DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., Azis, M. A., Ramadhani, A. S., & Chueamchaitrakun, P. (2019). Perbandingan Profil Sensori Teh Hijau Menggunakan Metode Analisis Deskripsi Kuantitatif Dan Cata (Check-All-That-Apply). Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan, 30(2), 161–172. https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.2.161

Adera, S. S., Mariyani, N., & Eddy, F. F. (2022). Screening Panelis Internal Di Pt Foodex Inti Ingredients. Jurnal Sains Terapan, 12(2), 49–59. https://doi.org/10.29244/jstsv.12.2.49-59

Afnina, A., & Hastuti, Y. (2018). Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan. Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis, 9(1), 21–30. https://doi.org/10.33059/jseb.v9i1.458

Alipour, M., Tabari, M., Sharifian Attar, A., & Asghari, S. (2021). Evaluasi keragaan dan karakter komponen hasil tanaman tomat (solanum lycopersicum l.) Generasi f6 di rumah kaca dataran rendah. The Iranian Journal of Obstetrics, Gynecology and Infertility, 24(2), 1–7. https://ijogi.mums.ac.ir/article_18166.html

Anggraini, E. K., Kiranawati, T. M., & Mariana, R. R. (2018). Analisis Kualitas Yoghurt dengan Variasi Rasio Susu Kacang Tolo (Vigna Unguiculata (L.) Walp Ssp) dan Susu Sapi. Jurnal Teknologi Pangan, 1(1), 16–20. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.

Arifin, M. Z., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Uji Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Yoghurt Ngeboon Panorama Indonesia. Edufortech, 5(1). https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i1.23924

Aris, S. E., Jumiono, A., & Akil, S. (2020). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Gelatin. Jurnal Pangan Halal, 2(1), 17–22.

Arti, I. M., Ramdhan, E. P., & Manurung, A. N. H. (2020). Pengaruh larutan garam dan kunyit pada berat dan total padatan terlarut buah tomat (Solanum lycopersicum L.). Jurnal Pertanian Presisi (Journal of Precision Agriculture), 4(1), 64–75. https://doi.org/10.35760/jpp.2020.v4i1.2820

B. Nelwan, T.Langi, T. K. dan T. T. (2022). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sirup glukosa terhadap sifat kimia dan sensoris permen jelly sari buah pala (Myristica fragrans Houtt). Archaeological Excavations and Research Studies in Southern Israel 89–110. https://doi.org/10.2307/j.ctv2jtxrhd.18

Basrin, F., Berlian, M., Indriasari, Y., & Chaniago, R. (2021). Analisis Kelayakan Kimiawi dan Organoleptik Produk Tortilla Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L). Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 28(2), 133–145. https://doi.org/10.22487/agrolandnasional.v28i2.708

Damayanti, S., Bintoro, V. P., & Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul Dan Kacang Merah Terhadap Sifat Fisik Cookies. Journal of Nutrition College, 9(3), 180–186. https://doi.org/10.14710/jnc.v9i3.27046

Dewi, I. A., Pertiwi, E. D., Fitriani, Rahmawati, A. Y., & Wijaningsih, W. (2023). Formulation Of Moringa Leaf And Guava Jelly Candy As An Alternative Snack High Iron And Vitamin C For Children. Jurnal Riset Gizi, 11(1), 50–56.

Djarkasi, G. S. S., Sumual, M. F., & Lalujan, L. E. (2017). Pendugaan daya simpan manisan tomat kering dengan metode ASLT (accelerated shelf-life testing) model arrhenius. Jurnal Teknologi Pertanian, 8(2), 26–32.

Fazry, F. N., Nurhayatin, T., & Herawati, E. (2023). Pengaruh Penambahan Stroberi (Fragaria ananassa) terhadap pH dan Tingkat Kesukaan Yoghurt Susu Sapi Friesian Holstein. Gunung Djati Conference Series, 33, 416–421. https://conferences.uinsgd.ac.id/

Febriana, L. G., Stannia P.H, N. A. S., Fitriani, A. N., & Putriana, N. A. (2021). Potensi Gelatin dari Tulang Ikan sebagai Alternatif Cangkang Kapsul Berbahan Halal: Karakteristik dan Pra Formulasi. Majalah Farmasetika, 6(3), 223. https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i3.33183

Fibrianto., Wulandari., E. S., & Widya, dan L. M. (2017). Studi Komparasi Efektivitas Palate Cleanser Untuk Evaluasi Sensori Produk Susu Pasteurisasi Dan Turunannya Comparative Study on the Effectiveness of Palate Cleanser for Sensory Evaluation of Milk and Derrivatives Product. J.Rekapangan, 11(1), 54–61.

Grace, P. A., Nurali, E. J. N., & Assa, J. R. (2021). Pengaruh konsentrasi gelatin dan sukrosa terhadap kualitas fisik, kimia dan sensoris permen jelly tomat (Lycopersicum esculentum Mill). Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal, 12(2), 80. https://doi.org/10.35791/jteta.v12i2.38962

Hadi, A. S. (2023). Khasiat buah tomat (solanum lycopersicum) berpotensi sebagai obat berbagai jenis penyakit. Empiris: Journal of Progressive Science and Mathematics, 1(1), 7–15. https://doi.org/10.59698/ empiris.v1i1.36

Hidayah, N., Agus, P. D., & Isnaeni. (2014). Penapisan Aktivitas Antioksidan Kombinasi Yoghurt dan Jus Tomat Dibandingkan Vitamin C. Jurnal Imiah Kimia Farmasi, 3(1), 41–48.

Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., Sari, I. P., Ahda, Y., & Fevria, R. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik Untuk Menjaga Kesehatan Usus. Prosiding Semnas bio, 1265–1270.

Indriasari, Y., Basrin, F., & Salam, M. B. H. B. (2019). Analisis penerimaan konsumen moringa biscuit (biskuit kelor) diperkaya tepung daun kelor (Moringa oleifera). J. Agroland, 26(3), 221–229.

Kantari, M. A., Jaya, I. K. S., & Cahyaningrum, A. (2019). Pengaruh lama perendaman tomat dalam larutan kalsium hidroksida (ca(oh) 2) terhadap sifat organoleptik dan kadar air manisan kering tomat (Lycopersicum esculentum. Mill) Effects Of Long Soaking In Tomato Calcium Hydroxide Solution (Ca(OH) 2) On The Wate. Journal Gizi Prima, 1(1), 1–8.

Khasanah, U. (2024). Pengaruh Substitusi Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) terhadap Kadar Vitamin C dan Mutu Organoleptik Permen Jelly Lidah Buaya (Aloevera). 1(3), 388–395. https://doi.org/https://doi.org/10.15294/ijphn.v4i1.71306

Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9–15.

Molina, R., Rohaya, S., & Haryani, S. (2022). Kajian Literatur Pembuatan Produk Manisan Tomat Kering (Production of Candied Dried Tomatoes: A Mini Review). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 7(2), 381–385.

Nasilnstan, Kilin, & Kitosan. (n.d.). Permen Jelly. Permen Jel& Permen Keras.

