DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., Mellyana, T. 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

Agustina, A., Hidayati, N., Susanti, P., Klaten, M., Jombor Indah, J., Klaten Tengah, K., Klaten, K., & Tengah, J. (2019). Penetapan Kadar B-Karoten pada Wortel (Daucus Carota, L) Mentah dan Wortel Rebus dengan Spektrofotometri Visibel Determination of B-Carotene Concrete on Raw Carrots (Daucus Carota, L) and Boiled Carrots with Visible Spectr. *Jfsp*, *V*(I), 2579–4558. http://journal.ummgl.ac.id/nju/index.php/jfsp

Ahmad, D., & Mujdalipah, S. (2017). *Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (Ipomea batatas (L). Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel*. *2*(1), 52–58.

Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S. 2016. Rumput Laut : Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial. Penebar Swadaya.

Archaina, D., Sosa, N., Rivero, R., & Schebor, C. (2018). Freeze-dried candies from blackcurrant (Ribes nigrum L.) and yogurt. Physicochemical and sensorial characterization. *Lwt-Food Science and Technology*, *100*, 444–449. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.10.049

Archer, N., Shaw, J., Cochet-Broch, M., Bunch, R., Poelman, A., Barendse, W., & Duesing, K. (2019). Obesity is associated with altered gene expression in human tastebuds. *International Journal of Obesity*, *43*(7), 1475–1484. https://doi.org/10.1038/s41366-018-0303-y

Arsyad, M., Inayah, A. N., & Lasande, A. (2024). Uji Organoleptik Mutu Produk Kerupuk Terhadap Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, *4*(1), 35–46.

Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.

Bandi, I., Susilowati, P. E., & Mariani. (2024). Kajian Konsentrasi Pektin dan Air Kelapa Muda pada Produk Permen Jelly Kelapa Muda Hijau (Cocos nicifera). *Jurnal Riset Pangan*, *2*(3), 254–264. https://doi.org/3026-7226

Budiman, M. A., Novidahlia, N., & Muhammad, R. (2024). Profil Sensori Hard Candy Ekstrak Wortel (Daucus Carota L.) Menggunakan Metode CATA (CHECK-ALL-THAT-APPLY). *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, *6*(2), 115–124. https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.13399

Chaplin, J.P. (2019). Kamus Lengkap Psikologi. (Terjemahan Kartini Kartono). Jakarta: PT Radja Grafindo Persada.

Dewi, A. S. (2022). *Analisis Sensoris - Uji Segitiga*.

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.

Dovianda, K. T., Raja, P. M., & Syukri, M. (2024). Pengaruh Variasi Karagenan dan HFS (High Fructose Syrup) Terhadap Pembuatan Permen Jelly Berbasis Nira Kelapa Sawit. *AGRO FABRICA*, *6*(1), 45–50. https://doi.org/10.47199/jaf.v6i1.226

Efendi, R., Yusmarini, & Zulkifli. (2018). Pembuatan Permen Jelly dari Wortel dan Bonggol Nanas. *Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi tahun 2018*, 404–417.

Efendi, S., Ansharullah, Syukri, M. S., Wahyuni, S., & Rejeki, S. (2022). Pengaruh Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Dan Filtratwortel (Daucus Carota) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi pada Pembuatan Mie Basah. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* , *7*(5), 5521–5526.

Giyarto, G., Suwasono, S., & Surya, P. O. (2020). Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, *13*(02), 118. https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i02.10456

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

Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, B. (2024). Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit: Pendekatan Multikultural dan Gender. *Jurnal Mutu Pangan*, *1*(1), 1–8.

Hasibuan, M. N., Indarti, E., & Erfiza, N. M. (2019). Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode Accelarated Shelf-Life Testing (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, *11*(2), 69–74. https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i2.14534

Hastuti, S. (2017). *Mutu dan uji Indrawi*. Instiper Yogyakarta.

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.

Jaldin, A., Haslianti, H., & Asyik, N. (2019). Pengaruh Perbandingan Kosentrasi Glukosa Dan Sukrosa Terhadap Kualitas Sensori Dan Kimia Permen Jelly Rumput Laut (Eucheuma cottonii). *Jurnal Fish Protech*, *2*(2), 234. https://doi.org/10.33772/jfp.v2i2.9474

Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom

Khasanah, U. (2024). *Pengaruh Substitusi Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) terhadap Kadar Vitamin C dan Mutu Organoleptik Permen Jelly Lidah Buaya (Aloevera)*. *4*(1), 117–124.

Lanfer A, Bammann K, Knof K, Buchecker K, Russo P, Veidebaum T, Kourides Y, de Henauw S, Molnar D, Bel-Serrat S et al. 2013. Predictors and correlates of taste preferences in European children: the IDEFICS study. J Food Quality and Preference. 27: 128-136. doi:10.1016/j.foodqual

Mameli C, Cattaneo C, Panelli S, Comandatore F, Sangiorgio A, Bedogni G. (2019). Taste perception and oral microbiota are associated with obesity in children and adolescents. 14(9), PLOS ONE.

Marwita, R. 2008. Penerimaan Konsumen dan Mutu Permen Jelly yang Diolah dari Rumput Laut. (Skripsi) Universitas Riau. Pekanbaru.

Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267

Murtiningsih, Sudaryati, & Mayagita. (2018). Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan*, *12*(1), 67–77. https://doi.org/10.33005/jtp.v12i1.1103

Nugroho, D. F., & Wijayanti, D. A. (2021). Pengaruh Penambahan Sari Wortel Pada Yogurt Ditinjau Dari Aw, Kadar Air, Viskositas, Total Asam Tertitrasi Dan Kadar Protein. *AGRISAINTIFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, *5*(1), 18. https://doi.org/10.32585/ags.v5i1.1374

Pertanian, K., & Hortikultura, D. J. (2023). *Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian.

Purba, D. A. T. P., Mega, O., & Musnandar, E. (2023). Karakteristik Kimia Yogurt dengan Penambahan Sari Wortel (Daucus carota L.). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, *26*(1), 60–67. https://doi.org/10.22437/jiiip.v26i1.25374

Puspita, D., Sihombing, M., Arti, C., & Diana, J. (2017). Peningkatan Nilai Tambah Produk dari Buah Mentega (Diospyros Blancoi). Prosiding Seminar Nasional LPPM Unsoed, 7(1), 251–258

Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. (2019). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yogurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, *7*(1), 41–46. https://doi.org/10.29244/jipthp.7.1.41-46

Rochmayani, M., Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2019). Potensi Tepung Umbi Gembli(Dioscorea esculenta L.) pada Yogurt Sinbiotik Terhadap Nilai pH dan Sifat Organoleptik. *Teknologi Pangan*, *3*(2), 298–301. http://eprints.undip.ac.id/75715/%0Ahttp://eprints.undip.ac.id/75715/3/BAB_II.pdf

Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan Warna, Viskositas, Dan Sineresis Terhadap Produk Yogurt. *Edufortech*, *5*(2). https://doi.org/10.17509/edufortech.v5i2.28812

Rosida, D. F., & Taqwa, A. A. (2019). Kajian Pengembangan Produk Salak Senase (Salacca zalacca (Gaert.) Voss) Bangkalan Madura sebagai Permen Jelly. *Jurnal Agroteknologi*, *13*(01), 62. https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.10874

