6$$

$$= -0,2$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum d^2 - [(\sum d)^2 / n]}{n - 1}}$$

$$\sum d^2 = 23$$

$$(\sum d)^2 = 9$$

$$n = 25$$

$$S = \sqrt{\frac{23 - \left[\frac{9}{25}\right]}{25 - 1}}$$

$$S = \sqrt{\frac{23 - (-16)}{24}}$$

$$S = \sqrt{1,625}$$

$$S = 1,275$$

Tabel t 0,050 untuk tingkat perbedaan 5%

df = 25 - 1 = 24 jadi tabel t yang diperoleh yaitu 2,064

Sample dinyatakan berbeda nyata apabila  $\frac{\bar{d}}{s/\sqrt{n}} > t$

$$\frac{-0,2}{1,275/\sqrt{25}} = \frac{-0,2}{1,275/5} = \frac{-0,2}{0,255} = 0,79$$

0,79 < 2,064 jadi, tidak ada perbedaan warna yang signifikan antara selai kacang tanah dan selai kacang mete

2. Perbandingan kesukaan tekstur pada selai kacang tanah dan selai kacang mete:

$$\bar{d} = \text{rata} - \text{rata A} - \text{rata} - \text{rata B}$$

$$= 4.5 - 4.6$$

$$= -0,1$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum d^2 - [(\sum d)^2 / n]}{n - 1}}$$

$$\sum d^2 = 3$$

$$(\sum d)^2 = 1$$

$$n = 25$$

$$S = \sqrt{\frac{3 - [1/25]}{25 - 1}}$$

$$S = \sqrt{\frac{3 - 0,04}{24}}$$

$$S = \sqrt{0,13}$$

$$S = 0,36$$

Tabel t 0,050 untuk tingkat perbedaan 5%

df = 25 - 1 = 24 jadi tabel t yang diperoleh yaitu 2,064

Sample dinyatakan berbeda nyata apabila  $\frac{\bar{d}}{s/\sqrt{n}} > t$

$$\frac{-0,1}{0,36/\sqrt{25}} = \frac{-0,1}{0,36/5} = \frac{-0,1}{0,072} = -1,39$$

-1,39 < 2,064 jadi, tidak ada perbedaan tekstur yang signifikan antara selai kacang tanah dan selai kacang mete

3. Perbandingan kesukaan aroma pada selai kacang tanah dan selai kacang mete:

$$\bar{d} = \text{rata} - \text{rata A} - \text{rata} - \text{rata B}$$

$$= 4,6 - 4,7$$

$$= -0,1$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum d^2 - [(\sum d)^2 / n]}{n - 1}}$$

$$\sum d^2 = 7$$

$$(\sum d)^2 = 9$$

$$n = 25$$

$$S = \sqrt{\frac{7 - [9/25]}{25 - 1}}$$

$$S = \sqrt{\frac{7 - 0,36}{24}}$$

$$S = \sqrt{0,28}$$

$$S = 0,53$$

Tabel t 0,050 untuk tingkat perbedaan 5%

df = 25 - 1 = 24 jadi tabel t yang diperoleh yaitu 2,064

Sample dinyatakan berbeda nyata apabila  $\frac{\bar{d}}{s/\sqrt{n}} > t$

$$\frac{-0,1}{0,53/\sqrt{25}} = \frac{-0,1}{0,53/5} = \frac{-0,1}{0,11} = -0,91$$

-0,91 < 2,064 jadi, tidak ada perbedaan aroma yang signifikan antara selai kacang tanah dan selai kacang mete.



