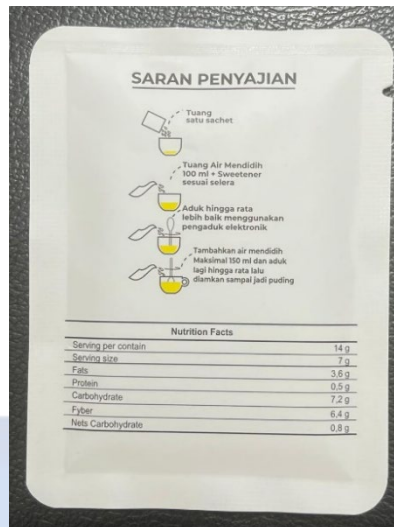


LAMPIRAN

Lampiran 1 Resep dan Cara Membuat Puding

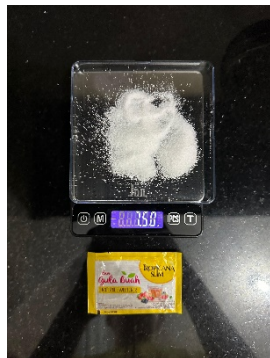
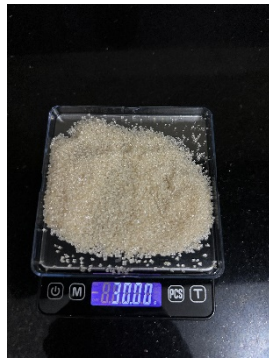


Berikut ini cara membuat puding:

1. Siapkan panci, masing-masing gula (gula pasir, stevia, *natural sweetener* dari gula buah, *monk fruit (luo han guo)*, 1 sachet bubuk puding, 250 ml air, 1 sendok kuah / sendok pengaduk, 1 timbangan, 1 gelas beker, dan thinwall cup plastik.



2. Tuangkan masing-masing gula sesuai takaran ke dalam timbangan



3. Siapkan panci, kemudian tuang bubuk sachet puding dan masing-masing gula sesuai takaran ke dalam panci.

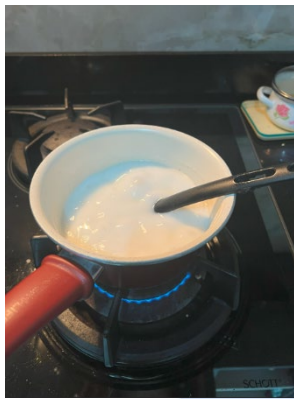


Setelah dituang, diaduk terlebih dahulu supaya gulanya tercampur dengan bubuk puding.

4. Tuangkan air ke dalam campuran bubuk puding dan gula sambil diaduk



Nyalakan kompor dan diaduk terus sampai mendidih seperti ini



5. Tuangkan campuran tersebut ke dalam cetakan puding dan hasilnya seperti ini



Lampiran 2 FORM UJI HEDONIK
PRODUK PUDDING VANILA – STEVIA, PEMANIS ALAMI (*NATURAL SWEETENER*) DARI GULA BUAH, DAN *MONK FRUIT*

Nama Panelis (Usia):

Hari/ tanggal pengujian:

Instruksi:

1. Cicipilah sampel satu persatu.
2. Pada tabel, berikan penilaian Anda berdasarkan tingkat kesukaan terhadap sampel dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1 – 5.
3. Netralkan indra pengecap Anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.
4. Jangan membandingkan tingkat kesukaan Anda antar sampel.
5. Setelah selesai, berikan komentar Anda dalam ruang kosong yang disediakan.

Keterangan skala penelitian:

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Netral
4. Suka
5. Sangat suka

Tabel Uji Hedonik:

Kode Sampel	Variabel Penilaian			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
A1				
A2				
A3				
A4				

Komentar:

1. Dengan mempertimbangkan seluruh variabel penilaian (Warna, Aroma, Tekstur, Rasa), urutkan sampel berdasarkan yang paling Anda sukai.

2. Berikan saran Anda untuk produk pudding vanila dengan bahan substitusi gula ini, dari masing – masing variabel yang perlu diperbaiki.

