

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelia. 2020. Efektivitas Jus Jeruk dan Jus Semangka Kuning Terhadap Penurunan Asam Laktat Sebelum Lari Sprint 400 Meter (Studi Kasus Anggota Pencak Silat SMI Jepara). Skripsi. Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.
- Agustin, I., P. Putri, I. Erman dan S. C. Maharani. 2021. Perbandingan efektifitas jus semangka merah dan jus tomat terhadap tekanan darah. *Jurnal Keperawatan Merdeka (JKM)*, 1(1): 24-32.
- Amaro, M., M. D. Ariyana, W. Werdiningsih, B. R. Handayani, Nazaruddin dan Sri Widystuti. 2021. Kajian mutu kimia dan organoleptik telur ayam kampung dengan ekstrak etanol *Sargassum crassifolium* sebagai antimikroba alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(1): 821-830.
- Arianto, I. S., Masturi, I. dan Yulianti. 2016. Uji penambahan cangkang telur terhadap daya lekat cat tembok. Prosiding Seminar Nasional Fisika (E-Journal), Universitas Negeri Jakarta, 51-54.
- Arziyah, D., L. Yusmita dan R. Wijayanti. 2022. Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2): 105-109.
- Asviani, T. dan R. Ninsix. 2017. Pengaruh penambahan tepung cangkang telur terhadap karakteristik mie basah yang dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1): 38-47.
- Aziz, M. Y., T. R. Putri, F. R. Aprilia, Y. Ayuliasari, O. A. D. Hartini dan M. R. Putra. 2018. Eksplorasi kadar kalsium (*Ca*) dalam limbah cangkang kulit telur bebek dan burung puyuh menggunakan metode titrasi dan AAS. *al-Kimiya*, 5(2): 74-77.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI 01-2346-2006. Jakarta: Indonesia
- Billi, J. 2016. Uji Aktivitas Ekstrak Kulit Buah Semangka (*Citrullus vulgaris*) sebagai Diuretik dan Pengukuran Kadar Natrium dan Kalium dalam Urin secara AAS (*Atomic Absorption Spectrophotometry*). Skripsi. Fakultas Farmasi, Universitas Setia Budi, Surakarta.
- Dewi, L. G., Hadiésobroto dan H. N. Hanifah. 2022. Potensi cangkang telur ayam dan cangkang telur bebek sebagai bioadsorben logam pb dari limbah cair industry farmasi. *KOVALEN Jurnal Riset Kimia*, 8(3): 314-325.

- Djaelani, M. A. 2016. Kualitas telur ayam ras (*Gallus l.*) setelah penyimpanan yang dilakukan pencelupan pada air mendidih dan air kapur sebelum penyimpanan. Buletin Anatomi dan Fisiologi, 24(1): 122-127.
- Fadilah, U. N. 2012. Isolasi dan Purifikasi Likopen dari Buah Tomat dan Semangka. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi Ekstensi Farmasi, Universitas Indonesia.
- Farida dan A. Akbar. 2022. Studi kasus penerapan jus semangka terhadap perubahan tekanan darah pada lansia. Jurnal Mahasiswa Keperawatan, 1(2): 24-28.
- Fitriadi. 2017. Optimasi pembuatan pakan ternak dari limbah cangkang telur untuk peningkatan produktivitas pelaku umkm peternak ayam potong. Jurnal Optimalisasi, 3(4): 8-16.
- Gaonkar, M. dan A. P., Chakraborty. 2016. Application of eggshell as fertilizer and calcium supplement tablet. International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology, 5(3): 3520-3525. doi: 10.15680/IJIRSET.2016.0503183
- Gusnadi, D., R. Taufiq dan E. Baharta. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12): 28883-2888.
- Hassan, N. M. M. 2015. Chicken eggshell powder as dietary calcium source in biscuits. World Journal of Dairy & Food Sciences, 10(2): 199-206. doi: 10.5829/idosi.wjdfs.2015.10.2.1152
- Khalisa, Y. M. Lubis dan R. Agustina. 2021. Uji organoleptik minuman sari buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi.L*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 6(4): 594-601.
- Lediawati, W., N. S. Ainy dan N., Hadi. 2022. Uji organoleptik penambahan jus buah jambu biji merah (*Psidium guajava Linn*) terhadap tingkat kesukaan responden pada yoghurt susu kambing etawa. INSOLOGI: Jurnal Sains dan Teknologi, 1(1): 18-27. doi: 10.55123/insologi.v1i1.118
- Lubis, N. A. 2018. Pengaruh kekentalan cairan terhadap waktu jatuh benda menggunakan *falling ball method*. FISITEK: Jurnal Ilmu Fisika dan Teknologi, 2(2): 26 – 32
- Lusnarnera, R., L. E. N. Tendean dan P. N . Gunawan. 2016. Pengaruh konsumsi semangka (*Citrullus lanatus*) dalam menurunkan indeks debris pada anak usia 8-10 tahun. Jurnal e-GiGi (eG), 4(10): 53-58.
- Majedi, M. A., E. S. Mahanani dan D. Triswari. 2013. Perbedaan efektivitas penambahan bubuk cangkang telur ayam ras dengan ayam kampung

