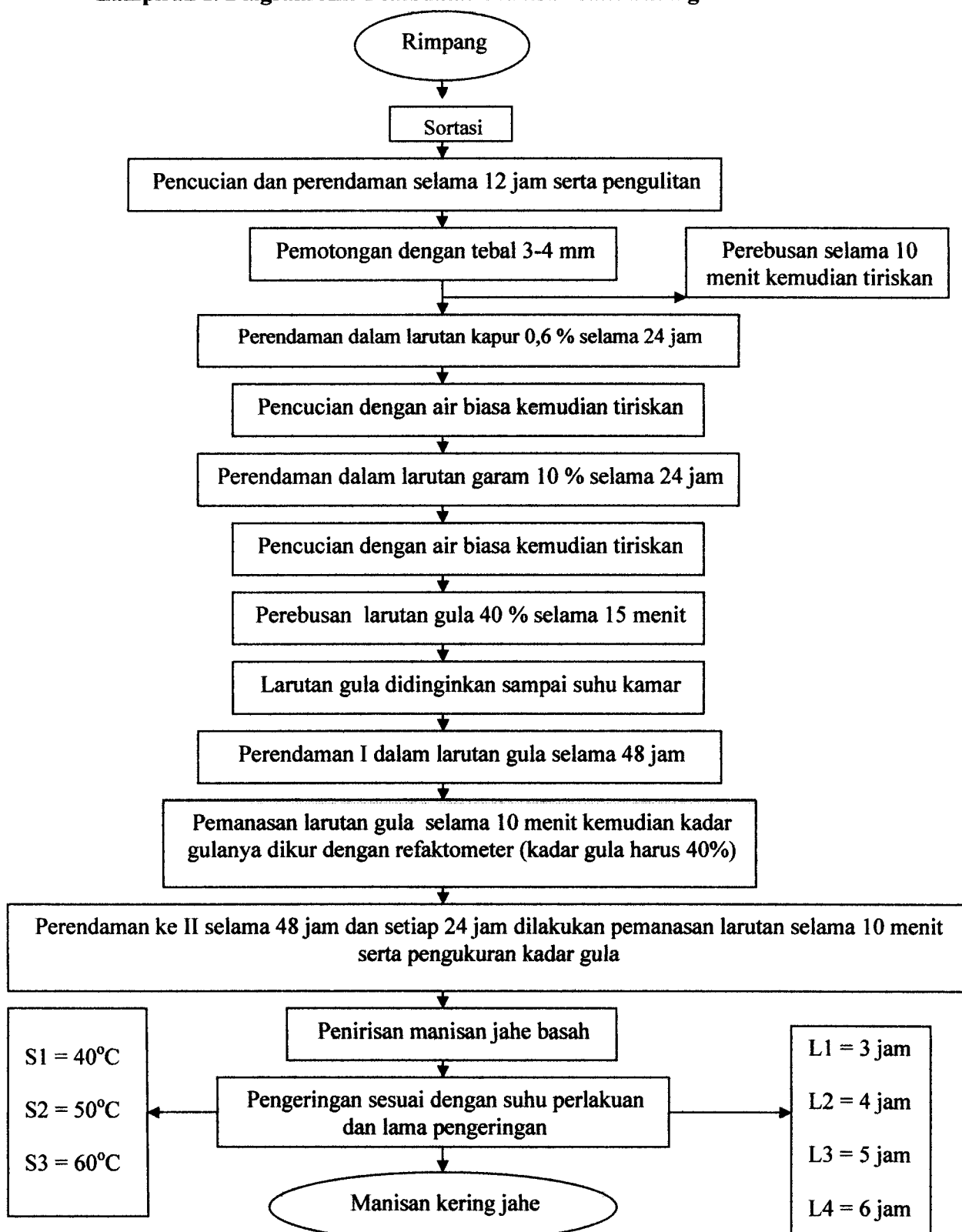


LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Manisan Jahe Kering



Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik

Skala Hedonik Untuk Uji Organoleptik

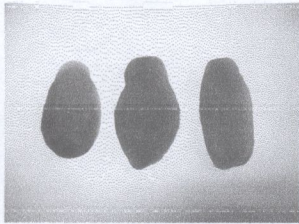
No Pengujian :
Nama :
Bahan yang diuji : Manisan Jahe Kering
Pria/Wanita :
Petunjuk : Ujilah produk ini sebaik-baiknya dan dianjurkan kepada panelis untuk minum air putih sebelum melakukan pengujian selanjutnya kemudian berikan penilaian dengan memberikan skor 1 sampai 5 menurut urutan berikut:

