

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Pembebasan Persetujuan Etik



**KETERANGAN LAYAK ETIK**  
*DESCRIPTION OF ETHICAL EXEMPTION*  
**"ETHICAL EXEMPTION"**

No.DP.04.03/e-KEPK.1/156/2024

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

Peneliti utama : Syifa Aidha Febryanti  
*Principal In Investigator*

Nama Institusi : Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
*Name of the Institution*

Dengan judul:  
*Title*

**"Pengaruh Variasi Campuran Jambu Klutak (*Psidium guajava L.*) pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat"**

*"The Effect of Mixed Variations of Klutak Guava (*Psidium guajava L.*) in Making Ice Cream on Physical Properties, Organoleptic Properties, and Fiber Content"*

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 Consent, 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 30 Januari 2024 sampai dengan tanggal 30 Januari 2025.

*This declaration of ethics applies during the period January 30, 2024 until January 30, 2025.*



January 30, 2024  
 Professor and Chairperson,



Dr. drg. Wiworo Haryani, M.Kes.

Anggota Peneliti : Waluyo, STP, M.Kes, dan Esthy Rahman Asih, S.TP, M.Sc.

## Lampiran 2. Naskah PSP

**PERSETUJUAN SEBELUM PENELITIAN****(PSP)**

Saya yang bernama Syifa Aidha Febryanti, berasal dari Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta) Jurusan Gizi Program Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, meminta kesiapan saudara untuk berpartisipasi secara sukarela dalam penelitian yang berjudul “Pengaruh Variasi Campuran Jambu Klutuk (*Psidium guajava* L.) pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat”.

1. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui Pengaruh Variasi Campuran Jambu Klutuk (*Psidium guajava* L.) pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat. penelitian ini berlangsung selama seminggu di Laboratorium Uji Cita Rasa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Responden dalam penelitian ini adalah mahasiswa atau mahasiswi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Apabila anda bersedia dalam penelitian ini, anda diminta untuk menandatangani lembar persetujuan.
3. Prosedur penelitian dilakukan sesuai dengan proses pembuatan es krim, kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis agak terlatih.
4. Partisipasi responden adalah sukarela, tanpa ada paksaan, dan dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.
5. Kegiatan penelitian ini hanya untuk kepentingan peneliti sehingga nama dan seluruh informasi akan dirahasiakan.
6. Apabila ada hal-hal yang kurang jelas dapat menghubungi Syifa Aidha Febryanti pada nomor 085236140178.

Peneliti,

Syifa Aidha Febryanti  
P07131220048

## Lampiran 3. Pernyataan Kesediaan Panelis

**PERNYATAAN KESEDIAAN MENJADI PANELIS**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : .....

Umur : .....

Alamat : .....

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian yang dilakukan Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta yang berjudul “Pengaruh Variasi Campuran Jambu Klutuk (*Psidium guajava* L.) pada Pembuatan Es Krim Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat”. Bila selama penelitian ini saya menginginkan mengundurkan diri, maka saya dapat mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa sanksi apapun.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Yogyakarta,.....

Peneliti,

Responden,

(Syifa Aidha Febryanti)

.....

## Lampiran 4. Formulir Uji Hedonik

**FORMULIR UJI HEDONIK**

Nama Panelis :  
 Usia :  
 Jenis Kelamin :  
 Tanggal Pengujian :  
 Tanda Tangan :  
 Ulangan :  
 Nama produk : Es Krim Jambu Klutuk  
 Petunjuk : Dihadapan saudara telah tersaji sejumlah contoh  
 Es Krim Jambu Klutuk

Saudara diminta memberikan nilai pada kolom nilai yang tersedia sesuai dengan tingkat kesukaan Saudara terhadap tiap sampel.

