

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar *Informed consent* Panelis Terdidik

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS

(*Informed Consent*)

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Fakultas/Jurusan :

Menyatakan bersedia menjadi panelis penelitian dari :

Nama : Durrotul Ma'sumah

NIM : 201601004

Produk : Es krim bekatul jambu biji

Saya telah mendapat penjelasan dari penelitian mengenai tujuan penelitian ini. Saya mengerti bahwa penelitian ini tidak akan membahayakan diri saya. Identitas dan jawaban yang akan saya berikan dijaga kerahasiaannya dan hanya diperlukan sebagai bahan penelitian.

Demikian surat pernyataan ini saya tandatangani secara sadar dan tanpa ada paksaan dari pihak manapun.

Gresik,.....2020

(Panelis)

Lampiran 2. Lembar Persetujuan Panelis Konsumen

LEMBAR PERSETUJUAN PANELIS

(Informed Consent)

Saya adalah mahasiswa jurusan Gizi Universitas Muhammadiyah Gresik yang saat ini sedang melakukan penelitian skripsi mengenai produk es krim bekatul jambu biji. Pembuatannya melalui tahapan yang pernah diteliti dan aman. Oleh karena itu, saya memohon kesediaan waktu adik-adik untuk mengisi formulir penilaian kesukaan terhadap produk es krim bekatul jambu biji saya. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang adik-adik berikan. Atas kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Informed consent :

Setelah saya mendapat penjelasan mengenai tujuan dan manfaat penelitian ini, maka saya :

Nama (usia) :(.....tahun)

Kelas :

Secara sukarela dan tanpa paksaan setuju untuk menjadi panelis dalam penelitian ini.

Gresik,.....2020

(Panelis)

Lampiran 3. Formulir Organoleptik Panelis Terdidik

FORMULIR PENGUJIAN ORGANOLEPTIK

Nama :
Usia :
Pekerjaan :
Produk :
Tanggal :

Instruksi :

Dihadapan saudara telah tersedia 6 (enam) sampel es krim bekatul jambu biji yang telah diberi kode F1, F2, F3, F4, F5, dan F6. Anda diminta untuk memberikan penilaian terhadap 6 sampel es krim tersebut berdasarkan skala numerik yang sesuai dengan tabel dibawah ini :

Atribut	Skala Numerik
Amat sangat suka	5
Sangat suka	4
Suka	3
Agak suka	2
Tidak suka	1

Kode sampel	Penilaian			
	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
F1				
F2				
F3				
F4				
F5				
F6				

Tanda Tangan Panelis

(Panelis)

Lampiran 4. Formulir Organoleptik Panelis Konsumen

FORMULIR PENGUJIAN ORGANOLEPTIK

Nama :
 Usia :
 Produk :
 Tanggal :

Dihadapan adik-adik telah disajikan produk es krim bekatul jambu biji. Silahkan adik berikan penilaian organoleptik terhadap sifat produk dengan memberikan *checklist* (√) pada kolom yang sesuai dengan kode sampel.

Kode Sampel	Penilaian				
F0	WarnaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	AromaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	RasaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	TeksturSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
F1	WarnaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	AromaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	RasaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	TeksturSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
F2	WarnaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	AromaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	RasaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	TeksturSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
F3	WarnaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	AromaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	RasaSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka
	TeksturSangat sukaSukaTidak sukaSangat tidak suka

Tanda Tangan Panelis

(Panelis)