Puspa, S. A., Suharsono, S., & Meylani, V. (2023). Pengaruh lama penyimpanan yoghurt mangga (mangifera indica l.) Terhadap total bakteri asam laktat. Jurnal Teknologi Pangan, 16(2). https://doi.org/10.33005/jtp.v16i2.3337

Rachman, A. S., Cholissodin, I., & Fauzi, M. A. (2018). Peramalan Produksi Gula Menggunakan Metode Jaringan Syaraf Tiruan Backpropagation Pada PG Candi Baru Sidoarjo. Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer, 2(4), 1683–1689.

Rahayu, W. &, & Nurosiyah, S. (2021). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Evaluasi Sensori, 1–36.

Robiatul Adawiyah, D., Mellyana Tjiptoputri, O., & Lince, L. (2020). Profil Sensori Sediaan Pemanis dengan Metode Rate-All-That-Apply (RATA). Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality, 7(1), 38–45. https://doi.org/10.29244/jmpi.2020.7.1.38

Royani, I., Rizqi, A. T., Putri, R., Abdullah, I., Dwimartyono, F., & Safitri, A. (2024). Analisis Aktivitas Antioksidan Buah Blueberry (Ganus Vaccinium) Menggunakan Metode DPPH. Jurnal Ners, 8(2), 1374–1378. https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/ners/article/view/25039

Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. (2021). Mutu Rendemen dan Uji Organoleptik Tepung cabai (Capsicum annuum L.). Prosiding Seminar Nasional Biotik, 2(4), 569–578.

Seulalae, A. V., Prangdimurti, E., Adawiyah, D. R., & Nurjanah. (2023). Evaluation of relative saltiness level and sensory profile of seaweed salt using magnitude estimation and Rate-All-That-Apply (RATA). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 26(1), 54–66. https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.44466

Sumarmono, J. (2018). Yogurt and Concentrated Yogurt. January 2016, 36.

Susiwi, S. (2014). Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia, Ki 531, 9.

Sutamihardja, R., Yuliani, N., Laelasari, H., & Susanty, D. (2018). Hidrolisis asam pada tepung pati ubi jalar putih (ipomoea batatas l.) Dalam pembuatan gula cair. Jurnal Sains Natural, 6(2), 77. https://doi.org/10.31938/jsn.v6i2.163

Trisnawati, Y. & Setiawan, A.I., 2005. (2005). 8640_1 tomat pembudidayaan_ secara_komersiall.pdf.

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. Binus Business Review, 5(1), 57. https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196

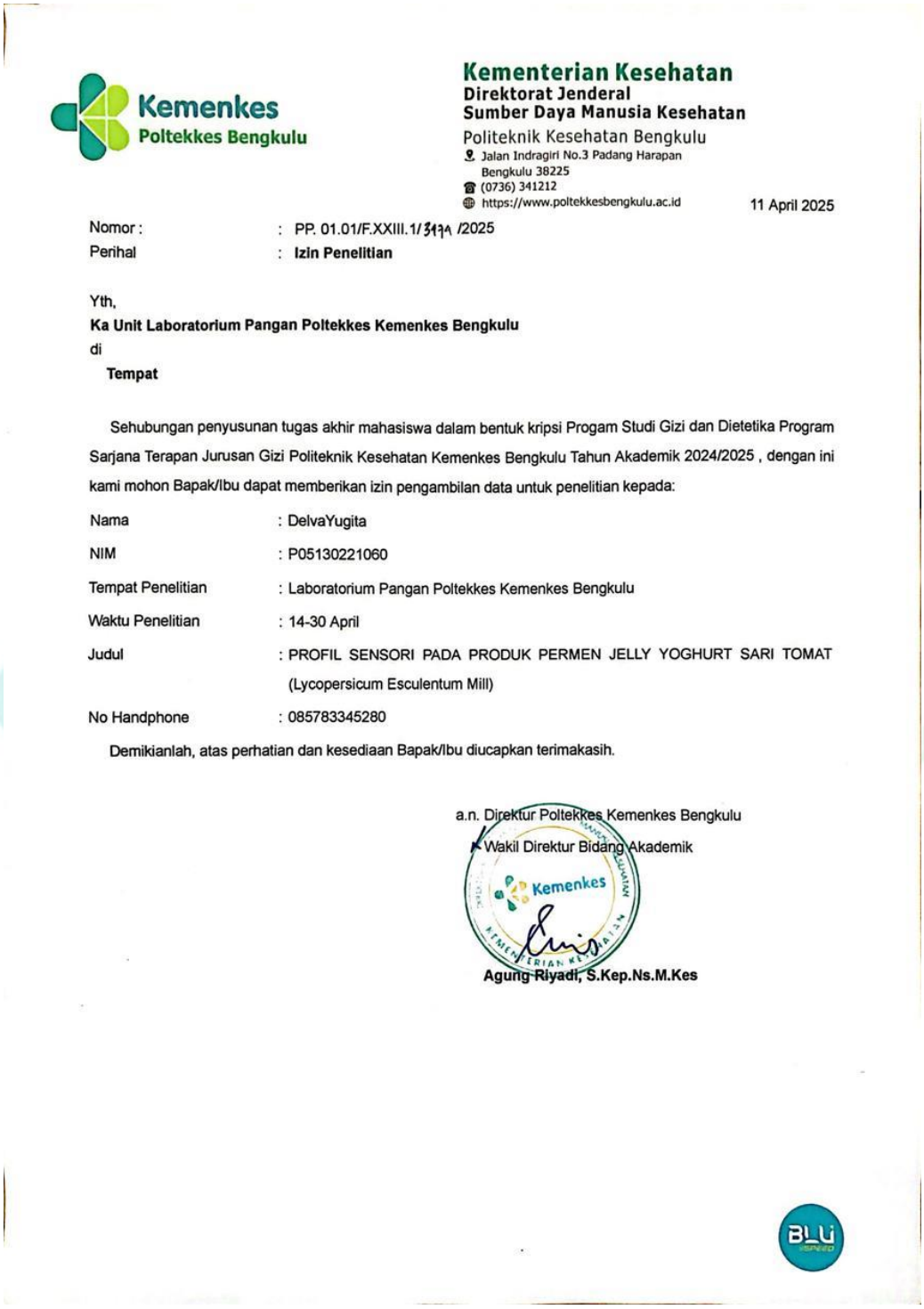
WULANNINGSIH, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi Dengan Metode Sederhana Menggunakan Lactobacillus Bulgaricus Dan Streptococcus Thermophilus. Jurnal Cerdik: Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran, 1(2), 66–78. https://doi.org/10.21776/ub.jcerdik.2022.001.02.06

Winarno, f.g. 2004. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: gramedia pustaka utama.