Penilaian yang diberikan sebagai berikut :

Sangat Tidak Suka Sekali = nilai 1  
 Sangat Tidak Suka = nilai 2  
 Tidak Suka = nilai 3  
 Suka = nilai 4  
 Sangat Suka = nilai 5  
 Sangat Suka Sekali = nilai 6

Rentang Kesukaan	Kode Sampel			
	353	246	192	871
Warna				
Aroma				
Tekstur				
Rasa				

Kritik/Saran.....  
 .....

.....  
 Terima Kasih Atas Kerja Sama Saudara

## Lampiran 5. Formulir Uji Sifat Fisik

**FORMULIR UJI SIFAT FISIK**

Nama panelis :  
 Usia :  
 Jenis kelamin :  
 Tanggal pengujian :  
 Tanda tangan :  
 Nama produk : Es Krim Jambu Klutuk  
 Petunjuk : Dihadapan saudara tersaji sejumlah contoh Es Krim  
 Jambu Klutuk

Isilah Kolom Dibawah Ini Sesuai Parameter

Produk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
353				
246				
192				
871				

**Keterangan****Warna****Parameter :**

1 = Putih (kontrol)

2 = Putih salju

3 = Putih krem

4 = Putih kekuningan

**Aroma****Parameter :**

1 = Aroma susu (Kontrol)

2 = Aroma susu dan sedikit

jambu klutuk

3 = Aroma susu dan jambu klutuk

seimbang

4 = Aroma jambu klutuk ++

**Rasa****Parameter :**

1 = Khas es krim (kontrol)

2 = Khas susu

3 = Khas susu dan jambu klutuk

4 = Khas jambu klutuk

**Tekstur****Parameter :**

1 = Lembut (Kontrol)

2 = Agak lembut

3 = Agak kasar

4 = Kasar

## Lampiran 6. Rekapitulasi Sifat Uji Fisik

No	Sifat Fisik	Perlakuan				
		Ulangan/Unit Coba	A	B	C	D
1.	Warna	I <sub>1</sub>	Putih Salju	Putih krem	Putih krem	Putih kekuningaan
		I <sub>2</sub>	Putih Salju	Putih krem	Putih krem	Putih kekuningaan
		II <sub>1</sub>	Putih	Putih krem	Putih krem	Putih kekuningaan
		II <sub>2</sub>	Putih Salju	Putih kekuningaan	Putih kekuningaan	Putih kekuningaan
2.	Aroma	I <sub>1</sub>	Aroma susu	Aroma jambu klutuk dan susu seimbang	Aroma jambu klutuk	Aroma jambu klutuk
		I <sub>2</sub>	Aroma susu	Aroma jambu klutuk dan susu seimbang	Aroma jambu klutuk dan susu seimbang	Aroma jambu klutuk
		II <sub>1</sub>	Aroma susu	Aroma jambu klutuk dan susu seimbang	Aroma jambu klutuk	Aroma jambu klutuk
		II <sub>2</sub>	Aroma susu	Aroma jambu klutuk dan susu seimbang	Aroma jambu klutuk	Aroma jambu klutuk
3.	Rasa	I <sub>1</sub>	Susu	Khas susu dan jambu klutuk	Khas jambu klutuk	Khas jambu klutuk
		I <sub>2</sub>	Susu	Khas susu dan jambu klutuk	Khas jambu klutuk	Khas jambu klutuk
		II <sub>1</sub>	Susu	Khas susu dan jambu klutuk	Khas jambu klutuk	Khas jambu klutuk

		II <sub>2</sub>	Susu	Khas susu dan jambu klutuk	Khas jambu klutuk	Khas jambu klutuk
4.	Tekstur	I <sub>1</sub>	Lembut	Lembut	Agak lembut	Agak lembut
		I <sub>2</sub>	Lembut	Lembut	Lembut	Agak lembut
		II <sub>1</sub>	Lembut	Lembut	Agak lembut	Agak lembut
		II <sub>2</sub>	Lembut	Lembut	Agak lembut	Agak lembut