Lampiran 5. Perhitungan Nilai Gizi Es Krim Berdasarkan Nutrition Fact

- Perhitungan Nilai Gizi Es Krim Berdasarkan Nutrition Fact

Formula/ bahan	F0						F1 (12,5 % : 87,5 %)						F2 (25 % : 75 %)						F3 (37,5 % : 62,5 %)					
	g	E	P	L	KH	Serat	g	E	P	L	KH	Serat	g	E	P	L	KH	Serat	g	E	P	L	KH	Serat
Bekatul	0	0	0	0	0	0	25	105,75	4,15	4,475	8,25	6	50	211,5	8,3	8,95	16,5	12	75	317,25	12,45	13,425	24,75	18
Jambu biji	0	0	0	0	0	0	175	85,75	1,575	0,525	23,1	9,8	150	73,5	1,35	0,450	19,80	8,4	135	66,15	1,215	0,405	17,82	7,56
Gula	60	236,4	0	0	56,4	0	60	236,4	0	0	56,4	0	60	236,4	0	0	56,4	0	60	236,4	0	0	56,4	0
Agar	2	7,14	0,005	0,001	1,69	1,69	2	7,14	0,005	0,001	1,69	1,69	2	7,14	0,005	0,001	1,69	1,69	2	7,14	0,005	0,001	1,69	1,69
Whipped cream	10	55	0,5	2,5	6		10	55	0,5	2,5	6		10	55	0,5	2,5	6		10	55	0,5	2,5	6	
Susu skim	300	90	9	0	13,5	0	300	90	9	0	13,5	0	300	90	9	0	13,5	0	300	90	9	0	13,5	0
Total		388,54	9,505	2,501	77,59	1,69		580,04	15,23	7,501	108,94	17,49		673,54	19,155	11,901	113,89	22,09		771,94	23,17	16,331	120,16	27,25
/Porsi (54 g)		77,708	1,901	0,5002	15,518	0,338		72,51	1,90	0,94	13,62	2,19		84,19	2,39	1,49	14,24	2,76		96,49	2,90	2,04	15,02	3,41
Konsumsi (54 g x 2)		155,42	3,80	1,00	31,04	0,68		145,01	3,81	1,88	27,24	4,37		168,39	4,79	2,98	28,47	5,52		192,99	5,79	4,08	30,04	6,81
Konsumsi 100 g		143,90	3,52	0,93	28,74	0,63		134,28	3,52	1,74	25,22	4,06		155,91	4,43	2,76	26,37	5,11		178,69	5,37	3,78	27,81	6,31

Ket : E = Energi
P = Protein
L = Lemak
KH = Karbohidrat

Lampiran 6. Perhitungan Nilai Ekonomi Es Krim

<i>Formula F0</i>		
Bahan Baku	Jumlah	Jumlah (Rp)
Bekatul	0 g	Rp -
Jambu biji	0 g	Rp -
Gula	60 g	Rp 660
Whipped Cream	10 g	Rp 1.050
Susu Skim	300 ml	Rp 7.830
Agar	2 g	Rp 1.200
Pengemulsi	3 g	Rp 240
Kemasan	8 pcs + stiker	Rp 2.080
Sendok	8 pcs	Rp 560
Listrik untuk mixer	30 watt	Rp 1.000
Listrik untuk Frezzer	260 wat	Rp 2.500
Gas untuk memasak	25 menit	Rp 3.000
		Rp 20.120
Biaya Tenaga Kerja	Jumlah	Jumlah (Rp)
Tenaga Kerja	1	Rp 30.000
		Rp 30.000
Total Biaya Produksi		Rp 50.120
Harga Pokok Per Unit		Rp 10.024
Markup 25%		Rp 2.506
Harga Jual (54 gram)		Rp 12.530

<i>Formula F2</i>		
Bahan Baku	Jumlah	Jumlah (Rp)
Bekatul	35 g	Rp 500
Jambu biji	165 g	Rp 3.300
Gula	60 g	Rp 660
Whipped Cream	10 g	Rp 1.050
Susu Skim	300 ml	Rp 7.830
Agar	2 g	Rp 1.200
Pengemulsi	3 g	Rp 240
Kemasan	8 pcs + stiker	Rp 2.080
Sendok	8 pcs	Rp 560
Listrik untuk mixer	30 watt	Rp 1.000
Listrik untuk Frezzer	260 wat	Rp 2.500
Gas untuk memasak	25 menit	Rp 3.000
		Rp 23.920
Biaya Tenaga Kerja	Jumlah	Jumlah (Rp)
Tenaga Kerja	1	Rp 30.000
		Rp 30.000
Total Biaya Produksi		Rp 53.920
Harga Pokok Per Unit		Rp 6.740
Markup 25%		Rp 1.685
Harga Jual (54 gram)		Rp 8.425