L A M P I R A N

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Politeknik Kesehatan Bengkulu
Jalan Indragiri No.3 Padang Harapan
Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://www.poltekkesbengkulu.ac.id

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

11 April 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/3134 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Ka Unit Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk kripsi Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025 , dengan ini kami mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data untuk penelitian kepada:

Nama	: DelvaYugita
NIM	: P05130221060
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: 14-30 April
Judul	: PROFIL SENSORI PADA PRODUK PERMEN JELLY YOGHURT SARI TOMAT (Lycopersicum Esculentum Mill)
No Handphone	: 085783345280

Demikianlah, atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Wakil Direktur Bidang Akademik

Kemenkes

Agung Riyadi, S.Kep.Ns.M.Kes

Lampiran 2 Surat Keterangan Layak Etik

Kementerian Kesehatan
Poltekkes Bengkulu
Jalan Indragiri No. 3 Padang Harapan Bengkulu 38225
(0736) 341212
https://poltekkesbengkulu.ac.id

KETERANGAN LAYAK ETIK
DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION
"ETHICAL EXEMPTION"

No.KEPK.BKL/540/06/2025

Protokol penelitian versi 1 yang diusulkan oleh :
The research protocol proposed by

Peneliti utama : Delva Yugita
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Profil Sensori pada produk Permen Jelly Yogurt Sari Tomat (Lycopersicum esculentum Mill)"

"Profil Sensori pada produk Permen Jelly Yogurt Sari Tomat (Lycopersicum esculentum Mill)"

Dinyatakan layak etik sesuai 7 (tujuh) Standar WHO 2011, yaitu 1) Nilai Sosial, 2) Nilai Ilmiah, 3) Pemerataan Beban dan Manfaat, 4) Risiko, 5) Bujukan/Eksploitasi, 6) Kerahasiaan dan Privacy, dan 7) Persetujuan Setelah Penjelasan, yang merujuk pada Pedoman CIOMS 2016. Hal ini seperti yang ditunjukkan oleh terpenuhinya indikator setiap standar.

Declared to be ethically appropriate in accordance to 7 (seven) WHO 2011 Standards, 1) Social Values, 2) Scientific Values, 3) Equitable Assessment and Benefits, 4) Risks, 5) Persuasion/Exploitation, 6) Confidentiality and Privacy, and 7) Informed Concent, referring to the 2016 CIOMS Guidelines. This is as indicated by the fulfillment of the indicators of each standard.

Pernyataan Laik Etik ini berlaku selama kurun waktu tanggal 15 Juni 2025 sampai dengan tanggal 15 Juni 2026.

This declaration of ethics applies during the period June 15, 2025 until June 15, 2026.

June 15, 2025
Chairperson,

apt. Zamharira Muslim, M.Farm

Lampiran 3 Kuesioner Uji Pembedaan Segitiga

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap sama dan berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

No	Penilaian	Kode Sampel		
		185	271	583
1.	Warna			
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

No	Penilaian	Kode Sampel		
		649	750	825
5.	Warna			
6.	Aroma			
7.	Tekstur			
8.	Rasa			

No	Penilaian	Kode Sampel		
		935	462	378
9.	Warna			
10.	Aroma			
11.	Tekstur			
12.	Rasa			

Komentar:

……
……

Kuesioner Uji Pembedaan Segitiga

Nama : Della Purnama Sari

Tanggal : 21 - April - 2025

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap sama dan berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

No	Penilaian	Kode Sampel		
		185	271	583
1.	Warna	0	0	1
2.	Aroma	0	0	1
3.	Tekstur	0	0	1
4.	Rasa	0	0	1

No	Penilaian	Kode Sampel		
		649	750	825
5.	Warna	1	0	0
6.	Aroma	1	0	0
7.	Tekstur	1	0	0
8.	Rasa	1	0	0

No	Penilaian	Kode Sampel		
		935	462	378
9.	Warna	0	1	0
10.	Aroma	0	1	0
11.	Tekstur	0	1	0
12.	Rasa	0	1	0

Komentar:

.....

.....

Kuesioner Uji Pembedaan Segitiga

Nama : Richa Amelia

Tanggal : 21 April 2025

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 3 seri sampel masing-masing terdiri dari 2 sampel yang sama dan 1 yang berbeda. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara diminta untuk menentukan sampel yang dianggap sama dan berbeda dari sampel yang lainnya.

1 = Beda 0 = Sama

No	Penilaian	Kode Sampel		
		185	271	583
1.	Warna	1	0	0
2.	Aroma	1	0	0
3.	Tekstur	1	0	0
4.	Rasa	1	0	0

No	Penilaian	Kode Sampel		
		649	750	825
5.	Warna	0	1	0
6.	Aroma	0	1	0
7.	Tekstur	0	1	0
8.	Rasa	0	1	0

No	Penilaian	Kode Sampel		
		935	462	378
9.	Warna	1	0	0
10.	Aroma	1	0	0
11.	Tekstur	1	0	0
12.	Rasa	1	0	0

Komentar:

.....

.....

Lampiran 4 Kuesioner Uji Deskriptif

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 6 sampel. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Setiap panelis diminta untuk menilai produk secara organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur) dengan menentukan skor nilai sesuai dengan kualitas produk. Dengan ketentuan Skor :

- Atribut Rasa:
  (1) Manis tanpa asam; (2) Manis terasa asam; (3) Manis seimbang; (4) Asam terasa manis; (5) Asam sedikit manis
- Atribut Warna:
  (1) Merah muda pudar; (2) Merah muda terang; (3) Merah muda kekuningan; (4) Merah kekuningan; (5) Merah tua
- Atribut Aroma:
  (1) Aroma tomat tajam; (2) Aroma tomat agak tajam; (3) Aroma tomat tidak tajam dan aroma yogurt mulai tercium; (4) Aroma yogurt agak tajam; (5) Aroma yogurt tajam
- Atribut Tekstur:
  (1) Sangat tidak kenyal; (2) Cukup kenyal; (3) Kenyal; (4) Keras; (5) Sangat Keras

No.	Atribut	Sampel					
		F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	Rasa						
2	Warna						
3	Aroma						
4	Tekstur						

Komentar:

……
……

Kuesioner Uji Deskripsi

Nama : Della Purnama Sari

Tanggal : 22-April-2025

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 6 sampel. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Setiap panelis diminta untuk menilai produk secara organoleptik (rasa, aroma, warna, dan tekstur) dengan menentukan skor nilai sesuai dengan kualitas produk. Dengan ketentuan Skor :

- Atribut Rasa:
  (1) Manis tanpa asam; (2) Manis terasa asam; (3) Manis seimbang; (4) Asam terasa manis; (5) Asam sedikit manis
- Atribut Warna:
  (1) Merah muda pudar; (2) Merah muda pucat; (3) Merah muda kekuningan; (4) Merah kekuningan; (5) Merah tua
- Atribut Aroma:
  (1) Aroma tomat tajam; (2) Aroma tomat agak tajam; (3) Aroma tomat tidak tajam dan aroma yoghurt mulai tercium; (4) Aroma yoghurt agak tajam; (5) Aroma yoghurt tajam
- Atribut Tekstur:
  (1) Sangat tidak kenyal; (2) Cukup kenyal; (3) Kenyal; (4) Keras; (5) Sangat Keras

No.	Atribut	Sampel					
		F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	Rasa	4	2	5	4	3	3
2	Warna	1	1	2	4	3	1
3	Aroma	4	5	3	3	3	2
4	Tekstur	2	2	3	3	3	2

Komentar:

.....

.....

