

LAMPIRAN 1. Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk

Penampilan						
No	Panelis	211	312	142	241	Total
1	Oky	4	4	4	4	16
2	Yulianto	5	5	5	5	20
3	Candra	5	5	5	5	20
4	Yenny Irawati	5	5	5	5	20
5	Pdt. Angga	4	4	4	4	16
6	Ika	4	4	4	4	16
7	Anita	3	3	3	2	11
8	Hana	4	4	4	4	16
9	Virgilia	4	4	4	4	16
10	Adelita	4	4	4	4	16
11	Lisa E	4	4	4	4	16
12	Bety	4	4	4	4	16
13	A. Hwie Tjoe	5	5	4	4	18
14	Eva Cellia O	5	5	5	5	20
15	Benjamin	4	4	3	4	15
16	Terrence	4	4	4	4	16
17	Kristiyan	4	4	4	4	16
18	Timotius	4	4	5	5	18
19	Kaleb	5	4	5	5	19
20	Shannon	4	4	4	4	16
21	Pauw-pauw	4	5	4	4	17
22	Inge	4	5	5	4	18
23	Sasa	4	4	4	4	16
24	Ruth	4	4	4	4	16
25	Max	4	5	4	4	17
26	Emmanuella	4	4	4	4	16
27	Cilla	4	4	4	4	16
28	Tesa	4	4	4	4	16
29	Andreas	4	4	4	4	16
30	A San Moi	4	4	4	4	16
31	Liliana	5	5	5	5	20
32	Mariana	3	4	5	5	17
Total		133	136	135	134	538
Rata-rata		4.15625	4.25	4.21875	4.1875	4.2

LAMPIRAN 2. Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk

Aroma						
No	Panelis	211	312	142	241	Total
1	Okky	4	4	5	5	18
2	Yulianto	4	4	4	4	16
3	Candra	5	5	5	5	20
4	Yenny Irawati	5	5	5	5	20
5	Pdt. Angga	4	4	4	4	16
6	Ika	5	4	4	4	17
7	Anita	3	3	4	3	13
8	Hana	3	3	4	4	14
9	Virgilia	4	4	4	4	16
10	Adelita	4	4	4	4	16
11	Lisa E	4	4	4	4	16
12	Bety	4	4	4	4	16
13	A. Hwie Tjoe	5	5	4	4	18
14	Eva Cellia O	5	5	5	5	20
15	Benjamin	4	4	3	4	15
16	Terrence	5	4	4	4	17
17	Kristiyan	4	4	4	4	16
18	Timotius	3	4	4	4	15
19	Kaleb	4	4	5	5	18
20	Shannon	4	4	4	4	16
21	Pauw-pauw	5	5	5	5	20
22	Inge	4	4	4	5	17
23	Sasa	4	5	4	4	17
24	Ruth	4	4	4	4	16
25	Max	4	4	4	4	16
26	Emmanuella	4	4	4	4	16
27	Cilla	4	4	4	4	16
28	Tesa	4	4	4	4	16
29	Andreas	5	5	5	5	20
30	A San Moi	4	4	4	4	16
31	Liliana	5	5	5	5	20
32	Mariana	3	4	5	4	16
Total		133	134	136	136	539
Rata-rata		4.15625	4.1875	4.25	4.25	4.21

LAMPIRAN 3. Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk

Tekstur						
No	Panelis	211	312	142	241	Total
1	Okky	3	3	5	5	16
2	Yulianto	4	4	4	4	16
3	Candra	5	5	5	5	20
4	Yenny Irawati	5	5	5	5	20
5	Pdt. Angga	3	4	3	3	13
6	Ika	5	3	4	4	16
7	Anita	3	4	3	3	13
8	Hana	3	3	3	3	12
9	Virgilia	4	4	4	4	16
10	Adelita	4	5	4	4	17
11	Lisa E	4	4	4	4	16
12	Bety	4	4	4	4	16
13	A. Hwie Tjoe	4	4	3	3	14
14	Eva Cellia O	5	5	5	5	20
15	Benjamin	3	4	3	4	14
16	Terrence	4	4	4	4	16
17	Kristiyan	2	4	1	4	11
18	Timotius	5	5	5	5	20
19	Kaleb	3	3	3	4	13
20	Shannon	4	4	4	4	16
21	Pauw-pauw	4	4	4	5	17
22	Inge	5	5	4	5	19
23	Sasa	5	5	5	5	20
24	Ruth	3	4	4	4	15
25	Max	5	5	5	4	19
26	Emmanuella	3	4	4	5	16
27	Cilla	4	4	4	5	17
28	Tesa	4	4	4	4	16
29	Andreas	4	4	5	4	17
30	A San Moi	4	4	4	4	16
31	Liliana	5	5	4	4	18
32	Mariana	3	4	3	4	14
Total		126	133	126	134	519
Rata-rata		3.9375	4.15625	3.9375	4.1875	4.05

