

LAMPIRAN 1

Hasil Uji Validitas Keripik Telur Bumbu Rendang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih sebanyak 10%, 20%, 30%.

Berdasarkan hasil validasi produk keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih kepada 5 dosen ahli.

Hasil uji validitas dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 4.1 Hasil Uji Validasi Keripik Telur Bumbu Redang dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Putih.

Kriteria	Penambahan Tepung ubi jalar putih	Panelis Ahli					Jumlah	Mean
		A1	A2	A3	A4	A5		
Rasa	10%	4	3	5	4	4	20	4
	20%	4	3	4	4	3	18	3,6
	30%	4	3	5	4	3	19	3,8
Aroma	10%	4	3	5	5	3	20	4
	20%	5	4	4	5	3	21	4,2
	30%	3	4	4	3	3	17	3,4
Tekstur	10%	4	4	5	5	3	21	4,2
	20%	4	3	4	4	5	20	4
	30%	4	4	4	4	2	18	3,6
Warna	10%	5	3	5	4	5	22	4,4
	20%	3	3	4	4	4	18	3,6
	30%	3	3	3	4	3	16	3,2

Berdasarkan data hasil uji validitas produk keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, 20% dan 30%. Penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% dari aspek rasa menunjukkan sebanyak 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa rasa pada keripik telur bumbu rendang sangat gurih, 3 orang panelis ahli (60%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang gurih dan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan keripik telur bumbu rendang dengan rasa agak gurih. Pada penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% dari aspek rasa menunjukkan sebanyak 3 orang panelis ahli (60%) menyatakan bahwa rasa keripik telur bumbu rendang gurih dan 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa rasa keripik telur bumbu rendang

dengan rasa agak gurih. Sedangkan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% menunjukkan sebanyak 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang sangat gurih, 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang gurih dan 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang agak gurih.

Hasil uji validasi produk keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10%, 20%, 30%. Penambahan tepung ubi jalar putih pada keripik telur bumbu rendang sebesar 10% menunjukkan bahwa 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang kuat, 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang cukup kuat, dan 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang agak kuat. Pada penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% dari aspek aroma menunjukkan 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang kuat, 2 orang orang panelis ahli (40%) menyatakan keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang cukup kuat, dan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang agak kuat dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% pada keripik telur bumbu rendang menunjukkan 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang cukup kuat dan 3 orang panelis ahli (60%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan aroma rendang agak kuat.

Hasil uji validasi produk keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% pada aspek tekstur menunjukkan bahwa 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan

tekstur renyah, 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur cukup renyah dan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur agak renyah. Pada penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% pada keripik telur bumbu rendang menunjukkan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur renyah, 3 orang panelis ahli (60%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur cukup renyah dan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur agak renyah. Penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% pada aspek tekstur menunjukkan bahwa 4 orang panelis ahli (80%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur cukup renyah dan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan tekstur kurang renyah.

Hasil uji validasi produk keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% pada aspek warna menunjukkan bahwa 3 orang panelis ahli (60%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan aspek warna cokelat tua, 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan warna cokelat dan 1 orang panelis ahli (20%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan warna kuning kecokelatan. Penambahan tepung ubi jalar sebanyak 20% pada keripik telur bumbu rendang pada aspek warna menunjukkan bahwa 3 orang panelis ahli (60%) menyatakan keripik telur bumbu rendang dengan warna cokelat, 2 orang panelis ahli (40%) menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan warna cokelat muda. Penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% pada keripik telur bumbu rendang pada aspek warna menunjukkan bahwa 1 orang panelis ahli menyatakan

bahwa keripik telur bumbu rendang dengan warna coklat, dan 4 orang dosen ahli menyatakan bahwa keripik telur bumbu rendang dengan warna coklat muda.