Lampiran 5 Kuesioner Uji Hedonik

Nama :

Tanggal :

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 6 sampel. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak suka

4 = suka

5 = sangat suka

No	Penilaian	Kode sampel					
		F1	F2	F3	F4	F5	F6
1.	Rasa						
2.	Warna						
3.	Aroma						
4.	Tekstur						

Komentar:

……
……

Kuesioner Uji Hedonik

Nama : Della Purnama Sari

Tanggal : 22 - April - 2025

Petunjuk :

Dihadapan saudara/i disajikan 6 sampel. Sebelum mencicipi sampel, kumur- kumur terlebih dahulu dengan air minum yang disediakan dan dibuang. Istirahat sebentar sebelum mencicipi sampel berikutnya. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian organoleptik dengan menggunakan skala penilaian sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak suka

4 = suka

5 = sangat suka

No	Penilaian	Kode sampel					
		F1	F2	F3	F4	F5	F6
1.	Rasa	4	5	3	3	3	2
2.	Warna	5	3	2	2	3	4
3.	Aroma	3	5	4	4	4	3
4.	Tekstur	3	5	3	3	3	4

Komentar:

.....

.....

Lampiran 6 Nilai Gizi Produk

1. Nilai Gizi Produk 1

Bahan	BB	Energi (kkal)	Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Tomat	50	8.7	0.5	0.1	1.3
Yogurt Strawberry	50	33.3	0.6	0.5	6.3
Gula Pasir	10	39.4	0	0	9.4
Gula cair	20	64.8	0	0	16.2
Gelatin	20	12.2	0.24	0	2.8
Total		158.4	1.34	0.6	36

2. Nilai Gizi Produk 2

Bahan	BB	Energi (kkal)	Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Tomat	50	8.7	0.5	0.1	1.3
Yogurt Leci	50	30	0.6	0.3	6.3
Gula Pasir	10	39.4	0	0	9.4
Gula cair	20	64.8	0	0	16.2
Gelatin	20	12.2	0.24	0	2.8
Total		155.1	1.34	0.4	36

3. Nilai Gizi Produk 3

Bahan	BB	Energi (kkal)	Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Tomat	50	8.7	0.5	0.1	1.3
Yogurt Anggur	50	33.3	0.6	0.3	7
Gula Pasir	10	39.4	0	0	9.4
Gula cair	20	64.8	0	0	16.2
Gelatin	20	12.2	0.24	0	2.8
Total		158.4	1.34	0.4	36.7

4. Nilai Gizi Produk 4

Bahan	BB	Energi (kkal)	Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Tomat	50	8.7	0.5	0.1	1.3
Yogurt Blueberry	50	30	0.6	0.3	6.3
Gula Pasir	10	39.4	0	0	9.4
Gula cair	20	64.8	0	0	16.2
Gelatin	20	12.2	0.24	0	2.8
Total		155.1	1.34	0.4	36

5. Nilai Gizi Produk 5

Bahan	BB	Energi (kkal)	Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Tomat	50	8.7	0.5	0.1	1.3
Yogurt Mangga	50	30	0.6	0.3	6
Gula Pasir	10	39.4	0	0	9.4
Gula cair	20	64.8	0	0	16.2
Gelatin	20	12.2	0.24	0	2.8
Total		155.1	1.34	0.4	35.7

6. Nilai Gizi Produk 6

Bahan	BB	Energi (kkal)	Protein(g)	Lemak(g)	Karbohidrat(g)
Tomat	50	8.7	0.5	0.1	1.3
Yogurt Plain	50	35	1	0	7
Gula Pasir	10	39.4	0	0	9.4
Gula cair	20	64.8	0	0	16.2
Gelatin	20	12.2	0.24	0	2.8
Total		160.1	1.74	0.1	36.7

Lampiran 7 Anggaran Biaya

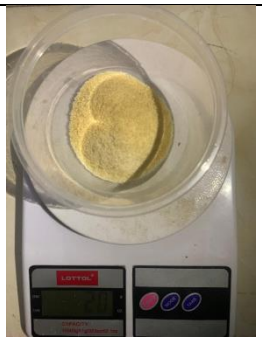
No.	Nama Bahan	BB	BDD	BK	Harga Satuan	Satuan	Jumlah Harga
1	Tomat Merah	600	100	600	Rp. 18,000.00	Kg	Rp. 10,800.00
2	Yogurt	300	100	300	Rp. 8,000.00	150 ml	Rp. 16,000.00
3	Gula Pasir	60	100	60	Rp. 12,000.00	Kg	Rp. 720.00
4	Gula Cair	120	100	120	Rp. 100,000.00	Kg	Rp. 12,000.00
5	Gelatin	120	100	120	Rp. 96,000.00	Kg	Rp. 11,520.00
6	Plastik 5x7 cm	100	100	100	Rp. 15,000.00	100 pcs	Rp. 20.000.00
7	Plastik Permen				Rp. 5,000.00	6 pcs	Rp. 30.000.00
8	Cetak Kemasan				Rp. 5,000.00	6 pcs	Rp. 30.000.00
				Jumlah			Rp. 131,040.00

Lampiran 8 Dokumentasi Penelitian

Dokumentasi Pembuatan Sari Tomat

		
Buah Tomat	Pencucian	Pemotongan
		
Penghancuran (blender)	Penyaringan	Sari Buah Tomat

Dokumentasi Pembuatan Permen Jelly Yogurt Sari Tomat

		
Sari Buah Tomat	Yogurt	
		
Gula Pasir	Gula Cair	Gelatin

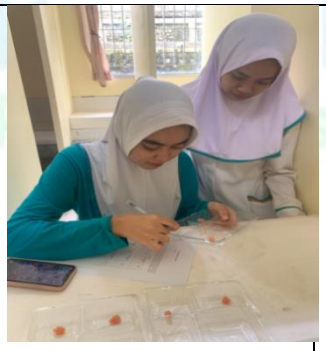






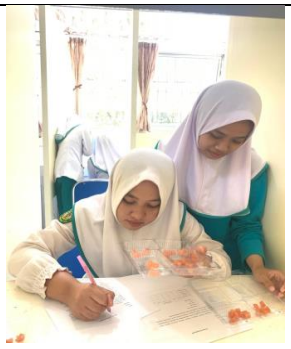



Dokumentasi Uji Organoleptik





Lampiran 9 Master Data Uji Pembedaan Segitiga

Kode	Sampel
185	Yogurt Leci
271	Yogurt Leci
583	Yogurt Anggur

Kode	Sampel
649	Yogurt Anggur
750	Yogurt Strawberry
825	Yogurt Strawberry

Kode	Sampel
935	Yogurt Plain
462	Yogurt Leci
378	Yogurt Plain

Panelis	Kode Sampel			Kode Sampel			Kode Sampel			Lulus/Tidak
	185	271	583	649	750	825	935	462	378	1/0
1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
2	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
3	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
4	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
5	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
6	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
7	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0
8	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1
9	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0
10	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
11	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0
12	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1
13	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
14	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
15	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
16	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
17	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0
18	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1
19	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1
20	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1
21	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1
22	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
23	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1

24	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
25	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1
26	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1
27	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
28	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1
29	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0
30	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0
31	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1
32	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1
33	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
34	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
35	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1
36	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0
37	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
38	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1
39	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0
40	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
41	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1
42	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
43	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1
44	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0
45	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0
46	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1
47	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1
48	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
49	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
50	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0
51	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
52	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0
53	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0
54	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
55	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0
56	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1
57	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0
58	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
59	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0
60	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0

Keterangan :