- terhadap durasi perdarahan (*in Vivo*). *Instructional Development Journal*, 2(1): 72-79.
- Manno, F. A., N. Soputri dan I. Simbolun. 2016. Efektivitas buah semangka merah (*Citrullus vulgaricus* Schard) terhadap tekanan darah. *Jurnal Skolastik Kependidikan*, 2(2): 182-185.
- Mariani, S., N. Rahman dan Supriadi. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak buah semangka (*Citrullus lanatus*). *J. Akademika Kim*. 7(2): 96-101.
- Marlya, O., Kususiyah dan D. Kaharuddin. Kualitas fisik telur ayam arab, ayam kampung dan ayam ketarras serta akseptabilitas telur ayam ketarras setara telur ayam kampung. *Buletin Peternakan Tropis Bul. Pet. Trop.* 2(2): 103-111. doi:10.31186/bpt.2.2.103-111.
- Maryoto, A., B. S. Gan, N. I. S. Hermanto dan R. Setijadi. 2020. Effect of calcium stearate in the mechanical and physical properties of concrete with pcc and fly ash as binders. MDPI (*Multidisciplinary Digital Publishing Institute*), 1-16.
- Masriany, M., R. R., Esyanti, F. M., Dwivany dan T. Anggraeni. 2020. Banana flower-insect interaction: alpha-pinene as potential attractant for the insect vector of banana blood disease. *HAYATI Journal of Biosciences*, 27(1): 9-15. doi: 10.4308/hjb.27.1.8.
- Mulyani, S., D. Rohmeita dan A. M. Legowo. 2021. Karakteristik kalsium dari tulang ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang diekstraksi menggunakan larutan HCL. *Journal of Nutrition College*, 10(4): 322-327.
- Münchbach, M. dan G. Gerstne. 2010. Calcium fortification in dairy products. *Food Marketing & Technology*, 4-8.
- Nuraeni, I., A. Proverawati dan T. J. Prasetyo. 2022. Karakteristik sensori cookies bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam. *Journal of Nutrition College*, 11(1): 74-86.
- Nurleny. 2019. Pengaruh jus semangka terhadap penurunan tekanan darah pada penderita hipertensi di wilayah kerja puskesmas nanggalo. *Jurnal Akademika Baiturrahim*, 8(1): 40-49.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013. Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan bagi Bangsa Indonesia.
- Puspitasari, R. D. dan M. A. H. Swasono. 2018. Pengaruh lama perebusan kulit telur pada pembuatan bubuk suplemen kalsium. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9 (1): 20-27.

