

DAFTAR PUSTAKA

- Asgar, A. 2013. *Umbi Kentang (Solanum tuberosum L.) Klon 395195.7 dan CIP 394613.32 yang ditanam di Dataran Medium mempunyai Harapan untuk Keripik*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Bandung.
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Kompas Gramedia
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kompas Gramedia
- Fajarningsih, Hernawati. (2013). *Pengaruh Penggunaan Tepung Kentang (Solanum Tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*. Semarang. Universitas Negeri Semarang
- Ismayani. 2007:5. *Cara Pembuatan Brownies*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia*. 2005. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Produktivitas Kentang Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019*. Diakses pada 17 November 2020, dari <https://www.pertanian.go.id/home/index.php?show=repo&fileNum=341>
- Ketaren S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta . Universitas Indonesia (UI Press).
- Khotijah, Siti Faridatul. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Semarang. Universitas Negeri Semarang
- Kristianingsih, Zusnaini. (2010). *Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Surabaya. Universitas Negeri Semarang
- Lebih Jauh Mengenal Tepung Kentang*. Diakses pada 18 November 2020, dari <http://www.pastrybakery.com>
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Murtiningsih & Suyanti, Bsc. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia
- Prahardini, P.E.R. dan G. Pratomo. 2011. *Uji Adaptasi Varietas dan Klon Kentang Olahahan Pada Musim Kemarau di Dataran Tinggi Beriklim Kering*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Samadi, B. 1997. *Usaha Tani Kentang*. Yogyakarta. Kanisius

- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Afabeta: Bandung
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung
- Susanty, D. 2012. *Mentega dan Margarin*. Diakses pada 20 November, dari <http://shanty.staff.ub.ac.id>.
- Syarbini, H. M. 2013. *A-Z Bakery*. Metagraf. Solo.
- Wattimena, G.A.2000. *Pengembangan Propagula Kentang Bermutu dan Kultivar Kentang Unggul dalam Mendukung Peningkatan Produksi Kentang di Indonesia. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Hortikultura*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1: Format Revisi Skripsi



Lampiran 1: Format Revisi Skripsi

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

KampusPusat : Jl. DukuhMenanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181

Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Dyan Puspito Rini
NIM : 175800009
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
(Tata Boga)
Tanggal Ujian Skripsi : 11 Februari 2021
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Kentang Pada Pembuatan
Brownies Kukus Ditinjau Dari Segi Organoleptik
Penguji I : Dr. Atiqoh, M.Pd
Penguji II : Dr. Susilowati, M.Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Abstrak		
2.	BAB II Kerangka Konseptual		
3.	BAB III Variabel dan Instrumen Penelitian		
4.	BAB IV Diagram/Grafik		
5.	Tata Penulisan		

Batas waktu revisi skripsi : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi

Dosen Penguji I,

(Dr. Atiqoh, M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd)

Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Skripsi




UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

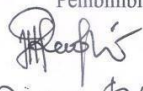
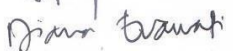
Nama	: DYAN RUSPITO RINI		
No Registrasi	:		
Program Studi	: PVKK- TATA BOGA		
Pembimbing	: Dr. Diana Erawati, M.Kes		
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 200.../200....		
Judul Skripsi	PENGARUH PENAMBAHAN TERUNG KENCANG PADA PEMBUATAN BROCHURES		
KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN			
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan/paraf
	05-01-2021	Pengajuan Judul	f
	10-01-2021	Acc Judul, Pengajuan Bab I	f
	17-01-2021	Revisi Bab I	f
	20-01-2021	ACC BAB I, Pengajuan Bab 2	f
	22-01-2021	Revisi bab 2	f
	02-02-2021	Acc Bab 2, Pengajuan Bab 3	f
	03-02-2021	Acc Bab 3, Pengajuan Bab 4	f
	04-02-2021	Revisi Bab 4, Pengajuan bab 5	f
	05-02-2021	Acc Bab 4 dan 5	f
	05-02-2021	Revisi	f
Dinyatakan selesai.....20....			