Lampiran 3 Form Uji Organoleptik
PRODUK PUDDING VANILA – STEVIA,
PEMANIS ALAMI DARI GULA BUAH, DAN MONK FRUIT

Nama Panelis (Usia):

Hari/ tanggal pengujian:

Instruksi:

1. Ciciplah sampel satu persatu.
2. Pada tabel, berikan tanda checklist (v) pada tabel sesuai penilaian Anda terhadap masing – masing produk.
3. Netralkan indra pengecap Anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.

Skala:

<p>Warna</p> <p>1 : Sedikit Kekuningan <input type="radio"/></p> <p>2 : Sangat Sedikit Kekuningan <input type="radio"/></p> <p>3 : Putih Pudar <input type="radio"/></p> <p>4 : Putih Agak Cerah <input type="radio"/></p> <p>5 : Putih Cerah (Ideal) <input type="radio"/></p>	<p>Aroma</p> <p>1 : Aroma Vanila Sangat Lemah</p> <p>2 : Aroma Vanila Lemah</p> <p>3 : Aroma Vanila Biasa Saja</p> <p>4 : Aroma Vanila Kuat</p> <p>5 : Aroma Vanila Sangat Kuat</p>
<p>Tekstur</p> <p>1 : Tidak Lembut dan Halus*</p> <p>2 : Agak Lembut dan Halus*</p> <p>3 : Biasa Saja</p> <p>4 : Lembut dan Halus*</p> <p>5 : Sangat Lembut dan Halus*</p>	<p>Rasa</p> <p>1 : Sangat Tidak Manis</p> <p>2 : Kurang Manis</p> <p>3 : Biasa Saja</p> <p>4 : Manis</p> <p>5 : Sangat Manis</p>

* Halus = halus tanpa benjolan atau tekstur kasar, konsisten di seluruh bagian

Penilaian	Puding A					Puding B					Puding C				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Warna															
Aroma															
Tekstur															
Rasa															

Penilaian	Puding D					Puding E				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Warna										
Aroma										
Tekstur										
Rasa										

Instruksi:

1. Cicipilah sampel satu persatu.
2. Pada tabel, berikan tanda checklist (v) pada tabel sesuai penilaian Anda terhadap masing – masing produk.
3. Netralkan indra pengecap Anda dengan air putih setiap selesai mencicipi satu sampel.

Skala:

Warna	1 : Sedikit Kekuningan 	Aroma	1 : Aroma Vanila Sangat Lemah
	2 : Sangat Sedikit Kekuningan 		2 : Aroma Vanila Lemah
	3 : Putih Pudar 		3 : Aroma Vanila Biasa Saja
	4 : Putih Agak Cerah 		4 : Aroma Vanila Kuat
	5 : Putih Cerah (Ideal) 		5 : Aroma Vanila Sangat Kuat
Tekstur	1 : Tidak Lembut dan Halus*	Rasa	1 : Sangat Tidak Manis
	2 : Agak Lembut dan Halus*		2 : Kurang Manis
	3 : Biasa Saja		3 : Biasa Saja
	4 : Lembut dan Halus*		4 : Manis
	5 : Sangat Lembut dan Halus*		5 : Sangat Manis

* Halus = halus tanpa benjolan atau tekstur kasar, konsisten di seluruh bagian

Penilaian	Puding F					Puding G					Puding H				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Warna															
Aroma															
Tekstur															
Rasa															

Penilaian	Puding I					Puding J				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Warna										
Aroma										
Tekstur										
Rasa										

