

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lampiran Kuisisioner Uji Hedonik

Uji Hedonik pada penelitian berjudul **PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM KUE SOES**

Halo perkenalkan nama saya Pavel Nedved (31210033), mahasiswa bisnis perhotelan, Universitas Agung Podomoro, Jakarta. Pada kesempatan ini izinkan saya untuk memperkenalkan penelitian *Capstone Project* saya sebagai syarat untuk kelulusan yang berjudul " PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM KUE SOES".

Oleh sebab itu, saya memohon untuk kesediaan saudara/i agar dapat menjadi partisipan dalam penelitian ini dengan cara mengisi kuesioner dengan jujur agar dapat diolah menjadi data yang tepat dan akurat. Perlu diketahui segala informasi yang diberikan akan bersifat RAHASIA dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian semata.

Jawaban yang saudara/i berikan sangat berarti untuk keberhasilan penyusunan tugas akhir saya. Atas kesediaan dan kerjasamanya, saya ucapkan banyak terima kasih.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

- Laki-Laki
- Perempuan

Usia *

- 16-25 Tahun
- 26-35 Tahun
- 36-45 Tahun
- 46-55 Tahun

Domisili *

- Jakarta Barat
- Jakarta Utara
- Jakarta Timur
- Jakarta Pusat
- Jakarta Selatan
- Other...

Pekerjaan *

- Wirausaha
- Mahasiswa
- Pelajar
- Ibu rumah tangga
- Pegawai Negri Sipil
- Dosen
- Pegawai Kantor
- Other...

Apakah anda pernah mendengar tentang Tepung Mocaf ?

- Ya
- Tidak

Uji Hedonik Produk K



Setelah anda mencicipi produk K, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes K *

- | | | | | | | |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Sangat tidak suka | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Sangat suka |

Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes K *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes K *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes K *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Uji Hedonik Produk A



Setelah anda mencicipi produk A, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes A *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes A *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes A *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

⋮

Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes A *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Uji Hedonik Produk B



Setelah anda mencicipi produk B, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes B *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes B *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes B *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes B *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Uji Hedonik Produk C



Setelah anda mencicipi produk C, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes C *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes C *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes C *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes C *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Uji Hedonik Produk D



Setelah anda mencicipi produk A, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes D *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes D *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes D *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes D *

Keterangan :

	1	2	3	4	5	
Sangat tidak suka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Sangat suka

Terimakasih atas partisipasi saudara/i yang telah mengikuti uji hedonik penelitian ini, saya amat sangat berterima kasih atas waktu yang diluangkan, saya mohon maaf jikalau penelitian ini sangat jauh dari kata sempurna. sekian terima kasih

Description (optional)

Lampiran 2 Dokumentasi Pada Uji Hedonik



Lampiran 3 Data Responden Uji Hedonik

Nama	Jenis Kelamin	Usia	Domisili	Pekerjaan
Quinita OIetha	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Nita Chandra	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Pegawai Kantor
Daniel	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Danzel	Laki-Laki	26-35 Tahun	Jakarta Barat	Wirausaha
Valencia	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Shania Virly	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Gisella Previa Laoh	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
jeceline	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Nicole	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Timur	Mahasiswa
Ang tin nyo	Perempuan	46-55 Tahun	Jakarta Barat	Ibu rumah tangga
Kelvin Jo	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Veve	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Pelajar
Weider Joepov	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Kelvin	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Verrell	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Lia Utari	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Selatan	Mahasiswa
Mei	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Pelajar
Avril	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
subhas	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Viknes	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Ganesh	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa

Bagus Alifiano Putra	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Timur	Mahasiswa
Luis Vigo	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Joshua	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Joshua	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Evelyn	Laki-Laki	26-35 Tahun	Jakarta Timur	Ibu rumah tangga
Abdi	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Mahasiswa
Justine Caestillo	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Jason Sohimbang	Laki-Laki	26-35 Tahun	Jakarta Timur	Wirausaha
Joni Silalahi	Laki-Laki	36- 45 Tahun	Jakarta Selatan	Pegawai Negri Sipil
Alvin	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Vivian	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Vicinsky	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Wirausaha
Viona	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Vicky Amelia	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Martina	Perempuan	26-35 Tahun	Jakarta Barat	Ibu rumah tangga
Aling	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Aphiau	Laki-Laki	26-35 Tahun	Jakarta Pusat	Wirausaha
Alvaro Hung	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Pelajar
pamella caramel	Perempuan	16-25 Tahun	tangerang	Mahasiswa
rohimi	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Geovan	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Yoona	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Pelajar

Kelvin	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Mahasiswa
Vincent L	Laki-Laki	26-35 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Vincont	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Daisy audrey	Perempuan	16-25 Tahun	Tangerang	Pelajar
Michael	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Hans anthony	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Pelajar
Videlya	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Selatan	Pelajar
Jane	Perempuan	16-25 Tahun	Tangerang	Mahasiswa
Gwen Angelin	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
gaby isaac	Perempuan	16-25 Tahun	bsd	Pelajar
Ryu Robethso	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Yanti	Perempuan	26-35 Tahun	Jakarta Pusat	Mahasiswa
Livany Lee	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Ibu rumah tangga
clairine priscilla	Perempuan	16-25 Tahun	Tangerang	Mahasiswa
Ayen	Perempuan	26-35 Tahun	Jakarta Timur	Pelajar
William	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Pelajar
Hanna setiawa	Perempuan	26-35 Tahun	Jakarta Barat	Wirausaha
Nico	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Ricksen	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Raphael Purnama	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Rujero Hugo Tanaka	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Vincent Vieri	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Christopher N	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa

Timothy	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Intan	Perempuan	26-35 Tahun	Jakarta Timur	Pegawai Kantor
Steven Aristo	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pegawai Negri Sipil
jessica	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Mahasiswa
Joveenka	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Pelajar
Steven Lius Wiguna	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
catricia clarest	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Rachel	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Vollyn	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Kezia	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Giovania Oktavia	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Evan	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Kevin	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Calysta	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Shereen R	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Shevanna	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Jeissen	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Nicholas Agustino	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Chelsea	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Patricia Meizy Putru	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
James Hung	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Utara	Mahasiswa
Riski Putra	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa

Jovanya Valerie	Perempuan	16-25 Tahun	banten	Mahasiswa
Agustina	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Joshua Immanuel	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Pelajar
Carens Michellie	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Felicya Hendrik	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Ryandi Rivald Then	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
novania ersant	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Felicia Angelica	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Feliska	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
vanessa	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Pusat	Mahasiswa
Ericha	Perempuan	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
Matthew	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa
James	Laki-Laki	16-25 Tahun	Jakarta Barat	Mahasiswa

Lampiran 4 Lampiran Kuisisioner Uji Organoleptik

Uji Organoleptik pada penelitian berjudul **PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM KUE SOES**

B I U  

Halo perkenalkan nama saya Pavel Nedved (31210033), mahasiswa bisnis perhotelan, Universitas Agung Podomoro, Jakarta. Pada kesempatan ini izinkan saya untuk memperkenalkan penelitian *Capstone Project* saya sebagai syarat untuk kelulusan yang berjudul " PENGGUNAAN TEPUNG MOCAF SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM KUE SOES".

Oleh sebab itu, saya memohon untuk kesediaan saudara/i agar dapat menjadi partisipan dalam penelitian ini dengan cara mengisi kuesioner dengan jujur agar dapat diolah menjadi data yang tepat dan akurat. Perlu diketahui segala informasi yang diberikan akan bersifat RAHASIA dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian semata.

Jawaban yang saudara/i berikan sangat berarti untuk keberhasilan penyusunan tugas akhir saya. Atas kesediaan dan kerjasamanya, saya ucapkan banyak terima kasih.

Nama *

Short answer text

Jenis Kelamin *

- Laki-Laki
- Perempuan

Usia *

Short answer text

Domisili *

Short answer text

Tempat bekerja *

Short answer text

Pengalaman bekerja dibidang Pastry dan bakery *

Short answer text

Uji Organoleptik Produk Kontrol



Setelah anda mencicipi produk K, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes K *

Keterangan :

1.#F6C777



2. #F2CA72



3 #C38F43.



4.#B68832



5. #BB904B



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes K *

- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes K *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes K *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 1



Setelah anda mencicipi produk 1, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 1 *

Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



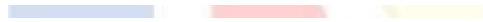
3. #C38F43.



4. #B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 1 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 1 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 1 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Setelah anda mencicipi produk 2, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 2 *

Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



3. #C38F43.



4. #B68832



5. #BB904B



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 2 *

- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 2 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 2 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 3

Setelah anda mencicipi produk 3, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 3 *
Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



3. #C38F43.



4. #B68832



5. #BB904B



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 3 *

- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 3 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 3 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 4

Setelah anda mencicipi produk 4, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 4 *

Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



3. #C38F43



4. #B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 4 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 4 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 4 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 5



Setelah anda mencicipi produk 5, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 5 *
Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



3. #C38F43



4. #B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 5 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 5 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 5 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 6

Setelah anda mencicipi produk 6, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 6 *

Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



3. #C38F43.



4. #B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 6 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 6 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 6 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 7

Setelah anda mencicipi produk 7, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 7 *
Keterangan :

1.#F6C777



2. #F2CA72



3.#C38F43.



4.#B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 7 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 7 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

1 = Sangat lembek

2 = lembek

3 = Sedang

4 = Kokoh

5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 7 *

1 = Sangat tidak asam

2 = Tidak asam

3 = Biasa saja

4 = asam

5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 8

Setelah anda mencicipi produk 8, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 8 *

Keterangan :

1.#F6C777



2. #F2CA72



3 #C38F43.



4.#B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 8 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 8 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

1 = Sangat lembek

2 = lembek

3 = Sedang

4 = Kokoh

5 = Sangat kokoh



Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 8 *

1 = Sangat tidak asam

2 = Tidak asam

3 = Biasa saja

4 = asam

5 = Sangat asam



Uji Organoleptik Produk 9



Setelah anda mencicipi produk 9, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.



Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 9 *

Keterangan :

1. #F6C777



2. #F2CA72



3. #C38F43.



4. #B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 9 *

- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 9 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 9 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 10



Setelah anda mencicipi produk 10, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 10 *

Keterangan :

1.#F6C777



2. #F2CA72



3 #C38F43.