<i>Formula F3</i>		
Bahan Baku	Jumlah	Jumlah (Rp)
Bekatul	50 g	Rp 715
Jambu biji	150 g	Rp 3.000
Gula	60 g	Rp 660
Whipped Cream	10 g	Rp 1.050
Susu Skim	300 ml	Rp 7.830
Agar	2 g	Rp 1.200
Pengemulsi	3 g	Rp 240
Kemasan	8 pcs + stiker	Rp 2.080
Sendok	8 pcs	Rp 560
Listrik untuk mixer	30 watt	Rp 1.000
Listrik untuk Frezzer	260 watt	Rp 2.500
Gas untuk memasak	25 menit	Rp 3.000
		Rp 23.835
Biaya Tenaga Kerja	Jumlah	Jumlah (Rp)
Tenaga Kerja	1	Rp 30.000
		Rp 30.000
Total Biaya Produksi		Rp 53.835
Harga Pokok Per Unit		Rp 6.729
Markup 25%		Rp 1.682
Harga Jual (54 gram)		Rp 8.412

<i>Formula F4</i>		
Bahan Baku	Jumlah	Jumlah (Rp)
Bekatul	65 g	Rp 926
Jambu biji	135 g	Rp 2.700
Gula	60 g	Rp 660
Whipped Cream	10 g	Rp 1.050
Susu Skim	300 ml	Rp 7.830
Agar	2 g	Rp 1.200
Pengemulsi	3 g	Rp 240
Kemasan	8 pcs + stiker	Rp 2.080
Sendok	8 pcs	Rp 560
Listrik untuk mixer	30 watt	Rp 1.000
Listrik untuk Frezzer	260 watt	Rp 2.500
Gas untuk memasak	25 menit	Rp 3.000
		Rp 23.746
Biaya Tenaga Kerja	Jumlah	Jumlah (Rp)
Tenaga Kerja	1	Rp 30.000
		Rp 30.000
Total Biaya Produksi		Rp 53.746
Harga Pokok Per Unit		Rp 6.718
Markup 25%		Rp 1.680
Harga Jual (54 gram)		Rp 8.398

Lampiran 7. Hasil Analisis Uji Kimia Es Krim Bekatul Jambu Biji

Kadar Karbohidrat Es Krim Bekatul Jambu Biji							
Perlakuan	Ulangan					Total	Rata - Rata
	1	2	3	4	5		
1	32,74	32,65	32,71	32,7	32,68	163,48	32,70
2	27,31	27,4	27,37	27,35	27,39	136,82	27,36
3	25,78	25,79	25,75	25,79	25,77	128,88	25,78
4	24,29	24,23	24,27	24,24	24,26	121,29	24,26
Kadar Protein Es Krim Bekatul Jambu Biji							
Perlakuan	Ulangan					Total	Rata - Rata
	1	2	3	4	5		
1	5,51	5,5	5,52	5,51	5,53	27,57	5,51
2	7,33	7,28	7,31	7,29	7,3	36,51	7,30
3	6,92	6,95	6,97	6,94	6,96	34,74	6,95
4	6,16	6,23	6,18	6,2	6,17	30,94	6,19
Kadar Lemak Es Krim Bekatul Jambu Biji							
Perlakuan	Ulangan					Total	Rata - Rata
	1	2	3	4	5		
1	8,24	8,22	8,25	8,23	8,25	41,19	8,24
2	6,01	5,99	6,05	6	6,02	30,07	6,01
3	6,43	6,42	6,43	6,42	6,41	32,11	6,42
4	6,77	6,76	6,73	6,77	6,75	33,78	6,76
Kadar Serat Kasar Es Krim Bekatul Jambu Biji							
Perlakuan	Ulangan					Total	Rata - Rata
	1	2	3	4	5		
1	0,86	0,87	0,86	0,87	0,86	4,32	0,86
2	5,73	5,71	5,75	5,72	5,76	28,67	5,73
3	5,32	5,29	5,30	5,31	5,29	26,51	5,30
4	5,03	5,06	5,05	5,04	5,06	25,24	5,05