## Lampiran 7. Rekapitulasi Uji Hedonik

**REKAPITULASI HASIL UJI HEDONIK (WARNA)**

Nama Uji : Hedonic Scale Test

Jumlah Panelis : 25 Orang

Sampel : Es Krim Jambu Klutuk

<b>REKAPITULASI SIFAT ORGANOLEPTIK PRODUK ES KRIM JAMBU KLUTUK</b>				
Sifat Organoleptik: Warna				
Panelis	Tingkat Kesukaan Setiap Perlakuan			
	A	B	C	D
1	5	6	6	5
2	4	6	6	4
3	4	4	3	3
4	5	6	5	5
5	5	6	6	5
6	4	6	3	4
7	5	5	6	6
8	3	6	3	5
9	5	6	5	6
10	5	6	5	5
11	6	4	5	6
12	6	5	6	6
13	5	4	6	6
14	5	6	6	3
15	4	4	5	3
16	4	6	5	3
17	5	5	5	5
18	4	4	4	4
19	5	5	5	4
20	5	6	6	5
21	4	5	4	4
22	4	6	5	1
23	5	6	5	5
24	4	5	4	4
25	3	5	4	4
Jumlah	114	133	123	111
Rata-rata	4,56	5,32	4,92	4,44

### REKAPITULASI HASIL UJI HEDONIK (AROMA)

Nama Uji : Hedonic Scale Test

Jumlah Panelis : 25 Orang

Sampel : Es Krim Jambu Klutuk

<b>REKAPITULASI SIFAT ORGANOLEPTIK PRODUK ES KRIM JAMBU KLUTUK</b>				
Sifat Organoleptik: Aroma				
Panelis	Tingkat Kesukaan Setiap Perlakuan			
	A	B	C	D
1	5	6	6	5
2	6	6	6	6
3	4	4	4	4
4	6	6	6	5
5	4	5	6	6
6	4	4	6	3
7	6	4	6	6
8	3	4	4	4
9	6	5	4	5
10	6	5	6	5
11	6	4	5	6
12	6	5	6	6
13	6	4	4	5
14	5	6	6	5
15	4	4	3	4
16	4	6	5	2
17	5	5	4	4
18	3	3	3	4
19	6	5	4	5
20	6	6	5	6
21	5	6	3	4
22	1	6	2	1
23	5	5	5	5
24	4	4	5	3
25	4	3	4	4
Jumlah	120	121	118	113
Rata-rata	4,8	4,84	4,72	4,52

### REKAPITULASI HASIL UJI HEDONIK (TEKSTUR)

Nama Uji : Hedonic Scale Test

Jumlah Panelis : 25 Orang

Sampel : Es Krim Jambu Klutuk

<b>REKAPITULASI SIFAT ORGANOLEPTIK PRODUK ES KRIM JAMBU KLUTUK</b>				
Sifat Organoleptik: tekstur				
Panelis	Tingkat Kesukaan Setiap Perlakuan			
	A	B	C	D
1	4	6	5	6
2	6	5	6	5
3	3	4	5	4
4	4	6	5	5
5	5	6	5	5
6	6	3	5	6
7	6	4	6	6
8	4	6	4	6
9	6	6	5	4
10	6	6	6	6
11	6	3	6	6
12	6	5	6	6
13	4	6	6	6
14	6	5	6	5
15	6	5	5	5
16	4	5	6	3
17	6	5	4	5
18	3	5	3	4
19	5	5	5	4
20	5	6	6	5
21	4	5	5	5
22	5	6	5	4
23	5	6	5	5
24	4	4	4	4
25	5	5	5	5
Jumlah	124	128	129	129
Rata-rata	4,96	5,12	5,16	5,16