1 = Sampel berbeda dengan dua sampel lainnya

0 = Sampel tidak berbeda dengan dua sampel lainnya

Lampiran 10 Master Data Uji Deskriptif

Panelis	Rasa						Warna						Aroma						Tekstur					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	3	3	3	3	3	3	2	1	1	3	4	2	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2
2	3	2	5	3	4	2	2	2	2	3	4	1	3	3	3	4	4	3	2	2	2	3	3	2
3	4	5	4	4	3	3	1	2	1	3	4	1	3	4	4	3	4	2	3	3	3	3	3	3
4	3	3	2	4	3	4	2	2	1	3	4	2	5	5	4	4	3	3	2	3	3	2	3	3
5	3	5	5	5	5	4	2	1	2	3	4	1	4	4	3	4	5	4	3	3	2	2	2	3
6	4	2	5	4	3	3	1	1	2	3	4	1	4	5	3	3	3	2	2	2	3	3	3	2
7	2	4	5	4	3	3	1	1	1	3	4	2	5	5	2	3	5	2	2	3	3	2	2	2
8	3	5	5	5	5	4	2	1	1	3	4	2	5	3	3	4	5	3	3	2	3	3	3	3
9	4	4	2	4	3	2	1	2	2	3	4	2	4	3	4	3	4	2	2	3	3	2	3	2
10	4	5	2	3	3	2	2	1	2	3	4	1	2	4	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2
11	2	3	3	4	4	3	2	1	1	3	4	1	4	4	3	3	5	2	3	2	2	3	2	2
12	3	2	4	4	5	3	1	1	2	3	4	2	2	5	2	4	4	2	3	3	3	3	3	2
13	2	3	5	3	5	2	2	2	1	3	4	1	2	5	3	5	4	2	3	2	3	3	3	2
14	3	5	2	4	3	4	1	2	2	3	4	1	3	4	4	4	3	3	2	3	2	3	2	3
15	4	5	4	4	4	4	1	2	2	3	4	2	2	3	2	2	4	4	2	2	3	3	3	3
16	4	3	3	4	3	2	2	1	2	3	4	2	4	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2
17	2	2	2	3	2	4	2	1	1	3	4	2	5	4	3	3	4	4	2	3	3	3	2	3
18	3	5	5	5	5	4	2	1	1	3	4	2	5	5	3	4	5	2	2	3	2	2	3	3
19	3	5	5	5	5	4	1	1	1	3	4	2	4	5	3	4	5	3	3	3	2	3	3	3
20	2	3	3	3	3	3	2	1	1	3	4	1	5	3	3	5	3	4	2	3	2	2	2	2
21	5	2	4	4	2	2	2	1	2	3	4	2	2	3	2	3	3	3	2	3	2	3	3	3
22	4	5	4	5	2	3	1	1	2	3	4	2	4	5	2	5	4	1	3	3	3	3	2	3
23	3	3	5	5	5	4	1	1	2	3	4	2	3	5	3	4	5	2	2	3	3	3	2	2
24	3	3	3	4	4	4	1	2	1	3	4	2	3	3	3	2	4	3	2	2	3	3	3	2
25	3	5	5	5	5	4	1	1	2	3	4	2	4	5	3	4	5	3	3	2	2	3	2	2
26	5	2	2	3	5	2	2	2	1	3	4	1	3	4	2	5	4	2	2	3	3	3	3	3
27	4	2	4	3	5	2	2	2	1	3	4	1	2	4	2	5	4	2	2	3	3	2	3	3
28	3	3	3	4	5	2	2	2	1	3	4	1	5	5	3	5	4	4	2	2	3	2	3	3
29	4	2	2	5	5	2	2	2	1	3	4	1	2	5	4	3	5	4	2	2	3	3	3	3
30	2	3	4	4	5	2	2	2	1	3	4	1	3	5	4	3	3	2	2	2	3	3	3	2
31	4	4	4	4	4	4	1	2	2	3	4	2	4	3	2	4	5	4	3	2	3	3	3	3
32	3	4	3	3	4	4	2	1	2	3	4	2	3	4	4	4	4	3	3	3	2	2	3	2
33	4	3	3	4	3	2	1	1	2	3	4	2	4	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2
34	3	3	2	4	3	4	1	2	2	3	4	1	5	3	4	4	3	3	2	3	2	3	2	3
35	3	2	2	5	2	4	1	2	1	3	4	1	4	3	3	3	4	4	2	3	2	3	2	3
36	2	2	4	5	2	4	2	1	1	3	4	2	5	4	3	2	5	2	2	3	2	3	2	2
37	2	3	5	4	5	3	1	1	2	3	4	1	4	4	4	3	4	2	3	2	3	3	3	2
38	3	2	3	4	2	3	1	1	2	3	4	1	2	5	2	4	3	3	2	3	3	2	3	2
39	2	5	2	4	3	2	2	2	2	3	4	2	4	5	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3
40	2	3	2	5	4	2	1	1	1	3	4	1	3	4	2	2	5	2	3	3	3	3	3	3
41	4	3	3	4	3	3	2	1	2	3	4	2	4	5	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
42	5	3	3	3	3	3	2	1	2	3	4	2	5	5	3	4	4	4	3	3	2	3	3	3

Panelis	Rasa					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	3	3	3	3	3	3
2	3	2	5	3	4	2
3	4	5	4	4	3	3
4	3	3	2	4	3	4
5	3	5	5	5	5	4
6	4	2	5	4	3	3
7	2	4	5	4	3	3
8	3	5	5	5	5	4
9	4	4	2	4	3	2
10	4	5	2	3	3	2
11	2	3	3	4	4	3
12	3	2	4	4	5	3
13	2	3	5	3	5	2
14	3	5	2	4	3	4
15	4	5	4	4	4	4
16	4	3	3	4	3	2
17	2	2	2	3	2	4
18	3	5	5	5	5	4
19	3	5	5	5	5	4
20	2	3	3	3	3	3
21	5	2	4	4	2	2
22	4	5	4	5	2	3
23	3	3	5	5	5	4
24	3	3	3	4	4	4
25	3	5	5	5	5	4
26	5	2	2	3	5	2
27	4	2	4	3	5	2
28	3	3	3	4	5	2
29	4	2	2	5	5	2
30	2	3	4	4	5	2
31	4	4	4	4	4	4
32	3	4	3	3	4	4
33	4	3	3	4	3	2
34	3	3	2	4	3	4
35	3	2	2	5	2	4
36	2	2	4	5	2	4
37	2	3	5	4	5	3
38	3	2	3	4	2	3
39	2	5	2	4	3	2
40	2	3	2	5	4	2
41	4	3	3	4	3	3
42	5	3	3	3	3	3

Panelis	Warna					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	2	1	1	3	4	2
2	2	2	2	3	4	1
3	1	2	1	3	4	1
4	2	2	1	3	4	2
5	2	1	2	3	4	1
6	1	1	2	3	4	1
7	1	1	1	3	4	2
8	2	1	1	3	4	2
9	1	2	2	3	4	2
10	2	1	2	3	4	1
11	2	1	1	3	4	1
12	1	1	2	3	4	2
13	2	2	1	3	4	1
14	1	2	2	3	4	1
15	1	2	2	3	4	2
16	2	1	2	3	4	2
17	2	1	1	3	4	2
18	2	1	1	3	4	2
19	1	1	1	3	4	2
20	2	1	1	3	4	1
21	2	1	2	3	4	2
22	1	1	2	3	4	2
23	1	1	2	3	4	2
24	1	2	1	3	4	2
25	1	1	2	3	4	2
26	2	2	1	3	4	1
27	2	2	1	3	4	1
28	2	2	1	3	4	1
29	2	2	1	3	4	1
30	2	2	1	3	4	1
31	1	2	2	3	4	2
32	2	1	2	3	4	2
33	1	1	2	3	4	2
34	1	2	2	3	4	1
35	1	2	1	3	4	1
36	2	1	1	3	4	2
37	1	1	2	3	4	1
38	1	1	2	3	4	1
39	2	2	2	3	4	2
40	1	1	1	3	4	1
41	2	1	2	3	4	2
42	2	1	2	3	4	2