LAMPIRAN 4. Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk

Rasa						
No	Panelis	211	312	142	241	Total
1	Okky	4	4	4	4	16
2	Yulianto	5	5	5	5	20
3	Candra	5	5	5	5	20
4	Yenny Irawati	5	5	5	5	20
5	Pdt. Angga	4	4	4	4	16
6	Ika	5	4	5	5	19
7	Anita	3	3	4	3	13
8	Hana	3	3	4	4	14
9	Virgilia	4	4	4	4	16
10	Adelita	4	4	4	4	16
11	Lisa E	4	4	4	4	16
12	Bety	4	4	4	4	16
13	A. Hwie Tjoe	4	4	5	5	18
14	Eva Cellia O	5	5	5	5	20
15	Benjamin	4	4	3	4	15
16	Terrence	4	4	4	4	16
17	Kristiyan	1	3	1	4	9
18	Timotius	4	5	4	4	17
19	Kaleb	5	5	5	5	20
20	Shannon	5	5	5	5	20
21	Pauw-pauw	5	5	5	5	20
22	Inge	5	5	5	5	20
23	Sasa	4	4	4	4	16
24	Ruth	4	4	4	4	16
25	Max	5	4	4	5	18
26	Emmanuella	5	5	5	5	20
27	Cilla	4	4	4	4	16
28	Tesa	4	4	4	4	16
29	Andreas	5	5	5	5	20
30	A San Moi	4	4	4	4	16
31	Liliana	5	5	5	5	20
32	Mariana	3	4	3	4	14
Total		135	137	136	141	549
Rata-rata		4.21875	4.28125	4.25	4.40625	4.29

LAMPIRAN 5. Kuisiomer Uji Hedonik

Kuisiomer Uji Hedonik Produk <i>Pizza</i> Singkong				
Tanggal:				
Nama:				
Usia:				
Jenis Kelamin:				
Silahkan mencicipi setiap sampel <i>pizza</i> singkong dan langsung melakukan penilaian secara spontan (antar sampel tidak untuk dibandingkan) berdasarkan kesukaan terhadap parameter mutu <i>pizza</i> singkong (penampilan, aroma, tekstur, rasa) dengan menuliskan angka sesuai skala penilaian dari sangat tidak suka (1) hingga sangat suka (5)				
Parameter Penilaian	Kode Sampel			
	211	312	142	241
Penampilan <i>Pizza</i> Singkong				
Aroma <i>Pizza</i> Singkong				
Tekstur <i>Pizza</i> Singkong				
Rasa <i>Pizza</i> Singkong				
Skala Penilaian	3 = Agak Suka			
5 = Sangat Suka	2 = Tidak Suka			
4 = Suka	1 = Sangat Tidak Suka			



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

Nama : Jennifer Clarabel Wangsa Rahardja NIM : 21110038
PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
JUDUL : Pengaruh Jenis Singkong dan Proses Pemasakan Singkong terhadap sifat sensori pada Adonan Pizza
DOSEN PEMBIMBING : Ivy Dian P. Prabowo, S.PP., M.P.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	18 Maret 2024	Judul dan Bab 1	
2	25 Mar 2024	Revisi bab 1 dan 2, Bab 1 acc	
3	1 April 2024	Revisi bab 2 dan 3	
4	15 April 2024	Bab 2 dan 3 acc	
5	8 Mei 2024	Revisi bab 4	
6	31 Mei 2024	Revisi bab 4 & 5	
7	10 Juni 2024	ACC Bab 1-5	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 11 Juni 2024 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Ivy Dian P. Prabowo, S.PP., M.P.
Dosen Pembimbing