

## LAMPIRAN A DATA PENGAMATAN

### A.1 Pengamatan Uji Organoleptik Facemist

#### a. Kesukaan Terhadap Warna

Tabel A.1.1 Data Uji Organoleptik terhadap Warna Facemist

Formula	Kesukaan Terhadap		Warna Facemist
	Warna		
	P min	P Max	
F0	2,74	3,34	Putih Bening
F1	2,99	3,65	Bening Kekuningan
F2	3,20	3,84	Kuning Keemasan
F3	2,94	3,54	Kuning Kecoklatan
F4	3,01	3,71	Kuning Pekat

#### b. Kesukaan Terhadap Bau

Tabel A.1.2 Data Uji Organoleptik terhadap Bau Facemist

Formula	Kesukaan Terhadap	
	Bau	
	P min	P Max
F0	2,98	3,58
F1	2,99	3,65
F2	3,23	3,89
F3	2,94	3,54
F4	2,71	3,29

### A.2 Pengamatan Analisis pH Facemist

Tabel A.2 Data Hasil Analisis pH Facemist

<b>Formula</b>	<b>pH</b>
F0	4
F1	5
F2	5
F3	5
F4	6

### A.3 Pengamatan Analisis Bobot Jenis Facemist

Tabel A.3 Data Hasil Analisis Bobot Jenis Facemist

<b>Formula</b>	<b>Bobot Jenis (gr/ml)</b>
F0	0,997
F1	1,013
F2	1,019
F3	1,026
F4	1,035

### A.4 Pengamatan Analisis Daya Sebar Semprot Facemist

Tabel A.4 Data Hasil Analisis Daya Sebar Semprot Facemist

<b>Formula</b>	<b>Daya Sebar Semprot (cm)</b>
F0	5
F1	5
F2	5
F3	5
F4	6

### A.5 Pengamatan Analisis Kondisi Semprotan Facemist

Tabel A.5 Data Hasil Analisis Kondisi Semprotan Facemist

<b>Formula</b>	<b>Kondisi Semprotan</b>
F0	Baik
F1	Baik
F2	Baik
F3	Baik
F4	Baik

### A.6 Pengamatan Analisis Waktu Kering Facemist

Tabel A.6 Data Hasil Analisis Waktu Kering Facemist

<b>Formula</b>	<b>Waktu Kering (menit)</b>
F0	3 menit 10 detik
F1	3 menit 25 detik
F2	2 menit 50 detik
F3	3 menit 41 detik
F4	3 menit 20 detik

## A.7 Pengamatan Analisis Organoleptik Facemist Menggunakan Metode Hedonik

### a. Kesukaan Terhadap Warna Facemist

Tabel A.7.1 Data Hasil Kesukaan Terhadap Warna Facemist

No	Uji Organoleptik Terhadap Warna Facemist				
	Sampel 1	Sampel 2	Sampel 3	Sampel 4	Sampel 5
1	4	2	4	3	2
2	3	3	4	4	3
3	4	3	5	3	2
4	2	2	5	3	2
5	3	5	3	2	3
6	2	3	3	3	2
7	2	4	4	3	3
8	3	4	3	4	3
9	2	3	3	4	3
10	2	3	4	2	4
11	3	4	3	3	3
12	4	4	4	3	4
13	2	3	3	4	3
14	4	3	4	5	4
15	4	2	4	2	52
16	3	5	3	4	4
17	4	4	3	3	4
18	4	4	2	4	3
19	3	4	5	4	3
20	3	3	3	3	4
21	2	4	3	4	5
22	3	3	4	3	5
23	3	3	2	3	4
24	4	3	4	3	3
25	3	2	3	2	3
<b>Total</b>	<b>76</b>	<b>83</b>	<b>88</b>	<b>81</b>	<b>84</b>
<b>X</b>	<b>3,04</b>	<b>3,32</b>	<b>3,52</b>	<b>3,24</b>	<b>3,36</b>