4.#B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 10 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 10 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

1 = Sangat lembek

2 = lembek

3 = Sedang

4 = Kokoh

5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 10 *

1 = Sangat tidak asam

2 = Tidak asam

3 = Biasa saja

4 = asam

5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 11

Setelah anda mencicipi produk 11, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 11 *

Keterangan :

1.#F6C777



2. #F2CA72



3 #C38F43.



4.#B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 11 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 11 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 11 *

- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Uji Organoleptik Produk 12



Setelah anda mencicipi produk 12, anda dapat mendeskripsikan produk tersebut dalam 4 variabel yaitu Warna, Aroma, Tekstur, Rasa. Saya mohon untuk menjawab semua pertanyaan dibawah dengan jujur, terima kasih.

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 12 *

Keterangan :

1.#F6C777



2. #F2CA72



3 #C38F43.



4.#B68832



5. #BB904B



1

2

3

4

5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 12 *

1 = sangat tidak berbau mocaf

2 = tidak berbau mocaf

3 = biasa saja

4 = berbau mocaf

5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 12 *

*notes :

Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat.

Lembek: Kue cukup mudah hancur, tetapi masih memiliki sedikit kekokohan.

Sedang: Kue memiliki kekokohan yang seimbang; tidak terlalu lembek dan tidak terlalu keras.

Kokoh: Kue memiliki struktur yang kuat, sulit untuk hancur, tetapi tidak terlalu keras.

Sangat Kokoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

1 = Sangat lembek

2 = lembek

3 = Sedang

4 = Kokoh

5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 12 *

1 = Sangat tidak asam

2 = Tidak asam

3 = Biasa saja

4 = asam

5 = Sangat asam

Kesimpulan Dan Saran

Setelah anda mencicipi semua produk, anda dapat memberikan kritik dan saran.

Dari semua produk yang sudah anda cicipi, manakah produk yang anda paling suka ? *

- Produk K
- Produk 1
- Produk 2
- Produk 3
- Produk 4
- Produk 5
- Produk 6
- Produk 7
- Produk 8



- Produk 9
- Produk 10
- Produk 11
- Produk 12



Mengapa anda sangat suka dengan produk tersebut

Long answer text



Dari semua produk yang sudah anda cicipi, manakah produk yang anda paling tidak suka ? *

- Produk K
- Produk 1
- Produk 2
- Produk 3
- Produk 4
- Produk 5
- Produk 6
- Produk 7
- Produk 8

- Produk 9
- Produk 10
- Produk 11
- Produk 12

Mengapa anda sangat tidak suka dengan produk tersebut

Long answer text

Terimakasih atas partisipasi saudara/i yang telah mengikuti uji hedonik penelitian ini, saya amat sangat berterima kasih atas waktu yang diluangkan, saya mohon maaf jikalau penelitian ini sangat jauh dari kata sempurna. sekian terima kasih



Description (optional)



Lampiran 5 Dokumentasi Uji Organoleptik



Lampiran 6 Data Panelis Uji Organoleptik

Nama	Jenis Kelamin	Usia	Domisili	Tempat Bekerja	Pengalaman Bekerja di Bidang Pastry & Bakery
Deny Firmansyah	Laki-Laki	29	Jakarta	Fairmont Hotel Jakarta	2014-presents
Juhana	Laki-Laki	35	Jakarta	The Dharmawan gsa Jakarta	2008-presents
Imam Mugni Mughaymin	Laki-Laki	47	Jakarta	The Dharmawan gsa Jakarta	1999-presents

Lampiran 7 Hasil Simple Paired T-Test

Warna

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Warna_K	4.1765	102	.73675	.07295
	Warna_A	4.1471	102	.84896	.08406
Pair 2	Warna_K	4.1765	102	.73675	.07295
	Warna_B	3.9706	102	.91690	.09079
Pair 3	Warna_K	4.1765	102	.73675	.07295
	Warna_C	4.0784	102	.85233	.08439
Pair 4	Warna_K	4.1765	102	.73675	.07295
	Warna_D	3.8333	102	.95527	.09459

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance	
				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	Warna_K & Warna_A	102	.528	<,001	<,001
Pair 2	Warna_K & Warna_B	102	.506	<,001	<,001
Pair 3	Warna_K & Warna_C	102	.435	<,001	<,001
Pair 4	Warna_K & Warna_D	102	.436	<,001	<,001

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Significance	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				One-Sided p	Two-Sided p
					Lower	Upper				
Pair 1	Warna_K - Warna_A	.02941	.77659	.07689	-.12312	.18195	.382	101	.351	.703
Pair 2	Warna_K - Warna_B	.20588	.83652	.08283	.04157	.37019	2.486	101	.007	.015
Pair 3	Warna_K - Warna_C	.09804	.85027	.08419	-.06897	.26505	1.165	101	.123	.247
Pair 4	Warna_K - Warna_D	.34314	.91733	.09083	.16296	.52332	3.778	101	<.001	<.001

Paired Samples Effect Sizes

			Standardizer ^a	Point Estimate	95% Confidence Interval	
					Lower	Upper
Pair 1	Warna_K - Warna_A	Cohen's d	.77659	.038	-.156	.232
		Hedges' correction	.78241	.038	-.155	.230
Pair 2	Warna_K - Warna_B	Cohen's d	.83652	.246	.049	.443
		Hedges' correction	.84280	.244	.048	.439
Pair 3	Warna_K - Warna_C	Cohen's d	.85027	.115	-.080	.310
		Hedges' correction	.85665	.114	-.079	.307
Pair 4	Warna_K - Warna_D	Cohen's d	.91733	.374	.172	.574
		Hedges' correction	.92421	.371	.171	.570

a. The denominator used in estimating the effect sizes.

Cohen's d uses the sample standard deviation of the mean difference.

Hedges' correction uses the sample standard deviation of the mean difference, plus a correction factor.

Aroma



Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Aroma_K	3.9804	102	.84409	.08358
	Aroma_A	3.9804	102	.77050	.07629
Pair 2	Aroma_K	3.9804	102	.84409	.08358
	Aroma_B	3.8235	102	.82548	.08173
Pair 3	Aroma_K	3.9804	102	.84409	.08358
	Aroma_C	3.7451	102	.81673	.08087
Pair 4	Aroma_K	3.9804	102	.84409	.08358
	Aroma_D	3.8627	102	.87923	.08706

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance	
				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	Aroma_K & Aroma_A	102	.441	<.001	<.001
Pair 2	Aroma_K & Aroma_B	102	.379	<.001	<.001
Pair 3	Aroma_K & Aroma_C	102	.179	.036	.071
Pair 4	Aroma_K & Aroma_D	102	.183	.033	.065

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Significance	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				One-Sided p	Two-Sided p
					Lower	Upper				
Pair 1	Aroma_K - Aroma_A	.00000	.85596	.08475	-.16813	.16813	.000	101	.500	1.000
Pair 2	Aroma_K - Aroma_B	.15686	.93072	.09216	-.02595	.33967	1.702	101	.046	.092
Pair 3	Aroma_K - Aroma_C	.23529	1.06405	.10536	.02629	.44429	2.233	101	.014	.028
Pair 4	Aroma_K - Aroma_D	.11765	1.10170	.10908	-.09875	.33404	1.078	101	.142	.283

Paired Samples Effect Sizes

			Standardizer ^a	Point Estimate	95% Confidence Interval	
					Lower	Upper
Pair 1	Aroma_K - Aroma_A	Cohen's d	.85596	.000	-.194	.194
		Hedges' correction	.86239	.000	-.193	.193
Pair 2	Aroma_K - Aroma_B	Cohen's d	.93072	.169	-.027	.364
		Hedges' correction	.93770	.167	-.027	.361
Pair 3	Aroma_K - Aroma_C	Cohen's d	1.06405	.221	.024	.417
		Hedges' correction	1.07204	.219	.024	.414
Pair 4	Aroma_K - Aroma_D	Cohen's d	1.10170	.107	-.088	.301
		Hedges' correction	1.10997	.106	-.087	.299

a. The denominator used in estimating the effect sizes.

Cohen's d uses the sample standard deviation of the mean difference.

Hedges' correction uses the sample standard deviation of the mean difference, plus a correction factor.

Tekstur

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Tekstur_K	4.0980	102	.85027	.08419
	Tekstur_A	3.9902	102	.93866	.09294
Pair 2	Tekstur_K	4.0980	102	.85027	.08419
	Tekstur_B	3.8333	102	.95527	.09459
Pair 3	Tekstur_K	4.0980	102	.85027	.08419
	Tekstur_C	3.7353	102	.97419	.09646
Pair 4	Tekstur_K	4.0980	102	.85027	.08419
	Tekstur_D	3.6765	102	1.03562	.10254

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance	
				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	Tekstur_K & Tekstur_A	102	.473	<,001	<,001
Pair 2	Tekstur_K & Tekstur_B	102	.471	<,001	<,001
Pair 3	Tekstur_K & Tekstur_C	102	.366	<,001	<,001
Pair 4	Tekstur_K & Tekstur_D	102	.329	<,001	<,001

Paired Samples Test

		Paired Differences					Significance			
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	One-Sided p	Two-Sided p
					Lower	Upper				
Pair 1	Tekstur_K - Tekstur_A	.10784	.92176	.09127	-.07321	.28889	1.182	101	.120	.240
Pair 2	Tekstur_K - Tekstur_B	.26471	.93265	.09235	.08152	.44790	2.866	101	.003	.005
Pair 3	Tekstur_K - Tekstur_C	.36275	1.03205	.10219	.16003	.56546	3.550	101	<,001	<,001
Pair 4	Tekstur_K - Tekstur_D	.42157	1.10298	.10921	.20492	.63821	3.860	101	<,001	<,001



Paired Samples Effect Sizes

			Standardizer ^a	Point Estimate	95% Confidence Interval	
					Lower	Upper
Pair 1	Tekstur_K - Tekstur_A	Cohen's d	.92176	.117	-.078	.311
		Hedges' correction	.92868	.116	-.077	.309
Pair 2	Tekstur_K - Tekstur_B	Cohen's d	.93265	.284	.085	.481
		Hedges' correction	.93965	.282	.085	.478
Pair 3	Tekstur_K - Tekstur_C	Cohen's d	1.03205	.351	.151	.551
		Hedges' correction	1.03980	.349	.150	.547
Pair 4	Tekstur_K - Tekstur_D	Cohen's d	1.10298	.382	.180	.582
		Hedges' correction	1.11125	.379	.179	.578

a. The denominator used in estimating the effect sizes.

