

LAMPIRAN

LAMPIRAN I DATA RESPONDE

Inisial	Rasa	Tekstur	Visual	Aroma
JSC	4	4	3	2
GGL	3	2	4	3
VE	4	3	3	3
AKG	3	5	5	3
JU	5	3	4	4
CXC	4	5	5	5
EFY	4	3	4	5
AXK	3	5	5	3
GR	5	3	5	4
NDGP	3	4	5	3
JBK	5	3	4	5
RM	4	3	5	4
F	4	3	4	3
FXFAS	3	4	3	3
DA	3	3	3	3
C	4	3	3	3
AOH	4	4	3	3
AMW	3	4	3	4
TR	4	4	4	4
AY	3	4	3	3
MEL	3	3	3	2
CL	2	3	3	3
ARO	4	3	3	2
TCW	4	3	3	3
DA	3	2	3	3
SNN	3	3	3	3
PRA	3	3	3	3
VRP	4	4	4	4
CRS	3	3	3	2
MW	4	4	3	3
TOTAL	108	103	109	98
RATA-RATA	3.6	3.43	3.63	3.26

LAMPIRAN II DATA RESPONDEN

5. Apakah anda akan memilih cheddar vegan ini jika anda vegan atau memiliki intoleran laktosa?	6. Apakah anda tertarik dengan cheddar vegan ini?	7. Apakah ada masukan unuk cheddar vegan ini?
Iya	Iya	ga ada
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	baunya agak beda
Iya	Iya	tekstur pas
Iya	Iya	rasanya enak
Iya	Iya	enakk
Iya	Iya	enak
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	enak
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	enak
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	aroma lebih dibuat mirip
Iya	Iya	rasa sudah oke tetapi teksturnya masih agak beda
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	secara keseluruhan sudah oke
Iya	Iya	tambahkan rasa gurih
Iya	Iya	tekstur bisa lebih padat
Iya	Iya	rasa ditingkatkan lagi
Iya	Iya	kurang gurih
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	tidak ada
Iya	Iya	diperbaiki teksturnya
Iya	Iya	cukup enak
Iya	Iya	okelah
Iya	Iya	enakk
Iya	Iya	aroma sedikit beda dengan keju aslinya
Iya	Iya	enak

LAMPIRAN III KUISIONER ORGANOLEPTIK

Tanggal Pengujian:

Nama Panelis:

Nama Produk: Cheddar Vegan

- (1) Tidak Mirip
- (2) Sedikit Mirip
- (3) Lumayan Mirip
- (4) Mirip
- (5) Sama

Pertanyaan :

1. Bagaimana rasa cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
2. Bagaimana tekstur cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
3. Bagaimana visual cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
4. Bagaimana aroma cheddar vegan dibandingkan dengan cheddar yang aslinya?
5. Apakah anda akan memilih cheddar vegan ini jika anda vegan atau memiliki intoleran laktosa?
6. Apakah anda tertarik dengan cheddar vegan ini?
7. Apakah ada masukan unuk cheddar vegan ini?

LAMPIRAN IV LEMBAR BIMBINGAN



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Jl. Puncak Permai II no. 28 Surabaya;
Jl. Desa Duren Sewu Km. 03 Pandaan – Pasuruan
Website: www.sages.ac.id

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR/ MAGANG*

Nama : Pinky claresta chritabel NIM : 22110011
PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
JUDUL : Analisis perbandingan komposisi bahan dalam pembuatan keju cheddar Vegan dari kacang mete
DOSEN PEMBIMBING : Ivy Dian P. Prabowo, S.P., M.P.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	18/03/25	Konsul Judul	
2	05/06/25	Konsul Bab 1 & 2	
3	18/06/25	Konsul Bab 2	
4	01/07/25	Konsul Bab 3 & 4	
5	01/07/25	Konsul Revisi Bab 3 & 4	
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

*) Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di disetujui pada _____ dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

(Ivy Dian)
Dosen Pembimbing