### REKAPITULASI HASIL UJI HEDONIK (RASA)

Nama Uji : Hedonic Scale Test

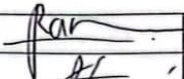

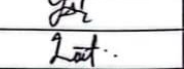
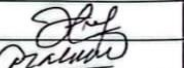
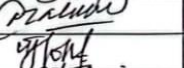
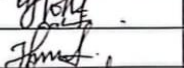
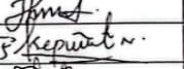
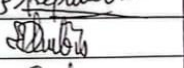
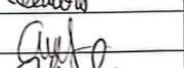
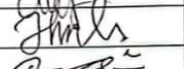
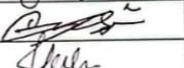
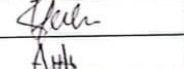
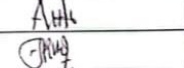
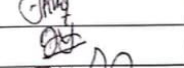
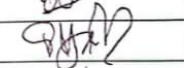
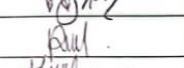
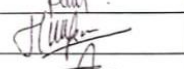
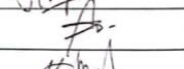
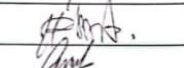
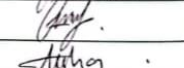
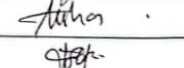



Jumlah Panelis : 25 Orang

Sampel : Es Krim Jambu Klutuk

<b>REKAPITULASI SIFAT ORGANOLEPTIK PRODUK ES KRIM JAMBU KLUTUK</b>				
Sifat Organoleptik: rasa				
Panelis	Tingkat Kesukaan Setiap Perlakuan			
	A	B	C	D
1	6	6	6	6
2	6	5	6	5
3	4	4	5	5
4	6	5	6	5
5	5	6	6	5
6	5	4	6	4
7	6	4	6	6
8	5	5	5	6
9	6	6	5	5
10	6	5	6	6
11	6	4	6	6
12	6	5	6	6
13	6	4	6	5
14	6	4	6	5
15	6	6	4	5
16	6	4	3	5
17	6	5	4	4
18	4	4	5	4
19	6	5	6	4
20	6	6	6	5
21	5	5	4	4
22	5	6	5	5
23	5	6	5	5
24	4	4	4	5
25	5	5	4	6
Jumlah	137	123	131	127
Rata-rata	5,48	4,92	5,24	5,08

## Lampiran 8. Daftar Hadir Panelis

**DAFTAR HADIR PANELIS PENELITIAN UJI HEDONIK TERHADAP  
VARIASI CAMPURAN JAMBU KLUTUK PADA ES KRIM DITINJAU DARI  
SIFAT FISIK, SIFAT ORGANOLEPTIK, DAN KADAR SERAT**

No.	Nama	Tanda Tangan
1.	Rani Aqilah H.M	 Semester 6
2.	Hanna Afifah	 Semester 6
3.	<del>Ally</del> Aly 24/12/23	
4.	Lathifa Zahra P N	Lathifa Zahra P N Semester 6
5.	Atikah Izatul Dautah	
6.	Az Zahra Nur A	
7.	Wahyuni	
8.	Indri Andri	
9.	Dewi Septia N.	
10.	Dewi Dwi Y	
11.	Arneta Niken	
12.	Hafasya H. G.	
13.	Anandhita G.B	
14.	Nada Mutiara H	
15.	Adinda Safitri	
16.	Isna Rahmadani	
17.	Rahma Ayu Husna M.	
18.	Rosida R.A	
19.	Enna Amelia Putri R.	
20.	Rahmania Wulandari	
21.	Nur Asti Fauziah	
22.	Ransya Khaerunif.	
23.	Freyha Yumna K. P	
24.	Arsha Al Zahra	
25.	Qurata Asun	

## Lampiran 9. Uji Statistik Sifat Organoleptik

**Kruskal-Wallis Test**

<b>Ranks</b>			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	A	25	41.6
	B	25	64.70
	C	25	53.68
	D	25	42.02
	Total	100	

<b>Descriptive Statistics</b>					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	50	4.94	.867	3	6
Perlakuan	50	1.50	.505	1	2