- Putri, F. L. N. dan R. P. Nugroho. 2017. Analisa Kandungan Kalsium pada Serbuk Cangkang Telur Ayam Hasil Pengeringan dan Kalsinasi. Thesis (Diploma). Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang.
- Rahayu, A., F. Yulidasari, F. Rahman, Meitria, D. Rosadi, Nurlaily, Hadianor, L. Anggaini. 2018. Metode Edusche (*Education Card Healthy*) sebagai Strategi Penanggulangan Osteopenia pada Remaja Puteri. CV Mine: Yogyakarta.
- Rahayu, I. S. dan N. Nuraeni. 2022. Penerapan jus semangka terhadap penurunan tekanan darah pada pasien hipertensi di Desa Sukakarsa. Jurnal Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya, 4(2): 104-109.
- Rahmawati, W. A. dan F. C. Nisa. 2015. Fortifikasi kalsium cangkang telur pada pembuatan *cookies* (Kajian konsentrasi tepung cangkang telur dan *baking powder*). Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(3): 1050-1061.
- Sachlan, P. A. A. U., L. C. Mandey dan T. M. Langi. 2019. Sifat organoleptik permen jelly mangga kuini (*Mangifera odorata* Griff) dengan variasi konsentrasi sirup glukosa dan gelatin. Jurnal Teknologi Pertanian, 10(2): 113-118.
- Safitri, A. I., N. Muslihah dan S. Winarsih. 2014. Kajian penambahan tepung cangkang telur ayam ras terhadap kadar kalsium, kekentalan, dan mutu organoleptik susu kedelai. Majalah Kesehatan FKUB, 1(3): 149-160.
- Sari, M. F. Y. dan R. H. S. Catarina. 2020. Perbandingan karakteristik minuman probiotik semangka (*Citrullus lanatus*) dengan variasi jenis semangka merah dan kuning menggunakan starter *Lactobacillus casei* strain shirota Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati, 5(1): 25-33.
- Sekartini, E. dan D. N. Azizah. 2020. Mempelajari konsentrasi pure buah semangka (*Citrullus lanatus*) terhadap karakteristik es krim. EDUFORTECH, 5(2): 138-146.
- Soedirga, L. C., M. Cornelia dan E. Hadisurya. 2021. Pemanfaatan tepung cangkang telur dalam pembuatan flakes. FaST- Jurnal Sains dan Teknologi, 5(2): 162-174.
- Suryono, C., L. Ningrum dan T. R. Dewi. 2018. Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. Jurnal Pariwisata, 5(2): 95-106.
- Syam, W. M. 2016. Optimalisasi Kalsium Karbonat dari Cangkang Telur untuk Produksi Pasta Komposit. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makassar.

- Taha, S. R., M. Mukhtar dan S. Zainuddin. 2022. Pemanfaatan cangkang telur sebagai pupuk organik di Desa Ombulodata, Gorontalo Utara. *Jambura Journal of Husbandry and Agriculture Community Serve (JJHCS)*, 1(2): 56-62.
- Tahir, M., A. Cahya dan H. Widiastuti. 2016. Uji aktivitas antioksidan buah semangka (*Citrullus lanatus*) dengan metode frap. *Asy Syifaa*, 8(1): 31-38.
- Tampubolon, Y. G. 2018. Pengaruh Pemberian Ekstrak Albedo Semangka Merah (*Citrullus vulgaris*) sebagai Terapi Tikus (*Rattus novergicus*) Model Diabetes Melitus Tipe I Yang Diinduksi Streptozotocin Berdasarkan Histopatologi Ginjal dan Ekspresi il-1 $\beta$ . Skripsi. Program Studi Kedokteran Hewan, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2): 66-73.
- Telisa, I., S. G. Ramzy, Sartono dan F. Purnama. 2022. Uji daya terima penambahan bubuk cangkang telur ayam ras pada tekwan dan analisis kandungan kalsium. (JPP) *Jurnal Kesehatan Poltekkes Palembang*, 17(1): 71-78.
- Usman, A. 2019. Respon Pertumbuhan dan Produksi Semangka (*Citrullus vulgaris Schard*) Terhadap Pemberian Poc Eceng Gondok dan Pupuk P. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Wahyuni, L. T. 2020. Substitusi Cangkang Telur Ayam Ras pada Kopi Sangrai Terhadap Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Kopi Robusta Seduhan (*Coffea canephora pierre ex A. Frohner*). Skripsi. Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi, 2011. Angka Kecukupan Gizi. Jakarta.
- Wilda, I. 2021. Efektifitas buah semangka merah (*Citrullus vulgaris*) terhadap penurunan tekanan darah pada lansia. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 6(3): 460-467. doi:10.22216/endurance.v6i3.390.
- Winarno F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wijaya, V. P. 2021. Daya antibakteri albumen telur ayam kampung (*Gallus domesticus*) dan ayam kate (*Gallus bantam*) terhadap spesies bakteri coliform fental pada cangkang telur. *Jurnal Pendidikan Sains*, 1(4): 365-374.
- Xiaofen, D. dan J. Ramirez. 2022. Watermelon rind and flesh volatile profiles and cultivar difference. MDPI (*Multidisciplinary Digital Publishing Institute*), 1-15.