Sachlan, P., Mandey, L. C., & Langi, T. M. (2020). Sifat Organoleptik Permen Jelly Mangga Kuini (Mangifera Odorata Griff) dengan Variasi Konsentrasi Sirup Glukosa dan Gelatin. *Jurnal Teknologi Pertanian*, *10*(2), 113–118. https://doi.org/10.35791/jteta.10.2.2019.29121

Šeregelj, V., Vulić, J., Ćetković, G., Čanadanovć-Brunet, J., Tumbas Šaponjac, V., & Stajčić, S. (2021). Natural bioactive compounds in carrot waste for food applications and health benefits. In *Studies in Natural Products Chemistry*

(Vol 67). https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819483-6.00009-6
Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S., & Attri, S. (2022). Chemical composition, functional properties and processing of carrot-A review. *Journal of Food Science and Technology*, *49*(1), 22–32. https://doi.org/10.1007/s13197-011-0310-7
Simorangkir, S., Rawung, D., & Moningka, J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jlly Sirsak (Annona muricata Linn). *Jurnal Agroteknologi*, *9*(3). https://doi.org/: https://doi.org/10.35791/cocos.v1i8.17777
Soemaryoto, S. (2017). Pengaruh Penggunaan Asam Tinggi Terhadap Tingkat Preferensi Konsumen Dan Umur Simpan Produk Permen. *Jurnal Agroindustri Halal*, *2*(1), 037–042. https://doi.org/10.30997/jah.v2i1.347
Sriyono, Kurniawati, L., & Mustofa, A. (2016). Karakteristik Permen Jelly Wortel (Daucus Carota L.) dalam Berbagai Konsentrasi Gelatin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, *1*(1), 14–17. https://doi.org/https://doi.org/10.33061/jitipari.v1i1.1510
Sumarmono, J. (2018). *Yogurt and Concentrated Yogurt; Makanan Fungsional Dari Susu* (Subandi (Red)). Jendral Soedirman University.
Sumbawa, R., Nurjanah, S., & Sari, R. N. (2023). Persiapan Panelis Terlatih untuk Analisis Profil Sensori Susu Ruminansia Sumbawa. *Uts Student Conference*, 185–194.
Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) 2020 (1st ed). (2020). Kementerian Kesehatan RI.
Tarwendah PI. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 5(2) : 66-73.
Tekpang. (2013). *Pengujian Organoleptik*.
Triandini, I. G., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-Review Uji Hedonik pada Produk Teh Herbal Hutan. *Jurnal Silva Samalas*, *5*(1), 12–19.
Wahyuni, S. (2014). "Hubungan Antara Kepercayaan Diri dengan Kecemasan Berbicara di Depan Umum pada Mahasiswa Psikologi", 2, 1, e-journal Psikologi
Wijaya, A., Rusmarilin, H., & Lubis, Z. (2020). Pengaruh Perbandingan Yogurt dengan Ekstrak Buah jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, *1*(1), 35–46.
Yani, H. I. 2006. Karakteristik Fisika Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut Eucheuma spinosum dan Eucheuma cottonii [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
Zia, K., Aisyah, Y., Zaidiyah, Z., & Widayat, H. P. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Permen Jelly Kulit Buah Kopi dengan Penambahan Gelatin dan Sari Lemon. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, *11*(1), 32–37. https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i1.12988

LAMPIRAN

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 1 Kuesioner Uji Pembedaan Segitiga (Tringle Test)

Nama :

Usia :

Tanggal :

Produk : Permen jelly sari wortel kombinasi yogurt.

INSTRUKSI

1. Dihadapan Anda terdapat 3 sampel dimana terdapat dua sampel yang sama dan satu sampel berbeda.
2. Pencicipan dilakukan secara berurut dari kiri ke kanan. Pencicipan hanya diperbolehkan satu kali saja dan tidak diperkenankan mengulang pencicipan.
3. Setiap pencicipan sampel yang berbeda, netralkan indera pengecap Anda dengan cara minum air putih terlebih dahulu.
4. Identifikasi sampel mana yang berbeda dengan memberi tanda centang (v) pada kolom yang telah disediakan.

No	Penilaian	Kode Sampel		
		479	426	135
1.	Warna			
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

No	Penilaian	Kode Sampel		
		520	458	916
1.	Warna			
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

No	Penilaian	Kode Sampel		
		691	921	195
1.	Warna			
2.	Aroma			
3.	Tekstur			
4.	Rasa			

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 2 Uji Deskriptif Rangking (Scoring Test)

Nama :

Usia :

Tanggal :

Produk : Permen jelly sari wortel yang dikombinasi yogurt.

INTRUKSI

Setiap panelis diminta untuk menilai produk secara organoleptik (rasa, aroma, warna dan tekstur) dengan menentukan skor nilai yang sesuai dengan kualitas produk dengan ketentuan skor:

- Atribut rasa

  (1) Manis, tanpa rasa asam; (2) Manis dominan terasa asam ; (3) Manis seimbang; (4) Asam dengan nuansa manis; (5) Asam dominan dengan sedikit manis
- Atribut warna

  (1) Orange gelap; (2) Orange pekat; (3) Orange normal; (4) Orange muda; (5) Orange kuning
- Atribut aroma

  (1) Aroma wortel tercium jelas; (2) Aroma wortel agak tercium; (3) tercium Aroma wortel sangat lemah tetapi mulai turun aroma yogurt; (4) Aroma yogurt tercium jelas; (5) Aroma wortel dan yogurt tidak tercium
- Atribut tekstur

  (1) Sangat keras; (2) Keras; (3) Sedang (keras-kenyal); (4) Kenyal; (5) Sangat kenyal (5) Aroma wortel dan yogurt tidak tercium

No	Atribut	Sampel							
		146	253	757	786	792	285	901	370
1	Rasa								
2	Warna								
3	Aroma								
4	Tekstur								

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 3 Uji Hedonik

Nama :

Usia :

Tanggal :

Produk : Permen jelly sari wortel yang dikombinasi yogurt.

INTRUKSI

1. Ciciplah sampel satu persatu
2. Pada kolom kode sampel berikan penilaian anda dengan cara memasukkan nomor (lihat keterangan) berdasarkan tingkat kesukaan
3. Setiap pencicipan sampel yang berbeda, netralkan indera pengecap Anda dengan cara minum air putih terlebih dahulu.

