Lampiran 1: Instrumen Uji Hedonik

INSTRUMEN UJI HEDONIK

Tujuan Penelitian:

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa minat konsumen terhadap penelitian inovasi makanan Mediterania dengan bahan lokal Indonesia

Instruksi:

Penelis bisa memberikan tanda centang (√) sebagai tanda penilaian dalam proses penelitian ini.

- **Sangat suka (5)**
- **Suka (4)**
- **Netral (3)**
- **Tidak suka (2)**
- **Sangat tidak suka (1)**

Kode Panelis: _____

Tanggal: _____

Sample Falafel AB

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa					
Tekstur					
Aroma					
Penampilan					

Komentar:

_____

_____

Sample Falafel DC

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa					
Tekstur					
Aroma					
Penampilan					

Komentar:

_____

_____

Lampiran 2: Beberapa Contoh Kertas Panelis

INSTRUMEN UJI HEDONIK

Tujuan Penelitian:

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa minat konsumen terhadap penelitian inovasi makanan Mediterania dengan bahan lokal Indonesia

Instruksi:

Penelis bisa memberikan tanda centang (√) sebagai tanda penilaian dalam proses penelitian ini.

- **Sangat suka (5)**
- **Suka (4)**
- **Netral (3)**
- **Tidak suka (2)**
- **Sangat tidak suka (1)**

Kode Panelis: FP

Tanggal: 8 – 07 – 2024

Sample Falafel AB

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa			✓		
Tektur		✓			
Aroma			✓		
Penampilan				✓	

Komentar:

Sample Falafel DC

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa		✓			
Tektur		✓			
Aroma			✓		
Penampilan				✓	

Komentar:

INSTRUMEN UJI HEDONIK

Tujuan Penelitian:

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa minat konsumen terhadap penelitian inovasi makanan Mediterania dengan bahan lokal Indonesia

Instruksi:

Penelis bisa memberikan tanda centang (√) sebagai tanda penilaian dalam proses penelitian ini.

- **Sangat suka (5)**
- **Suka (4)**
- **Netral (3)**
- **Tidak suka (2)**
- **Sangat tidak suka (1)**

Kode Panelis: LT

Tanggal: 06-07-2024

Sample Falafel AB

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa		✓			
Tektur			✓		
Aroma		✓			
Penampilan				✓	

Komentar:

untuk rasa mungkin masi kurang suka, tapi untuk tekstur ~~bisa~~ ~~tek~~ masi bisa diterima

Sample Falafel DC

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa			✓		
Tektur			✓		
Aroma			✓		
Penampilan				✓	

Komentar:

rasa bisa diterima, tekstur juga

INSTRUMEN UJI HEDONIK

Tujuan Penelitian:

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa minat konsumen terhadap penelitian inovasi makanan Mediterania dengan bahan lokal Indonesia

Instruksi:

Penelis bisa memberikan tanda centang (√) sebagai tanda penilaian dalam proses penelitian ini.

- **Sangat suka (5)**
- **Suka (4)**
- **Netral (3)**
- **Tidak suka (2)**
- **Sangat tidak suka (1)**

Kode Panelis: Ad.

Tanggal: 01 - 07 - 2024

Sample Falafel AB

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa				√	
Tektur			√		
Aroma					√
Penampilan				√	

Komentar:

Sample Falafel DC

Atribut	1	2	3	4	5
Rasa			√		
Tektur				√	
Aroma			√		
Penampilan					√

Komentar:

Lampiran 3: Tabulasi Data Preferensi Konsumen terhadap Otentik Falafel

Sampel 801 (Original)				
Kode Panelis	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**	**Penampilan**
AC	3	3	2	3
AG	2	2	3	2
KP	3	2	3	4
AD	4	3	4	5
DN	3	3	4	5
LT	2	3	2	4
LF	3	4	4	3
GK	4	3	4	3
SB	3	3	4	4
DB	5	5	4	4
YK	4	4	4	4
CW	4	3	4	4
BS	3	3	4	3
AJB	3	3	4	3
TH	5	5	5	5
CH	3	3	4	3
AD	2	2	3	4
BN	2	3	2	3
TR	2	2	2	3
NL	4	3	5	5
BR	3	3	4	5
LK	3	4	2	4
RD	4	3	2	5
MN	4	4	3	5
OL	3	3	4	4
OM	3	3	3	2
LV	4	3	4	3
PC	3	4	2	3
HM	3	3	3	3
FK	5	4	3	3

