

Lampiran 1. Spesifikasi Glukomanan

宝鸡市仁诚商贸有限公司

BAOJI REN-CHENG BUSINESS TRADING CO., LTD

To: PT. HALIM SARANA CAHAYA SEMESTA

Date: July14, 2004

CERTIFICATE OF ANALYSIS

Product Name: Glucomannan

Type: BJ-B1/K2

Sampled from: 5,100kg

G/NO BJ-IM0459

Quantity sampled: 5100 grams

Marks: BJ-B1/K2 ORDER NO. HSCS/24113

L/C NO: 202LC40077 DATE: JUNE30, 2004

Date of analysis: JULY14, 2004

INVOICE NO: SBIEC2004-IN0201

DATE: JULY02, 2004

Total dietary fiber: 98%

Viscosity: 36200 mpa.s

Moisture: 9.5%

Mesh: 120-200 99%

Heavy metals mg/kg (as Pb): 0.2

PH: 5.8

So2(g/kg): 0.20

As: 0.2ppm

Ash: 0.8%

Chloride: 0.010%

Starch: *****

Protein: *****

Total bacterial count: 210

Order No. HSCS/24113

HS No. 1302.39.90.00

L/C NO: 202LC40077

Date: JUNE30, 2004

Invoice No: SBIEC2004-IN0201

Date: JULY02, 2004

Production Date: JULY14, 2004

Expiry Date: JULY14, 2006

宝鸡市仁诚商贸有限公司
BAOJI REN-CHENG BUSINESS TRADING CO.,LTD

陳新電

Lampiran 2. Contoh Kuesioner Uji Organoleptik

Jenis Produk : Roti Tawar

Metode Pengujian : Uji Kesukaan

Parameter Pengujian : Kenampakan/Kekerasan/*Moistness*

Di hadapan anda telah disajikan 6 buah sampel roti tawar. Anda diminta untuk menilai kenampakan sampel berdasarkan kesukaan anda terhadap sampel. Penilaian dilakukan dengan cara memberi skor 1 sampai 7 dengan keterangan sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak tidak suka

4 = netral

5 = agak suka

6 = suka

7 = sangat suka

Contohnya:

Sampel	869	165	374	219	642	710
Nilai	5	1	7	2	4	6

Keterangan:

1. Deskripsi parameter yang diuji

Kenampakan: Tingkat kesukaan terhadap ukuran dan keseragaman pori-pori *crumb* roti tawar.

Kekerasan : Tingkat kesukaan terhadap kekerasan roti tawar.

Moistness : Tingkat kesukaan terhadap kelembaban roti tawar yang dirasakan saat di mulut.

2. Panelis diminta untuk minum air yang telah disediakan setelah menguji setiap sampel dengan tujuan untuk menghilangkan rasa sampel yang diuji sebelumnya.