Lampiran 4 TABEL HASIL KUESIONER UJI HEDONIK

Panelis	A1				A2			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	4	4	4	4	3	4	4
2	3	4	3	4	3	3	3	4
3	3	4	3	4	3	3	3	2
4	3	4	3	3	3	3	3	3
5	3	4	4	4	3	4	4	4
6	3	3	4	4	3	3	3	3
7	3	3	4	3	3	3	4	5
8	3	3	2	2	3	3	3	3
9	3	4	5	3	3	4	4	5
10	3	3	4	3	3	3	4	5
11	4	4	4	4	5	5	5	5
12	4	3	4	4	4	4	4	4
13	3	3	4	3	3	3	4	4
14	4	5	5	4	4	3	5	3
15	3	4	4	3	3	3	4	2
16	4	4	4	3	4	2	3	2
17	4	5	5	5	4	3	5	3
18	5	4	4	3	5	4	4	3
19	4	5	4	5	4	3	4	4
20	3	4	4	4	3	4	4	5
21	3	4	4	3	3	4	5	4
22	5	5	5	5	5	4	5	4
23	4	4	5	3	4	5	5	4
24	4	3	3	5	4	4	4	5
25	3	3	3	3	3	2	3	2
26	4	5	4	3	4	5	4	4
27	5	5	5	5	5	5	5	5
28	4	3	4	3	4	4	3	4
29	3	4	4	4	3	2	3	3
30	3	4	3	3	3	4	5	4
31	4	5	4	5	4	4	4	5
32	4	5	4	5	4	4	4	4
33	5	4	5	4	5	5	4	4
34	4	4	4	4	4	4	5	4
35	3	3	3	3	3	5	4	5
36	3	3	2	2	4	3	3	4
37	3	4	4	4	2	2	4	3
38	3	3	2	3	3	3	3	3
39	2	4	4	3	2	3	4	3

40	3	3	2	2	3	2	3	3
41	3	3	3	3	4	4	3	4
42	3	5	4	4	3	5	4	5
43	3	5	4	3	4	5	5	3
44	2	5	4	4	5	5	4	5
45	2	4	3	4	4	4	4	4
46	4	5	4	3	4	5	4	4
47	2	3	3	3	3	3	3	2
48	3	4	4	2	4	4	4	4
49	4	4	4	3	4	5	4	5
50	3	4	4	3	4	5	4	5

Panelis	A3				A4			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	3	3	3	4	2	3	3
2	3	4	3	4	3	4	3	4
3	3	3	3	3	3	3	3	4
4	3	4	3	2	3	4	3	3
5	3	3	3	3	3	3	3	3
6	3	4	4	4	3	4	3	4
7	3	4	4	4	3	3	4	5
8	3	3	2	2	3	3	3	2
9	3	5	4	4	3	4	4	5
10	3	4	4	4	3	3	4	5
11	5	5	5	5	5	5	5	5
12	4	4	4	5	4	3	4	4
13	4	3	4	4	4	3	4	3
14	4	4	4	2	4	3	4	2
15	3	3	3	2	3	3	3	2
16	4	2	3	2	4	3	3	2
17	4	3	5	3	5	3	5	4
18	5	4	4	4	5	4	4	3
19	4	3	4	4	4	4	4	3
20	3	3	4	3	3	3	4	4
21	3	3	3	3	3	4	4	5
22	5	4	5	4	5	5	5	5
23	4	4	4	4	4	4	4	4
24	4	3	3	3	4	3	4	4
25	3	3	1	2	3	2	2	2
26	4	2	3	1	4	2	4	3
27	5	5	5	5	5	5	5	5
28	4	2	1	2	4	4	3	3
29	3	2	2	2	3	3	3	3

30	3	3	4	3	3	5	5	5
31	4	4	4	4	4	4	4	4
32	4	3	4	3	4	4	4	3
33	5	4	4	4	5	4	4	4
34	4	4	4	3	4	4	4	4
35	3	4	4	4	3	3	3	3
36	3	3	3	3	3	3	3	3
37	4	3	3	3	4	3	4	4
38	3	3	2	3	3	3	2	2
39	3	2	2	2	3	2	3	1
40	4	3	4	4	3	2	3	4
41	4	2	3	2	4	3	3	3
42	3	5	4	4	3	5	4	4
43	5	5	5	4	5	5	5	4
44	5	5	4	5	5	5	4	5
45	5	4	4	4	4	4	4	3
46	4	4	4	2	4	5	4	3
47	3	3	4	2	2	2	3	2
48	3	3	4	2	4	4	5	5
49	3	3	4	3	3	3	4	4
50	4	3	4	2	4	4	4	3



