

Lampiran 1 Optimasi Basis



Gambar 1 Optimasi Basis Masker Gel

Lampiran 2 Pembuatan Pati Umbi Bengkuang



Gambar 2 Proses Pembuatan Pati Umbi Bengkuang Setelah 1 Hari

Lampiran 3 Pembuatan Ekstrak Kopi Hijau



Gambar 3 Proses Dekok Kopi Hijau

Lampiran 4 Evaluasi pH Formulasi



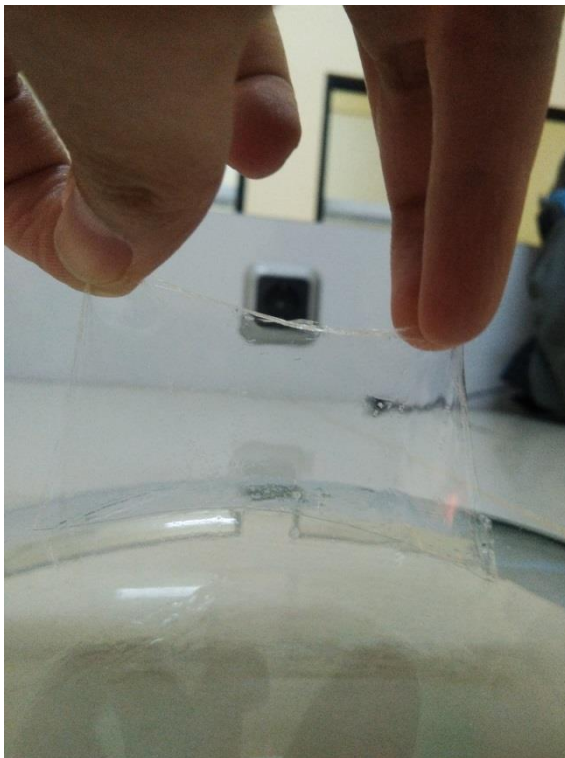
Gambar 4 Hasil Evaluasi Uji pH Hari Ke-10

Lampiran 5 Evaluasi Daya Sebar



Gambar 5 Hasil Evaluasi Uji Daya Sebar Hari Ke-10

Lampiran 6 Uji Waktu Kering



Gambar 6 Hasil Evaluasi Uji Waktu Kering Hari Ke-10

Lampiran 7 Evaluasi Uji Viskositas



Gambar 7 Hasil Evaluasi Uji Viskositas Hari Ke-10

Lampiran 8 Contoh Kuisisioner Uji Hedonik

NAMA :

USIA :

ATRIBUT	PERASAAN				
	STS	TS	RR	S	SS
WARNA					
BAU					
TEKSTUR					
KESUKAAN PRODUK					

Ket :

STS : Sangat Tidak Suka

TS : Tidak Suka

RR : Ragu-ragu

S : Suka

SS : Sangat Suka

Gambar 8 Contoh Lembar Kuisisioner.