Cohen's d uses the sample standard deviation of the mean difference.

Hedges' correction uses the sample standard deviation of the mean difference, plus a correction factor.

Rasa

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Rasa_K	4.0686	102	.85896	.08505
	Rasa_A	4.0490	102	.81298	.08050
Pair 2	Rasa_K	4.0686	102	.85896	.08505
	Rasa_B	3.9118	102	.99606	.09862
Pair 3	Rasa_K	4.0686	102	.85896	.08505
	Rasa_C	4.0490	102	.95831	.09489
Pair 4	Rasa_K	4.0686	102	.85896	.08505
	Rasa_D	3.8137	102	.98232	.09726

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Significance	
				One-Sided p	Two-Sided p
Pair 1	Rasa_K & Rasa_A	102	.520	<.001	<.001
Pair 2	Rasa_K & Rasa_B	102	.296	.001	.002
Pair 3	Rasa_K & Rasa_C	102	.285	.002	.004
Pair 4	Rasa_K & Rasa_D	102	.297	.001	.002

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Significance	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				One-Sided p	Two-Sided p
					Lower	Upper				
Pair 1	Rasa_K - Rasa_A	.01961	.82029	.08122	-.14151	.18073	.241	101	.405	.810
Pair 2	Rasa_K - Rasa_B	.15686	1.10575	.10949	-.06033	.37405	1.433	101	.078	.155
Pair 3	Rasa_K - Rasa_C	.01961	1.08983	.10791	-.19446	.23367	.182	101	.428	.856
Pair 4	Rasa_K - Rasa_D	.25490	1.09622	.10854	-.03958	.47022	2.348	101	.010	.021

Paired Samples Effect Sizes

			Standardizer ^a	Point Estimate	95% Confidence Interval	
					Lower	Upper
Pair 1	Rasa_K - Rasa_A	Cohen's d	.82029	.024	-.170	.218
		Hedges' correction	.82645	.024	-.169	.216
Pair 2	Rasa_K - Rasa_B	Cohen's d	1.10575	.142	-.054	.337
		Hedges' correction	1.11404	.141	-.053	.334
Pair 3	Rasa_K - Rasa_C	Cohen's d	1.08983	.018	-.176	.212
		Hedges' correction	1.09801	.018	-.175	.210
Pair 4	Rasa_K - Rasa_D	Cohen's d	1.09622	.233	.035	.429
		Hedges' correction	1.10445	.231	.035	.425

a. The denominator used in estimating the effect sizes.

Cohen's d uses the sample standard deviation of the mean difference.

Hedges' correction uses the sample standard deviation of the mean difference, plus a correction factor.

Lampiran 8 Hasil Uji Turnitin




19% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database:

Filtered from the Report

- Bibliography

Top Sources

- 18%  Internet sources
- 5%  Publications
- 4%  Submitted works (Student Papers)



Lampiran 9 Poster Penelitian Uji Coba



KUE SOES



Kue soes dapat didefinisikan sebagai makanan penutup yang bertekstur lembut dan kopong di bagian dalam, sehingga dapat diisi dengan aneka macam isian yaitu vla.

TAHAPAN PEMBUATAN



TEPUNG MOCAF

LATAR BELAKANG

Kue Soes merupakan jenis pastry berbahan dasar tepung terigu, gula, garam, mentega, susu, air, dan telur. Adonan kue soes ini cenderung berat dan akan menjadi ringan dan bervolume besar jika dipanggang.

Tepung mocaf (modified cassava flour) merupakan produk turunan dari tepung singkong yang memodifikasikan sel singkong dengan bantuan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat). Bakteri asam laktat adalah suatu mikroorganisme yang memfermentasikan bahan pangan melalui fermentasi karbohidrat dan umumnya menghasilkan asam laktat dalam jumlah yang banyak. Bakteri asam laktat memberikan perubahan rasa, tekstur, dan masa simpan produk fermentasi

uji coba ini dapat membuktikan bahwa tepung modifikasi singkong yang jarang dijumpai dan dikonsumsi, kini dapat dijadikan sebagai produk makanan yang dapat diterima masyarakat, sehingga permintaan tepung singkong semakin meningkat di negeri ini dan akan meningkatkan hasil produk bumi Indonesia.

RUMUSAN MASALAH

- Apakah tepung mocaf dapat digunakan untuk membuat kue soes ?
- Bagaimana masyarakat menerima produk ini dalam segi rasa, aroma, warna dan tekstur pada pembuatan kue Soes menggunakan tepung mocaf ?
- Adakah perbedaan rasa, aroma, warna dan tekstur pada pembuatan kue soes menggunakan tepung mocaf ?

KANDUNGAN TEPUNG MOCAF

Kadar Air 6,9%	Kadar Pati 87,3%
Kadar Protein 1,2%	Kadar Serat 3,4%
Kadar Abu 0,4%	Kadar Lemak 0,4%

URUTAN PRODUK YANG PALING DISUKAI

1. Produk A (4,01)
2. Produk C (3,88)
3. Produk B (3,89)
4. Produk D (3,79)

Produk A merupakan produk modifikasi dengan persentase tepung mocaf 25%, dari wawancara singkat para panelis tidak familiar dengan rasa tepung mocaf yang asam

UJI TEST PEMBEDA T-TEST

Kue soes D memiliki perbedaan warna yang signifikan
 Kue Soes C memiliki perbedaan aroma yang signifikan
 Kue Soes D memiliki perbedaan tekstur yang signifikan
 Kue Soes D memiliki perbedaan rasa yang signifikan
 hal ini dapat dilihat semakin tinggi kandungan mocaf maka terjadi perbedaan yang signifikan pada masing masing variable

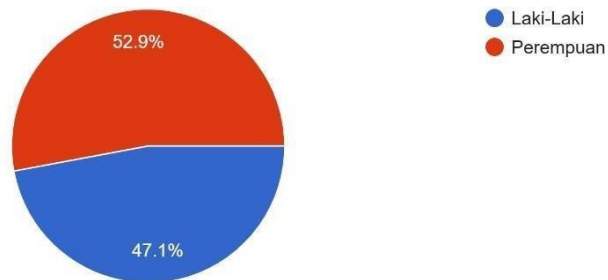
KESIMPULAN

Tepung Mocaf dapat menggantikan hampir menyaingi tepung terigu protein sedang dalam pembuatan kue soes, namun daya terima masih rendah dari segi warna, tekstur, aroma, rasa. sehingga diperlukan penelitian yang lebih mendalam guna untuk meningkatkan produk uji coba.

Lampiran 10 Jawaban Uji Hedonik

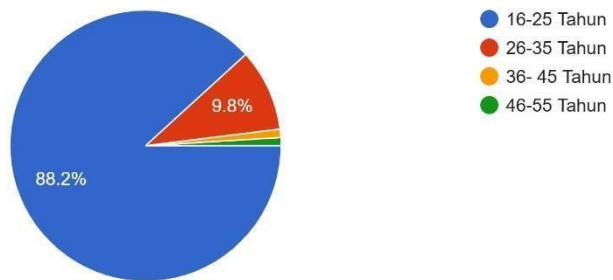
Jenis Kelamin

102 responses



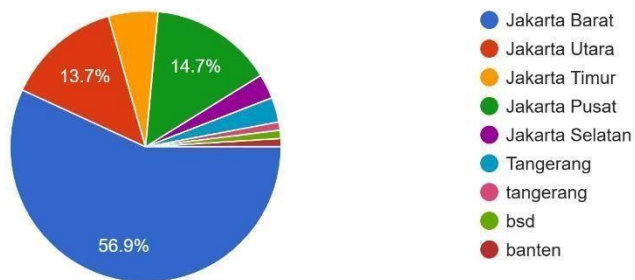
Usia

102 responses



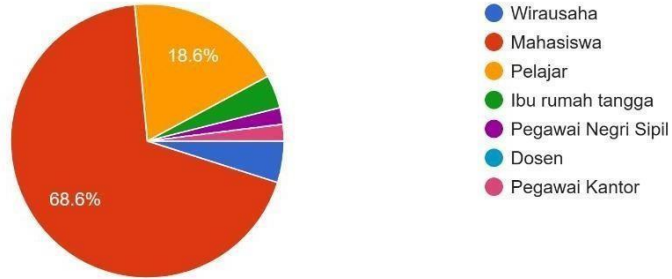
Domisili

102 responses



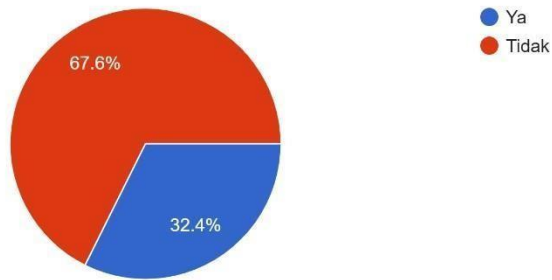
Pekerjaan

102 responses



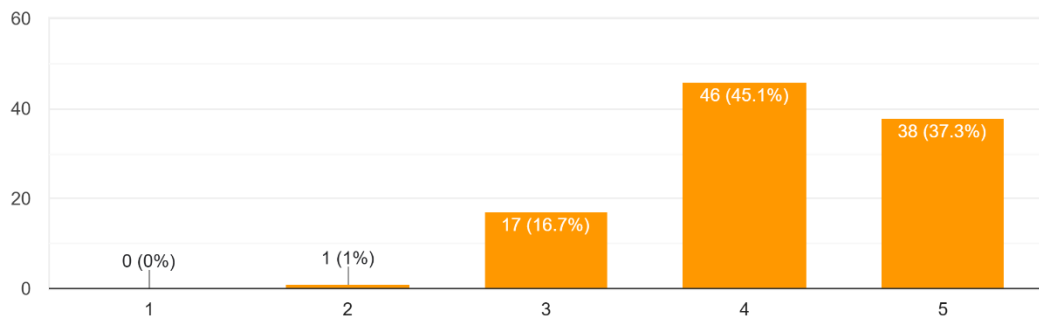
Apakah anda pernah mendengar tentang Tepung Mocaf ?