Keterangan:

(1) Sangat Tidak Suka

(2) Tidak Suka

(3) Agak Suka

(4) Suka

(5) Sangat Suka

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

No	Atribut	Sampel							
		146	253	757	786	792	285	901	370
1	Rasa								
2	Warna								
3	Aroma								
4	Tekstur								

Komentar

Lampiran 4 Analisis Zat Gizi Permen Jelly

1) Formulasi 0

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Air	100	0	0	0	0	0	0
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
TOTAL		190,1	0,1	0	47,1	0	0

2) Formulasi 1

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Wortel	100	25,8	1	0,2	4,8	1574	7,8
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
TOTAL		215,9	1,1	0,2	51,9	1574	7,8

3) Formulasi 2

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Yogurt	10	3,8	0,4	0	0,4	0,1	0
Wortel	90	23,3	0,9	0,2	4,3	1416,6	7
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
TOTAL		217,2	1,4	0,2	51,9	1416,7	7

Poltekkes Bengkulu

4) Formulasi 3

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Yogurt	20	7,6	0,9	0	0,8	0,2	0
Wortel	80	20,7	0,8	0,2	3,8	1259,2	6,2
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
TOTAL		218,4	1,7	0,2	51,8	1259,4	6,2

5) Formulasi 4

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Yogurt	30	11,4	1,3	0	1,3	0,3	0
Wortel	70	18,1	0,7	0,1	3,4	1101,8	5,5
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
TOTAL		219,6	2,1	0,2	51,7	1102,1	5,5

6) Formulasi 5

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Yogurt	40	15,2	1,7	0	1,7	0,4	0
Wortel	60	15,5	0,6	0,1	2,9	944,4	4,7
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
TOTAL		220,8	2,4	0,2	51,7	944,8	4,7

Poltekkes Bengkulu

7) Formulasi 6

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Yogurt	50	19	2,2	0,1	2,1	0,5	0
Wortel	50	12,9	0,5	0,1	2,4	787	3,9
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
Tepung tapioka	5	19	0	0	4,6	0	0
TOTAL		222	2,7	0,2	51,6	787,5	3,9

8) Formulasi 7

Bahan	Berat	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	KH (gram)	Vit A	Beta karoten
Yogurt	60	22,8	2,6	0,1	2,5	0,6	0
Wortel	40	10,3	0,4	0,1	1,9	629,6	3,1
Gula pasir	10	38,7	0	0	10	0	0
HFS	20	81,1	0	0	20	0	0
Gelatin	20	70,3	0,1	0	17,2	0	0
Tepung tapioka	5	19	0	0	4,6	0	0
TOTAL		223,3	3	0,2	51,6	630,2	3,1

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

Lampiran 5 Izin Penelitian Pra Penelitian



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

11 Maret 2025

Nomor : : PP.06.02/F.XXIII.1/7604/2025
Perihal : **Izin Pra Penelitian**

Yth.
Ka. Unit Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
di
Tempat

Sehubungan penyusunan tugas akhir dalam bentuk Skripsi Mahasiswa Progam Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2024/2025, dengan ini mohon Bapak/Ibu dapat memberikan izin pengambilan data, Pra Penelitian pada mahasiswa dibawah ini :

nama mahasiswa	: Darmawati Santoso
nim	: P05130221058
tempat	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
judul	: Profil Sensori Permen Jelly Wortel (Daucus Carota L) Dengan Kombinasi Yoghurt
no handphone	: 081324005597

Demikianlah, atas perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terimakasih.

Wakil Direktur I Bidang Akademik

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

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 6 Surat izin penelitian

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

11 April 2025

Nomor : : PP. 01.01/F.XXIII.1/3493 /2025
Perihal : **Izin Penelitian**

Yth,
Ka. Unit Laboratorium Terpadu 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	: Darmawati Santoso
NIM	: P05130221058
Tempat Penelitian	: Laboratorium Pangan Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Waktu Penelitian	: 21 April - 30 April 2025
Judul	: Profil Sensori Permen Jelly Wortel (Daucus carota L.) Dengan Kombinasi Yoghurt
No Handphone	: 081324005597

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

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

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

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 7 Kode 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 APPROVAL
"ETHICAL APPROVAL"

No.KEPK.BKL/545/06/2025

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

Peneliti utama : Darmawati Santoso
Principal In Investigator

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Bengkulu
Name of the Institution

Dengan judul:
Title

"Profil Sensori Permen Jelly Wortel (Daucus carota L.) dengan Kombinasi Yogurt"

"Sensory Profile Of Carrot Jelly Candy (Daucus carota L.) With Yogurt Combination"

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 8 Dokumentasi Penelitian

1. Pembuatan Permen

Persiapan








Pengolahan










2. Uji Segitiga, Deskriptif Skoring dan Hedonik

Uji Segitiga



Uji Deskriptif Skoring



Uji Hedonik



Lampiran 9 Master Data

1. Master Data Uji Segitiga

No	Panelis	Uji 1			Benar/ Salah	Uji 2			Benar/ Salah	Uji 3			Benar/ Salah	Skor	Kode	Ket
		479	426	135		520	458	916		691	921	195				
1	HM	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
2	AAB	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
3	FO	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
4	AF	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
5	EC	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
6	SL	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
7	DY	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
8	ZTM	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
9	PTJ	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
10	NRP	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
11	ST	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
12	M	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
13	AI	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
14	IL	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
15	WK	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
16	APV	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	2	1	Lulus
17	ADW	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
18	RA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
19	RDA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
20	SM	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
21	NNA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
22	DPD	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
23	KDS	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
24	DFN	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	2	1	Lulus
25	ADV	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	2	1	Lulus
26	FKU	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
27	FB	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
28	MR	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
29	TA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
30	AA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
31	SDH	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	2	1	Lulus
32	KS	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
33	RSA	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
34	UA	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
35	SM	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
36	SAB	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
37	DN	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
38	DSMP	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
39	MA	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
40	SF	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
41	ET	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	Tidak Lulus
42	BFG	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus
43	ZAA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
44	ASQ	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
45	MAA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
46	YO	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
47	SDP	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
48	KRP	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
49	BO	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
50	IAR	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
51	NN	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
52	HA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
53	LA	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
54	NPD	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
55	KRF	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
56	FS	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
57	IPS	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
58	RFRS	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
59	DSO	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	3	1	Lulus
60	NR	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	Tidak Lulus

2. Master Data Uji Segitiga

No	Panelis	Uji 1	Uji 2	Uji 3	Skor	Ket
1	HM	1	0	0	1	Tidak Lulus
2	AAB	1	0	0	1	Tidak Lulus
3	FO	1	0	0	1	Tidak Lulus
4	AF	1	1	1	3	Lulus
5	EC	1	1	1	3	Lulus
6	SL	1	1	1	3	Lulus
7	DY	1	1	1	3	Lulus
8	ZTM	1	1	1	3	Lulus
9	PTJ	1	1	1	3	Lulus
10	NRP	1	1	1	3	Lulus
11	ST	1	1	1	3	Lulus
12	M	1	1	1	3	Lulus
13	AI	1	1	1	3	Lulus
14	IL	1	1	1	3	Lulus
15	WK	1	1	1	3	Lulus
16	AP	1	0	1	2	Lulus
17	ADW	1	1	1	3	Lulus
18	RA	1	1	1	3	Lulus
19	RDA	1	1	1	3	Lulus
20	SM	0	1	0	1	Tidak Lulus
21	NNA	1	1	1	3	Lulus
22	DPD	1	0	0	1	Tidak Lulus
23	KDS	1	1	1	3	Lulus
24	DFN	1	0	1	2	Lulus
25	ADV	1	0	1	2	Lulus
26	FKU	1	1	1	3	Lulus
27	FB	1	1	1	3	Lulus
28	MR	1	1	1	3	Lulus
29	TA	1	1	1	3	Lulus
30	AA	1	1	1	3	Lulus
31	SDH	1	0	1	2	Lulus
32	KS	1	0	0	1	Tidak Lulus
33	RSA	1	0	0	1	Tidak Lulus
34	UA	1	0	0	1	Tidak Lulus
35	SM	1	0	0	1	Tidak Lulus
36	SAB	1	0	0	1	Tidak Lulus
37	DN	1	0	0	1	Tidak Lulus
38	DSMP	1	0	0	1	Tidak Lulus
39	MA	1	0	0	1	Tidak Lulus
40	SF	1	0	0	1	Tidak Lulus
41	ET	1	0	0	1	Tidak Lulus
42	BFG	1	0	0	1	Tidak Lulus
43	ZAA	1	1	1	3	Lulus
44	ASQ	1	1	1	3	Lulus
45	MAA	1	1	1	3	Lulus
46	YO	1	1	1	3	Lulus
47	SDP	1	1	1	3	Lulus
48	KRP	1	1	1	3	Lulus
49	BO	1	1	1	3	Lulus
50	IAR	1	1	1	3	Lulus
51	NN	1	1	1	3	Lulus
52	HA	1	1	1	3	Lulus
53	LA	1	1	1	3	Lulus
54	NPD	1	1	1	3	Lulus
55	KRF	1	1	1	3	Lulus
56	FS	1	1	1	3	Lulus
57	IPS	1	1	1	3	Lulus
58	RFRS	1	1	1	3	Lulus
59	DSO	1	1	1	3	Lulus
60	NR	1	0	0	1	Tidak Lulus