## **Lampiran 02. Surat Permohonan Data**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 148/UN48.11.1/DT/2019  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 27 Januari 2020

Yth. Kepala Desa Baru Kecamatan Kubu  
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Mengesai Sisa Sotir Kacang Mete", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Made Mahartini  
NIM : 1615011012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : VII (tujuh)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

W. Dekan,  
Wakil Dekan  
  
Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP. 1974080120040032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1287/UN48.11.1/DT/2020  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 8 Oktober 2020

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Gerokgak

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Selai Kacang", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Made Mahartini  
NIM : 1615011012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : IX (sembilan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



a.n. Dekan,

Wakil Dekan

*[Signature]*  
Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP 197406012000032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1284/UN48.11.1/DT/2020  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 8 Oktober 2020

Yth. Kepala SMK Pariwisata Triatma Jaya

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Selai Kacang", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni MadeMahartini  
NIM : 1615011012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : IX (sembilan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP 197408012000032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://fbk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1286/UN48.11.1/DT/2020  
Lampiran : -  
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 8 Oktober 2020

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Selai Kacang", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Made Mahartini  
NIM : 1615011012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : IX (sembilan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Wakil Dekan,  
Wakil Dekan I

Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP 197408912000032001

**Lampiran 03. Surat Balasan Pengambilan Data**



PEMERINTAH KABUPATEN KARANGASEM  
KECAMATAN KUBU  
PEMERINTAH DESA BAN  
JALAN : - NOMOR : - TELP : -  
KODE POS ; 80853

**SURAT KETERANGAN**

Nomor Reg : 113 / I / 2020

Yang bertanda tangan dibawah ini :

N a m a : I Gede Tama Sugiantara  
Jabatan : Perbekel Ban  
Alamat Kantor : Desa Ban ,Kecamatan Kubu,Kabupaten Karangasem.

Menerangkan Bahwa :

N a m a : Ni Made Mahartini  
NIM : 1615011012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Smester : VII (Tujuh)

Memang benar tersebut diatas, dalam rangka melengkapi penyusunan Skripsi telah melakukan kunjungan dan minta informasi terkait/mengenni data Sisa Sortir Kacang Mete yang ada di wilayah kami di Desa Ban, Kecamatan Kubu,Kabupaten Karangasem.

Demikian surat Keterangan ini kami buat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagai mana mestinya .





PEMERINTAH PROVINSI BALI  
DINAS PENDIDIKAN, KEMUDAAN DAN OLAHRAGA  
SMK NEGERI 1 GEROKGAK

Jl. Sekeloa, Desa Sekeloa, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng 81156  
Email: smkn1gerokgak@gmail.com



**SURAT KETERANGAN**

Nomor : 800/27701/SMKN1Grk/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala SMK Negeri 1 Gerokgak :

Nama : Nyoman Ardika, S.Pd., M.Pd  
NIP : 19620925 198401 1 001  
Jabatan : Kepala Sekolah

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : Ni Made Mahartini  
NIM : 1615011012  
Semester : IX (Sembilan) -  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Yang bersangkutan telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 1 Gerokgak , pada tanggal 8 Oktober 2020, dalam rangka melengkapi penyusunan skripsi.

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya

Gerokgak, 14 Oktober 2020  
Kepala SMK Negeri 1 Gerokgak



Nyoman Ardika, S.Pd., M.Pd  
Pembina  
NIP. 19620925 198401 1 001





Pemerintah Provinsi Bali  
PEMERINTAH PROVINSI BALI

DINAS PENDIDIKAN

SMK PARIWISATA TRIATMA JAYA SINGARAJA

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA

Program Keahlian : Perhotelan dan Jasa Pariwisata - KEBER

NIS : 600090 NIK : 120101065/NPKN : 240102722505 : 2722201

Jalan Singaraja - 80191 - Lingsar Singaraja, 81111, Telpun/Fax (0361) 41494, 41344



### SURAT KETERANGAN

NOMOR : 1569/SMK.P/TAJ/BLL/X/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala SMK. Pariwisata Triatma Jaya Singaraja menerangkan bahwa :

Nama : Ni Made Mahrini  
NIM : 1615011012  
Fakultas : Teknik dan Kejuruan  
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Program Studi : S1

Memang benar Mahasiswa tersebut diatas sudah melakukan pengambilan data di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja yang dilakukan pada Selasa, 20 Oktober 2020.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.