Lampiran 8. Hasil Perhitungan Energi dengan Faktor Atwater

PERHITUNGAN	
Es Krim Kontrol 0% Bekatul : 0% Jambu Biji	
Protein : 5,51 g	(4 X 5,51) + (4 X 32,70) + (9 X 8,24)
Lemak : 8,24 g	= 22,04 + 130,8 + 74,16
Karbohidrat : 32,70 g	= 227 kkal
Es Krim 12,5% Bekatul : 87,5% Jambu Biji	
Protein : 7,30 g	(4 X 7,30) + (4 X 27,36) + (9 X 6,01)
Lemak : 6,01 g	= 29,2 + 109,44 + 54,09
Karbohidrat : 27,36 g	= 192,73 kkal
Es Krim 25% Bekatul : 75% Jambu Biji	
Protein : 6,95 g	(4 X 6,95) + (4 X 25,78) + (9 X 6,42)
Lemak : 6,42 g	= 27,8 + 103,12 + 57,78
Karbohidrat : 25,78 g	= 188,7 kkal
Es Krim 37,5% Bekatul : 62,5% Jambu Biji	
Protein : 6,19 g	(4 X 6,19) + (4 X 24,26) + (9 X 6,76)
Lemak : 6,76 g	= 24,76 + 97,04 + 60,84
Karbohidrat : 24,26 g	= 182,64 kkal



Lampiran 9. Hasil Perhitungan Kebutuhan Gizi Makro Remaja

Karbohidrat			
Jenis Kelamin	Usia	Kh	Pemenuhan kebutuhan Kh snack (10% - 15%)
Remaja laki-laki	13 – 15 tahun	350 gram	- 10% x 350 gram = 35 gram - 15% x 350 gram = 52,5 gram
Remaja laki-laki	16 – 18 tahun	400 gram	- 10% x 400 gram = 40 gram - 15% x 400 gram = 60 gram
Remaja perempuan	13 – 18 tahun	300 gram	- 10% x 300 gram = 30 gram - 15% x 300 gram = 45 gram

Protein			
Jenis Kelamin	Usia	Protein	Pemenuhan kebutuhan protein snack (10% - 15%)
Remaja laki-laki	13 – 15 tahun	70 gram	- 10% x 70 gram = 7 gram - 15% x 70 gram = 10,5 gram
Remaja laki-laki	16 – 18 tahun	75 gram	- 10% x 75 gram = 7,5 gram - 15% x 75 gram = 11,25 gram
Remaja perempuan	13 – 18 tahun	65 gram	- 10% x 65 gram = 6,5 gram - 15% x 65 gram = 9,75 gram

Lemak			
Jenis Kelamin	Usia	Lemak	Pemenuhan kebutuhan lemak snack (10% - 15%)
Remaja laki-laki	13 – 15 tahun	80 gram	- 10% x 80 gram = 8 gram - 15% x 80 gram = 12 gram
Remaja laki-laki	16 – 18 tahun	85 gram	- 10% x 85 gram = 8,5 gram - 15% x 85 gram = 12,75 gram
Remaja perempuan	13 – 18 tahun	70 gram	- 10% x 70 gram = 7 gram - 15% x 70 gram = 10,5 gram