Panelis	Aroma					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	3	3	3	3	3	2
2	3	3	3	4	4	3
3	3	4	4	3	4	2
4	5	5	4	4	3	3
5	4	4	3	4	5	4
6	4	5	3	3	3	2
7	5	5	2	3	5	2
8	5	3	3	4	5	3
9	4	3	4	3	4	2
10	2	4	4	3	3	3
11	4	4	3	3	5	2
12	2	5	2	4	4	2
13	2	5	3	5	4	2
14	3	4	4	4	3	3
15	2	3	2	2	4	4
16	4	3	3	3	3	2
17	5	4	3	3	4	4
18	5	5	3	4	5	2
19	4	5	3	4	5	3
20	5	3	3	5	3	4
21	2	3	2	3	3	3
22	4	5	2	5	4	1
23	3	5	3	4	5	2
24	3	3	3	2	4	3
25	4	5	3	4	5	3
26	3	4	2	5	4	2
27	2	4	2	5	4	2
28	5	5	3	5	4	4
29	2	5	4	3	5	4
30	3	5	4	3	3	2
31	4	3	2	4	5	4
32	3	4	4	4	4	3
33	4	4	3	3	3	2
34	5	3	4	4	3	3
35	4	3	3	3	4	4
36	5	4	3	2	5	2
37	4	4	4	3	4	2
38	2	5	2	4	3	3
39	4	5	2	3	3	2
40	3	4	2	2	5	2
41	4	5	2	2	4	4
42	5	5	3	4	4	4

Panelis	Tekstur					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	3	3	3	3	3	2
2	2	2	2	3	3	2
3	3	3	3	3	3	3
4	2	3	3	2	3	3
5	3	3	2	2	2	3
6	2	2	3	3	3	2
7	2	3	3	2	2	2
8	3	2	3	3	3	3
9	2	3	3	2	3	2
10	3	3	3	2	2	2
11	3	2	2	3	2	2
12	3	3	3	3	3	2
13	3	2	3	3	3	2
14	2	3	2	3	2	3
15	2	2	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3	2
17	2	3	3	3	2	3
18	2	3	2	2	3	3
19	3	3	2	3	3	3
20	2	3	2	2	2	2
21	2	3	2	3	3	3
22	3	3	3	3	2	3
23	2	3	3	3	2	2
24	2	2	3	3	3	2
25	3	2	2	3	2	2
26	2	3	3	3	3	3
27	2	3	3	2	3	3
28	2	2	3	2	3	3
29	2	2	3	3	3	3
30	2	2	3	3	3	2
31	3	2	3	3	3	3
32	3	3	2	2	3	2
33	3	3	3	3	3	2
34	2	3	2	3	2	3
35	2	3	2	3	2	3
36	2	3	2	3	2	2
37	3	2	3	3	3	2
38	2	3	3	2	3	2
39	3	3	3	3	3	3
40	3	3	3	3	3	3
41	3	3	3	2	3	2
42	3	3	2	3	3	3

Rasa	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Manis tanpa asam	0	0	0	0	0	0
Manis terasa asam	10	11	11	0	6	14
Manis seimbang	17	16	11	10	15	12
Asam terasa manis	12	4	9	21	7	16
Asam sedikit manis	3	11	11	11	14	0

Warna	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Merah muda pudar	19	25	20	0	0	19
Merah muda terang	23	17	22	0	0	23
Merah muda kekuningan	0	0	0	42	0	0
Merah kekuningan	0	0	0	0	42	0
Merah tua	0	0	0	0	0	0

Aroma	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Aroma tomat tajam	0	0	0	0	0	1
Aroma tomat agak tajam	8	0	12	5	0	19
Aroma tomat tidak tajam dan aroma yoghurt mulai tercium	10	12	20	16	13	12
Aroma yoghurt agak tajam	14	13	10	15	17	10
Aroma yoghurt tajam	10	17	0	6	12	0

Tekstur	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Sangat tidak kenyal	0	0	0	0	0	0
Cukup kenyal	22	13	0	12	13	21
Kenyal	20	29	14	30	29	21
Tidak Kenyal	0	0	28	0	0	0
Keras	0	0	0	0	0	0

Lampiran 11 Hasil Uji *Kruskall-Wallis* dan *Mann-Whitney* Uji Deskriptif

Tabel Hasil Uji *Kruskall-Wallis* Pada Formula permen jelly

Parameter	N	Nilai Modus	Mean ± (SD)						Uji Kruskall Wallis P- Value
			F1	F2	F3	F4	F5	F6	
Rasa	42	3	3,19 ± (0,89)^{ac}	3,36 ± (1,14)^{ac}	3,48± (1,15)^{ac}	4,02 ± (0,71)^{b}	3,69 ± (0,80)^{ab}	3,05 ± (0,85)^{c}	**0,000**
Warna	42	2	1,55 ± (0,50)^{a}	1,40 ± (0,49)^{a}	1,52 ± (0,50)^{a}	3,00 ± (0,00)^{b}	4,00 ± (0,00)^{c}	1,55 ± (0,50)^{a}	**0,000**
Aroma	42	3	3,62 ± (1,05)^{ae}	4,12 ± (0,83)^{bd}	2,95 ± (0,73)^{c}	3,52 ± (0,89)^{a}	3,98 ± (0,78)^{be}	2,74 ± (0,85)^{cd}	**0,000**
Tekstur	42	3	2,48 ± (0,50)	2,69 ± (0,46)	2,67 ± (0,47)	2,71 ± (0,45)	2,69 ± (0,46)	2,50 ± (0,50)	**0,076**

Keterangan :

- *Huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Mann-Whitney (p < 0,05).*

Tabel Hasil Uji *Mann-Whitney* Pada Formula permen jelly

Parameter	**N**	**Rasa**	**Warna**	**Aroma**
F1 F2	42	0,663	0,193	0,033*
F1 F3	42	0,269	0,828	0,002*
F1 F4	42	0,000*	0,000*	0,595
F1 F5	42	0,037*	0,000*	0,144
F1 F6	42	0,558	1,000	0,000*
F2 F3	42	0,642	0,277	0,000*
F2 F4	42	0,003*	0,000*	0,004*
F2 F5	42	0,160	0,000*	0,406
F2 F6	42	0,292	0,193	0,000*
F3 F4	42	0,024*	0,000*	0,004*
F3 F5	42	0,378	0,000*	0,000*
F3 F6	42	0,089	0,828	0,202
F4 F5	42	0,153	0,000*	0,023*
F4 F6	42	0,000*	0,000*	0,000*
F5 F6	42	0,008*	0,000*	0,000*

Keterangan : * = *Hasil uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P < 0,0*

