

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik

#### FORMULIR UJI HEDONIK

Nama Panelis :

Tanggal Pengujian :

Jenis Produk : Mille Crepes Tepung Mocaf dengan Penambahan Tepung Daun kelor

Petunjuk :

1. Dihadapan anda telah disajikan 4 macam Mille Crepes Tepung Mocaf dengan kode sampel yang berbeda-beda. Sebelum melakukan uji hedonik, kumur terlebih dahulu mulut anda dengan air yang telah disediakan.
2. Nyatakan penilaian anda terhadap rasa, warna, tekstur dan aroma masing-masing sampel dengan memberikan penilaian pada kolom yang tersedia.

Parameter :

Parameter	Kode Sampel			
	245	367	467	578
Rasa				
Warna				
Tekstur				
Aroma				

Keterangan :

Sangat suka sekali : 7	Tidak suka : 3
Sangat suka : 6	Sangat tidak suka : 2
Suka : 5	Sangat tidak suka sekali : 1
Agak suka : 4	

Terimakasih atas partisipasinya.

**Lampiran 2. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Warna**

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	425	173	609	841
1	5	5	5	5
2	6	4	5	4
3	4	5	4	5
4	5	7	5	6
5	4	4	4	5
6	5	5	6	5
7	5	7	5	4
8	4	5	7	6
9	6	6	6	6
10	5	7	4	7
11	4	6	7	5
12	5	5	5	5
13	7	6	5	5
14	5	7	6	6
15	4	5	6	5
16	5	7	6	7
17	4	4	3	5
18	6	5	5	6
19	6	5	6	4
20	5	4	6	5
21	6	5	5	5
22	6	6	6	5
23	5	6	5	5
24	7	6	5	5
25	6	6	3	4
Rata-rata	5,2	5,52	5,2	5,2

### Lampiran 3. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	425	173	609	841
1	5	4	5	4
2	5	3	5	3
3	5	5	3	5
4	4	5	6	6
5	5	6	4	5
6	6	5	6	5
7	5	7	3	4
8	6	5	7	5
9	5	5	5	5
10	6	6	7	2
11	5	6	7	4
12	5	4	4	4
13	6	6	6	6
14	5	5	5	5
15	5	5	5	5
16	7	5	6	7
17	5	5	4	5
18	5	6	5	5
19	7	6	5	5
20	5	5	5	5
21	5	4	5	4
22	6	6	6	4
23	6	5	5	5
24	6	6	6	6
25	6	5	4	4
Rata-rata	5,44	5,2	5,16	4,72

**Lampiran 4. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma**

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	425	173	609	841
1	5	4	4	3
2	4	3	3	5
3	5	5	3	5
4	5	6	6	7
5	4	4	4	5
6	6	5	6	5
7	5	7	7	4
8	4	7	5	4
9	6	5	5	5
10	7	3	7	7
11	3	5	6	7
12	5	4	5	3
13	7	4	6	5
14	6	6	6	6
15	5	5	4	4
16	6	6	6	6
17	5	6	5	6
18	6	5	5	5
19	6	5	7	4
20	5	6	6	6
21	5	4	4	4
22	6	4	6	4
23	5	5	5	5
24	5	5	4	6
25	5	5	3	5
Rata-rata	5,24	4,96	5,12	5,04

**Lampiran 5. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa**

Panelis	Kode Sampel			
	P0	P1	P2	P3
	425	173	609	841
1	5	5	4	4
2	6	3	5	3
3	6	4	3	4
4	5	6	4	6
5	5	6	5	4
6	6	6	6	5
7	5	7	5	4
8	6	5	4	4
9	6	5	4	5
10	7	4	6	7
11	5	6	7	4
12	5	5	4	4
13	6	5	6	7
14	6	5	4	5
15	4	5	4	4
16	7	5	6	6
17	4	5	4	5
18	5	5	6	5
19	5	4	4	4
20	5	4	4	4
21	6	4	4	4
22	6	7	7	4
23	6	5	4	5
24	6	4	5	5
25	6	4	4	4
Rata-rata	5,56	4,96	4,76	4,64

### Lampiran 6. Hasil One Way ANOVA Terhadap Warna, Tekstur, Aroma, dan Rasa Mille Crepes

#### ANOVA

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.920	3	.640	.712	.547
Within Groups	86.240	96	.898		
Total	88.160	99			

#### ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.750	3	2.250	2.554	.060
Within Groups	84.560	96	.881		
Total	91.310	99			

#### ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.070	3	.357	.297	.827
Within Groups	115.120	96	1.199		
Total	116.190	99			

#### ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.520	3	4.173	4.479	.005
Within Groups	89.440	96	.932		
Total	101.960	99			

### Lampiran 7. Hasil Uji Lanjut Duncan Terhadap Rasa Mille Crepes

**Rasa**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P2_609	25	4.64	
P3_841	25	4.76	
P1_173	25	4.96	
P0_425	25		5.56
Sig.		.274	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 25.000.

## Lampiran 8. Dokumentasi

### Dokumentasi pembuatan mille crepes



Proses pencampuran adonan yang telah ditimbang



Proses pembuatan krim olesan



Proses pengolesan krim pada crepes



Proses pemasakan crepe



Proses pemorsian mille crepes untuk uji organoleptik

### Dokumentasi Uji Hedonik