Lampiran 10. Hasil Perhitungan Konsumsi Es Krim

Formula (54 g)	Energi	Karbohidrat	Protein	Lemak	Serat
F0	122,58	17,66	2,98	4,45	0,46
F1	104,07	14,77	3,94	3,25	3,09
F2	101,90	13,92	3,75	3,47	2,86
F3	98,63	13,10	3,34	3,65	2,73
Nilai gizi 1 ½ porsi sekali konsumsi					
F0	183,87	26,49	4,46	6,67	0,70
F1	156,11	22,16	5,91	4,87	4,64
F2	152,85	20,88	5,63	5,20	4,29
F3	147,95	19,65	5,01	5,48	4,09
Nilai gizi dua kali konsumsi					
F0	245,16	35,32	5,95	8,90	0,93
F1	208,14	29,55	7,88	6,49	6,19
F2	203,80	27,84	7,51	6,93	5,72
F3	197,26	26,20	6,69	7,30	5,45



Lampiran 11. Hasil Analisa Statistik Uji Kimia

Tests of Normality

	Perlakuan	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Karbohirat Es Krim	F0	.147	5	.200 [*]	.995	5	.994
	F1	.167	5	.200 [*]	.943	5	.685
	F2	.201	5	.200 [*]	.881	5	.314
	F3	.175	5	.200 [*]	.974	5	.899
Protein Es Krim	F0	.237	5	.200 [*]	.961	5	.814
	F1	.141	5	.200 [*]	.979	5	.928
	F2	.141	5	.200 [*]	.979	5	.928
	F3	.213	5	.200 [*]	.939	5	.656
Lemak Es Krim	F0	.221	5	.200 [*]	.902	5	.421
	F1	.197	5	.200 [*]	.943	5	.685
	F2	.231	5	.200 [*]	.881	5	.314
	F3	.201	5	.200 [*]	.881	5	.314
Serat Es Krim	F0	.231	5	.200 [*]	.881	5	.314
	F1	.180	5	.200 [*]	.952	5	.754
	F2	.221	5	.200 [*]	.902	5	.421
	F3	.221	5	.200 [*]	.902	5	.421

a. Lilliefors Significance Correction

*. This is a lower bound of the true significance.

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Karbohirat Es Krim	.900	3	16	.463
Protein Es Krim	1.246	3	16	.326
Lemak Es Krim	1.241	3	16	.328
Serat Es Krim	2.235	3	16	.124

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Karbohirat Es Krim	Between Groups	202.487	3	67.496	8.282E4	.000
	Within Groups	.013	16	.001		
	Total	202.500	19			
Protein Es Krim	Between Groups	9.564	3	3.188	7.776E3	.000
	Within Groups	.007	16	.000		
	Total	9.571	19			
Lemak Es Krim	Between Groups	14.086	3	4.695	1.789E4	.000
	Within Groups	.004	16	.000		
	Total	14.090	19			
Serat Es Krim	Between Groups	76.916	3	25.639	1.221E5	.000
	Within Groups	.003	16	.000		
	Total	76.919	19			

Post Hoc Tests

Karbohirat Es Krim

Tukey HSD

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
F3	5	24.2580			
F2	5		25.7760		
F1	5			27.3640	
F0	5				32.6960
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Protein Es Krim

Tukey HSD

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
F0	5	5.5140			
F3	5		6.1880		
F2	5			6.9480	
F1	5				7.3020
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lemak Es Krim

Tukey HSD

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
F1	5	6.0140			
F2	5		6.4220		
F3	5			6.7560	
F0	5				8.2380
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