## b. Kesukaan Terhadap Bau Facemist

Tabel A.7.2 Data Hasil Kesukaan Terhadap Bau Facemist

No	Uji Organoleptik Terhadap Bau Facemist				
	Sampel 1	Sampel 2	Sampel 3	Sampel 4	Sampel 5
1	3	4	4	2	3
2	2	3	4	3	2
3	2	3	3	3	2
4	3	2	4	4	4
5	4	3	3	3	3
6	3	4	3	2	3
7	4	4	3	2	3
8	4	5	3	3	4
9	2	3	5	3	2
10	3	2	3	3	4
11	3	3	5	4	3
12	4	3	4	5	3
13	4	3	4	3	4
14	3	4	3	4	4
15	3	4	4	3	3
16	4	4	3	3	2
17	3	3	2	4	3
18	3	4	2	3	4
19	4	5	4	4	4
20	4	3	3	4	2
21	2	4	5	3	3
22	5	2	3	3	3
23	4	3	5	4	2
24	3	2	3	4	2
25	3	3	4	2	3
<b>Total</b>	<b>82</b>	<b>83</b>	<b>89</b>	<b>81</b>	<b>75</b>
<b>X</b>	<b>3,28</b>	<b>3,32</b>	<b>3,56</b>	<b>3,24</b>	<b>3,00</b>

## LAMPIRAN B URAIAN PERHITUNGAN

### B.1 Menghitung Bobot Jenis

Contoh : formula 0 (F0)

Diketahui :

- Berat air (w1) = 45,5 gr/ml
- Berat sampel (w) = 45,4 gr/ml

Ditanya : bobot jenis...?

$$\begin{aligned} \text{\% kadar air} &: \frac{W}{W_1} \\ &: \frac{45,4 \text{ gr/ml}}{45,5 \text{ gr/ml}} \\ &: 0,997 \end{aligned}$$

Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut :

Formula	Bobot Jenis (gr/ml)
F0	0,997
F1	1,013
F2	1,019
F3	1,026
F4	1,035

## B.2 Perhitungan Data Statistik Untuk Hasil Uji Organoleptik Metode Hedonik

### a. Kesukaan Terhadap Warna

Contoh : Formula 0 (F0)

Diketahui :

- Jumlah total skor = 76
- Jumlah panelis = 25
- Jumlah skor 2 = 7
- Jumlah skor 3 = 10
- Jumlah skor 4 = 8

Ditanya : Hasil uji organoleptik...?

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} = \frac{76}{25} = 3,04$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2}{n}$$

$$= \frac{8(4-3,04)^2 + 10(3-3,04)^2 + 7(2-3,04)^2}{25}$$

$$= \frac{14,96}{25} = 0,60$$

$$S = \sqrt{S^2}$$

$$= \sqrt{0,60} = 0,77$$

- $P(x - (1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}})) \leq \mu \leq P(x + (1,96 \cdot \frac{s}{\sqrt{n}}))$
- $P(3,04 - (1,96 \cdot \frac{0,77}{\sqrt{25}})) \leq \mu \leq P(3,04 + (1,96 \cdot \frac{0,77}{25}))$
- $P(2,74) \leq \mu \leq P(3,34)$

Interval nilai organoleptik kesukaan warna adalah 2,74-3,34 dan untuk penulisan nilai akhir kesukaan warna diambil nilai terkecil adalah 2,74 dan dibulatkan menjadi 3,00 (suka). Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut:

Formula	Kesukaan Terhadap	
	Warna	
	P min	P Max
F0	2,74	3,34
F1	2,99	3,65
F2	3,20	3,84
F3	2,94	3,54
F4	3,01	3,71

**b. Kesukaan Terhadap Bau**

Contoh : Formula 0 (F0)

Diketahui :

- Jumlah total skor = 82
- Jumlah panelis = 25
- Jumlah skor 2 = 4
- Jumlah skor 3 = 11
- Jumlah skor 4 = 9
- Jumlah skor 5 = 1

Ditanya : Hasil uji organoleptik...?

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} = \frac{82}{25} = 3,28$$

$$S^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2}{n}$$

$$= \frac{1(5-3,28)^2 + 9(4-3,28)^2 + 11(3-3,28)^2 + 4(2-3,28)^2}{25}$$

$$= \frac{15,04}{25} = 0,60$$

$$S = \sqrt{S^2}$$

$$= \sqrt{0,60} = 0,77$$

- $P(x - (1,96 \cdot \frac{S}{\sqrt{n}})) \leq \mu \leq P(x + (1,96 \cdot \frac{S}{\sqrt{n}}))$
- $P(3,28 - (1,96 \cdot \frac{0,77}{\sqrt{25}})) \leq \mu \leq P(3,28 + (1,96 \cdot \frac{0,77}{25}))$



- $P(2,98) \leq \mu \leq P(3,58)$

Interval nilai organoleptik kesukaan warna adalah 2,98-3,58 dan untuk penulisan nilai akhir kesukaan warna diambil nilai terkecil adalah 2,98 dan dibulatkan menjadi 3,00 (suka). Dengan cara yang sama hasil dari perhitungan dapat ditabulasikan sebagai berikut:

Formula	Kesukaan Terhadap	
	Bau	
	P min	P Max
F0	2,98	3,58
F1	2,99	3,65
F2	3,23	3,89
F3	2,94	3,54
F4	2,71	3,29

## LAMPIRAN C DOKUMENTASI PENELITIAN

### C.1 Proses Pembuatan Ekstrak Buah Blewah



Gambar C.1 Daging buah blewah  
Yang sudah dibersihkan dan  
Dipotong kecil-kecil



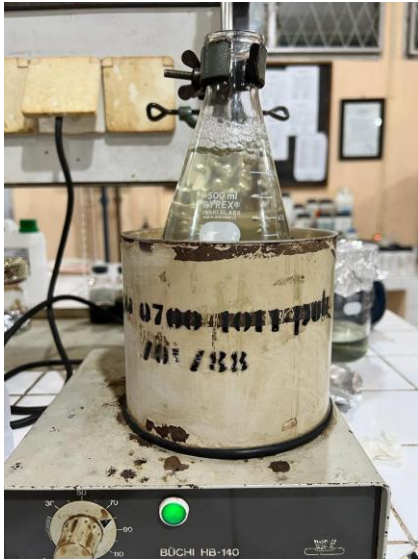
Gambar C.2 Daging buah  
blewah yang sudah halus



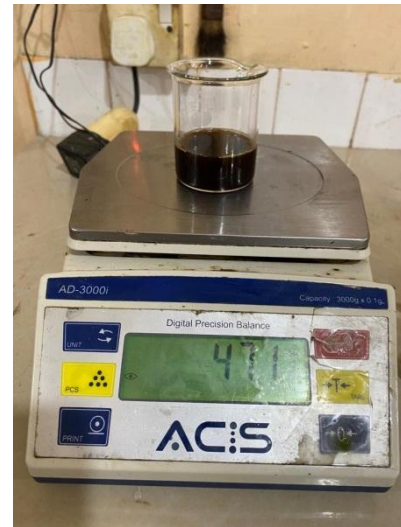
Gambar C.3 Melakukan ekstraksi  
Maserasi dengan pelarut etanol  
Selama 3x24 jam



Gambar C.4 Melakukan  
penyaringan ekstrak buah  
blewah



Gambar C.5 Pemekatan ekstrak buah Blewah menggunakan waterbath Pada suhu 85°C



Gambar C.6 Hasil ekstrak kental buah blewah yang didapat

## C.2 Karakteristik Ekstrak Buah Blewah



Gambar C.7 Hasil organoleptik Ekstrak buah blewah

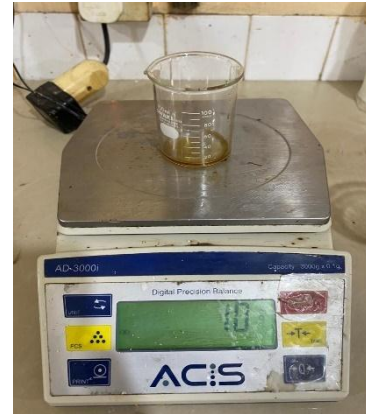


Gambar C.8 Hasil Uji pH Ekstrak buah blewah

### C.3 Proses Pembuatan Facemist



Gambar C.9 Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan facemist blewah



Gambar C.10 Timbang terlebih dahulu ekstrak yang diperlukan.



Gambar C.11 Tambahkan PVP 4gr yang sudah diencerkan oleh air panas



gambar C.12 Tambahkan 20 ml gliserin dan rendaman air saffron sesuai variasi yang digunakan



Gambar C.13 Aduk sampai homogen menggunakan magnetic stirer



Gambar C.14 Masukkan ke dalam botol spray 100ml lalu tambahkan 100ml aquadest.

#### C.4 Analisis Pada Sampel Facemist



Gambar C.15 Analisis pH menggunakan pH universal



Gambar C.16 Analisis bobot jenis menggunakan piknometer dengan cara merendam piknometer kemudian diamkan selama

15 menit lalu timbang



Gambar C.17 Analisis kondisi Semprotan dengan keadaan Baik keluar



Gambar C.18 Analisis waktu kering facemist

### C.5 Pengujian Organoleptik Warna Dan Bau Facemist



Gambar C.19 Uji organoleptik warna dan bau pada facemist