

LAMPIRAN 1 SPESIFIKASI BAHAN BAKU

Lampiran 1.1 Spesifikasi Susu Bubuk Skim

Komponen	Kadar (^b / _b)
Laktosa	54,1%
Protein	33,4%
Mineral	7,9%
Kadar air	3,8%
Lemak	0,8%

Sumber: *Nutrition Fact* Produk Susu Bubuk Skim (2009)
PT. Fonterra., Ltd. Auckland. New Zealand

Lampiran 1.2 Spesifikasi Susu Full Bubuk Krim

Komponen	Kadar (^b / _b)
Laktosa	39,1%
Protein	25%
Mineral	5,8%
Kadar air	3,3%
Lemak	26,8%

Sumber: *Nutrition Fact* Produk Susu Bubuk Full Krim (2009)
PT. Fonterra., Ltd. Auckland. New Zealand

Lampiran 1.3 Spesifikasi *Modified Starch* Kreation Y910

Sifat	Deskripsi
Modifikasi dasar	Pati tapioka
Kenampakan	Bubuk putih
Kadar air (%)	max 14
Kelarutan	Larut air panas
pH pasta (8% larutan)	5 sampai 7
Brookfield viscosity 8% ds. at 30 °C (cps)	1000-3000

Sumber: Siam Modified Starch (2009)

Lampiran 1.4 Spesifikasi Gelatin

No	Properties	Unit	Test Result
1	<i>Bloom</i>	g	210
2	pH		5,62
3	<i>Loss on drying</i>	%	11,16
4	<i>Residue on ignition</i>	%	0,44
5	<i>Arsenic</i>	ppm	<0,8
6	<i>Heavy metals</i>	ppm	<50
7	<i>Sulphurdioxide</i>	ppm	5,44
8	<i>Total bacterial count</i>	col/g	10
9	<i>E. Coli</i>	/10g	Negative
10	<i>Salmonella</i>	/10g	Negative
11	<i>Particle size distribution</i>	mesh	Complies

Sumber: Nitta Gelatin India Limited (2010)

Lampiran 1.5 Spesifikasi Haan Whippy Cream

No	Komponen	Kadar (^b / _b)
1	Lemak Total	35%
2	Protein	5%
3	Karbohidrat Total	45%
4	Gula	40%
5	Natrium	0,15%

Sumber: *Nutrition Fact* Produk Haan Whippy Cream (2010)

LAMPIRAN 2 UJI ORGANOLEPTIK

Lampiran 2.1 Lembar Uji Organoleptik (untuk ditempel di meja)

KUESIONER

Produk : Es krim rendah lemak

Pengujian : *Acceptability*, Tekstur (kelembutan kristal es)

Di hadapan Saudara tersedia 7 sampel es krim rendah lemak. Saudara diminta untuk memberikan penilaian atas sampel tersebut berdasarkan kesukaan Saudara dengan memberikan tanda garis vertikal (|) untuk masing-masing sampel dan parameter (*acceptability*/tekstur (kelembutan kristal es)), diantara garis berskala. Semakin ke kanan saudara memberikan tanda garis vertikal maka anda semakin menyukainya.

Deskripsi pengujian:

a. *Acceptability*

Saudara diminta untuk memberikan penilaian atas 7 sampel es krim rendah lemak berdasarkan kesukaan anda terhadap produk tersebut dari segi warna, rasa, dan kelembutan.

b. Tekstur (kelembutan kristal es)

Saudara diminta untuk memberikan penilaian atas 7 sampel es krim rendah lemak berdasarkan **tekstur** es krim yang lembut ketika di makan sesuai dengan kesukaan Saudara.

Lampiran 2.2 Lembar Uji Organoleptik (untuk diisi oleh panelis)

KUESIONER

Nama :

Tanggal :

Produk : Es krim rendah lemak

Pengujian : *Acceptability* / Tekstur (kelembutan kristal es) *

(* coret yang tidak perlu)

Kode :

269	1	2	3	4	5	6	7	8	9
954	1	2	3	4	5	6	7	8	9
591	1	2	3	4	5	6	7	8	9
364	1	2	3	4	5	6	7	8	9
781	1	2	3	4	5	6	7	8	9
185	1	2	3	4	5	6	7	8	9
496	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Komentar:

Catatan: Jelaskan mengapa anda suka atau tidak suka terhadap produk.

1 – 9 = Sangat tidak suka - sangat suka

LAMPIRAN 3 PERHITUNGAN KADAR LEMAK, PROTEIN, DAN KARBOHIDRAT

Lampiran 3.1 Kadar Lemak, Protein, dan Karbohidrat Bahan per 100 g

	Lemak	Protein	Karbohidrat
Susu Bubuk Full Krim (g)	26,8	25	39,1
Susu Skim (g)	0,8	33,4	54,1
Whipping Cream (g)	35	5	45
Kuning Telur (g)	31,9	16,3	0,7
Sukrosa (g)	-	-	100
Gelatin (g)	-	91	-

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1996); *Nutrition Fact* Produk Susu Bubuk Skim dan Full Krim (2009) PT. Fonterra., Ltd. Auckland. New Zealand

Lampiran 3.2 Perhitungan Kadar Lemak, Protein, dan Karbohidrat Bahan per 500 mL

	Berat (^b / _v)	Lemak	Protein	Karbohidrat
Susu Bubuk Full Krim (g)	28	7,504	7	10,95
Susu Skim (g)	45	0,36	15,03	24,345
Whipping Cream (g)	15	5,25	0,75	6,75
Kuning Telur (g)	10	3,19	1,63	0,07
Sukrosa (g)	60	-	-	60
Gelatin (g)	2	-	1,82	-
Air (mL)	410	-	-	-
Jumlah Komponen (g)		16,304	26,23	102,11
Jumlah Komponen (% ^b / _v)		3,26	5,25	20,42
TPT (% ^b / _v)	32			