PEMERINTAH PROVINSI BALI  
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAH RAGA  
(SMK NEGERI 1 SUKASADA)

Alamat: Jalan Sriyandi, Sambangan, Sukasada Kode Pos : 81161  
Telp./Fax : (0362) 26055

E-mail: smkn1sukasada.smkn@yahoo.co.id website: www.smkn1sukasada.sch.id



## SURAT KETERANGAN

Nomor : 421 / 615.1 /SMK1 SKSD

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Drs. I Made Darwis Wibawa, MM  
NIP : 19641218 199103 1 007  
Pangkat, Gol. Ruang : Pembina Utama Muda, IV/c  
Jabatan : Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

Menerangkan bahwa mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini :

Nama : Ni Made Mahartini  
NIM : 1615011012  
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Semester : IX (Sembilan)

Telah melaksanakan kegiatan pengambilan data di SMK Negeri 1 Sukasada dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Sukasada, 02 November 2020  
Kepala SMK Negeri 1 Sukasada  
  
Drs. I Made Darwis Wibawa, MM  
Pembina Utama Muda  
NIP. 19641218 199103 1 007



**Lampiran 04. Lembar Uji Kesukaan/Uji Hedonik**

①

### Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Wina Laga Saputra, S.Pd.*  
Tanggal Pengujian : *20 Oktober 2020*  
Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :


- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....  
.....  
.....

### Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Eunkan, S.Pd. M. Par  
Tanggal Pengujian : 20-10-2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓					✓					✓
SK02				✓						✓					✓					✓

- Keterangan :
- 5 : Sangat suka
  - 4 : Suka
  - 3 : Netral
  - 2 : Sedikit suka
  - 1 : Tidak Suka

Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai scoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *DeWayan Fikerti M.Si*  
Tanggal Pengujian : *20 Oktober 2020*  
Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓				✓						✓
SK02				✓					✓					✓						✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka


Saran :

.....  
.....  
.....

4

### Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Damiah  
Tanggal Pengujian : 20 oktober 2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓				✓					✓	
SK02				✓				✓						✓					✓	

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

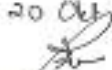
Saran :

.....  
.....  
.....



Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Ren Putri Arani  
Tanggal Pengujian : 20 Okt 2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓										✓					
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

Aroma kacang SK02 kurang segar.  
.....  
.....  
.....

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Ni Made Budiastuti Shantika, S. Pd  
Tanggal Pengujian : 11-10-2020  
Tanda tangan : [Signature]

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran : Bisa diproduksi lebih banyak, untuk diperarkan.

.....  
.....  
.....

## Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, di hadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Pati Wahyu Manti Fransiska*  
 Tanggal Pengujian : *26 Oktober 2020*  
 Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02				✓						✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

*Sedikit lebih namun perlu di tingkatkan lagi di Rasa.*

.....

.....

## Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : NI NYOMAN ADIYANI

Tanggal Pengujian : 26 OKTOBER 2020

Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01			✓						✓					✓						✓
SK02				✓						✓				✓						✓

Keterangan :

5 : Sangat suka

4 : Suka

3 : Netral

2 : Sedikit suka

1 : Tidak Suka

Saran :

.....

.....

.....

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Nyoman Saja  
Tanggal Pengujian : 26 Oktober 2020  
Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02				✓					✓						✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :  
Sele dari kacang lebih asin, lebih bagus  
kacang mante

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap kaesakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Ni Komang Ayu Novianti, S.Pd  
Tanggal Pengujian : Selasa, 20 Oktober 2020  
Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓					✓					✓
SK02				✓					✓					✓						✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran : Aroma kurang muncul / timbul.  
.....  
.....  
.....

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Wati Evi Aryanis*

Tanggal Pengujian : *20/10/2020*

Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓										✓
SK02					✓					✓										✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....

.....

.....

### Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Kadef Dewi Utami GRT*

Tanggal Pengujian : *20-10-2020*

Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01			✓					✓							✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....

.....


.....





Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Luh Sri Darmayani, S.Pd.  
Tanggal Pengujian : 20/10/2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

Enak.  
.....  
.....  
.....

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *NI NINA WIDHYA ANYANI, S.Pd*

Tanggal Pengujian : *20/10/2020*

Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓					✓					✓					✓	
SK02			✓					✓						✓				✓		

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....

.....

.....

### Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, di hadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Urayah*  
Tanggal Pengujian : *20/10/2020*  
Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....  
.....  
.....

Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Desak Ayu Niha Apsari, S.Pd  
Tanggal Pengujian : Selasa, 20 Oktober 2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....  
.....  
.....

## Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Evo Sugastini, S.Pd.*  
 Tanggal Pengujian : *20 Oktober 2020*  
 Tanda tangan : *[Signature]*

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓						✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓


Keterangan :

- 5 : Sangat suka  
 4 : Suka  
 3 : Netral  
 2 : Sedikit suka  
 1 : Tidak Suka

Saran :

.....  
 .....  
 .....

Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Ni Made Arsaning  
 Tanggal Pengujian : 22 Oktober 2020  
 Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02				✓						✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Henny Firdaus, S.Pd.

Tanggal Pengujian : Senin, 12 Oktober 2020

Tanda tangan : 

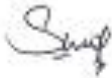
Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02				✓						✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka



Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Kadek Sulistri, S.Pd  
Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :  
5 : Sangat suka  
4 : Suka  
3 : Netral  
2 : Sedikit suka  
1 : Tidak Suka

Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

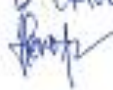
Nama Panelis : Ni Made Dwi Jayanti Maharani, S.Pd.  
 Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020  
 Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓					✓					✓						✓
SK02				✓					✓					✓						✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Kadet Harumini, S.pd, Gt  
Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020  
Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓				✓						✓
SK02					✓				✓					✓						✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : N Luh Junasih, S.Pd. Gr

Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020

Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma									
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
SK01					✓				✓						✓										✓
SK02					✓					✓					✓										✓

Keterangan :

5 : Sangat suka

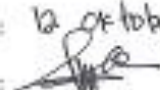
4 : Suka

3 : Netral

2 : Sedikit suka

1 : Tidak Suka

Tabel 3.2  
Lembar Uji Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Made sima Prodnayani, S.Pd  
 Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020  
 Tanda tangan : 

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01					✓					✓					✓					✓
SK02					✓					✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

### Lembar Uji Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan tanda centang (✓) pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Kadek Parmayasa  
 Tanggal Pengujian : 10-10-2020  
 Tanda tangan : [Signature]

Kode Sample	Rasa					Warna					Tekstur					Aroma				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
SK01				✓					✓						✓					✓
SK02				✓						✓					✓					✓

Keterangan :

- 5 : Sangat suka
- 4 : Suka
- 3 : Netral
- 2 : Sedikit suka
- 1 : Tidak Suka

Saran :

.....

.....

.....

**Lampiran 05. Lembar Uji Kualitas/Uji kualitas**

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Kadek Utomo-y004

Tanggal Pengujian : 20 - 10 - 2020

Tanda tangan : [Signature]

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan kesinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis danasin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		



2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/vedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	5	5

Saran :

.....

.....

.....

## Tabel 3.2

## Uji Mata Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Made Gema Padriyani, S.Pd

Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020

Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasaman 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehijauan 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan meleleh permukaan roti tawar 2. Sempit meleleh dan kaku/terempel dan		

<p>mempengaruhi persamaan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/ sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/ tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	5	5

3

Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : *Eti Wahyu Manih Fransiska*  
 Tanggal Pengajian : *26 Oktober 2020*  
 Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan kesiraman 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis danasin 5. Manis dan gurih	3	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pudar 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Eriker dan memisah permukaan roti tawar		

<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Serti encor dan kasar/merempel dan mengengsuli permukaan roti</li> <li>3. Kental dan kasar/selikit merempel pada roti tawar</li> <li>4. Selai bergumpal/tidak merempel pada roti tawar.</li> <li>5. Halus / merempel rata pada roti tawar</li> </ul>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Sangat tidak khas selai kacang</li> <li>2. Tidak khas selai kacang</li> <li>3. Cukup khas selai kacang</li> <li>4. Khas selai kacang</li> <li>5. Sangat khas selai kacang</li> </ul>	5	5

Saran :


.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : NI NYOMAN ARYANI  
Tanggal Pengujian : 26 OKTOBER 2020  
Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	4	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti</li> <li>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</li> <li>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</li> <li>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</li> </ul>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Sangat tidak khas selai kacang</li> <li>2. Tidak khas selai kacang</li> <li>3. Cukup khas selai kacang</li> <li>4. Khas selai kacang</li> <li>5. Sangat khas selai kacang</li> </ul>	5	5

Saran :


.....