Lampiran 4: Tabulasi Data Preferensi Konsumen terhadap Inovasi Falafel

Sampel 902 (Inovasi)				
Kode Panelis	Rasa	Tekstur	Aroma	Penampilan
AC	4	4	3	4
AG	3	4	5	4
KP	2	2	3	4
AD	3	4	3	5
DN	5	5	3	4
LT	3	3	3	4
LF	5	4	5	5
GK	4	4	3	4
SB	5	4	4	4
DB	3	3	3	3
YK	4	3	4	4
CW	3	3	4	4
BS	4	4	4	3
AJB	4	3	4	3
TH	5	4	5	5
CH	4	4	4	4
AD	5	5	4	5
BN	4	5	5	5
TR	5	4	5	4
NL	5	4	5	3
BR	3	4	4	5
LK	4	5	5	4
RD	5	4	5	2
MN	5	5	3	4
OL	4	3	5	5
OM	4	3	4	3
LV	3	3	3	3
PC	3	2	3	3
HM	4	4	4	3
FK	5	5	4	4

Lampiran 5: Jumlah Panelis Terhadap Preferensi Otentik Falafel

ORIGINAL				
INDIKATOR	**Rasa**	**Tekstur**	**Aroma**	**Penampilan**
Sangat Suka	3	2	2	7
Suka	8	6	14	9
Netral	14	18	7	12
Tidak Suka	5	4	7	2
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0

Lampiran 6: Jumlah Panelis Terhadap Preferensi Inovasi Falafel

Inovasi				
INDIKATOR	Rasa	Tekstur	Aroma	Penampilan
Sangat Suka	10	6	9	7
Suka	11	14	11	14
Netral	8	8	10	8
Tidak Suka	1	2	0	1
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0

Lampiran 7: Persentase Preferensi Terhadap Otentik Falafel

ORIGINAL				
INDIKATOR	Rasa	Tekstur	Aroma	Penampilan
Sangat Suka	10%	7%	7%	23%
Suka	27%	20%	47%	30%
Netral	46%	60%	23%	40%
Tidak Suka	17%	13%	23%	7%
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0

Lampiran 8: Persentase Preferensi Terhadap Inovasi Falafel

Inovasi				
INDIKATOR	Rasa	Tekstur	Aroma	Penampilan
Sangat Suka	33%	20%	30%	23%
Suka	37%	46%	37%	47%
Netral	27%	27%	33%	27%
Tidak Suka	3%	7%	0	3%
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0

Lampiran 9: Foto bersama Panelis

Lampiran 10: Kartu 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

Nama : Yustinus Jeremy Pelle **NIM :** 21110054

PROGRAM STUDI : **Diploma Tiga Seni Kuliner**

JUDUL : Eksplorasi Preferensi konsumen terhadap Bahan lokal dalam Inovasi masakan Mediterranean - European cuisine

DOSEN PEMBIMBING : Daniel Pandu Mau

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	28/6/24	Pemenuhan Judul	
2	29/6/24	Revisi Bab 1 dan Bab 2	
3	19/6/24	Revisi Bab 3	
4	20/6/24	Pemenuhan Produk	
5	21/6/24	Revisi Bab 3	
6	25/6/24	Revisi Bab 1 - 3	
7	26/6/24	Penjelasan Revisi Bab 1 - 3	
8	2/7/24	Pembahasan bab 1 - 4	
9	9/7/24	Revisi bab 4 - 5	
10	10/7/24	Revisi Daftar pustaka	
11	10/7/24	Approved	
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 10/7/24 **dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.**

(Daniel Pandu Mau, M. Par, MM)
Dosen Pembimbing