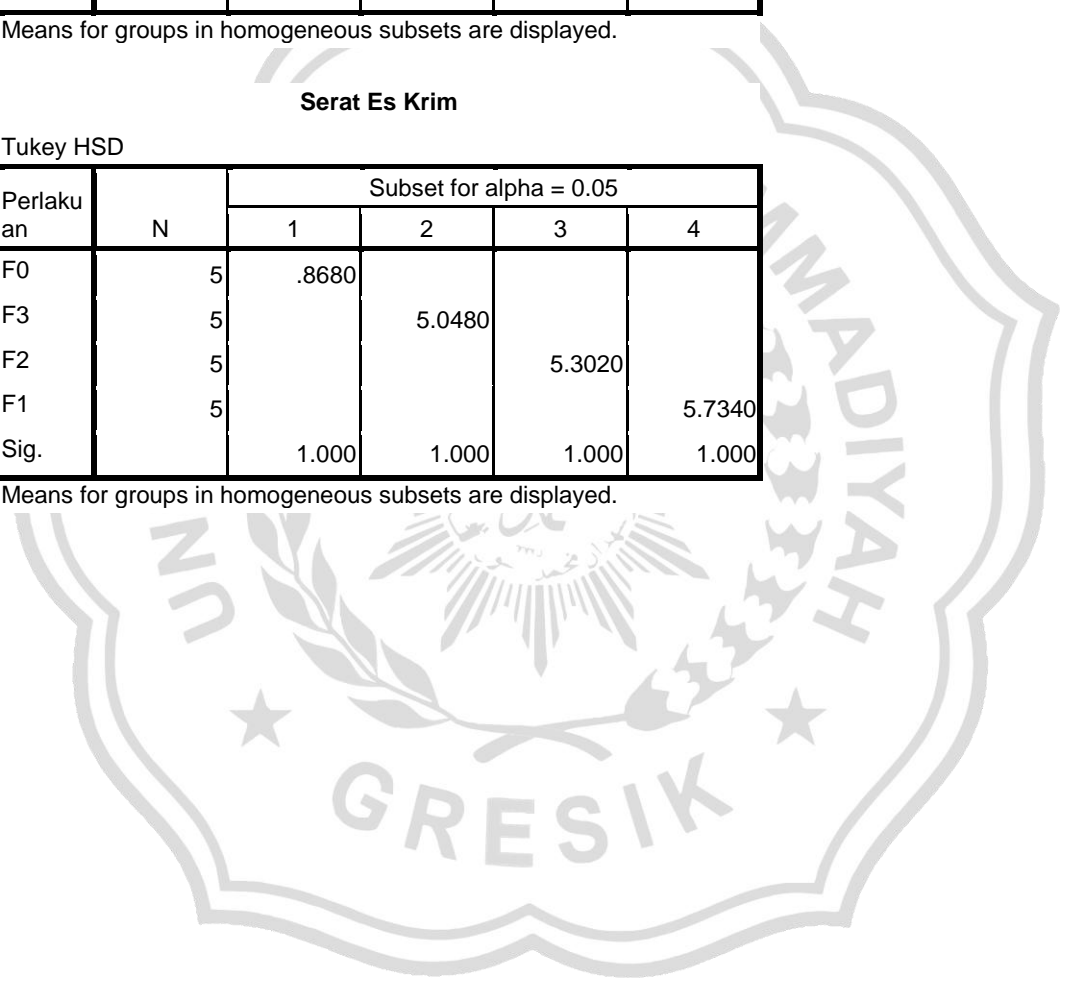
Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Serat Es Krim

Tukey HSD

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
F0	5	.8680			
F3	5		5.0480		
F2	5			5.3020	
F1	5				5.7340
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.



Lampiran 12. Hasil Analisa Statistik Uji Organoleptik

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Standardized Residual for RASA_1	.318	42	.000	.742	42	.000
Standardized Residual for RASA_2	.284	42	.000	.778	42	.000
Standardized Residual for RASA_3	.237	42	.000	.843	42	.000
Standardized Residual for RASA_4	.315	42	.000	.837	42	.000
Standardized Residual for AROMA_1	.276	42	.000	.801	42	.000
Standardized Residual for AROMA_2	.292	42	.000	.770	42	.000
Standardized Residual for AROMA_3	.323	42	.000	.772	42	.000
Standardized Residual for AROMA_4	.253	42	.000	.861	42	.000
Standardized Residual for WARNA_1	.285	42	.000	.782	42	.000
Standardized Residual for WARNA_2	.249	42	.000	.797	42	.000
Standardized Residual for WARNA_3	.271	42	.000	.785	42	.000
Standardized Residual for WARNA_4	.252	42	.000	.848	42	.000
Standardized Residual for TEKSTUR_1	.285	42	.000	.795	42	.000
Standardized Residual for TEKSTUR_2	.298	42	.000	.782	42	.000
Standardized Residual for TEKSTUR_3	.209	42	.000	.860	42	.000
Standardized Residual for TEKSTUR_4	.250	42	.000	.838	42	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Ranks