Lampiran 5 TABEL HASIL KUISIONER ORGANOLEPTIK

Panelis	A				B				C			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	4	3	4	2	4	3	4	4	4	4	4
2	5	3	4	3	2	2	3	2	4	3	3	4
3	3	4	2	3	3	3	3	3	3	2	4	2
4	2	5	2	4	3	2	2	2	4	4	2	3
5	4	5	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4
6	5	3	3	3	4	2	2	2	2	2	2	1

Panelis	D				E				F			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	4	4	4	3	3	3	2	4	4	3	4
2	1	2	3	4	3	1	3	2	5	2	3	2
3	2	2	2	3	3	3	4	4	5	4	4	3
4	4	3	4	4	5	2	3	4	3	2	5	1
5	4	4	3	3	3	3	3	3	3	2	4	4
6	3	2	2	4	3	1	2	4	4	1	2	1

Panelis	G				H			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	4	3	4	4	5	3	4	4
2	3	2	4	2	2	3	1	2
3	2	3	4	4	4	3	4	4
4	3	4	4	4	4	4	2	3
5	4	3	5	4	3	3	3	3
6	3	1	2	1	4	3	3	3

Panelis	I				J			
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	5	3	4	1	5	4	4	2
2	3	3	4	2	2	4	2	4
3	4	2	4	2	2	2	3	3
4	5	1	2	1	3	3	2	2
5	3	4	3	3	3	4	3	4
6	3	2	4	3	3	4	4	3



Lampiran 6 Hasil SPSS Uji Organoleptik

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	Puding Vanilla Warna Kontrol - Warna Puding Vanilla dengan Stevia	-.61000	1.14219	.46630	-1.80866	.58866	-1.308	5	.124	.248
Pair 2	Puding Vanilla Warna Kontrol - Warna Puding Vanilla dengan Natural Sweetener dari Gula Buah	-.22167	.95809	.39114	-1.22712	.78379	-.567	5	.298	.595
Pair 3	Puding Vanilla Warna Kontrol - Warna Puding Vanilla dengan Luo Han Guo (Monk Fruit)	-.55667	1.35914	.55487	-1.98300	.86967	-1.003	5	.181	.362

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	Puding Vanilla Aroma Kontrol - Aroma Puding Vanilla dengan Stevia	-.27667	.71192	.29064	-1.02378	.47045	-.952	5	.192	.385
Pair 2	Puding Vanilla Aroma Kontrol - Aroma Puding Vanilla dengan Natural Sweetener dari Gula Buah	-.27833	.53286	.21754	-.83753	.28087	-1.279	5	.128	.257
Pair 3	Puding Vanilla Aroma Kontrol - Aroma Puding Vanilla dengan Luo Han Guo (Monk Fruit)	-.27667	.85280	.34815	-.61829	1.17162	.795	5	.231	.463

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	Puding Vanilla Tekstur Kontrol - Tekstur Puding Vanilla dengan Stevia	.00000	.78938	.32226	-.82840	.82840	.000	5	.500	1.000
Pair 2	Puding Vanilla Tekstur Kontrol - Tekstur Puding Vanilla dengan Natural Sweetener dari Gula Buah	-.33500	.63140	.25777	-.99762	.32762	-1.300	5	.125	.250
Pair 3	Puding Vanilla Tekstur Kontrol - Tekstur Puding Vanilla dengan Luo Han Guo (Monk Fruit)	-.33333	.59815	.24419	-.96106	.29439	-1.365	5	.115	.230

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	Puding Vanilla Rasa Kontrol - Rasa Puding Vanilla dengan Stevia	.50167	.78415	.32013	-.32125	1.32459	1.567	5	.089	.178
Pair 2	Puding Vanilla Rasa Kontrol - Rasa Puding Vanilla dengan Natural Sweetener dari Gula Buah	.61167	1.10289	.45025	-.54575	1.76908	1.358	5	.116	.232
Pair 3	Puding Vanilla Rasa Kontrol - Rasa Puding Vanilla dengan Luo Han Guo (Monk Fruit)	1.27833	1.14384	.46697	.07794	2.47872	2.737	5	.020	.041