

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Pengukuran Mutu Fisik

Pengukuran Mutu Fisik



Pengukuran pH



Pengukuran Tekstur

Pengukuran Mutu Fisik



Pengukuran Viscosity



Pengukuran Overrun

Lampiran 2 Hasil Tingkat Penerimaan secara Keseluruhan

Component	Gradient in Reals	Component Effect	Gradient Std Error	Approx t for H ₀ Gradient=0	Prob > t
A-Avocado	-5.66	-0.5788	1.69	-3.34	0.0059
B-inulin	2.05	0.1049	3.00	0.6822	0.5080
C-Sucrose	0.3501	0.0179	3.12	0.1124	0.9124
D-Dextrose	-4.21	-0.2155	3.03	-1.39	0.1903
E-Water	4.88	0.4997	1.64	2.98	0.0116
F-Lime juice	14.37	0.2942	7.71	1.86	0.0871

Lampiran 3 Kriteria Optimasi Sorbet Tinggi Serat

Name	Goal	Lower Limit	Upper Limit	Lower Weight	Upper Weight	Importance
A:Avocado	is in range	30	40	1	1	3
B:Inulin	maximize	5	10	1	1	3
C:Sucrose	minimize	10	15	1	1	3
D:Dextrose	minimize	5	10	1	1	3
E:Water	maximize	30	40	1	1	3
F:Lime juice	is target = 3	1	3	1	1	5
Draw temperature	none	-7.33333	-4	1	1	3

Lampiran 4 Hasil Mutu Fisik 20 run

Run	Block	Overrun (%)	Viscosity (mPa.s)	Melting Point (menit)	Melting Rate (gram)						Draw Temperatur
					10'	20'	30'	40'	50'	60'	
1	1	12,8	1540	25	0,0	0,0	0,3	2,5	5,6	7,7	-6
2	1	13,5	1870	30	0,0	0,0	0,1	0,5	1,5	2,5	-7
3	1	13,6	1373,33	26	0,0	0,0	0,3	2,1	5,3	7,8	-5
4	1	11,3	1720	29	0,0	0,0	0,1	0,7	3,1	6,5	-5
5	1	11,5	1393,33	24	0,0	0,0	0,7	2,4	12,5	29,7	-6
6	1	12,8	1243,33	26	0,0	0,0	0,3	1,9	9,0	20,5	-6
7	1	12,1	1413,33	25	0,0	0,0	0,2	1,4	3,7	21,5	-6
8	2	14,2	1673	26	0,0	0,0	0,3	1,6	8,6	32,5	-6
9	2	13,5	1476,67	23	0,0	0,0	0,4	1,9	3,3	4,3	-4
10	2	14,5	1563,33	22	0,0	0,0	0,5	2,9	25,7	51,0	-5

Lampiran 5 Sorbet Komersial Pops Malay

INFORMASI NILAI GIZI		
JUMLAH PER KEMASAN (45 ml)		
Energi Total	30 kkal	
Energi dari Lemak	0 kkal	
Energi dari Lemak Jenuh	0 kkal	
		%AKG
Lemak Total	0 g	0%
Lemak Jenuh	0 g	0%
Protein	0 g	0%
Karbohidrat Total	7 g	2%
Gula	4 g	
Garam (Natrium)	25 mg	2%
*Persen AKG Berdasarkan Kebutuhan Energi 2150 kkal. Kebutuhan Energi Anda Mungkin Lebih Tinggi atau Lebih Rendah.		
Minuman Sari Buah Leci dan Persik (Lychee Peach)		
Komposisi :		
Air, Puree Persik (15%), Sari Buah Leci (10%), Pengatur Keasaman Asam Sitrat, Gula Pasir, Penstabil Gorn Guar		
Petunjuk Penyajian :		
1. Bekukan selama 12 jam		
2. Buka kemasan		
3. Nikmati dalam bentuk es		
4. Dapat diminum langsung atau dibekukan		
Email : Sales@kalifafood.com		
Kode Produksi & Baik Digunakan Sebelum : Lihat Kemasan		
INGREDIENTS: Water, Peach Puree, Lychee Puree, Citric Acid (E330 Acidity Regulator), Sugar, Guar Gum (E412 Stabiliser), Allergens: Contains peaches.		

Lampiran 6 Hasil Uji Organoleptik Sorbet Tinggi Serat Formulasi Optimum

Kode	154	278	634	471	852	Mean	Tingkat Kesukaan
Warna	7,13	6,90	7,50	7,43	7,30	7	Cukup suka
Penampilan	7,20	7,17	7,50	7,17	7,40	7	Cukup suka
Aroma	6,33	6,43	6,67	6,70	6,53	7	Cukup suka
Rasa	6,43	6,90	7,27	7,00	6,87	7	Cukup suka
Tesktur	6,93	7,57	7,93	7,13	7,53	7	Cukup suka
Kristal	6,90	6,77	6,97	7,13	7,20	7	Cukup suka
Kesegaran	7,23	7,47	7,60	7,53	7,57	7	Cukup suka
Chewiness	6,50	7,47	7,97	7,00	7,50	7	Cukup suka
Aftertaste	6,70	6,80	7,43	7,20	6,93	7	Cukup suka
Keseluruhan	7,23	7,17	7,70	7,43	7,43	7	Cukup suka