	Mean Rank
RASA_1	11.07
RASA_2	9.92
RASA_3	7.06
RASA_4	4.56
AROMA_1	8.17
AROMA_2	10.19
AROMA_3	8.14
AROMA_4	5.86
WARNA_1	10.11
WARNA_2	9.74
WARNA_3	9.99
WARNA_4	7.96
TEKSTUR_1	9.25
TEKSTUR_2	9.50
TEKSTUR_3	7.63
TEKSTUR_4	6.86

Test Statistics^a

N	42
Chi-Square	121.314
df	15
Asymp. Sig.	.000

a. Friedman Test

Post Hoc Tests

Data_Rasa

Duncan

Perlakuan	N	Subset		
		1	2	3
3	42	2.31		
2	42		2.76	
1	42			3.26
0	42			3.43
Sig.		1.000	1.000	.312

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = ,567.

Data_Aroma

Duncan

Perlakuan_Aroma	N	Subset		
		1	2	3
3	42	2.55		
2	42		2.90	
0	42		2.98	
1	42			3.29
Sig.		1.000	.635	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = ,473.

Data_Warna

Duncan

Perlakuan_Warna	N	Subset	
		1	2
3	42	2.88	
1	42	3.19	3.19
2	42		3.21
0	42		3.24
Sig.		.054	.781

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = ,534.

Data_Tekstur

Duncan

Perlakuan_Tekstur	N	Subset	
		1	2
3	42	2.71	
2	42	2.83	2.83
0	42		3.12
1	42		3.14
Sig.		.472	.078

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.
Based on observed means.
The error term is Mean Square(Error) = ,573.

Lampiran 13. Hasil Rata-rata Organoleptik

Panelis ke-	Rasa				Total	Aroma				Total	Warna				Total	Tekstur				Total
	0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3	
1	4	4	2	2	12	4	4	3	2	13	4	4	4	4	16	3	4	2	3	12
2	4	4	4	2	14	3	3	3	3	12	4	3	4	4	15	4	4	4	4	16
3	4	4	3	2	13	4	3	4	3	14	3	4	4	4	15	4	3	3	3	13
4	3	2	2	2	9	2	2	3	2	9	3	3	2	2	10	2	3	3	3	11
5	4	2	2	2	10	3	4	3	3	13	3	4	3	3	13	4	3	4	3	14
6	3	2	3	2	10	4	2	2	2	10	3	3	2	2	10	4	1	1	3	9
7	3	4	4	3	14	2	3	3	3	11	2	3	3	2	10	3	4	3	2	12
8	2	3	2	2	9	2	3	2	2	9	3	3	3	3	12	3	3	3	2	11
9	4	4	2	1	11	3	3	2	1	9	3	3	3	2	11	3	4	2	2	11
10	4	3	2	2	11	3	3	3	2	11	3	3	2	3	11	3	3	2	3	11
11	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12
12	4	3	2	3	12	3	3	2	2	10	3	3	2	2	10	3	2	3	2	10
13	2	3	3	2	10	2	3	3	2	10	2	4	4	4	14	4	3	4	1	12
14	3	4	2	2	11	3	2	3	2	10	3	3	4	3	13	3	3	2	3	11
15	3	3	2	2	10	3	3	3	2	11	4	4	4	3	15	3	3	1	2	9
16	4	2	4	4	14	3	4	2	4	13	4	4	4	2	14	3	4	4	4	15
17	4	2	3	2	11	3	3	3	2	11	3	2	2	2	9	2	3	3	3	11
18	4	4	2	1	11	4	4	2	1	11	3	4	4	2	13	3	3	3	2	11
19	4	4	2	2	12	3	4	3	3	13	4	2	2	3	11	2	3	4	2	11
20	4	2	3	2	11	3	3	4	3	13	4	3	3	3	13	3	3	3	4	13
21	4	2	3	3	12	3	4	3	3	13	3	3	3	3	12	4	3	4	3	14
22	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	4	3	13	3	3	3	3	12