.....

.....

## Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Ni Kambang Ayu Nuisanti, S.Pd  
 Tanggal Pengujian : Selasa, 20 Oktober 2020  
 Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	4	4
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar	4	5



<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti</li> <li>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</li> <li>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</li> <li>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</li> </ol>		
<p><b>Aroma</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sangat tidak khas selai kacang</li> <li>2. Tidak khas selai kacang</li> <li>3. Cukup khas selai kacang</li> <li>4. Khas selai kacang</li> <li>5. Sangat khas selai kacang</li> </ol>	4	5

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Desak Putu Niita Apriani, S.Pd

Tanggal Pengujian : 20 October 2020

Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti.</li> <li>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</li> <li>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</li> <li>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</li> </ol>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sangat tidak khas selai kacang</li> <li>2. Tidak khas selai kacang</li> <li>3. Cukup khas selai kacang</li> <li>4. Khas selai kacang</li> <li>5. Sangat khas selai kacang</li> </ol>	4	4

Saran :

.....

.....

.....

Tabel 3.2

Uji Mutu Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : *M Made Arsiyana*

Tanggal Pengujian : *12 Oktober 2020*

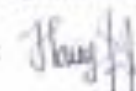
Tanda tangan : *[Signature]*

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	<i>5</i>	<i>5</i>
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	<i>5</i>	<i>5</i>
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar 2. Semi encer dan kasar/menempel dan		

<p>mempengaruhi permukaan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	5	4

Tabel 3.2

## Uji Mutu Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Himpri Firdaus, S.Pd.  
 Tanggal Pengujian : Senin, 12 Oktober 2020  
 Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	4
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar 2. Semi encer dan kasar/menempel dan		

<p>mempengaruhi permukaan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	4	4

Tabel 3.2

Uji Mutu Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : *Kadek Sulistret, s.rd*  
Tanggal Pengujian : *12 oktober 2020*  
Tanda tangan : *Suf*

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	4
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar 2. Semi encer dan kasar/menempel dan		



<p>mempengaruhi permukaan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	5	5
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	5	5

Tabel 3.2

## Uji Muta Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Ni Mach Dwi Jayanti Maharani, S.Pd  
 Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020  
 Tanda tangan : *Ni Mach Dwi Jayanti Maharani*

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemarisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pudat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar 2. Semi encer dan kasar/menempel dan		


<p>mempengaruhi pernyataan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	<p>5</p>	<p>5</p>
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	<p>5</p>	<p>5</p>

Tabel 3.2

Uji Mata Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Kabete Hetrainini, S.pd. Gv

Tanggal Pengujian : 12 Oktober 2020

Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	4
<b>Textur</b> 1. Encer dan merasuk permukaan roti tawar 2. Semi encer dan kasar/menterpele dan		


<p>mempengaruhi permukaan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/ sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/ tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	5	3
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	5	5

Tabel 3.2

## Uji Mutu Hedonik Selai Kacang Mete

Nama Panelis : Ni Luh Zuzesh . S Pd . Br

Tanggal Pengujian : 12 oktober 2020

Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak manis dan tidak gurih</li> <li>2. Kemanisan dan keasinan</li> <li>3. Sedikit manis dan sedikit gurih</li> <li>4. Manis dan asin</li> <li>5. Manis dan gurih</li> </ol>	5	5
<b>Warna</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coklat kehitaman</li> <li>2. Coklat cerah</li> <li>3. Coklat pucat</li> <li>4. Coklat</li> <li>5. Coklat muda</li> </ol>	3	5
<b>Tekstur</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Encer dan memisahkan permukaan roti tawar</li> <li>2. Semi encer dan kasar/tersempel dan</li> </ol>		

<p>mempengaruhi permukaan roti</p> <p>3. Kental dan kasar/ sedikit menempel pada roti tawar</p> <p>4. Selai bergumpal/ tidak menempel pada roti tawar.</p> <p>5. Halus / menempel rata pada roti tawar</p>	3	3
<p><b>Aroma</b></p> <p>1. Sangat tidak khas selai kacang</p> <p>2. Tidak khas selai kacang</p> <p>3. Cukup khas selai kacang</p> <p>4. Khas selai kacang</p> <p>5. Sangat khas selai kacang</p>	5	5

## Uji Muta Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : \_\_\_\_\_

Tanggal Pengujian : \_\_\_\_\_

Tanda tangan : \_\_\_\_\_

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pudat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Enscr dan merusak permukaan roti tawar		



2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempongibahi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	4	5

Saran :

.....