102 responses



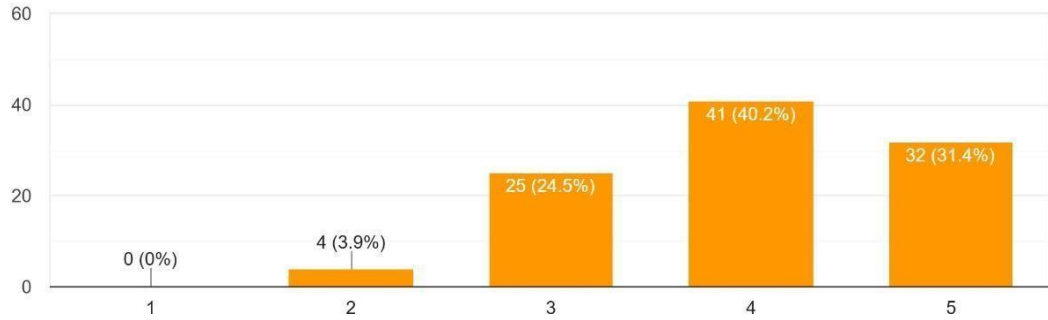
Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes K

102 responses



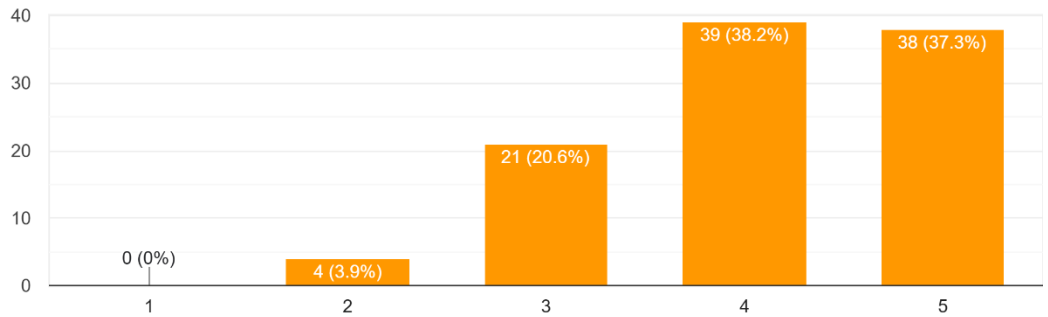
Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes K Keterangan :

102 responses



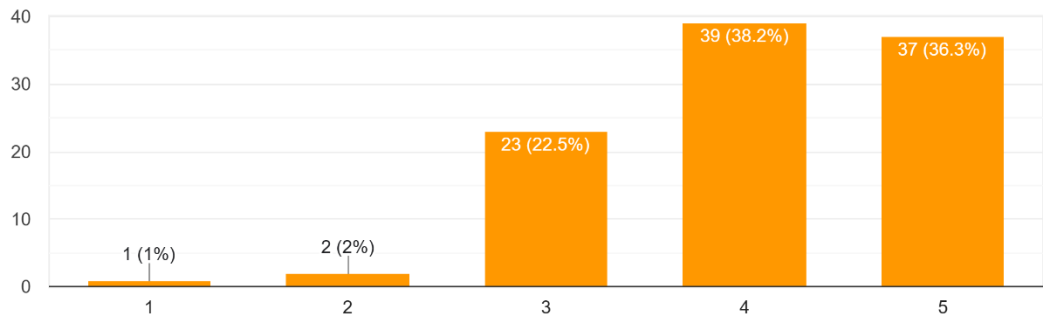
Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes K Keterangan :

102 responses



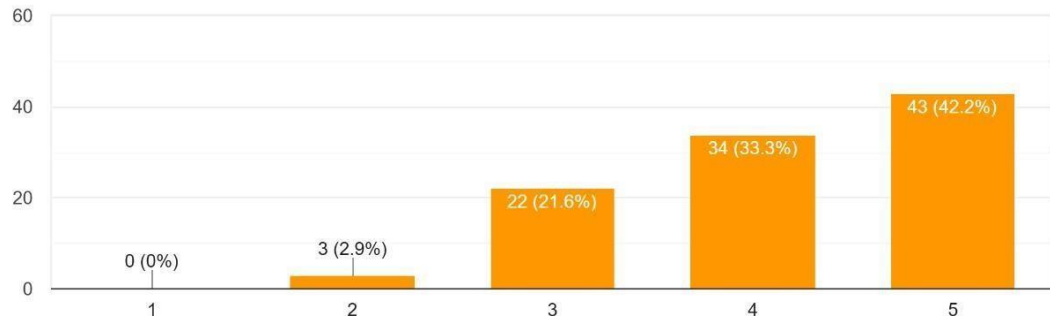
Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes K Keterangan :

102 responses



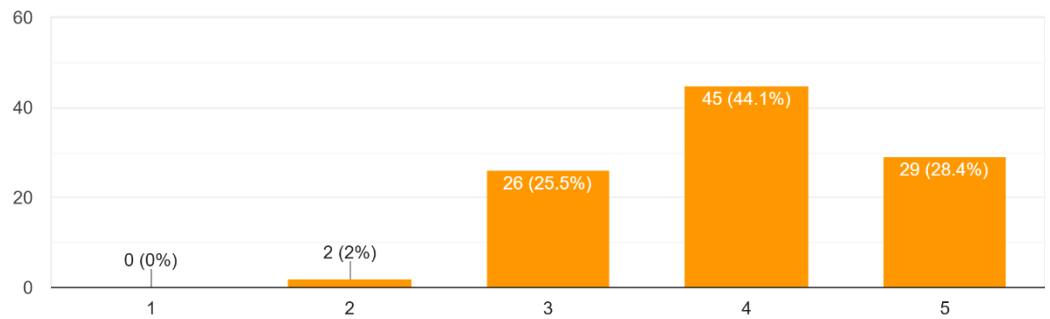
Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes A Keterangan :

102 responses



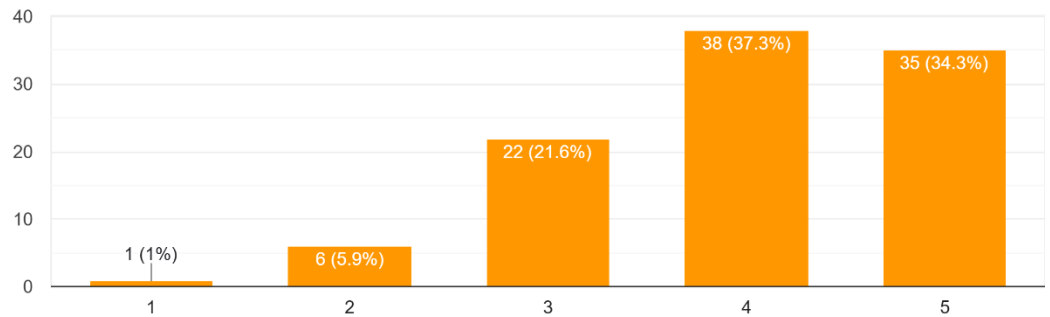
Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes A Keterangan :

102 responses



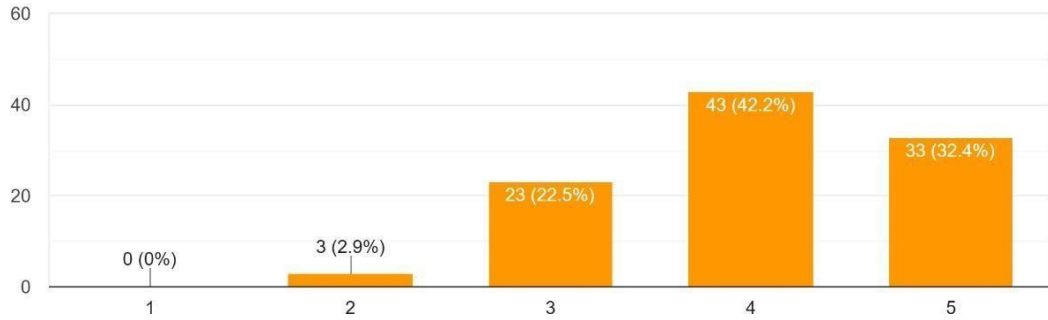
Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes A Keterangan :

102 responses



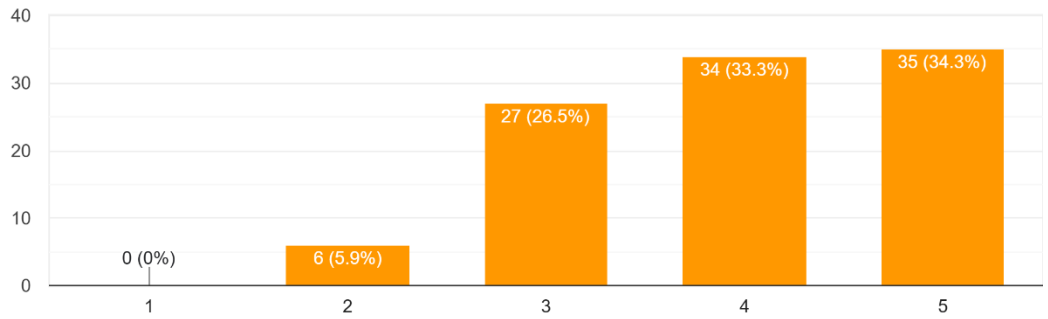
Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes A Keterangan :

102 responses



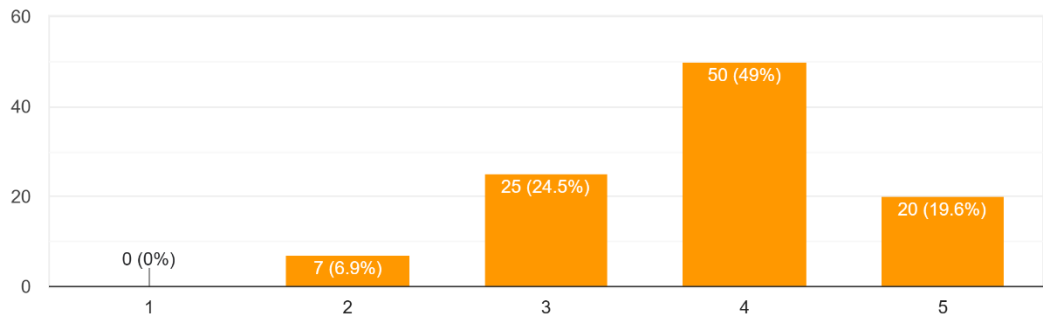
Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes B Keterangan :