23	3	4	3	4	14	4	4	4	4	16	3	4	4	3	14	3	4	4	3	14
24	3	4	3	2	12	4	4	2	2	12	4	4	3	3	14	3	3	2	2	10
25	4	4	4	4	16	3	3	3	3	12	4	3	4	3	14	4	4	4	3	15
26	3	3	3	3	12	4	4	3	3	14	3	4	4	3	14	3	3	4	4	14
27	3	4	3	3	13	3	4	3	3	13	4	3	4	3	14	3	4	2	2	11
28	4	4	3	2	13	2	4	2	2	10	3	2	3	2	10	3	3	2	2	10
29	4	4	4	3	15	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16	4	4	3	4	15
30	2	3	2	1	8	2	2	3	3	10	3	3	2	2	10	3	2	2	2	9
31	3	3	3	2	11	2	3	3	2	10	3	2	3	1	9	2	3	2	2	9
32	4	3	4	2	13	3	3	4	2	12	4	4	3	3	14	3	4	3	3	13
33	4	3	3	3	13	3	4	3	3	13	4	4	4	4	16	4	4	4	4	16
34	4	3	3	3	13	4	4	4	4	16	3	4	4	4	15	4	4	3	4	15
35	4	4	1	1	10	3	3	2	2	10	2	2	2	2	8	3	3	2	2	10
36	3	4	2	1	10	2	4	2	1	9	3	2	2	2	9	2	2	2	2	8
37	3	2	2	2	9	2	3	3	2	10	2	2	3	3	10	2	2	2	2	8
38	3	4	2	2	11	2	3	3	2	10	2	3	3	3	11	2	3	2	2	9
39	3	3	3	2	11	3	3	3	2	11	4	3	3	3	13	4	3	4	3	14
40	3	4	4	2	13	3	4	3	3	13	4	4	4	4	16	3	3	3	3	12
41	4	4	4	4	16	3	3	3	4	13	4	3	4	4	15	4	3	3	3	13
42	3	3	2	2	10	3	3	3	3	12	3	3	3	3	12	3	3	2	2	10
Jumlah	50	48	38	32	494	44	44	42	34	492	46	50	47	44	526	49	46	40	39	496
Rata-rata	3,43	3,26	2,76	2,31	2,94	2,98	3,29	2,90	2,55	2,93	3,24	3,19	3,21	2,88	3,13	3,12	3,14	2,83	2,71	2,95

Lampiran 14. Dokumentasi

A. Bahan Pembuatan Es Krim



B. Proses Pembuatan Es Krim





C. Kemasan Produk Es Krim



Nutrition Fact		
Takaran saji	54 gram	% AKG
Jumlah per saji		
Energi	104,11 Kkal	4,53
Karbohidrat total	14,78 gr	4,38
Protein total	3,94 gr	5,73
Lemak total	3,25 gr	4,26
Serat total	3,10 gr	9,6

*% AKG (Angka Kecukupan Gizi) berdasarkan pada diet 2300 Kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

Kandungan Bersih/Net Content : 54 gram

Komposisi : Susu Skim, Jambu Biji, Bekatul, Gula, Whipped Cream, Agar Plain, dan Pengemulsi

Di produksi oleh : Mahasiswa Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Gresik Gresik - Jawa Timur

Simpan pada suhu beku dibawah -18°C
Baik digunakan sebelum Kode Produksi : EXP Date 08-11-2020
MFG Date 18-08-2020

D. Penjelasan pengisian *Informed consent* dan Formulir Uji organoleptik



E. Uji organoleptik