Repository Poltekkes Bengkulu

2. Master Data Uji Deskriptif

No	Panelis	RASA								WARNA								AROMA								TEKSTUR							
		F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1	AF	5	4	2	2	3	3	4	4	5	4	2	2	3	3	4	4	5	1	2	2	2	2	3	4	3	3	3	3	3	4	4	5
2	EC	2	3	4	4	3	3	2	3	5	3	2	1	4	4	3	4	5	4	3	2	2	3	3	3	3	4	2	2	3	2	4	2
3	SL	1	1	2	2	3	3	4	5	5	1	1	2	3	3	4	4	5	1	1	2	3	3	3	4	4	3	3	4	4	4	4	5
4	DY	1	1	2	2	3	4	4	5	5	1	2	3	3	4	4	5	5	1	2	2	3	3	4	4	3	3	3	3	4	4	5	5
5	ZTM	1	1	2	4	4	3	4	4	5	1	3	4	3	3	2	2	1	1	2	3	2	5	4	4	5	1	3	4	2	5	3	4
6	PTJ	1	5	1	3	4	1	4	5	5	1	2	3	3	4	4	4	5	1	2	3	4	5	4	4	3	2	4	3	4	5	2	5
7	NRP	1	1	1	2	3	4	4	5	5	2	1	4	3	5	4	3	5	1	5	4	3	2	3	4	4	1	4	2	2	5	5	4
8	ST	1	4	4	4	5	5	5	4	5	2	1	1	3	4	5	5	5	5	5	1	5	3	2	4	3	5	3	4	3	5	4	5
9	M	1	1	3	2	5	3	1	3	5	1	2	2	3	5	3	4	5	3	5	2	5	1	2	5	3	5	3	3	3	3	3	3
10	AI	3	3	3	3	3	3	4	5	5	1	3	2	3	3	3	4	4	1	1	3	4	4	3	1	2	2	3	3	4	4	4	5
11	IL	1	1	2	2	4	4	4	3	5	2	3	4	3	5	4	5	5	1	2	4	2	2	3	5	3	1	3	2	2	5	4	4
12	WK	1	1	2	2	3	3	4	4	5	1	1	2	2	3	4	4	5	1	2	2	2	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	5
13	APV	1	4	4	5	3	4	4	5	5	2	3	4	4	5	5	4	5	3	2	3	5	3	4	4	3	3	4	2	2	1	3	5
14	ADW	5	3	3	3	2	3	5	3	4	3	3	3	2	3	4	5	5	2	5	5	2	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3
15	RA	5	3	1	1	5	3	1	3	5	3	2	3	2	2	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	3	2	5	5	5	4	3
16	RDA	1	1	1	2	3	4	4	5	5	1	2	2	3	3	3	4	5	1	1	3	3	3	3	4	5	2	3	3	4	4	4	5
17	NNA	1	3	3	4	4	3	3	4	5	3	3	3	2	3	4	4	5	3	3	2	5	2	3	2	4	4	5	5	5	5	3	4
18	KDS	1	4	4	4	5	5	5	4	5	2	1	1	3	4	5	5	5	5	5	1	5	3	2	4	3	5	3	4	3	5	4	5
19	DFN	1	1	3	2	3	3	2	3	5	3	1	2	3	5	4	4	5	5	2	3	4	1	5	4	3	3	4	3	4	3	5	5
20	ADV	1	1	3	1	2	4	4	4	5	1	2	3	3	3	3	4	5	1	3	2	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	3
21	FKU	1	2	3	3	3	3	4	4	5	2	2	2	1	3	3	4	5	1	2	2	1	2	3	4	4	3	3	3	2	4	4	5
22	FB	1	1	2	3	3	4	4	5	5	3	2	2	1	3	3	4	5	2	2	3	1	4	4	4	2	3	3	3	1	4	5	5
23	MR	1	2	3	3	3	3	4	4	5	2	2	2	1	3	3	4	5	1	2	2	1	2	3	4	4	3	3	3	2	4	3	5
24	TA	1	2	3	3	3	3	4	4	5	2	2	2	2	3	3	4	5	1	2	2	1	2	3	4	4	3	3	3	2	4	4	5
25	AA	1	1	3	1	4	3	1	3	5	1	2	2	3	4	3	4	5	2	1	1	2	4	1	4	5	3	2	3	3	5	4	5
26	SDH	1	1	3	1	2	4	4	5	5	1	2	3	3	3	3	4	5	1	3	2	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	5
27	ZAA	3	3	3	3	3	3	4	1	5	1	2	3	2	3	3	4	4	1	2	3	3	4	3	1	2	2	3	4	3	4	4	5
28	ASQ	1	2	3	3	4	3	4	5	5	4	3	3	2	3	3	4	2	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	5	4	3	3
29	MAA	1	2	2	2	3	3	5	4	5	3	3	3	3	4	4	4	5	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	5	5
30	YO	1	2	3	3	3	4	5	5	5	2	2	2	3	3	4	5	5	1	2	2	3	4	4	4	3	4	4	3	4	5	3	5
31	SDP	1	2	3	3	3	4	5	5	5	2	2	2	3	3	4	5	5	1	2	2	3	4	4	4	3	4	4	3	4	5	3	5
32	KRP	1	2	3	3	3	4	5	5	5	2	2	2	3	3	4	5	5	1	2	2	3	4	4	4	3	4	4	3	4	5	3	5
33	BO	1	3	3	2	4	5	5	5	5	3	2	1	1	2	4	4	5	2	2	1	1	1	1	4	3	4	3	5	3	5	5	5
34	IAR	1	1	3	3	3	4	4	5	5	3	1	1	3	3	4	4	5	3	4	4	2	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	5
35	NN	1	2	1	2	1	1	3	3	5	4	3	2	3	4	4	4	5	2	2	5	2	3	3	4	4	4	4	4	3	5	5	5
36	HA	1	3	3	4	5	2	5	5	4	2	2	1	1	4	4	4	5	2	2	1	3	1	1	3	4	4	3	3	3	5	5	5
37	LA	1	3	3	4	4	5	5	5	5	3	2	2	1	2	4	4	5	1	1	2	1	1	1	4	4	3	3	5	3	5	5	5
38	NPD	1	3	1	1	5	1	1	2	3	1	3	3	1	4	4	5	5	5	4	5	5	4	2	2	4	4	4	4	2	5	4	3
39	KRF	1	1	3	3	3	4	4	4	5	4	3	3	3	4	3	4	2	3	3	5	5	3	3	3	3	3	3	3	4	5	5	5
40	FS	1	2	3	3	3	4	5	5	5	2	2	2	2	3	4	5	5	1	2	2	3	4	4	4	3	3	4	3	4	5	3	5
41	IPS	1	3	3	3	3	2	2	4	5	3	3	3	2	4	4	4	5	2	2	3	2	3	3	4	4	4	3	3	3	5	5	5
42	RFRS	1	1	3	3	3	3	4	5	5	3	2	2	2	3	3	4	5	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
43	DSO	1	1	3	3	3	2	4	5	5	4	2	2	2	3	3	3	5	2	2	2	2	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	5