102 responses



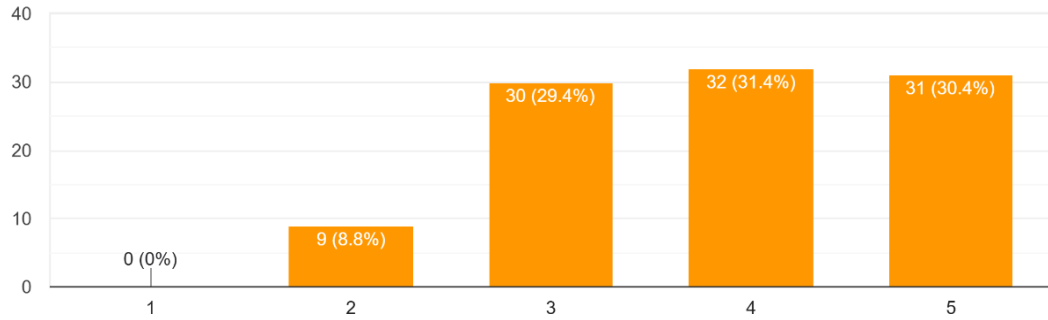
Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes B Keterangan :

102 responses



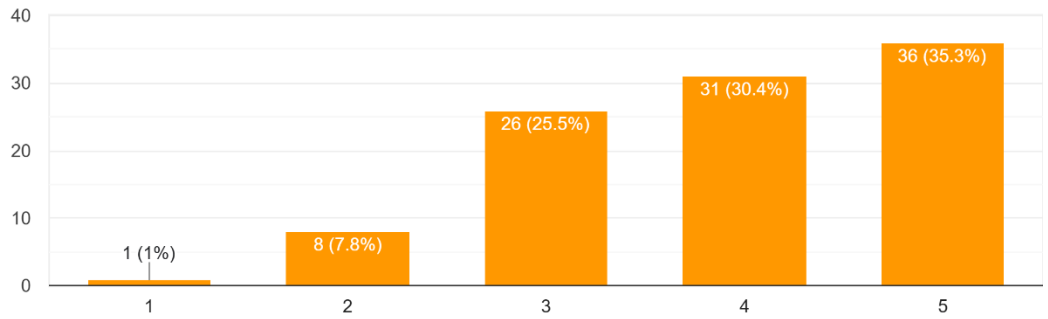
Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes B Keterangan :

102 responses



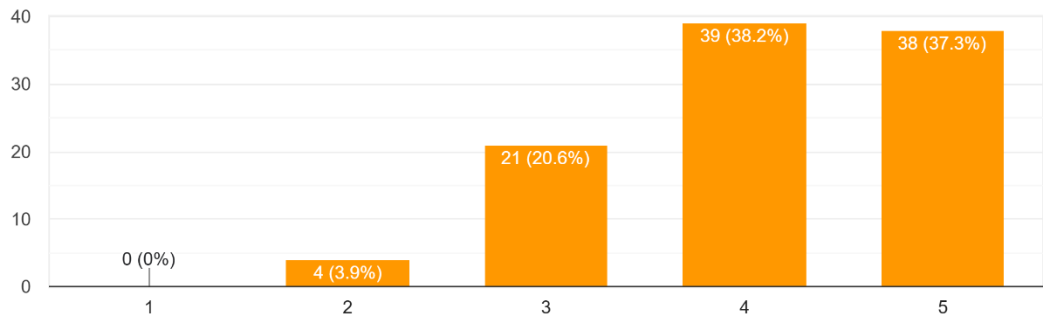
Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes B Keterangan :

102 responses



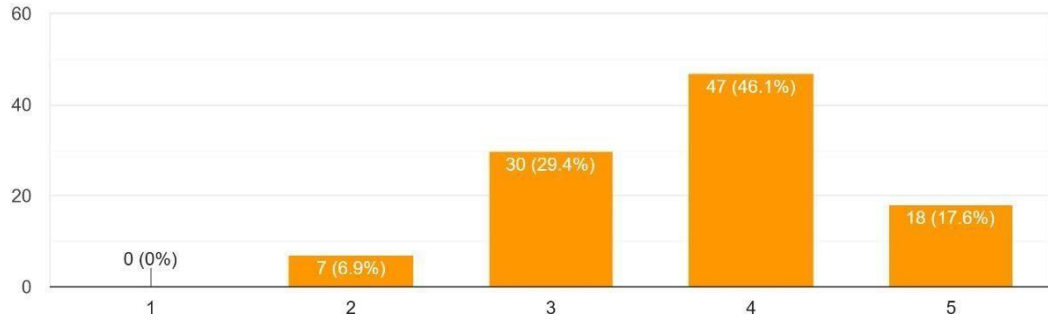
Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes C Keterangan :

102 responses



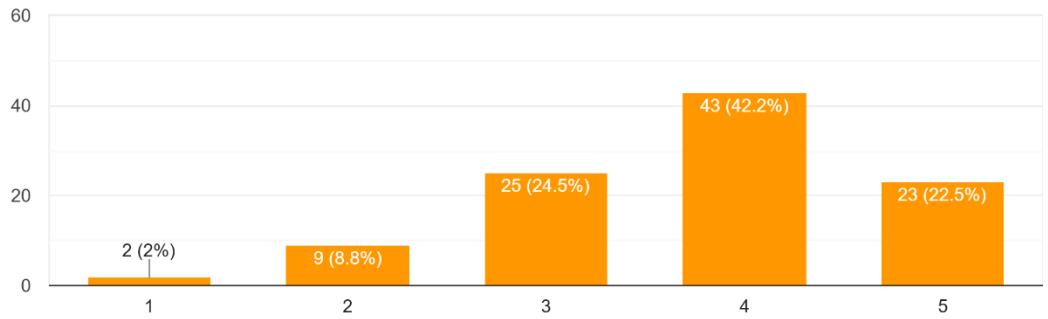
Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes C Keterangan :

102 responses



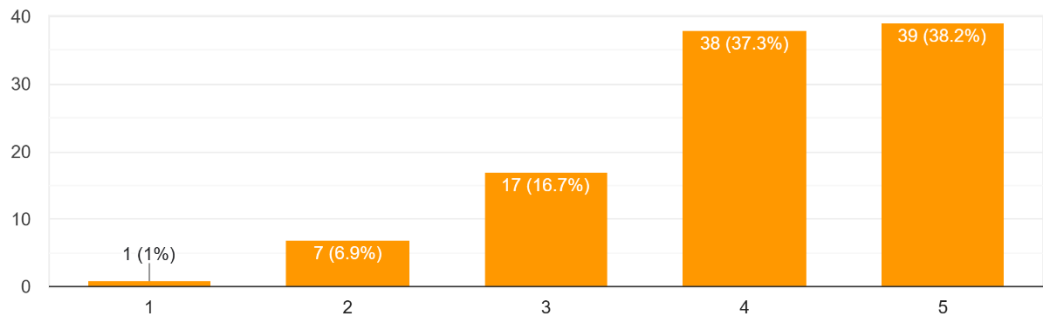
Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes C Keterangan :

102 responses



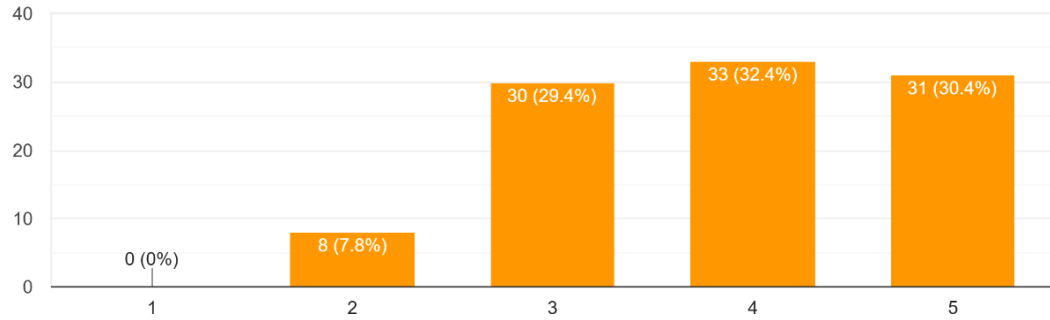
Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes C Keterangan :

102 responses



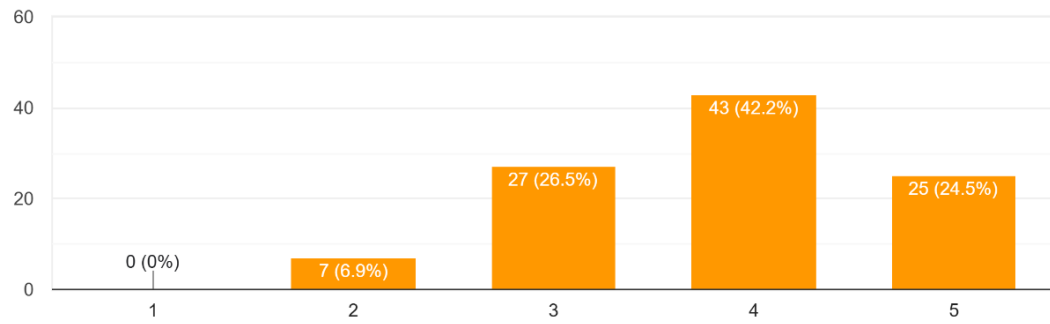
Warna : Tingkat kesukaan terhadap warna produk Kue Soes D Keterangan :

102 responses



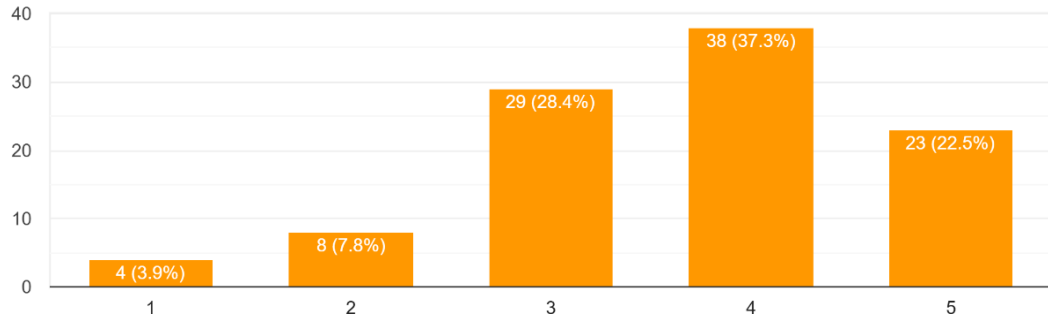
Aroma : Tingkat kesukaan terhadap Aroma produk Kue Soes D Keterangan :