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 12 Master Data Uji Hedonik

Panelis	Rasa						Warna						Aroma						Tekstur					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	4	4	4	4	4	3	4	5	4	3	4	3	4	4	4	4	4	2	3	4	4	4	4	3
2	4	4	4	3	4	2	5	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	3	5	3	5	4	5	5
3	3	3	5	4	5	3	3	4	3	3	4	3	4	4	5	3	3	3	5	4	5	3	5	3
4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	5	3	3	3	3	3	4	2	3	3	3	3	3	3
5	4	5	3	4	4	3	3	3	4	4	5	3	5	5	5	4	3	2	5	4	4	5	5	5
6	4	5	3	3	3	2	5	3	2	2	3	4	3	5	4	4	4	3	3	5	3	3	3	4
7	4	3	4	3	3	3	5	4	2	2	4	4	3	4	4	4	3	2	3	4	3	3	3	4
8	4	5	3	5	4	2	3	4	4	4	4	3	5	4	5	4	3	3	5	5	5	4	5	3
9	5	4	5	4	3	2	3	2	4	2	4	3	3	5	3	2	4	2	3	4	4	4	4	4
10	5	4	5	4	3	4	4	2	4	2	4	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4	5	4	4
11	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	5	4	3	3	3	4	4	2	3	3	3	3	4	3
12	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	5	3	4	3	3	3	3	3
13	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4
14	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	2	3	3	3	3	4	2	3	3	4	4	4	3
15	3	3	3	4	2	4	3	2	4	4	3	5	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	4
16	4	3	5	4	3	3	3	3	3	2	4	3	3	4	3	3	3	3	3	5	3	3	3	3
17	5	4	4	3	4	2	5	5	4	3	3	4	4	5	4	4	4	2	4	5	3	3	3	3
18	4	5	3	3	4	3	3	5	4	4	4	5	5	3	5	4	3	2	5	4	4	4	5	3
19	4	5	3	4	4	3	5	2	2	2	4	5	5	4	5	2	3	2	5	4	3	4	5	4
20	3	4	3	3	3	4	4	5	4	3	4	4	3	4	3	3	5	3	4	3	4	3	3	4
21	3	3	4	3	3	4	4	4	5	3	3	4	3	5	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3
22	4	3	3	4	4	3	5	5	3	2	5	2	4	5	5	4	4	2	4	4	5	4	5	3
23	4	5	3	4	3	4	5	3	4	4	5	4	5	4	5	4	3	3	5	4	5	4	4	4
24	3	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	5	3	4	3	4	5	4	4
25	4	5	3	4	4	3	5	4	4	2	4	3	4	5	5	3	4	3	5	5	5	3	5	5
26	4	4	5	4	5	3	4	3	4	4	4	3	4	5	3	4	3	3	5	5	3	3	5	3
27	4	4	4	3	4	2	4	3	2	3	5	4	4	4	3	4	3	3	5	4	3	4	4	3
28	4	3	4	3	5	2	3	2	4	3	5	2	3	4	3	2	4	2	4	4	4	4	5	4
29	4	3	4	3	4	4	5	2	2	3	4	4	4	4	4	2	4	2	4	5	4	4	5	4
30	4	4	4	4	3	3	5	5	2	3	4	2	4	4	4	4	3	3	3	5	5	3	4	3
31	5	3	3	4	3	4	4	2	4	2	3	5	3	3	3	3	3	3	3	4	5	3	4	3
32	5	3	3	3	4	4	4	4	4	2	3	5	3	3	3	2	3	3	4	5	3	3	4	5
33	4	3	5	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	5	3	3	3	3	4	4	4	3	5
34	3	5	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4	2	3	3	4	4	4	3
35	4	5	4	4	4	4	4	3	4	3	5	5	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3
36	5	4	4	3	3	3	4	5	4	4	3	4	3	4	3	3	3	2	4	4	3	3	3	5
37	5	3	4	4	3	4	3	2	3	3	5	2	4	5	4	3	3	3	3	5	4	4	3	3
38	3	4	4	3	5	3	3	2	3	3	3	2	4	3	4	3	4	3	4	3	3	5	3	4
39	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4
40	3	3	4	4	5	2	5	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	2	3	4	3	4	4	3
41	4	4	3	3	2	2	4	3	3	3	3	3	5	4	4	2	3	2	4	3	3	4	4	3
42	5	4	3	3	2	4	4	3	3	4	3	3	5	4	4	2	3	2	4	3	4	4	4	3
Jumlah	166	161	157	151	149	131	167	148	145	130	165	146	158	165	160	138	152	108	162	165	160	155	167	152
Rata-Rata	3.95238	3.83333	3.73810	3.59524	3.54762	3.11905	3.97619	3.52381	3.45238	3.09524	3.92857	3.47619	3.76190	3.92857	3.80952	3.28571	3.61905	2.57143	3.85714	3.92857	3.80952	3.69048	3.97619	3.61905

Panelis	Rasa					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	4	4	4	4	4	3
2	4	4	4	3	4	2
3	3	3	5	4	5	3
4	3	3	3	4	3	3
5	4	5	3	4	4	3
6	4	5	3	3	3	2
7	4	3	4	3	3	3
8	4	5	3	5	4	2
9	5	4	5	4	3	2
10	5	4	5	4	3	4
11	4	4	4	4	4	3
12	4	4	4	3	3	3
13	4	4	4	3	3	4
14	3	3	3	4	3	3
15	3	3	3	4	2	4
16	4	3	5	4	3	3
17	5	4	4	3	4	2
18	4	5	3	3	4	3
19	4	5	3	4	4	3
20	3	4	3	3	3	4
21	3	3	4	3	3	4
22	4	3	3	4	4	3
23	4	5	3	4	3	4
24	3	3	4	3	3	4
25	4	5	3	4	4	3
26	4	4	5	4	5	3
27	4	4	4	3	4	2
28	4	3	4	3	5	2
29	4	3	4	3	4	4
30	4	4	4	4	3	3
31	5	3	3	4	3	4
32	5	3	3	3	4	4
33	4	3	5	4	4	3
34	3	5	3	4	3	3
35	4	5	4	4	4	4
36	5	4	4	3	3	3
37	5	3	4	4	3	4
38	3	4	4	3	5	3
39	4	4	4	4	4	4
40	3	3	4	4	5	2
41	4	4	3	3	2	2
42	5	4	3	3	2	4
Jumlah	166	161	157	151	149	131
Modus	4	4	4	4	3	3

Rasa	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka	0	0	0	0	3	9
Agak Suka	10	16	17	18	18	19
Suka	24	17	19	23	16	14
Sangat Suka	8	9	6	1	5	0