2. Master Data Uji Deskriptif

No	Panelis	RASA								WARNA								AROMA								TEKSTUR							
		F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F0	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
1	AF	3	3	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	4	5	5
2	EC	3	3	4	3	3	3	3	2	2	4	3	3	4	2	3	3	3	2	3	2	3	2	2	2	3	2	2	3	3	3	2	2
3	SL	3	3	4	2	5	4	4	4	2	2	5	4	3	5	3	3	5	3	2	5	4	3	3	3	3	4	3	3	5	4	4	2
4	DY	3	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	5	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	5	3	3	3	3	5	3	2
5	ZTM	3	3	3	4	3	4	4	4	2	2	4	4	4	5	4	4	2	2	2	2	3	4	4	4	5	2	4	3	4	4	3	3
6	PTJ	2	2	3	3	4	5	5	5	2	2	4	2	5	3	5	3	2	2	3	3	4	5	3	3	3	2	5	3	2	4	3	3
7	NRP	2	3	1	2	5	4	1	5	2	1	2	4	3	5	5	4	3	2	1	5	4	3	2	4	4	3	1	4	2	5	5	3
8	ST	4	3	4	3	4	4	5	5	4	3	4	3	4	5	5	5	3	2	2	3	2	4	5	5	3	2	4	3	4	5	5	5
9	M	4	4	3	4	4	5	4	4	3	2	4	4	5	4	4	3	4	1	4	3	3	4	3	3	4	2	3	5	2	4	3	4
10	AI	4	3	3	3	3	4	3	2	3	3	4	4	4	5	4	2	3	2	2	3	2	4	3	3	3	3	3	2	3	3	2	2
11	IL	3	3	4	2	5	4	4	5	4	3	4	3	4	5	5	4	4	2	4	3	4	5	3	4	3	4	3	3	5	4	3	5
12	WK	5	2	3	3	4	4	5	4	4	2	2	3	3	5	4	4	5	3	3	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	4	4	3
13	APV	2	5	5	5	4	5	4	3	3	3	4	5	4	3	5	2	3	4	4	4	5	5	5	4	4	5	3	4	3	4	4	5
14	ADW	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4
15	RA	3	4	4	3	3	3	2	2	2	3	4	4	4	4	3	1	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3
16	RDA	5	3	3	3	3	5	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	2	2	3	3	4	4	4	5	4	4	4	4	5	3	2
17	NNA	1	3	3	4	4	3	3	4	5	3	3	3	2	3	4	4	5	3	3	2	5	2	3	2	4	4	5	5	5	5	3	4
18	KDS	4	3	4	3	4	4	4	5	4	3	4	3	4	5	4	5	3	2	2	3	2	4	4	4	3	2	4	3	4	5	5	3
19	DFN	3	2	3	3	3	5	4	4	3	3	4	4	4	3	5	5	3	3	2	4	3	5	4	4	4	4	4	5	4	4	3	3
20	ADV	5	3	2	3	2	4	5	4	3	4	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	3	4	4	5	4	4	4	3	4	5	3
21	FKU	3	4	4	4	3	3	5	5	2	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	2
22	FB	3	3	4	4	3	4	5	5	3	4	4	4	4	5	5	5	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5
23	MR	3	4	4	4	3	3	5	5	2	3	4	3	4	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3
24	TA	3	3	4	4	4	2	5	5	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	5	3
25	AA	4	3	3	4	5	5	3	4	3	2	3	3	4	4	4	3	3	3	4	2	3	5	4	3	5	2	2	3	4	5	5	4
26	SDH	5	4	3	3	3	4	5	4	3	3	2	4	3	4	4	4	3	3	2	2	2	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4
27	ZAA	4	3	4	4	3	3	3	2	4	2	3	4	4	5	4	3	3	2	2	3	2	4	2	3	3	2	3	2	2	4	3	2
28	ASQ	4	4	4	3	2	4	4	4	3	5	5	4	4	4	3	3	3	4	5	4	4	4	3	3	4	3	4	3	2	4	4	4
29	MAA	5	3	4	3	5	3	2	2	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	2	2	4	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2
30	YO	4	3	3	4	4	3	5	3	4	4	4	3	2	4	3	5	3	4	4	5	3	3	4	2	5	3	5	3	4	3	2	3
31	SDP	4	2	3	4	3	4	3	4	5	3	4	3	5	3	5	3	3	4	2	5	3	2	4	5	5	3	3	3	4	5	2	2
32	KRP	4	2	3	4	3	4	3	4	4	3	4	3	5	3	5	3	3	4	2	5	3	2	4	5	5	3	3	3	4	5	2	2
33	BO	3	4	4	3	4	3	4	2	2	4	2	2	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	3	5	4	5	3	3	2
34	IAR	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	2	3	5	5	5	5
35	NN	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3
36	HA	4	3	3	3	4	5	3	3	2	3	3	2	3	3	4	3	2	2	4	4	5	4	4	5	3	4	4	3	4	3	3	2
37	LA	2	4	2	2	3	2	3	5	3	3	3	3	5	3	5	3	2	2	2	4	3	3	4	5	4	4	4	3	2	5	3	4
38	NPD	3	2	3	1	3	3	5	3	2	1	4	3	4	4	4	3	5	5	2	3	2	3	3	4	1	3	1	4	4	1	2	2
39	KRF	3	4	3	3	3	4	5	3	2	3	5	5	4	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	5	3	5	5	5	3	3	3	3
40	FS	4	2	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	4	2	5	3	3	4	2	5	3	4	4	5	5	3	3	3	4	5	2	2
41	IPS	4	3	4	4	4	5	5	5	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	4	4	5	4	3	3	3
42	RFRS	3	3	3	4	4	3	4	5	3	3	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4
43	DSO	3	3	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4

Lampiran 10 Uji Statistik Kruskal Wallis

1. Uji Deskriptif Skoring

Test Statistics[a,b]

	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
Kruskal-Wallis H	141.481	220.582	110.811	94.371
df	7	7	7	7
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.000

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

2. Uji Hedonik

Test Statistics[a,b]

	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
Kruskal-Wallis H	28.617	48.847	30.200	23.213
df	7	7	7	7
Asymp. Sig.	.000	.000	.000	.002

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: Perlakuan

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Lampiran 11 Lampiran Uji Statistik Mann Whitnay