.....

.....

## Uji Muta Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Peserta : \_\_\_\_\_

Tanggal Pengujian : \_\_\_\_\_

Tanda tangan : \_\_\_\_\_

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemerasan dan kemintan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan min 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	3	3
<b>Tekstur</b> 1. Lumer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi moer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kentel dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	4	4

Saran :

.....

.....

.....

Tingkat karakter organoleptik tidak bergantung → terlalu jauh berbeda!

### Uji Muta Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai scoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : \_\_\_\_\_

Tanggal Pengujian : \_\_\_\_\_

Tanda tangan : \_\_\_\_\_

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemarisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	✓ (1)	✓ (1)
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	1 (3)	1 (3)
<b>Tekstur</b> 1. Tercer dan merisak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menerpel dan memperagahi permukaan roti 3. Kental dan kasar/selikit menerpel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menerpel pada roti tawar. 5. Halus / menerpel rata pada roti tawar	✓ (5)	✓ (5)
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	✓ (4)	✓ (5)

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	✓	✓
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	✓	✓
<b>Tesktur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	✓	✓
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	✓	✓

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b>		
1. Tidak manis dan tidak gurih		
2. Kemanisan dan keasinan		
3. Sedikit manis dan sedikit gurih	5	5
4. Manis dan asin		
5. Manis dan gurih		
<b>Warna</b>		
1. Coklat kehitaman		
2. Coklat cerah		
3. Coklat pucat	5	5
4. Coklat		
5. Coklat muda		
<b>Tekstur</b>		
1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		



2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti		
3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar	5	5
4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.		
5. Halus / menempel rata pada roti tawar		
<b>Aroma</b>		
1. Sangat tidak khas selai kacang	5	4
2. Tidak khas selai kacang		
3. Cukup khas selai kacang		
4. Khas selai kacang		
5. Sangat khas selai kacang		

Saran :

Aroma SKO2 kurang khas selai kacang

### Uji Mata Holistik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Penalis : \_\_\_\_\_

Tanggal Pengujian : \_\_\_\_\_

Tanda tangan : \_\_\_\_\_

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemamanan dan kesingan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis danasin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	5
<b>Tekstur</b> 1. Licin dan menyak permukaan roti tawar		

2. Senti encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	5	3

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	✓	✓
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	✓	✓
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti		
3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar		
4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar.		
5. Halus / menempel rata pada roti tawar	✓	✓
<b>Aroma</b>		
1. Sangat tidak khas selai kacang		
2. Tidak khas selai kacang		
3. Cukup khas selai kacang		
4. Khas selai kacang		
5. Sangat khas selai kacang	✓	✓

Saran :

...Dalam... presentase... yang sama... rata... dan warna...  
 ...yang... berbeda...  
 .....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	4	3

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	3	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Testtur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		



2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	4	4

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	3	3
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	3	5
<b>Testkur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	4
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	4	2

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	4	5
<b>Tesktur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	5	5

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai skoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Tanda tangan :

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	5	5
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	5	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		

2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	4	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	4	5

Saran :

.....

.....

.....

### Uji Mutu Hedonik Selai Kacang

Dengan hormat, dihadapan Bapak/Ibu tersedia 2 sample selai kacang untuk diuji. Nyatakan nilai scoring Bapak/Ibu terhadap karakter organoleptik rasa, warna, tekstur, dan aroma dari produk tersebut dengan memberikan skor 1 sampai 5 pada tempat yang sudah disediakan. Atas kesediaan Bapak/Ibu saya ucapkan terimakasih.

Nama Panelis : Luthi Sri Darmiyani, S.pd.