**Mann-Whitney Test**

<b>Ranks</b>				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F1_246	25	19.46	486.50
	F2_192	25	31.54	788.50
	Total	50		

**Test Statistics<sup>a</sup>**

	Warna
Mann-Whitney U	161.500
Wilcoxon W	486.500
Z	-3.094
Asymp. Sig. (2-tailed)	.002

<b>Descriptive Statistics</b>					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	75	4.77	1.021	1	6
Perlakuan	75	2.00	.822	1	3

**Mann-Whitney Test**

<b>Ranks</b>				
	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F1_246	25	25.78	644.50
	F3_353	25	25.22	630.50
	Total	50		

**Test Statistics<sup>a</sup>**

	Warna
Mann-Whitney U	305.500

Wilcoxon W	630.500
Z	-.143
Asymp. Sig. (2-tailed)	.886

a. Grouping Variable: Perlakuan

### Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Warna	100	4.81	1.012	1	6
Perlakuan	100	2.50	1.124	1	4

### Mann-Whitney Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F1_246	25	22.36	559.00
	F4_871	25	28.64	716.00
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

Warna	
Mann-Whitney U	234.000
Wilcoxon W	559.000
Z	-1.616
Asymp. Sig. (2-tailed)	.106

### Kruskal-Wallis Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank
Warna	F2_192	25	30.88
	F3_353	25	20.12
	Total	50	

### Test Statistics<sup>a,b</sup>

Warna	
Kruskal-Wallis H	7.465
df	1
Asymp. Sig.	.006

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F2_192	25	30.88	772.00
	F3_353	25	20.12	503.00
	Total	50		

### Test Statistics<sup>a</sup>

Warna	
Mann-Whitney U	178.000

Wilcoxon W	503.000
Z	-2.732
Asymp. Sig. (2-tailed)	.006

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F2_192	25	28.28	707.00
	F4_871	25	22.72	568.00
	Total	50		

#### Test Statistics<sup>a</sup>

	Warna
Mann-Whitney U	243.000
Wilcoxon W	568.000
Z	-1.437
Asymp. Sig. (2-tailed)	.151

a. Grouping Variable: Perlakuan

### Mann-Whitney Test

#### Ranks

	Perlakuan	N	Mean Rank	Sum of Ranks
Warna	F3_353	25	22.68	567.00
	F4_871	25	28.32	708.00
	Total	50		

#### Test Statistics<sup>a</sup>

	Warna
Mann-Whitney U	242.000
Wilcoxon W	567.000
Z	-1.424
Asymp. Sig. (2-tailed)	.154

a. Grouping Variable: Perlakuan

#### Test Statistics<sup>a,b</sup>

	Warna
Kruskal-Wallis H	11.830
df	3
Asymp. Sig.	.008

a. Kruskal Wallis Test

#### Descriptive Statistics

Aroma	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Perlakuan	100	4.72	1.190	1	6



**Kruskal-Wallis Test**

<b>Ranks</b>			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Aroma	A	25	53.22
	B	25	51.96
	C	25	50.30
	D	25	46.52
Total		100	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

Aroma	
Kruskal-Wallis	.817
H	
df	3
Asymp. Sig.	.845

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:  
Perlakuan**Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Tekstur	100	5.06	.897	3	6
Perlakuan	100	2.50	1.124	1	4

**Kruskal-Wallis Test**

<b>Ranks</b>			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Tekstur	A	25	48.24
	B	25	52.80
	C	25	52.94
	D	25	48.02
Total		100	

**Test Statistics<sup>a,b</sup>**

Tekstur	
Kruskal-Wallis	.753
H	
df	3
Asymp. Sig.	.861

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:  
Perlakuan

Descriptive Statistics					
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
Rasa	100	5.18	.809	3	6
Perlakuan	100	2.50	1.124	1	4