102 responses



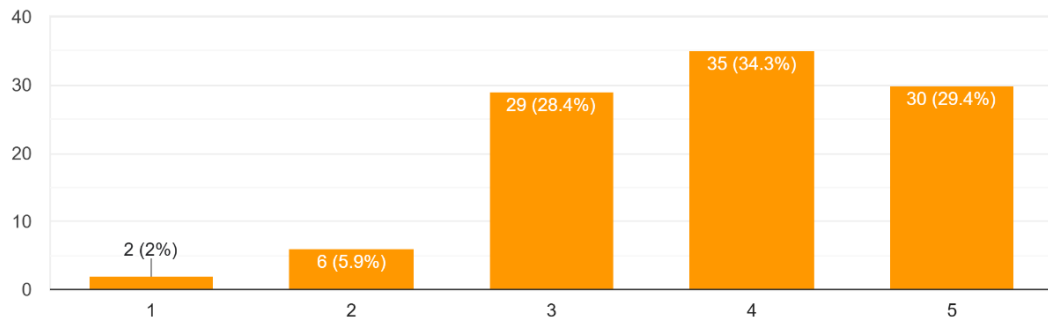
Tekstur : Tingkat kesukaan terhadap Tekstur produk Kue Soes D Keterangan :

102 responses



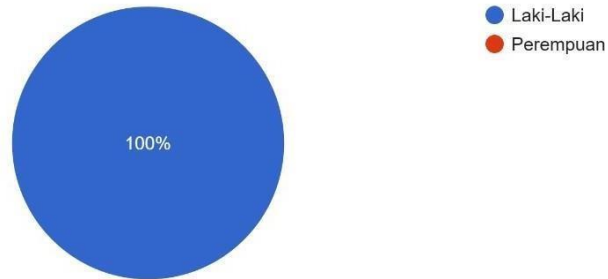
Rasa : Tingkat kesukaan terhadap Rasa produk Kue Soes D Keterangan :

102 responses

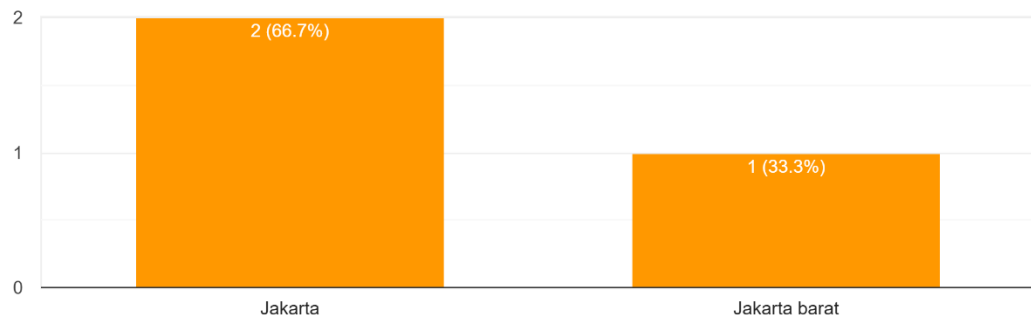


Lampiran 11 Jawaban Kuisisioner Uji Organoleptik

Jenis Kelamin
3 responses



Domisili
3 responses



Tempat bekerja
3 responses

Fairmont hotel Jakarta
The Dharmawangsa Jakarta
Dharmawangsa hotel

Pengalaman bekerja dibidang Pastry dan bakery

3 responses

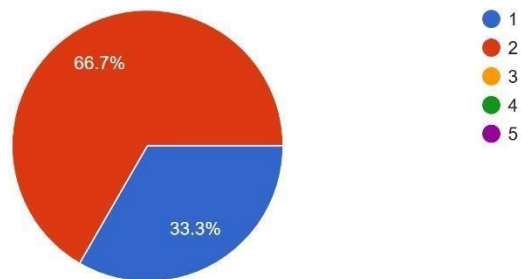
From 2014 - present

2008- Sekarang

1999 until preset

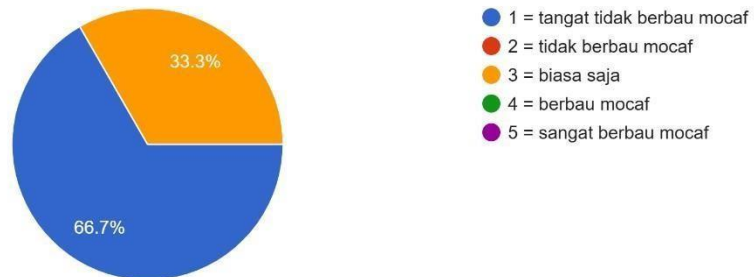
Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes K Keterangan :

3 responses

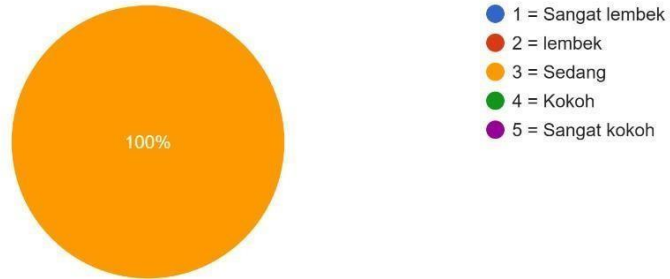


Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes K

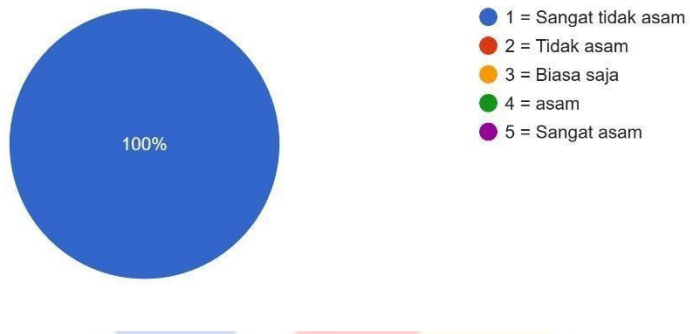
3 responses



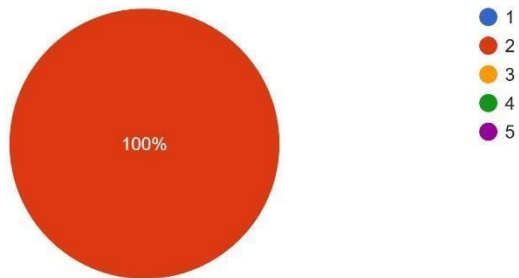
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes K *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes K
3 responses

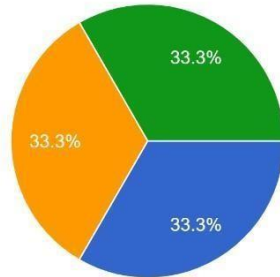


Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 1 Keterangan :
3 responses



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 1

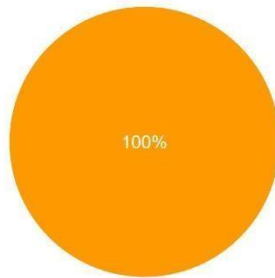
3 responses



- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 1 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

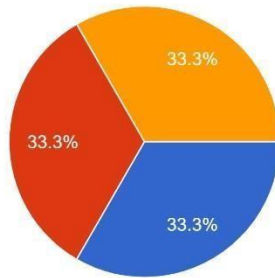
3 responses



- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

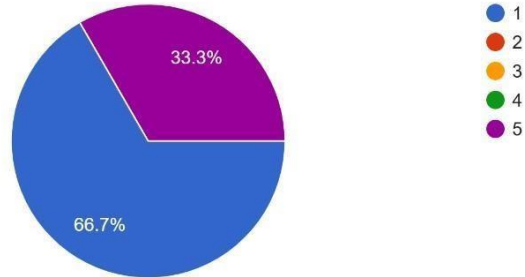
Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 1

3 responses

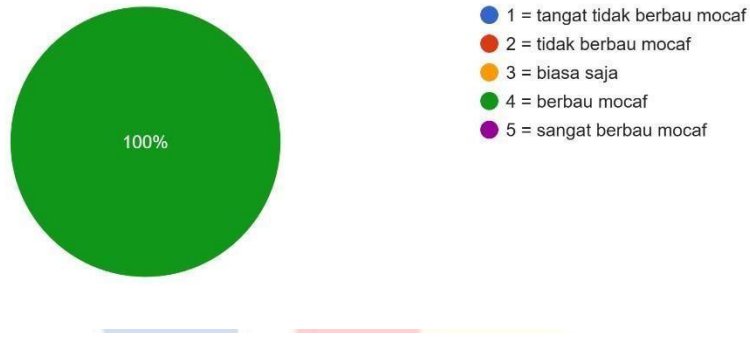


- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

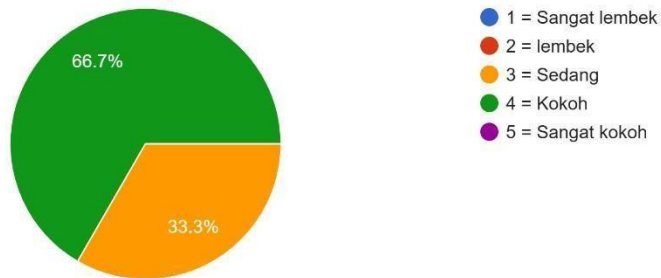
Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 2 Keterangan :
3 responses



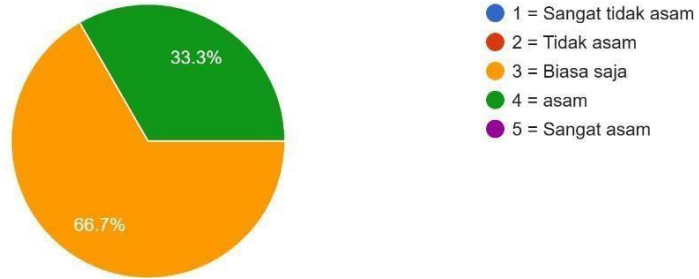
Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 2
3 responses



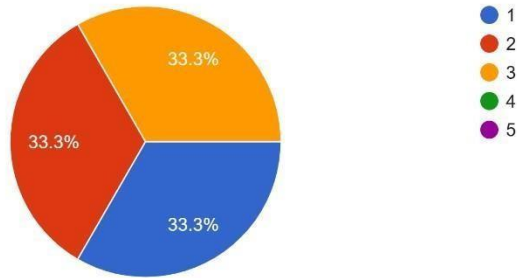
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 2 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