Yonata, D., S. Aminah dan W. Hersoelistyorini. 2017. Kadar kalsium dan karakteristik fisik tepung cangkang telur unggas dengan perendaman berbagai pelarut. Jurnal Pangan dan Gizi 7 (2): 82-93.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Tabel ANOVA dan Uji Lanjut (Duncan) Kadar Kalsium

#### ANOVA

Kalsium

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.554	3	.185	25.772	<.001
Within Groups	.057	8	.007		
Total	.611	11			

#### Descriptives

Kalsium

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	3	.18	.000	.000	.18	.18	0	0
P1	3	.45	.081	.047	.25	.65	0	1
P2	3	.52	.104	.060	.26	.78	0	1
P3	3	.78	.106	.061	.52	1.05	1	1
Total	12	.48	.236	.068	.33	.63	0	1

#### Kalsium

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	3	.18		
P1	3		.45	
P2	3		.52	
P3	3			.78
Sig.		1.000	.320	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

**Lampiran 2. Tabel ANOVA dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Warna)**

**ANOVA**

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	46.747	3	15.582	11.267	<.001
Within Groups	110.643	80	1.383		
Total	157.390	83			

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: Warna

Parameter	Mean	Std. Deviation	N
P0	5.548	.5680	21
P1	4.667	1.1972	21
P2	3.881	1.3314	21
P3	3.643	1.4155	21
Total	4.435	1.3770	84

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Warna

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	46.747 <sup>a</sup>	3	15.582	11.267	<.001
Intercept	1651.860	1	1651.860	1194.373	<.001
Parameter	46.747	3	15.582	11.267	<.001
Error	110.643	80	1.383		
Total	1809.250	84			
Corrected Total	157.390	83			

a. R Squared = .297 (Adjusted R Squared = .271)

**Warna**

Duncan<sup>a</sup>

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	21	3.643		
P2	21	3.881		
P1	21		4.667	
P0	21			5.548
Sig.		.514	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

**Lampiran 3. Tabel ANOVA dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik  
(Aroma Tepung Cangkang Telur)**

**ANOVA**

Aroma\_Tepung\_Cangkang\_Telur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	45.964	3	15.321	10.921	<.001
Within Groups	112.238	80	1.403		
Total	158.202	83			

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: Aroma\_Tepung\_Cangkang\_Telur

Parameter	Mean	Std. Deviation	N
P0	5.548	.5680	21
P1	4.667	1.1972	21
P2	3.881	1.3314	21
P3	3.667	1.4434	21
Total	4.440	1.3806	84

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Aroma\_Tepung\_Cangkang\_Telur