Surabaya, 02 Februari 2021


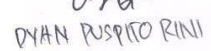
Mengetahui,
Ketua Program Studi,




Pembimbing,

Mahasiswa,

Lampiran 3: Berita Acara Ujian Skripsi



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Kamis, 11 Februari 2021
Jam :
Tempat :

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : DYAN PUSPITO RINI
NIM : 175800009
Program Studi : PVKK TATA BOGA
Judul : PENGARUH
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Dr. ATIQOH, M.Pd
2. Dr. SUSILOWATI, M.Pd

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

Lampiran 4: Permohonan Ijin Penelitian



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro – PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor : 468 /Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kepala Desa Panjuman
Kecamatan Sukodono Kabupaten Sidoarjo

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Dyan Puspito Rini
NIM : 175800009
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Kentang

Pada Pembuatan Brownies Kukus Ditinjau Dari Segi Organoleptik”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd
NPP.0010372/DY

Lampiran 5: Surat Balasan Dari Desa



**PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
KECAMATAN SUKODONO
DESA PANJUNAN**

Alamat : Jl. Balai Desa No. 5 Panjunan Sukodono Tlp (031) 7877115

Panjunan , 04 Maret 2021

Nomor : 005/ **29** /404.7.10.15/2021.
Sifat : Penting
Lampiran :
Perihal :

Kepada :
Yth. Sdr. DEKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI
BUANA SURABAYA
(FAKULTAS TEKNIK)
Di Surabaya

Bersama ini kami Pemerintah Desa Panjunan Mengizinkan Saudara :

Nama : DYAN PUSPITA RINI NIP
Nip : 175800009
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Untuk penelitian yang berjudul “ Pengaruh Penambahan Tepung Kentang pada pembuatan Brownies Kukus Ditinjau Dari Segi Organoleptik

Demikian atas perhatiannya terima kasih .

KEPALA DESA PANJUNAN



AHWAN, SH

Lampiran 6: Matriks Penelitian

MATRIK PENELITIAN

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KENTANG PADA PEMBUATAN BROWNIES KUKUS DITINJAU DARI SEGI ORGANOLEPTIK

Masalah	Konsep	Variabel	Indikator Variabel	Hipotesis	Metode Penelitian			Daftar Pustaka
					Populasi/Sampel	Pengambilan data	Analisis Data	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>1. Bagaimana kualitas organoleptik penambahan tepung kentang pada brownies kukus?</p> <p>2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap kualitas brownies kukus tepung kentang?</p>	<p>1. Kentang Tanaman Kentang (<i>Solanum tuberosum</i> L.) adalah salah satu komoditas hortikultura yang mendapat prioritas pengembangan, karena produk tanaman ini dapat dipakai sebagai sumber karbohidrat dan mempunyai potensi dalam kebutuhan pangan (Karjadi</p>	<p>Variabel bebas:</p> <p>Tepung Kentang</p> <p>Variabel terikat:</p> <p>Hasil jadi brownies kukus</p> <p>Variabel Kontrol:</p> <p>a. Bahan pembuatan brownies</p>	<p>Variabel bebas:</p> <p>Tepung kentang merupakan pati yang diekstrak dari kentang yang melalui tahap pencucian, pengupasan, perendaman, pengeringan, penghalusan dan pengayakan. Tepung kentang ini akan ditambahkan kedalam adonan brownies kukus dengan persentase</p>	<p>Ha:</p> <p>Adanya pengaruh terhadap sifat organoleptik brownies kukus</p> <p>Ho: Tidak adanya pengaruh terhadap sifat organoleptik brownies</p>	<p>Populasi:</p> <p>Brownies kukus</p> <p>Sampel:</p> <p>Brownis kukus tepung kentang di uji cobakan kepada 30 responden dengan proporsi yaitu:</p> <p>a. X1 (0%) tepung kentang</p>	<p>Pengambilan data:</p> <p>1. Eksperimen</p> <p>2. Angket</p> <p>3. Uji organoleptik</p>	<p>Analisis Anava (Analisis Varian dengan satu faktor):</p>	<p>1. Karjadi, A. K. dan A. Buchory. 2008. Pengaruh Auksin dan Sitokinin terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Jaringan Meristem</p>