Hasil Deskriptif Skoring Uji *Mann-Whitney* Pada Formula Permen Jelly

Parameter	N	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
F0 F1	43	0.000*	0.000*	0.691	0.000*
F0 F2	43	0.000*	0.000*	0.831	0.000*
F0 F3	43	0.000*	0.000*	0.851	0.000*
F0 F4	43	0.000*	0.000*	0.915	0.000*
F0 F5	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F0 F6	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F0 F7	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F1 F2	43	0.804	0.012*	0.577	0.012*
F1 F3	43	0.454	0.009*	0.559	0.006*
F1 F4	43	0.165	0.000*	0.766	0.001*
F1 F5	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F1 F6	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F1 F7	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F2 F3	43	0.222	0.870	0.989	0.618
F2 F4	43	0.022*	0.001*	0.827	0.103
F2 F5	43	0.000*	0.001*	0.000*	0.021*
F2 F6	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.004*
F2 F7	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F3 F4	43	0.347	0.003*	0.751	0.221
F3 F5	43	0.000*	0.004*	0.000*	0.051
F3 F6	43	0.000*	0.000*	0.001*	0.013*
F3 F7	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.000*
F4 F5	43	0.000*	0.851	0.000*	0.544
F4 F6	43	0.000*	0.004*	0.001*	0.315
F4 F7	43	0.000*	0.000*	0.000*	0.001*
F5 F6	43	0.159	0.004*	0.027*	0.781
F5 F7	43	0.000*	0.000*	0.056	0.000*
F6 F7	43	0.000*	0.132	0.000*	0.000*

Keterangan :

** = Hasil uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P < 0,05*

Hasil Hedonik Uji *Mann-Whitney* Pada Formula Permen Jelly

Parameter	N	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
F0 F1	43	0.807	0.073	0.009*	0.399
F0 F2	43	0.003*	0.726	0.072	0.058
F0 F3	43	0.039*	0.486	0.084	0.258
F0 F4	43	0.000*	0.545	0.315	0.414
F0 F5	43	0.000*	0.069	0.477	0.011*
F0 F6	43	0.000*	0.045*	0.120	0.040*
F0 F7	43	0.013*	0.060	0.002*	0.003*
F1 F2	43	0.003*	0.089	0.423	0.430
F1 F3	43	0.062	0.215	0.316	0.079
F1 F4	43	0.000*	0.010*	0.086	0.155
F1 F5	43	0.000*	0.000*	0.001*	0.004*
F1 F6	43	0.000*	0.000*	0.409	0.018*
F1 F7	43	0.019*	0.001*	0.379	0.001*
F2 F3	43	0.139	0.693	0.901	0.012*
F2 F4	43	0.255	0.294	0.373	0.024*
F2 F5	43	0.181	0.015*	0.012*	0.000*
F2 F6	43	0.027*	0.011*	0.928	0.001*
F2 F7	43	0.526	0.016*	0.124	0.000*
F3 F4	43	0.009*	0.162	0.438	0.681
F3 F5	43	0.013*	0.007*	0.013*	0.243
F3 F6	43	0.000*	0.006*	0.874	0.637
F3 F7	43	0.484	0.008*	0.055	0.119
F4 F5	43	0.722	0.185	0.080	0.090
F4 F6	43	0.246	0.118	0.525	0.330
F4 F7	43	0.090	0.145	0.024*	0.037*
F5 F6	43	0.507	0.660	0.030*	0.339
F5 F7	43	0.087	0.684	0.000*	0.691
F6 F7	43	0.009*	0.957	0.124	0.176

Keterangan :
** = Hasil uji Mann-Whitney menyatakan perbedaan signifikan P < 0,05*

Lampiran 12 Lampiran Uji Statistik Frekuensi

1. Hasil Uji Deskriptif

1. Formulasi F0

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		1.40	4.91	4.72	3.35
Median		1.00	5.00	5.00	3.00
Mode		1	5	5	3
Std. Deviation		1.094	.366	.882	.720
Variance		1.197	.134	.777	.518
Minimum		1	3	1	2
Maximum		5	5	5	5
Sum		60	211	203	144

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	37	86.0	86.0	86.0
	Manis dominan terasa asam	1	2.3	2.3	88.4
	Manis seimbang	2	4.7	4.7	93.0
	Asam dominan dengan sedikit manis	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange normal	1	2.3	2.3	2.3
	orange muda	2	4.7	4.7	7.0
	orange kuning	40	93.0	93.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	keras	3	7.0	7.0	7.0
	sedang (keras-kenyal)	25	58.1	58.1	65.1
	kenyal	12	27.9	27.9	93.0
	sangat kenyal	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	1	2.3	2.3	2.3
	aroma wortel agak tercium	2	4.7	4.7	7.0
	aroma yoghurt tercium jelas	2	4.7	4.7	11.6
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	38	88.4	88.4	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

2. Formulasi F1

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.12	2.21	2.05	3.21
Median		2.00	2.00	2.00	3.00
Mode		1	1[a]	1	3
Std. Deviation		1.117	1.013	1.344	.965
Variance		1.248	1.027	1.807	.931
Minimum		1	1	1	1
Maximum		5	4	5	5
Sum		91	95	88	138

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	17	39.5	39.5	39.5
	Manis dominan terasa asam	10	23.3	23.3	62.8
	Manis seimbang	11	25.6	25.6	88.4
	Asam dengan nuansa manis	4	9.3	9.3	97.7
	Asam dominan dengan sedikit manis	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange gelap	13	30.2	30.2	30.2
	orange pekat	13	30.2	30.2	60.5
	orange normal	12	27.9	27.9	88.4
	orange muda	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sangat keras	3	7.0	7.0	7.0
	keras	4	9.3	9.3	16.3
	sedang (keras-kenyal)	20	46.5	46.5	62.8
	kenyal	13	30.2	30.2	93.0
	sangat kenyal	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	21	48.8	48.8	48.8
	aroma wortel agak tercium	10	23.3	23.3	72.1
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	6	14.0	14.0	86.0
	aroma yoghurt tercium jelas	1	2.3	2.3	88.4
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

3. Formulasi F2

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.63	2.12	2.56	3.35
Median		3.00	2.00	2.00	3.00
Mode		3	2	2	3
Std. Deviation		.846	.662	1.221	.650
Variance		.715	.439	1.491	.423
Minimum		1	1	1	2
Maximum		4	3	5	5
Sum		113	91	110	144

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	6	14.0	14.0	14.0
	Manis dominan terasa asam	8	18.6	18.6	32.6
	Manis seimbang	25	58.1	58.1	90.7
	Asam dengan nuansa manis	4	9.3	9.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange gelap	7	16.3	16.3	16.3
	orange pekat	24	55.8	55.8	72.1
	orange normal	12	27.9	27.9	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	keras	3	7.0	7.0	7.0
	sedang (keras-kenyal)	23	53.5	53.5	60.5
	kenyal	16	37.2	37.2	97.7
	sangat kenyal	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	5	11.6	11.6	11.6
	aroma wortel agak tercium	24	55.8	55.8	67.4
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	5	11.6	11.6	79.1
	aroma yoghurt tercium jelas	3	7.0	7.0	86.0
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