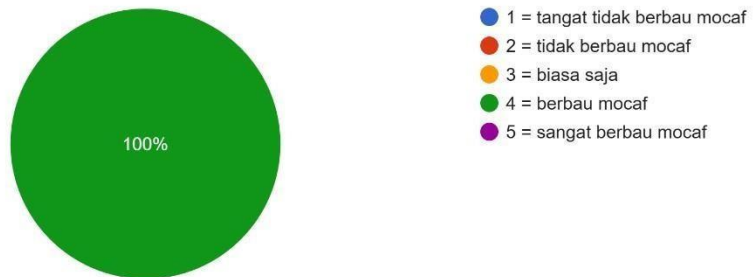
Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 2
3 responses



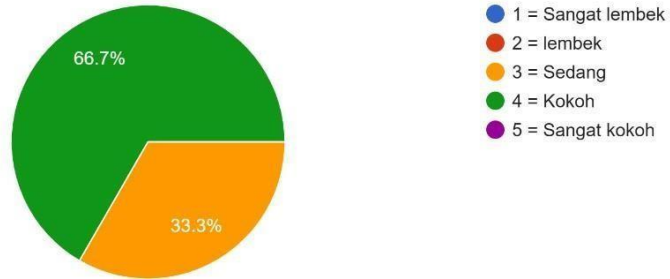
Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 3 Keterangan :
3 responses



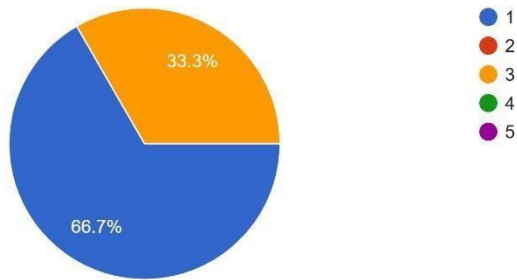
Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 3
3 responses



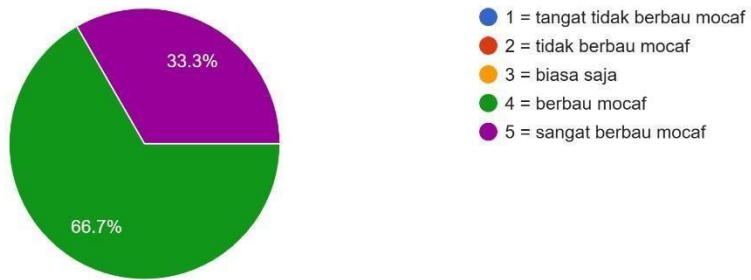
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 3 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



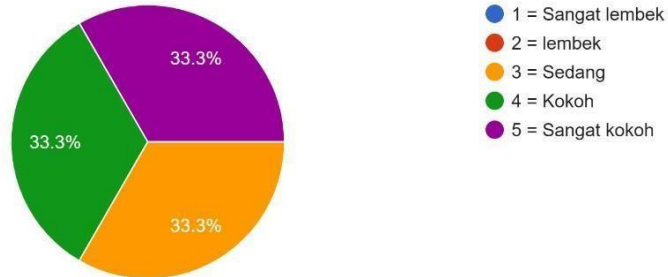
Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 4 Keterangan :
3 responses



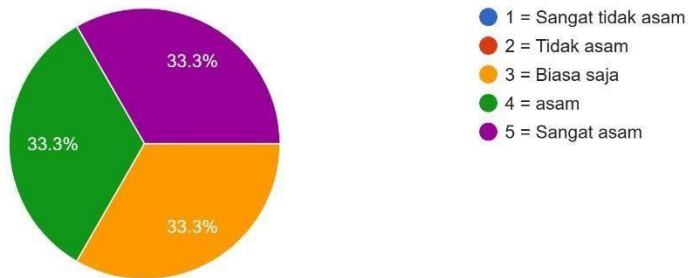
Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 4
3 responses



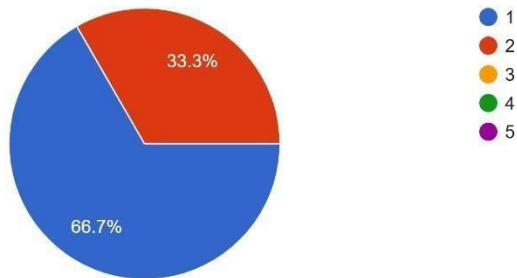
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 4 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 4
3 responses

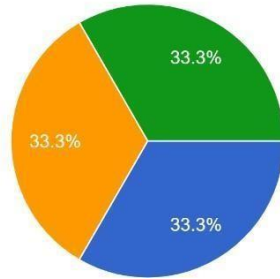


Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 5 Keterangan :
3 responses



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 5

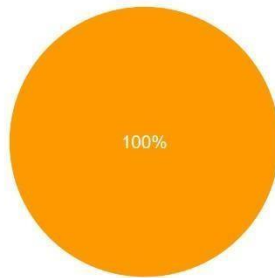
3 responses



- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 5 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

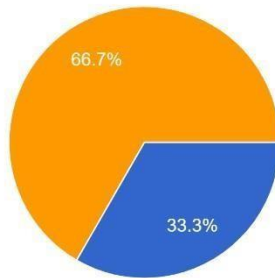
3 responses



- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

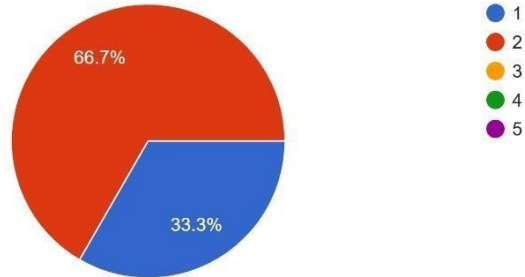
Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 5

3 responses

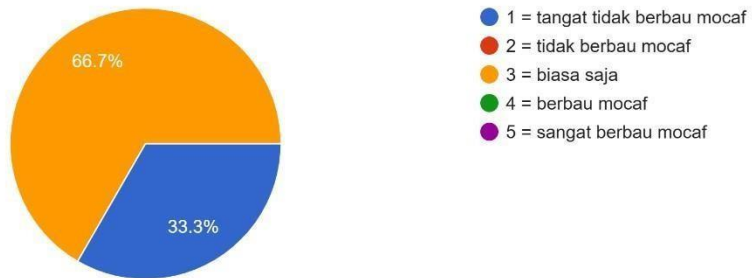


- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

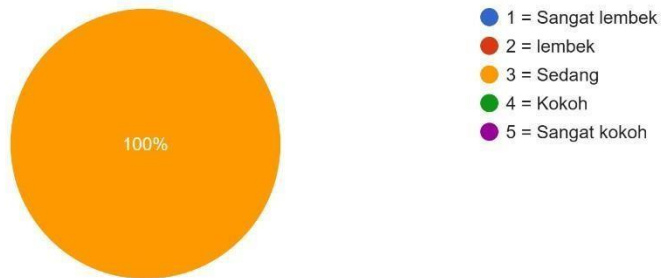
Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 6 Keterangan :
3 responses



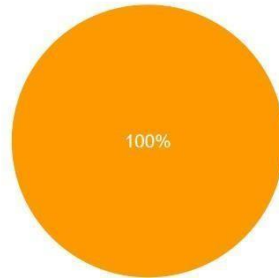
Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 6
3 responses



Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 6 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses

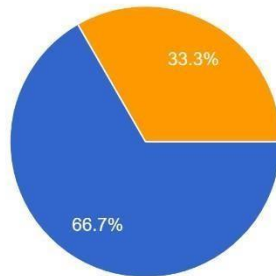


Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 6
3 responses



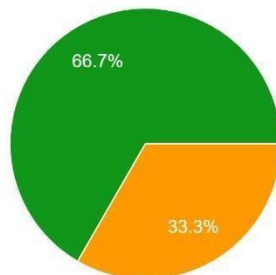
- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 7 Keterangan :
3 responses



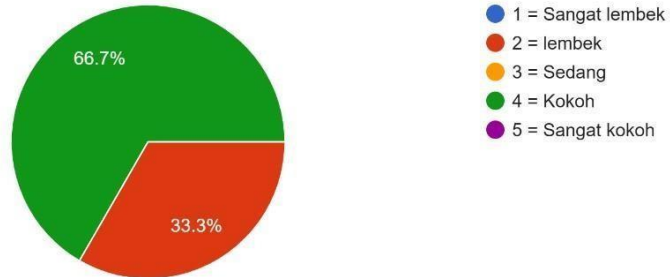
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 7
3 responses

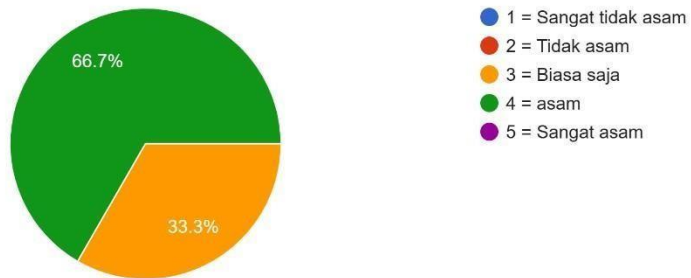


- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

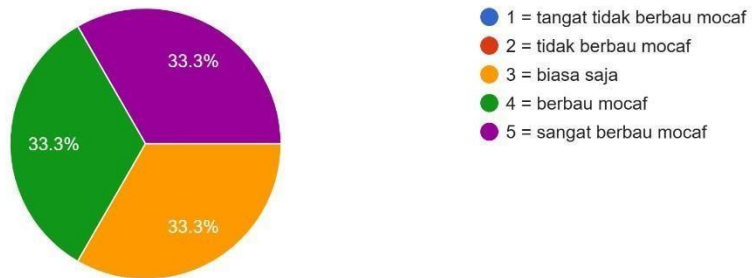
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 7 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



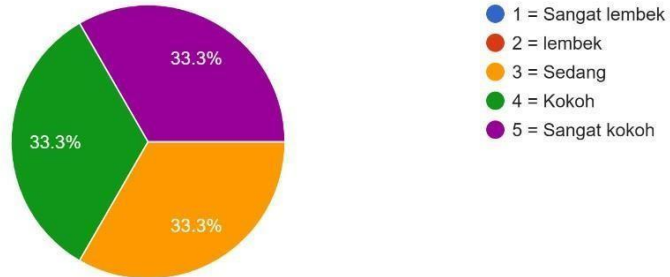
Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 7
3 responses