Panelis	Warna					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	4	5	4	3	4	3
2	5	5	4	4	4	4
3	3	4	3	3	4	3
4	4	4	3	3	5	3
5	3	3	4	4	5	3
6	5	3	2	2	3	4
7	5	4	2	2	4	4
8	3	4	4	4	4	3
9	3	2	4	2	4	3
10	4	2	4	2	4	3
11	4	4	5	4	5	4
12	3	3	3	3	3	3
13	4	4	4	4	4	4
14	4	4	3	3	4	2
15	3	2	4	4	3	5
16	3	3	3	2	4	3
17	5	5	4	3	3	4
18	3	5	4	4	4	5
19	5	2	2	2	4	5
20	4	5	4	3	4	4
21	4	4	5	3	3	4
22	5	5	3	2	5	2
23	5	3	4	4	5	4
24	4	4	3	4	4	3
25	5	4	4	2	4	3
26	4	3	4	4	4	3
27	4	3	2	3	5	4
28	3	2	4	3	5	2
29	5	2	2	3	4	4
30	5	5	2	3	4	2
31	4	2	4	2	3	5
32	4	4	4	2	3	5
33	3	4	3	4	4	3
34	3	4	3	3	4	3
35	4	3	4	3	5	5
36	4	5	4	4	3	4
37	3	2	3	3	5	2
38	3	2	3	3	3	2
39	5	4	4	4	4	4
40	5	4	4	3	3	4
41	4	3	3	3	3	3
42	4	3	3	4	3	3
Jumlah	167	148	145	130	165	146
Modus	4	4	4	3	4	3

Warna	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka	0	9	6	10	0	6
Agak Suka	13	10	13	18	12	16
Suka	17	15	21	14	21	14
Sangat Suka	12	8	2	0	9	6

Panelis	Aroma					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	4	4	4	4	4	2
2	5	3	4	4	4	3
3	4	4	5	3	3	3
4	3	3	3	3	4	2
5	5	5	5	4	3	2
6	3	5	4	4	4	3
7	3	4	4	4	3	2
8	5	4	5	4	3	3
9	3	5	3	2	4	2
10	4	4	4	3	3	3
11	3	3	3	4	4	2
12	4	3	3	4	5	3
13	4	4	4	4	5	3
14	3	3	3	3	4	2
15	3	3	3	3	3	3
16	3	4	3	3	3	3
17	4	5	4	4	4	2
18	5	3	5	4	3	2
19	5	4	5	2	3	2
20	3	4	3	3	5	3
21	3	5	4	3	4	3
22	4	5	5	4	4	2
23	5	4	5	4	3	3
24	3	4	3	3	5	3
25	4	5	5	3	4	3
26	4	5	3	4	3	3
27	4	4	3	4	3	3
28	3	4	3	2	4	2
29	4	4	4	2	4	2
30	4	4	4	4	3	3
31	3	3	3	3	3	3
32	3	3	3	2	3	3
33	3	4	5	3	3	3
34	4	3	3	3	4	2
35	3	4	4	4	4	3
36	3	4	3	3	3	2
37	4	5	4	3	3	3
38	4	3	4	3	4	3
39	4	4	4	4	4	3
40	3	3	3	4	4	2
41	5	4	4	2	3	2
42	5	4	4	2	3	2
Jumlah	158	165	160	138	152	108
Modus	3	4	3	4	3	3

Aroma	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka	0	0	0	7	0	18
Agak Suka	18	12	17	16	20	24
Suka	16	21	16	19	18	0
Sangat Suka	8	9	9	0	4	0

Panelis	Tekstur					
	F1	F2	F3	F4	F5	F6
1	3	4	4	4	4	3
2	5	3	5	4	5	5
3	5	4	5	3	5	3
4	3	3	3	3	3	3
5	5	4	4	5	5	5
6	3	5	3	3	3	4
7	3	4	3	3	3	4
8	5	5	5	4	5	3
9	3	4	4	4	4	4
10	3	4	4	5	4	4
11	3	3	3	3	4	3
12	4	3	3	3	3	3
13	4	4	4	4	4	4
14	3	3	4	4	4	3
15	4	3	4	3	4	4
16	3	5	3	3	3	3
17	4	5	3	3	3	3
18	5	4	4	4	5	3
19	5	4	3	4	5	4
20	4	3	4	3	3	4
21	3	4	4	3	4	3
22	4	4	5	4	5	3
23	5	4	5	4	4	4
24	4	3	4	5	4	4
25	5	5	5	3	5	5
26	5	5	3	3	5	3
27	5	4	3	4	4	3
28	4	4	4	4	5	4
29	4	5	4	4	5	4
30	3	5	5	3	4	3
31	3	4	5	3	4	3
32	4	5	3	3	4	5
33	3	4	4	4	3	5
34	3	3	4	4	4	3
35	4	3	3	3	3	3
36	4	4	3	3	3	5
37	3	5	4	4	3	3
38	4	3	3	5	3	4
39	4	4	4	5	4	4
40	3	4	3	4	4	3
41	4	3	3	4	4	3
42	4	3	4	4	4	3
Jumlah	162	165	160	155	167	152
Modus	3	4	4	4	4	3

Tekstur	F1	F2	F3	F4	F5	F6
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Agak Suka	16	13	16	18	12	22
Suka	16	19	18	19	19	14
Sangat Suka	10	10	8	5	11	6

Lampiran 13 Hasil Uji *Kruskall-Wallis* dan *Mann-Whitney* Uji Hedonik

Tabel Hasil Uji *Kruskall-Wallis* Pada Formula permen jelly

Parameter	N	Nilai Modus	Mean ± (SD)						Uji Kruskall Wallis P- Value
			F1	F2	F3	F4	F5	F6	
Rasa	42	4	3,95 ± (0,66)[a]	3,83 ± (0,76) [a]	3,74 ± (0,70) [a]	3,60 ± (0,54)[ab]	3,55 ± (0,80)[ab]	3,12 ± (0,73)[c]	**0,000**
Warna	42	4	3,98 ± (0,78)[a]	3,52 ± (1,04) [a]	3,45 ± (0,80)[ab]	3,10 ± (0,75)[b]	3,93 ± (0,71)[a]	3,48 ± (0,91)[ab]	**0,000**
Aroma	42	3	3,76 ± (0,75)[a]	3,93 ± (0,71)[a]	3,81 ± (0,77)[a]	3,29 ± (0,74)[b]	3,62 ± (0,66)[ab]	2,57 ± (0,50)[c]	**0,000**
Tekstur	42	4	3,86 ± (0,78)	3,93 ± (0,74)	3,81 ± (0,74)	3,69 ± (0,68)	3,98 ± (0,74)	3,62 ± (0,73)	**0,199**

Keterangan :

- *Huruf a,b,c yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan berdasarkan uji Mann-Whitney (p < 0,05).*
- *Nilai mean diukur dengan skala 1–5 (1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4= suka, 5 = sangat suka).*

Tabel Hasil Uji Mann-Whitney Pada Formula permen jelly

Parameter	N	Rasa	Warna	Aroma
F1 F2	42	0,403	0,053	0,272
F1 F3	42	0,138	0,009*	0,780
F1 F4	42	0,012*	0,000*	0,019*
F1 F5	42	0,015*	0,784	0,423
F1 F6	42	0,000*	0,014*	0,000*
F2 F3	42	0,591	0,701	0,427
F2 F4	42	0,177	0,045*	0,001*
F2 F5	42	0,128	0,081	0,043*
F2 F6	42	0,000*	0,765	0,000*
F3 F4	42	0,421	0,040*	0,009*
F3 F5	42	0,287	0,013*	0,276
F3 F6	42	0,001*	0,962	0,000*
F4 F5	42	0,689	0,000*	0,094
F4 F6	42	0,003*	0,066	0,000*
F5 F6	42	0,024*	0,019*	0,000*

Keterangan : * = *Hasil uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P < 0,0*