4. Formulasi F3

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.70	2.35	2.63	3.40
Median		3.00	2.00	2.00	3.00
Mode		3	2	2	3
Std. Deviation		.964	.842	1.176	.821
Variance		.930	.709	1.382	.673
Minimum		1	1	1	2
Maximum		5	4	5	5
Sum		116	101	113	146

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	5	11.6	11.6	11.6
	Manis dominan terasa asam	12	27.9	27.9	39.5
	Manis seimbang	18	41.9	41.9	81.4
	Asam dengan nuansa manis	7	16.3	16.3	97.7
	Asam dominan dengan sedikit manis	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange gelap	6	14.0	14.0	14.0
	orange pekat	20	46.5	46.5	60.5
	orange normal	13	30.2	30.2	90.7
	orange muda	4	9.3	9.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	keras	4	9.3	9.3	9.3
	sedang (keras-kenyal)	23	53.5	53.5	62.8
	kenyal	11	25.6	25.6	88.4
	sangat kenyal	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	5	11.6	11.6	11.6
	aroma wortel agak tercium	20	46.5	46.5	58.1
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	9	20.9	20.9	79.1
	aroma yoghurt tercium jelas	4	9.3	9.3	88.4
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

5. Formulasi F4

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.35	2.47	2.93	3.28
Median		3.00	3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3	4
Std. Deviation		.897	.827	1.298	.934
Variance		.804	.683	1.685	.873
Minimum		1	1	1	1
Maximum		5	4	5	5
Sum		144	106	126	141

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	1	2.3	2.3	2.3
	Manis dominan terasa asam	3	7.0	7.0	9.3
	Manis seimbang	25	58.1	58.1	67.4
	Asam dengan nuansa manis	8	18.6	18.6	86.0
	Asam dominan dengan sedikit manis	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange gelap	7	16.3	16.3	16.3
	orange pekat	11	25.6	25.6	41.9
	orange normal	23	53.5	53.5	95.3
	orange muda	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sangat keras	1	2.3	2.3	2.3
	keras	8	18.6	18.6	20.9
	sedang (keras-kenyal)	15	34.9	34.9	55.8
	kenyal	16	37.2	37.2	93.0
	sangat kenyal	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	6	14.0	14.0	14.0
	aroma wortel agak tercium	11	25.6	25.6	39.5
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	14	32.6	32.6	72.1
	aroma yoghurt tercium jelas	4	9.3	9.3	81.4
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	8	18.6	18.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

6. Formulasi F5

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.30	3.44	3.02	4.30
Median		3.00	3.00	3.00	4.00
Mode		3	3	3	5
Std. Deviation		.989	.796	1.102	.887
Variance		.978	.633	1.214	.787
Minimum		1	2	1	1
Maximum		5	5	5	5
Sum		142	148	130	185

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	3	7.0	7.0	7.0
	Manis dominan terasa asam	3	7.0	7.0	14.0
	Manis seimbang	19	44.2	44.2	58.1
	Asam dengan nuansa manis	14	32.6	32.6	90.7
	Asam dominan dengan sedikit manis	4	9.3	9.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange pekat	3	7.0	7.0	7.0
	orange normal	23	53.5	53.5	60.5
	orange muda	12	27.9	27.9	88.4
	orange kuning	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	sangat keras	1	2.3	2.3	2.3
	keras	1	2.3	2.3	4.7
	sedang (keras-kenyal)	3	7.0	7.0	11.6
	kenyal	17	39.5	39.5	51.2
	sangat kenyal	21	48.8	48.8	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	5	11.6	11.6	11.6
	aroma wortel agak tercium	7	16.3	16.3	27.9
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	16	37.2	37.2	65.1
	aroma yoghurt tercium jelas	12	27.9	27.9	93.0
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Poltekkes Bengkulu

7. Formulasi F6

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.79	3.63	3.09	3.98
Median		4.00	4.00	3.00	4.00
Mode		4	4	3	4
Std. Deviation		1.186	.655	.971	.801
Variance		1.408	.430	.944	.642
Minimum		1	2	1	2
Maximum		5	5	5	5
Sum		163	156	133	171

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	4	9.3	9.3	9.3
	Manis dominan terasa asam	3	7.0	7.0	16.3
	Manis seimbang	2	4.7	4.7	20.9
	Asam dengan nuansa manis	23	53.5	53.5	74.4
	Asam dominan dengan sedikit manis	11	25.6	25.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange pekat	1	2.3	2.3	2.3
	orange normal	17	39.5	39.5	41.9
	orange muda	22	51.2	51.2	93.0
	orange kuning	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	keras	1	2.3	2.3	2.3
	sedang (keras-kenyal)	11	25.6	25.6	27.9
	kenyal	19	44.2	44.2	72.1
	sangat kenyal	12	27.9	27.9	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	4	9.3	9.3	9.3
	aroma wortel agak tercium	4	9.3	9.3	18.6
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	21	48.8	48.8	67.4
	aroma yoghurt tercium jelas	12	27.9	27.9	95.3
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

8. Formulasi F7

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		4.16	4.16	3.72	4.56
Median		4.00	4.00	4.00	5.00
Mode		5	4	4	5
Std. Deviation		.974	.615	.854	.825
Variance		.949	.378	.730	.681
Minimum		1	2	1	2
Maximum		5	5	5	5
Sum		179	179	160	196

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Manis, tanpa rasa asam	1	2.3	2.3	2.3
	Manis dominan terasa asam	1	2.3	2.3	4.7
	Manis seimbang	8	18.6	18.6	23.3
	Asam dengan nuansa manis	13	30.2	30.2	53.5
	Asam dominan dengan sedikit manis	20	46.5	46.5	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	orange pekat	1	2.3	2.3	2.3
	orange normal	2	4.7	4.7	7.0
	orange muda	29	67.4	67.4	74.4
	orange kuning	11	25.6	25.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	keras	1	2.3	2.3	2.3
	sedang (keras-kenyal)	6	14.0	14.0	16.3
	kenyal	4	9.3	9.3	25.6
	sangat kenyal	32	74.4	74.4	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	aroma wortel tercium jelas	2	4.7	4.7	4.7
	aroma wortel agak tercium	2	4.7	4.7	9.3
	tercium aroma wortel sangat lemah turun aroma yoghurt	5	11.6	11.6	20.9
	aroma yoghurt tercium jelas	31	72.1	72.1	93.0
	aroma wortel dan yoghurt tidak tercium	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

2. Hasil Uji Hedonik

1. Formulasi F0

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.47	3.07	3.26	3.84
Median		3.00	3.00	3.00	4.00
Mode		3	3	3	4
Std. Deviation		.909	.856	.759	.949
Variance		.826	.733	.576	.901
Range		4	3	3	4
Minimum		1	2	2	1
Maximum		5	5	5	5

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	4	9.3	9.3	11.6
	Agak suka	17	39.5	39.5	51.2
	Suka	16	37.2	37.2	88.4
	Sangat suka	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	12	27.9	27.9	27.9
	Agak suka	18	41.9	41.9	69.8
	Suka	11	25.6	25.6	95.3
	Sangat suka	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	1	2.3	2.3	4.7
	Agak suka	14	32.6	32.6	37.2
	Suka	15	34.9	34.9	72.1
	Sangat suka	12	27.9	27.9	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	4	9.3	9.3	9.3
	Agak suka	28	65.1	65.1	74.4
	Suka	7	16.3	16.3	90.7
	Sangat suka	4	9.3	9.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