	<p>dan Buchory, 2008).</p> <p>2. Tepung Kentang Tepung kentang kaya akan vitamin B1 dan vitamin B2, pati, kadar abu, kadar serat dan asam amino esensial, sehingga dapan dimanfaatkan untuk meningkatkan energi serta digunakan sebagai bahan serbaguna yang dapat dimasukkan dalam pengembangan berbagai produk makanan (Anjum <i>et al</i> . 2008: Lakar</p>	<p>b. Alat pengolahan brownies</p> <p>c. Teknik pembuatan brownies</p>	<p>a. 0 % tepung kentang</p> <p>b. 25% tepung kentang</p> <p>c. 50 % tepung kentang</p> <p>d. 75 % tepung kentang</p> <p>Variabel terikat: Pengamatan terhadap kualitas</p> <p>a. Rasa brownies manis</p> <p>b. Warna Brownies kecoklatan</p> <p>c. Tekstur brownies empuk dan lembut</p> <p>d. Aroma brownies wangi</p> <p>e. Diharapkan masyarakat menyukai dan menerima brownies kukus tepung kentang</p>		<p>b. X2 (25%) tepung kentang</p> <p>c. X3 (50%) tepung kentang</p> <p>d. X4 (75%) tepung kentang untuk responden secara acak 15 sampel dan 15 sampel untuk mahasiswa PVKK Tata Boga 2019</p>			<p>Kentang Kultivar Granola. 18(4):380-384.</p> <p>2. MAJALAH, 2017. "Pengertian Tepung Kentang". (https://mjalah.wordpress.com/2017/01/08/pengertian-tepung-kentang/). Diakses pada 5 November 2020 jam 08.00 WIB.</p> <p>3. Lakra P, Sehgal S.</p>
--	--	--	---	--	---	--	--	---

	<p>dan Sehgal 2009)</p> <p>3. Brownies Kukus Brownies merupakan suatu cake yang terbuat dari empat bahan dasar yaitu, tepung terigu, lemak, gula, dan telur yang membedakan hanya ditambahkan coklat batang yang dicairkan dan coklat bubuk.</p> <p>4. Uji Organoleptik (Aroma, Tekstur, Warna, Rasa)</p>		<p>Variabel Kontrol:</p> <p>1. Bahan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Telur 2. Gula 3. Mentega dan coklat cair 4. Tepung terigu 5. Baking powder 6. Vanili 7. Garam 8. Coklat bubuk 9. Minyak (opsional) 10. Bahan tambahan: Tepung Kentang <p>2. Alat</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Baskom b. Mixer c. Gelas ukur d. Sendok ukur e. Loyang f. Saringan 					<p>2009. Anti-nutritional Content of Products Develop From potato Flour. <i>Nutr & Food Sci.</i> 39(6): 636-642</p> <p>4. 7. Prayitno, Anindya aviantari. (2018). <i>Pengaruh penambahan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Brownies Kukus ditinjau dari</i></p>
--	---	--	---	--	--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> g. Spatula karet h. Risopan i. Serbet <p>3. Cara pengolahan Brownies</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pencampuran bahan basah b. Pengayakan bahan kering c. Cetak dalam Loyang d. Kukus brownies kedalam risopan selama 15-20 menit. 					<p><i>Segi Organoleptik</i> . Surabaya. Universitas PGRI Adibuana Surabaya</p>
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Lampiran 7: Instrumen Penelitian

LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN “PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KENTANG PADA PEMBUATAN BROWNIES KUKUS DITINJAU DARI SEGI ORGANOLEPTIK”

I. Identitas

Nama Observer :

.....

Hari/ Tanggal :

Usia..... tahun

Jenis Kelamin : L / P

II. Latar Belakang

(Lingkari (O) nomor salah satu jawaban untuk menjawab)

1. Apakah anda gemar mengkonsumsi brownies? 1.YA 2. TIDAK
2. Apakah anda pernah mencoba brownies dengan penambahan tepung kentang sebelumnya? 1.YA 2. TIDAK
3. Apakah anda sering mengkonsumsi brownies? 1.YA 2. TIDAK

III. Pengantar

Bersamaan dengan ini saya mohon bantuan kepada saudara untuk berkenan memberikan penilaian menggunakan panca indera untuk mendapatkan hasil yang obyektif. Peneliti memohon agar saudara berkenan memberikan penilaian tanpa ada pengaruh dari pihak manapun. Terima kasih atas perhatiannya.

IV. Petunjuk

1. Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
2. Berikut ini adalah hasil jadi brownies dengan penambahan tepung kentang. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis juga dimohon untuk memilih hasil brownies kukus yang disukai dan kemudian menuliskan alasannya pada kolom alasan.
3. Panelis dipersilahkan untuk memberikan tanda checklist (√) pada kolom yang dianggap sesuai dan cocokkan dengan yang ada di keterangan.
4. Terima kasih atas partisipasi sebagai panelis pada penelitian ini.

a. Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang				
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%				
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%				
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				

Keterangan:

Skor (1) : Brownies kukus tidak ada rasa tepung kentang

Skor (2) : Brownies kukus berasa coklat dan manis saja

Skor (3) : Brownies kukus tepung kentang berasa manis saja

Skor (4) : Brownies kukus tepung kentang berasa tepung kentang dan coklat

b. Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang				
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%				
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%				
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				

Keterangan :