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	45.964 <sup>a</sup>	3	15.321	10.921	<.001
Intercept	1656.298	1	1656.298	1180.560	<.001
Parameter	45.964	3	15.321	10.921	<.001
Error	112.238	80	1.403		
Total	1814.500	84			
Corrected Total	158.202	83			

a. R Squared = .291 (Adjusted R Squared = .264)

**Aroma\_Tepung\_Cangkang\_Telur**

Duncan<sup>a</sup>

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P3	21	3.667		
P2	21	3.881		
P1	21		4.667	
P0	21			5.548
Sig.		.559	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

**Lampiran 4. Tabel ANOVA dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Aroma Buah Semangka)**

**ANOVA**

Aroma\_Semangka

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18.509	3	6.170	6.086	<.001
Within Groups	81.095	80	1.014		
Total	99.604	83			

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: Aroma\_Semangka

Parameter	Mean	Std. Deviation	N
P0	5.476	.4867	21
P1	4.690	.9934	21
P2	4.405	1.0911	21
P3	4.262	1.2808	21
Total	4.708	1.0955	84

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Aroma\_Semangka

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	18.509 <sup>a</sup>	3	6.170	6.086	<.001
Intercept	1862.146	1	1862.146	1836.996	<.001
Parameter	18.509	3	6.170	6.086	<.001
Error	81.095	80	1.014		
Total	1961.750	84			
Corrected Total	99.604	83			

a. R Squared = .186 (Adjusted R Squared = .155)

**Aroma\_Semangka**

Duncan<sup>a</sup>

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	21	4.262	
P2	21	4.405	
P1	21	4.690	
P0	21		5.476
Sig.		.198	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

**Lampiran 5. Tabel ANOVA dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Kekentalan)**

**ANOVA**

Kekentalan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13.202	3	4.401	19.431	<.001
Within Groups	18.119	80	.226		
Total	31.321	83			

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: Kekentalan

Parameter	Mean	Std. Deviation	N
P0	2.214	.4053	21
P1	2.571	.5071	21
P2	2.619	.5896	21
P3	3.310	.3700	21
Total	2.679	.6143	84

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Kekentalan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	13.202 <sup>a</sup>	3	4.401	19.431	<.001
Intercept	602.679	1	602.679	2660.972	<.001
Parameter	13.202	3	4.401	19.431	<.001
Error	18.119	80	.226		
Total	634.000	84			
Corrected Total	31.321	83			

a. R Squared = .422 (Adjusted R Squared = .400)

**Kekentalan**

Duncan<sup>a</sup>

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
P0	21	2.214		
P1	21		2.571	
P2	21			2.619
P3	21			3.310
Sig.		1.000	.747	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

**Lampiran 6. Tabel ANOVA dan Uji Lanjut (Duncan) Kualitas Organoleptik (Tingkat Kesukaan)**

**ANOVA**

Kesukaan

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	28.020	3	9.340	17.012	<.001
Within Groups	43.920	80	.549		
Total	71.940	83			

**Descriptive Statistics**

Dependent Variable: Kesukaan

Parameter	Mean	Std. Deviation	N
P0	4.576	.8062	21
P1	4.952	.7400	21
P2	4.633	.8610	21
P3	3.429	.5071	21
Total	4.398	.9310	84

**Tests of Between-Subjects Effects**

Dependent Variable: Kesukaan

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	28.020 <sup>a</sup>	3	9.340	17.012	<.001
Intercept	1624.480	1	1624.480	2958.981	<.001
Parameter	28.020	3	9.340	17.012	<.001
Error	43.920	80	.549		
Total	1696.420	84			
Corrected Total	71.940	83			

a. R Squared = .389 (Adjusted R Squared = .367)

**Kesukaan**

Duncan<sup>a</sup>

Parameter	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
P3	21	3.429	
P0	21		4.576
P2	21		4.633
P1	21		4.952
Sig.		1.000	.124

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 21.000.