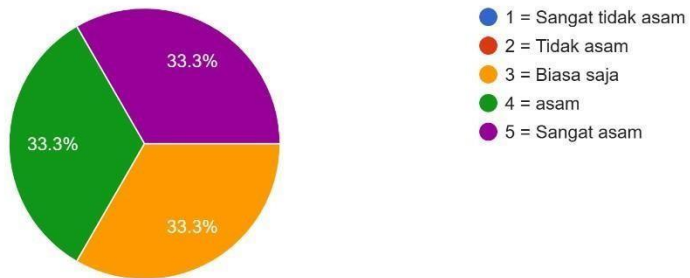
Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 8
3 responses



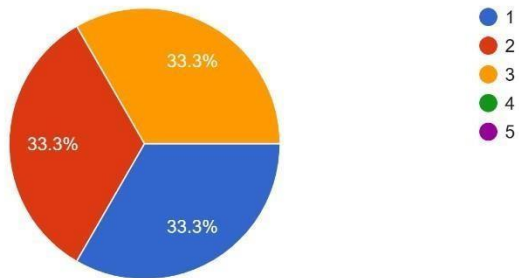
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 8 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 8
3 responses

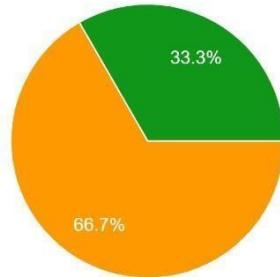


Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 9 Keterangan :
3 responses



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 9

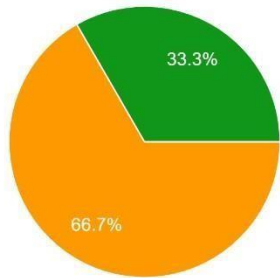
3 responses



- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 9 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

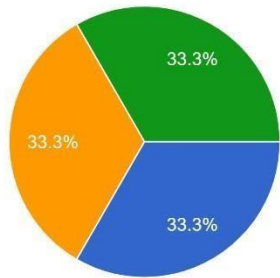
3 responses



- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

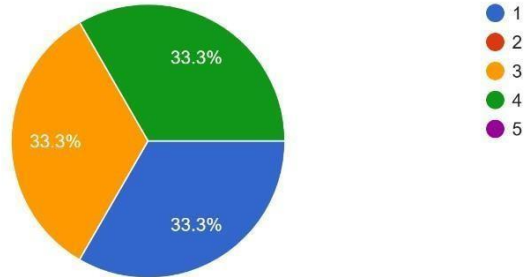
Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 9

3 responses

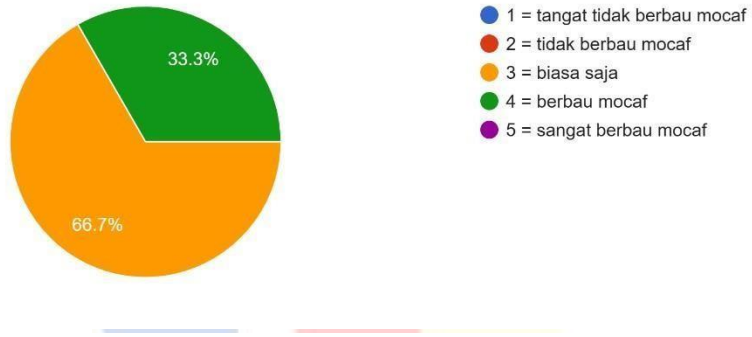


- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

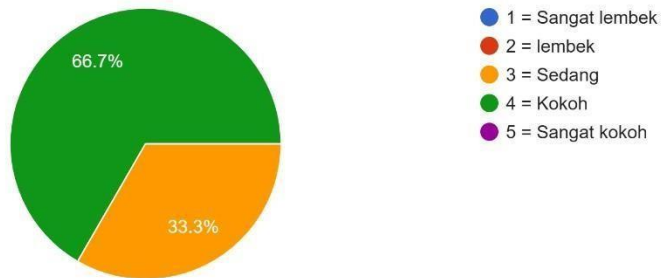
Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 10 Keterangan :
3 responses



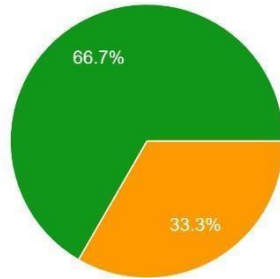
Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 10
3 responses



Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 10 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses

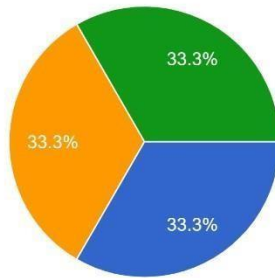


Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 10
3 responses



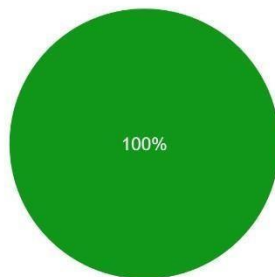
- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 11 Keterangan :
3 responses



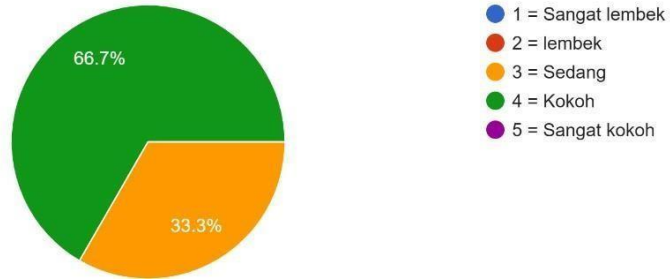
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 11
3 responses

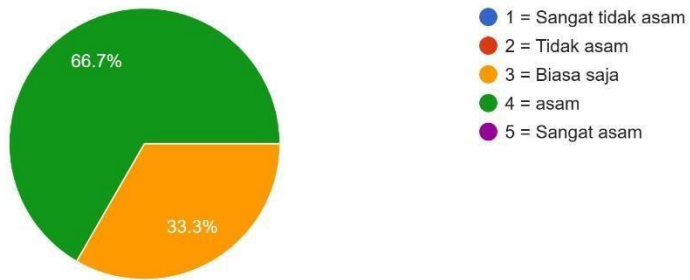


- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

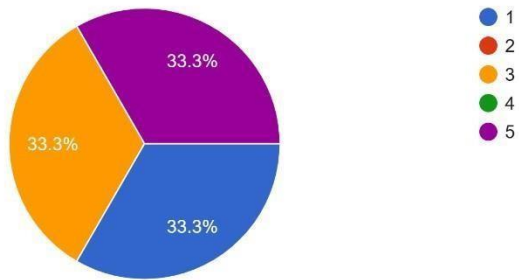
Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 11 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.
3 responses



Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 11
3 responses

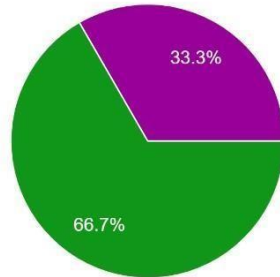


Warna : Tingkat degradasi terhadap warna produk Kue Soes 12 Keterangan :
3 responses



Aroma : Tingkat aroma mocaf pada produk Kue Soes 12

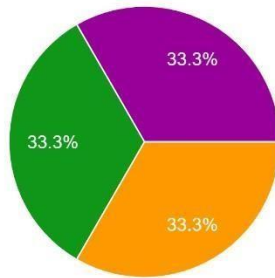
3 responses



- 1 = sangat tidak berbau mocaf
- 2 = tidak berbau mocaf
- 3 = biasa saja
- 4 = berbau mocaf
- 5 = sangat berbau mocaf

Tekstur : Tingkat kekokohan pada produk Kue Soes 12 *notes : Sangat Lembek: Kue sangat mudah hancur dan tidak memiliki struktur yang kuat. Lemb...okoh: Kue sangat keras, hampir tidak bisa hancur.

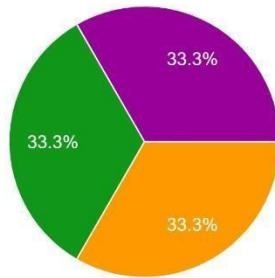
3 responses



- 1 = Sangat lembek
- 2 = lembek
- 3 = Sedang
- 4 = Kokoh
- 5 = Sangat kokoh

Rasa : Tingkat keasaman pada produk Kue Soes 12

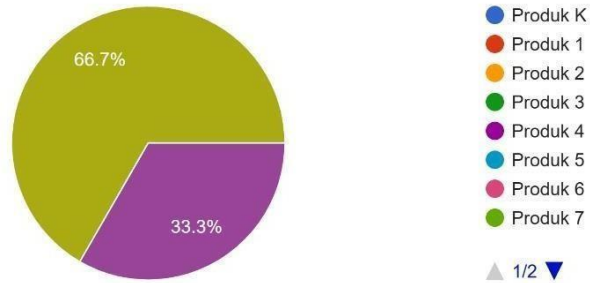
3 responses



- 1 = Sangat tidak asam
- 2 = Tidak asam
- 3 = Biasa saja
- 4 = asam
- 5 = Sangat asam

Dari semua produk yang sudah anda cicipi, manakah produk yang anda paling suka ?

3 responses



Mengapa anda sangat suka dengan produk tersebut

3 responses

Karena pertama untuk inovasi rasa lebih unik. Kedua untuk mendapatkan rasa yang seimbang perlu tantangan memodifikasi tampilan.

Lebih balance rasa dan teksturnya sesuai dikarenakan di Indonesia masih dominan untuk rasa yg balance tidak terlalu asam tidak terlalu manis secara keseluruhan sudah ok

Krn texture Dan rasanya



Mengapa anda sangat tidak suka dengan produk tersebut

3 responses

Karena tidak Ada yang spesial untuk rasa dan bahan Baku yang khusus, kurang menonjol

Saya menilai hanya kulitnya saja Rasa lebih banyak asamnya, tetapi akan lebih baik ketika di tambah cream yg manis lebih balance untuk rasa keseluruhan kue soes.

Terlalu hitam warnanya Dan agak pahit

Dari semua produk yang sudah anda cicipi, manakah produk yang anda paling tidak suka ?

3 responses