2. Formulasi F1

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.16	3.07	3.05	3.30
Median		3.00	3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	4	4
Std. Deviation		.721	.856	.925	.860
Variance		.520	.733	.855	.740
Range		3	4	4	3
Minimum		2	1	1	2
Maximum		5	5	5	5

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	7	16.3	16.3	16.3
	Agak suka	23	53.5	53.5	69.8
	Suka	12	27.9	27.9	97.7
	Sangat suka	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	2	4.7	4.7	4.7
	Tidak suka	7	16.3	16.3	20.9
	Agak suka	21	48.8	48.8	69.8
	Suka	12	27.9	27.9	97.7
	Sangat suka	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	9	20.9	20.9	20.9
	Agak suka	14	32.6	32.6	53.5
	Suka	18	41.9	41.9	95.3
	Sangat suka	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	13	30.2	30.2	32.6
	Agak suka	13	30.2	30.2	62.8
	Suka	15	34.9	34.9	97.7
	Sangat suka	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

3. Formulasi F2

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.40	3.60	2.91	3.44
Median		3.00	4.00	3.00	4.00
Mode		3	4	2	4
Std. Deviation		.728	.791	.947	.983
Variance		.530	.626	.896	.967
Range		4	3	4	4
Minimum		1	2	1	1
Maximum		5	5	5	5

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	2	4.7	4.7	7.0
	Agak suka	20	46.5	46.5	53.5
	Suka	19	44.2	44.2	97.7
	Sangat suka	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	5	11.6	11.6	11.6
	Agak suka	10	23.3	23.3	34.9
	Suka	25	58.1	58.1	93.0
	Sangat suka	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	2	4.7	4.7	4.7
	Tidak suka	4	9.3	9.3	14.0
	Agak suka	15	34.9	34.9	48.8
	Suka	17	39.5	39.5	88.4
	Sangat suka	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	16	37.2	37.2	39.5
	Agak suka	14	32.6	32.6	72.1
	Suka	10	23.3	23.3	95.3
	Sangat suka	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

4. Formulasi F3

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.33	3.42	3.44	3.53
Median		3.00	3.00	3.00	3.00
Mode		3	3	3	3
Std. Deviation		.778	.698	.934	.827
Variance		.606	.487	.872	.683
Range		4	3	3	3
Minimum		1	2	2	2
Maximum		5	5	5	5

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	4	9.3	9.3	11.6
	Agak suka	19	44.2	44.2	55.8
	Suka	18	41.9	41.9	97.7
	Sangat suka	1	2.3	2.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	3	7.0	7.0	7.0
	Agak suka	21	48.8	48.8	55.8
	Suka	17	39.5	39.5	95.3
	Sangat suka	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	3	7.0	7.0	7.0
	Agak suka	20	46.5	46.5	53.5
	Suka	14	32.6	32.6	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	7	16.3	16.3	16.3
	Agak suka	16	37.2	37.2	53.5
	Suka	14	32.6	32.6	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

5. Formulasi F4

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.60	3.81	3.35	3.63
Median		4.00	4.00	3.00	4.00
Mode		3[a]	4	3	4
Std. Deviation		.760	.732	.842	.900
Variance		.578	.536	.709	.811
Range		3	3	3	3
Minimum		2	2	2	2
Maximum		5	5	5	5

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	2	4.7	4.7	4.7
	Agak suka	18	41.9	41.9	46.5
	Suka	18	41.9	41.9	88.4
	Sangat suka	5	11.6	11.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	2	4.7	4.7	4.7
	Agak suka	10	23.3	23.3	27.9
	Suka	25	58.1	58.1	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	6	14.0	14.0	14.0
	Agak suka	10	23.3	23.3	37.2
	Suka	21	48.8	48.8	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	7	16.3	16.3	16.3
	Agak suka	17	39.5	39.5	55.8
	Suka	16	37.2	37.2	93.0
	Sangat suka	3	7.0	7.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

6. Formulasi F5

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.81	3.88	3.65	3.98
Median		4.00	4.00	4.00	4.00
Mode		4	3[a]	4	4
Std. Deviation		.794	.905	.870	.913
Variance		.631	.819	.756	.833
Range		3	3	3	4
Minimum		2	2	2	1
Maximum		5	5	5	5

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	2	4.7	4.7	4.7
	Agak suka	12	27.9	27.9	32.6
	Suka	21	48.8	48.8	81.4
	Sangat suka	8	18.6	18.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	2	4.7	4.7	4.7
	Agak suka	14	32.6	32.6	37.2
	Suka	14	32.6	32.6	69.8
	Sangat suka	13	30.2	30.2	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	5	11.6	11.6	11.6
	Agak suka	11	25.6	25.6	37.2
	Suka	21	48.8	48.8	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Agak suka	12	27.9	27.9	30.2
	Suka	16	37.2	37.2	67.4
	Sangat suka	14	32.6	32.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

7. Formulasi F6

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.86	4.02	3.51	3.51
Median		4.00	4.00	4.00	3.00
Mode		4	4	4	3
Std. Deviation		.990	.740	.703	1.055
Variance		.980	.547	.494	1.113
Range		4	2	3	3
Minimum		1	3	2	2
Maximum		5	5	5	5

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	2	4.7	4.7	7.0
	Agak suka	12	27.9	27.9	34.9
	Suka	15	34.9	34.9	69.8
	Sangat suka	13	30.2	30.2	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak suka	11	25.6	25.6	25.6
	Suka	20	46.5	46.5	72.1
	Sangat suka	12	27.9	27.9	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	8	18.6	18.6	18.6
	Agak suka	15	34.9	34.9	53.5
	Suka	10	23.3	23.3	76.7
	Sangat suka	10	23.3	23.3	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	3	7.0	7.0	7.0
	Agak suka	17	39.5	39.5	46.5
	Suka	21	48.8	48.8	95.3
	Sangat suka	2	4.7	4.7	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

8. Formulasi F7

Statistics

		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
N	Valid	43	43	43	43
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.84	3.53	3.74	3.16
Median		4.00	3.00	4.00	3.00
Mode		4	3	4	2[a]
Std. Deviation		1.022	.882	.848	1.045
Variance		1.044	.779	.719	1.092
Range		3	4	3	3
Minimum		2	1	2	2
Maximum		5	5	5	5

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	6	14.0	14.0	14.0
	Agak suka	8	18.6	18.6	32.6
	Suka	16	37.2	37.2	69.8
	Sangat suka	13	30.2	30.2	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat tidak suka	1	2.3	2.3	2.3
	Tidak suka	2	4.7	4.7	7.0
	Agak suka	19	44.2	44.2	51.2
	Suka	15	34.9	34.9	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Tekstur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	14	32.6	32.6	32.6
	Agak suka	14	32.6	32.6	65.1
	Suka	9	20.9	20.9	86.0
	Sangat suka	6	14.0	14.0	100.0
	Total	43	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	3	7.0	7.0	7.0
	Agak suka	13	30.2	30.2	37.2
	Suka	19	44.2	44.2	81.4
	Sangat suka	8	18.6	18.6	100.0
	Total	43	100.0	100.0	