Tanggal Pengujian : 20/10/2024

Tanda tangan : 

Karakter Organoleptik	Kode Sample	
	SK01	SK02
<b>Rasa</b> 1. Tidak manis dan tidak gurih 2. Kemanisan dan keasinan 3. Sedikit manis dan sedikit gurih 4. Manis dan asin 5. Manis dan gurih	3	4
<b>Warna</b> 1. Coklat kehitaman 2. Coklat cerah 3. Coklat pucat 4. Coklat 5. Coklat muda	3	5
<b>Tekstur</b> 1. Encer dan merusak permukaan roti tawar		



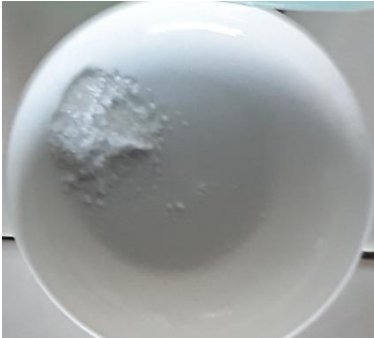


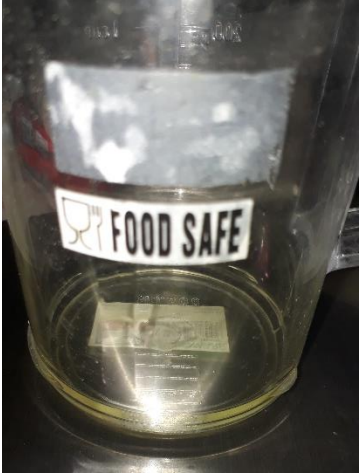
2. Semi encer dan kasar/menempel dan mempengaruhi permukaan roti 3. Kental dan kasar/sedikit menempel pada roti tawar 4. Selai bergumpal/tidak menempel pada roti tawar. 5. Halus / menempel rata pada roti tawar	5	5
<b>Aroma</b> 1. Sangat tidak khas selai kacang 2. Tidak khas selai kacang 3. Cukup khas selai kacang 4. Khas selai kacang 5. Sangat khas selai kacang	5	5

Saran :




Riak, suka sama selainya





**Lampiran 06. Daftar Bahan yang digunakan dalam Membuat  
Selai Kacang Mete**

No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Kacang mete	bahan utama dalam pembuata selai kacang mete	400 gr	
2	Gula halus	Bahan yang digunakan untuk memberikan rasa manis pada selai kacang mete	100 gr	
3	Garam	Bahan tambahan yang berfungsi menimbulkan/memberkan rasa gurih pada selai kacang mete	1 sdt	

4	Minyak sayur	Bahan tambahan untuk membuat tekstur selai kacang lembut.	10 ml	
---	--------------	---	-------	---

**Lampiran 07. Daftar Alat dalam Pembuatan Selai Kacang Mete**





No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Wajan	Untuk menyangrai kacang mete	1 buah	
2	Bowl sedang	Untuk tempat kacang mete dan tempat gula halus	2 buah	
3	bowl kecil	Untuk tempat garam	1 buah	
4	Gelas ukur	Untuk tempat mengukur	1 buah	

		sekaligus tempat minyak		
5	Sutil	Untuk mengaduk kacang mete pada saat proses penyangraian	1 buah	
6	Kompor	sumber panas untuk proses penyangraian kacang mete	1 buah	
7	Timbangan	Untuk mengukur atau menimbang bahan-bahan	1 buah	

8	<i>Food Processor</i>	Untuk menghaluskan kacang mete sehingga menjadi selai	1 buah	
9	Serbet	Untuk membersihkan peralatan dan menahan panas ketika mengangkat Loyang dan oven	2 buah	
10	Spatula	Untuk mengambil selai kacang pada food Processor	1 buah	



**Lampiran 08. Tahap Pelaksanaan Pembuatan Selai Kacang Mete**

No	Pelaksanaan	Gambar
1	Proses penimbangan semua bahan	
2	Proses penyangraian kacang mete	
3	Proses pencampuran bahan	
4	Proses penghalusan semua bahan	

5	Proses pengemasan	