Kategori:

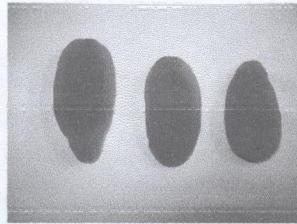
<u>Warna</u>	<u>Skor</u>	<u>Aroma</u>	<u>Skor</u>
Sangat cokelat	1	Sangat tidak harum	1
Cokelat	2	Tidak harum	2
Cokelat kekuningan	3	Agak harum	3
Kuning	4	Harum	4
Kuning keputihan	5	Sangat Harum	5
<u>Rasa</u>	<u>Skor</u>	<u>Tekstur</u>	<u>Skor</u>
Sangat pedas	1	Sangat keras	1
Pedas	2	Keras	2
Pedas sedikit manis	3	Keras sedikit lunak	3
Manis pedas (seimbang)	4	Lunak sedikit keras	4
Manis sedikit pedas	5	Lunak	5
<u>Penerimaan keseluruhan</u>	<u>Skor</u>		
Sangat tidak suka	1		
Tidak suka	2		
Agak suka	3		
Suka	4		
Sangat suka	5		

No	Kode Sampel	Karakteristik				Penerimaan keseluruhan
		Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	

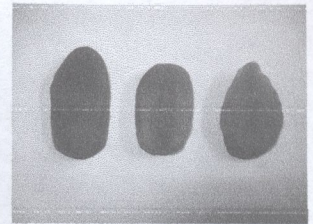
Lampiran 3. Gambar Manisan Kering Jahe



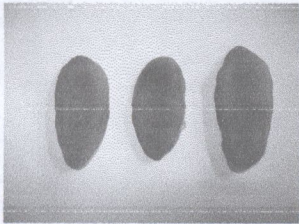
Gambar a. S40,L3 U1,2,3



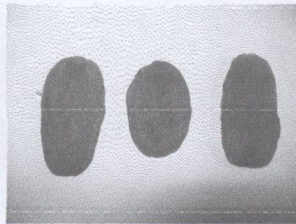
Gambar b. S40,L4 U1,2,3



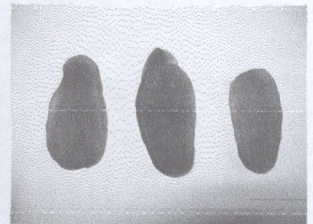
Gambar c. S40,L5 U1,2,3



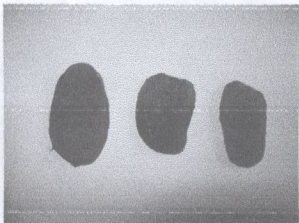
Gambar d. S40,L6 U1,2,3



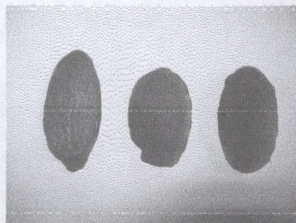
Gambar e. S50,L3 U1,2,3



Gambar f. S50,L4 U1,2,3



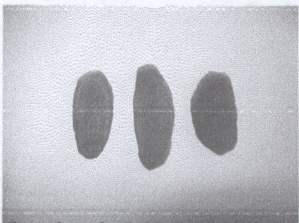
Gambar g. S50,L5 U1,2,3



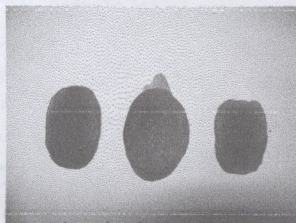
Gambar h. S50,L6 U1,2,3



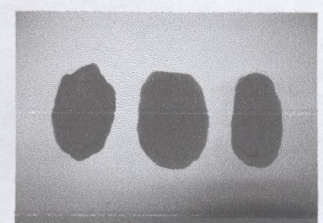
Gambar i. S60,L3 U1,2,3



Gambar j. S60,L4 U1,2,3



Gambar k. S60,L5 U1,2,3



Gambar l. S60,L6 U1,2,3