## Lampiran 7. Form Pengujian Organoleptik

Nama Panelis :  
Jenis Kelamin :  
Umur :

Frekuensi mengkonsumsi produk **jus buah semangka** :

1. Belum Pernah
2. Kadang-kadang
3. Sering

### PETUNJUK UMUM

1. Setiap panelis diminta untuk memberikan penilaian dengan memberikan tanda (x) pada skala garis atribut sensori (warna, aroma tepung cangkang telur pada jus semangka, aroma buah semangka, kekentalan dan tingkat kesukaan). Panelis dapat memberikan tanda (x) pada skala garis ataupun diantara dua nilai
2. Setiap atribut sensori akan diberikan petunjuk penilaianya masing-masing.
3. Untuk setiap jeda penilaian sampel yang menggunakan indera penciuman, panelis dimohon untuk menghirup aroma kopi (penetralisir) lalu dapat melanjutkan penilaian pada sampel berikutnya.

### Warna

**Petunjuk Penilaian:** Panelis diminta untuk mengamati melalui indera penglihatan dengan penyesuaian pallet warna yang telah tersedia dibawah ini.



1

Sangat merah muda

6

Amat sangat merah

### Aroma Tepung Cangkang Telur pada Jus Semangka

**Petunjuk Penilaian:** Panelis diminta untuk menghirup terlebih dahulu tepung cangkang telur yang telah disediakan untuk mengetahui aroma asli tepung cangkang telur.



1

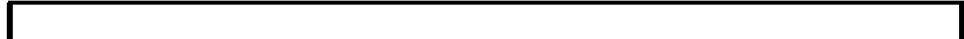
Sangat  
beraroma tepung  
cangkang telur

6

Amat sangat  
tidak beraroma tepung  
cangkang telur

### **Aroma Jus Buah Semangka**

**Petunjuk Penilaian:** Panelis diminta untuk menghirup sampel kode 250 terlebih dahulu sebelum menghirup sampel kode angka lainnya.



1

Sangat tidak  
beraroma semangka

6

Amat sangat  
beraroma semangka

### **Kekentalan**

**Petunjuk Penilaian:** Panelis dapat mengamati melalui indera penglihatan sambil menggunakan sendok yang telah disediakan.



1

Sangat encer

6

Sangat kental

### **Tingkat Kesukaan:**

**Petunjuk Penilaian:** Panelis diminta untuk menilai tingkat kesukaan produk ini berdasarkan keseluruhan pengujian (warna, aroma dan kekentalan).



1

Tidak suka

6

Amat sangat suka

Komentar :

Jus buah semangka yang bagus seperti apa ?

## Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Mengumpulkan cangkang telur



Membersihkan cangkang telur



Merebus cangkang telur



Meniriskan cangkang telur



Mengoven cangkang telur



Memblender cangkang telur



Membuat jus semangka



Pengujian organoleptik

## BIODATA PENELITI



**Annisa Zahrany** kerap disapa Nisa lahir lahir di Rumah Sakit bersalin Luramay Makassar pada Selasa, 25 Juni 2002 dari pasangan suami istri, bapak Syamsul, S.E dan ibu Selly Lestari, S.E. Penulis memulai bersekolah di TK Kumara Jaya Sandikka pada tahun 2007. Setelah itu pada tahun 2008 penulis melanjutkan sekolahnya ditingkat sekolah dasar di SD Inpres Sandikka. Sejak memasuki jenjang SD, penulis seringkali mengikuti ajang perlombaan akademik maupun non akademik hingga ke jenjang SMA. Selain itu, penulis juga aktif dalam berorganisasi dan tergabung dalam Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS) sejak memasuki jenjang SMP hingga SMA. Pada tahun 2020 setelah kelulusan SMA, penulis melanjutkan pendidikan ke PTN dan memilih jurusan Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi). Kehidupan perkuliahan di tahun yang sama, penulis menjadi salah satu mahasiswa penerima beasiswa KIP-Kuliah dan tergabung dalam Himpunan Mahasiswa Nutrisi Ternak serta kembali mengikuti beberapa ajang perlombaan meskipun tidak seaktif masa bersekolah dahulu.