Skor (1) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat kekuningan

Skor (2) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat muda

Skor (3) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat tua

Skor (4) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat kehitaman

c. Aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang				
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%				
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%				
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				

Keterangan:

Skor (1): Aroma brownies tidak beraroma

Skor (2): Aroma brownies kukus beraroma tepung kentang saja

Skor (3): Aroma brownies kukus beraroma coklat saja

Skor (4): Aroma brownies kukus khas coklat dan tepung kentang

d. Tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang				
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%				
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%				
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				

Keterangan:

Skor (1) : Tekstur brownies tepung kentang lembut dan rapuh

Skor (2) : Tekstur brownies kukus tepung kentang lembut dan kering

Skor (3) : Tekstur brownies tepung kentang kasar dan kering

Skor (4) : Tekstur brownies kukus tepung kentang lembab dan empuk

e. Daya Terima Masyarakat

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang				
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%				
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%				
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				

Keterangan :

Skor (1): Tidak suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Skor (2): Kurang suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Skor (3): Cukup suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Skor (4): Sangat suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Lampiran 8: Angket Penelitian

LEMBAR INSTRUMEN PENELITIAN
“PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KENTANG PADA
PEMBUATAN BROWNIES KUKUS DITINJAU DARI SEGI
ORGANOLEPTIK”

I. Identitas

Nama Observer : Dicit Dwi Pratiyo
 Hari/ Tanggal : Rabu, 27 Januari 2021
 Usia : 21 tahun
 Jenis Kelamin : L / P

II. Latar Belakang

(Lingkari (O) nomor salah satu jawaban untuk menjawab)

1. Apakah anda gemar mengkonsumsi brownies? (1) YA
2. TIDAK
2. Apakah anda pernah mencoba brownies dengan penambahan tepung kentang sebelumnya? 1. YA 2. TIDAK
3. Apakah anda sering mengkonsumsi brownies? 1. YA 2. TIDAK

III. Pengantar

Bersamaan dengan ini saya mohon bantuan kepada saudara untuk berkenan memberikan penilaian menggunakan

panca indera untuk mendapatkan hasil yang obyektif. Peneliti memohon agar saudara berkenan memberikan penilaian tanpa ada pengaruh dari pihak manapun. Terima kasih atas perhatiannya.

IV. Petunjuk

- Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
- Berikut ini adalah hasil jadi brownies dengan penambahan tepung kentang. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis juga dimohon untuk memilih hasil brownies kukus yang disukai dan kemudian menuliskan alasannya pada kolom alasan.
- Panelis dipersilahkan untuk memberikan tanda checklist (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dan cocokkan dengan yang ada di keterangan.
- Terima kasih atas partisipasi sebagai panelis pada penelitian ini.

a. Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang	✓			
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%		✓		
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%			✓	
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				✓

Keterangan:

- Skor (1) : Brownies kukus tidak ada rasa tepung kentang
 Skor (2) : Brownies kukus pekat berasa coklat dan manis saja
 Skor (3) : Brownies kukus tepung kentang berasa manis saja
 Skor (4) : Brownies kukus tepung kentang berasa kentang dan coklat

b. Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang				✓
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%				✓
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%		✓		
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%		✓		

Keterangan :

Skor (1) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat kekuningan

Skor (2) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat muda

Skor (3) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat tua

Skor (4) : Brownies kukus tepung kentang berwarna coklat kehitaman

c. Aroma yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang	✓			
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%			✓	
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%			✓	
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Aroma brownies tidak beraroma

Skor (2): Aroma brownies kukus beraroma kentang saja

Skor (3): Aroma brownies kukus beraroma coklat saja

Skor (4): Aroma brownies kukus khas coklat dan kentang

d. Tekstur yang dihasilkan

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang	✓			
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%		✓		
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%		✓		
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%				✓

Keterangan:

Skor (1) : Tekstur brownies tepung kentang lembut dan rapuh

Skor (2) : Tekstur brownies kukus tepung kentang lembut dan kering

Skor (3) : Tekstur brownies tepung kentang kasar dan kering

Skor (4) : Tekstur brownies kukus tepung kentang lembab dan empuk

e. Daya Terima Masyarakat

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung kentang		✓		
X ₁	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 25%		✓		
X ₂	Brownies kukus dengan penambahan tepung kentang 50%				✓
X ₃	Brownies kukus dengan perlakuan penambahan tepung kentang 75%	✓			

Keterangan :

Skor (1): Tidak suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Skor (2): Kurang suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Skor (3): Cukup suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Skor (4): Sangat suka terhadap brownies kukus tepung kentang

Lmpiran 9: Dokumentasi