### Kruskal-Wallis Test

Ranks			
	Perlakuan	N	Mean Rank
Rasa	A	25	60.68
	B	25	41.52
	C	25	53.72
	D	25	46.08
	Total	100	

### Test Statistics<sup>a,b</sup>

Rasa	
Kruskal-Wallis	7.292
H	
df	3
Asymp. Sig.	.063

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable:  
Perlakuan

### Oneway

### Descriptives

Serat

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean	
					Lower Bound	Upper Bound
F1	2	1.2020	.03967	.02805	.8455	1.5584
F2	2	5.5700	.09899	.07000	4.6806	6.4594
F3	2	5.8950	.10607	.07500	4.9420	6.8480
F4	2	7.0050	.20506	.14500	5.1626	8.8474
Total	8	4.9180	2.36502	.83616	2.9408	6.8952

**Descriptives**

Serat

	Minimum	Maximum
F1	1.17	1.23
F2	5.50	5.64
F3	5.82	5.97
F4	6.86	7.15
Total	1.17	7.15

**ANOVA**

Serat

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	39.088	3	13.029	805.861	.000
Within Groups	.065	4	.016		
Total	39.153	7			

**Post Hoc Tests****Homogeneous Subsets****Serat**Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
F1	2	1.2020		
F2	2		5.5700	
F3	2		5.8950	
F4	2			7.0050
Sig.		1.000	.063	1.000

## Lampiran 10. Hasil Laboratorium Uji Kadar Serat Pangan


**UNIVERSITAS GADJAH MADA**  
**PUSAT STUDI PANGAN DAN GIZI**

 Alamat : Gedung PAU-UGM, Jalan Teknik Utara, Berek, Yogyakarta 55281, Phone/Fax. (0274) 589242  
 http://cfns.ugm.ac.id, E-mail : cfns@ugm.ac.id

**LAPORAN HASIL UJI**
*(Analysis Certificate)*

No.PSPG/089/III/2024

**Nomor Pengujian** : PS/084/II/2024  
*(Analysis Report Number)*  
**Nama Pelanggan** : Syifa Aidha Febriyanti  
*(Name of client)*  
**Alamat dan Telpon Pelanggan** :  
*(Address and phon of client)*  
**Nama dan Bentuk Sampel** : Cairan (Es Krim)  
**Uji yang diminta** : Serat Pangan  
*(Analysys requested)*  
**Tanggal Penerimaan sampel** : 28 Februari 2024  
**Tanggal diserahkan ke lab.** : 28 Februari 2024  
**Metode Uji** :  
*(Analysis Method)*  
**Hasil Uji** :  
*(Analysis Result)*

No.	Kode sampel	Hasil Analisis		
		Serat Pangan tak larut %	Serat Pangan terlarut %	Total Serat Pangan %
1.	192	5,1917	0,4489	5,6406
		5,0670	0,4363	5,5033
2.	246	1,0546	0,1193	1,1739
		1,0943	0,1439	1,2383
3.	353	5,3212	0,5045	5,8257
		5,4616	0,5173	5,9789
4.	871	6,5765	0,5752	7,1517
		6,3219	0,5468	6,8687

Yogyakarta, 22 Maret 2024

Sekretaris PSPG – UGM

Dr. Lily Arsanti Lestari, S.T.P., M.P.

NIP. 1975031320050120

## Lampiran 11. Kandungan Gizi Es Krim Jambu Klutuk

Nilai Gizi	Perlakuan			
	A	B	C	D
Energi (kkal)	91,8	93,6	95,1	95,7
Protein (g)	2,9	2,7	2,8	2,7
Lemak (g)	5,2	4,9	5	4,9
Karbohidrat (g)	8,7	10,1	10,4	10,7
Serat (g)	1,2	5,8	5,9	7

## Lampiran 12. Label Kemasan



Lampiran 13. Proses Pembuatan Es Krim Jambu Klutuk



#### Lampiran 14. Uji Organoleptik terhadap Panelis

