



LAMPIRAN I : Surat Permohonan Data Kepada Dosen PKK

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUANAlamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>Nomor : 1584/UN48.11.1/DT/2020
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 24 Oktober 2020

Yth. Koordinator Prodi PKK
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Iji Kualitas Sorbet", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Nur Intan
NIM : 1615011032
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : XI (sebelas)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,**Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.**
NIP 197408012000032001

LAMPIRAN 2 : Lembar Hasil Uji Kualitas Sorbet Kulit Buah Naga

Lembar Uji Kualitas Produk Sorbet Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas sorbet kulit buah naga dari segi warna, tekstur dan rasa dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak ukur uji kualitas sorbet kulit buah naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Nilai	Warna	Rasa	Tekstur
3	Merah keunguan	Manis keasaman	Lembut
2	ungu	Asam	Agak lembut
1	Merah muda	Manis	Kasar

Aspek Penilaian	Sorbet kulit buah naga		
	3	2	1
Warna	✓		
Rasa	✓		
Tekstur	✓		

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

Kritik dan saran:

Rasa manis terasa, namun asam blm terasa mungkin perlu diperbaiki untuk menghasilkan rasa manis dan asam sesuai kriteria terbaik Singaraja, 24 Mei 2021.

Grade 2 sarannya :

Manis sedikit rasa asam

(... Dayu Hemi ...)

Lembar Uji Kualitas Produk Sorbet Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas sorbet kulit buah naga dari segi warna, tekstur dan rasa dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak ukur uji kualitas sorbet kulit buah naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Nilai	Warna	Rasa	Tekstur
3	Merah keunguan	Manis keasaman	Lembut
2	ungu	Asam	Agak lembut
1	Merah muda	Manis	Kasar

Aspek Penilaian	Sorbet kulit buah naga		
	3	2	1
Warna	✓		
Rasa		✓	
Tekstur		✓	

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

Kritik dan saran:

Sorbet hancur elyptikus belum sesuai dg kontrol
 Gelas hancur telerbur.

Singaraja, 25.5.21

(... W. Sukesh ...)

Lembar Uji Kualitas Produk Sorbet Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas sorbet kulit buah naga dari segi warna, tekstur dan rasa dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak ukur uji kualitas sorbet kulit buah naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Nilai	Warna	Rasa	Tekstur
3	Merah keunguan	Manis keasaman	Lembut
2	ungu	Asam	Agak lembut
1	Merah muda	Manis	Kasar

Aspek Penilaian	Sorbet kulit buah naga		
	3	2	1
Warna	√		
Rasa		√	
Tekstur		√	

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

Kritik dan saran:

Resep sorbet spt menggunakan pengental
aku kurang kulit buah naga.

Singaraja, 24 Mei 2021

(Rini P.)

Lembar Uji Kualitas Produk Sorbet Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas sorbet kulit buah naga dari segi warna, tekstur dan rasa dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak ukur uji kualitas sorbet kulit buah naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Nilai	Warna	Rasa	Tekstur
3	Merah keunguan	Manis keasaman	Lembut
2	ungu	Asam	Agak lembut
1	Merah muda	Manis	Kasar

Aspek Penilaian	Sorbet kulit buah naga		
	3	2	1
Warna	✓		
Rasa	✓		
Tekstur		✓	

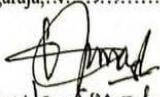
Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

Kritik dan saran:

Aspek lengket teksturnya

Singaraja, 24 Mei 2021


(Luh Kusdamini)

Lembar Uji Kualitas Produk Sorbet Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas sorbet kulit buah naga dari segi warna, tekstur dan rasa dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak ukur uji kualitas sorbet kulit buah naga (*Hylocereus Polirhizus*)

Nilai	Warna	Rasa	Tekstur
3	Merah keunguan	Manis keasaman	Lembut
2	ungu	Asam, <i>hamb</i>	Agak lembut
1	Merah muda	Manis, <i>ll</i>	Kasar

Aspek Penilaian	Sorbet kulit buah naga		
	3	2	1
Warna	✓		
Rasa			
Tekstur			

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

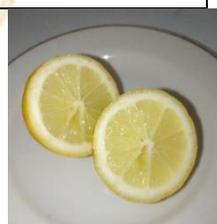
Kritik dan saran:

Maaf hanya menilai warna saja

Singaraja, 25 Mei 2021
(Signature)

LAMPIRAN 2 : BAHAN, ALAT DAN PROSES PENGOLAHAN

A. DAFTAR BAHAN

No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Kulit buah naga	Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan sorbet kulit buah naga	175 gr	
2.	Gula	Bahan tambahan pemanis dalam pengolahan sorbet kulit buah naga	100 gr	
3	Air	Bahan cair yang ditambahkan dalam proses pengolahan sorbet kulit buah naga	50 gr	
4	Jeruk lemon	Untuk menambah rasa asam pada sorbet kulit buah naga	45 ml	

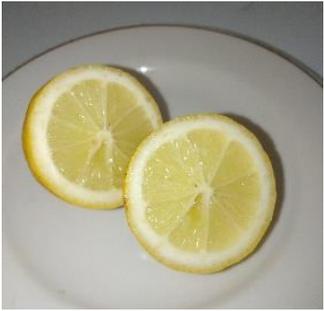
B. DAFTAR BAHAN

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	<i>Bowl</i>	Untuk menyimpan bahan yang akan digunakan	2	
2	Pisau	Untuk memisahkan kulit buah naga dengan kulit luarnya	1	
4	Gelas ukur	Untuk mengukur air yang akan digunakan dalam proses pengolahan	1	
5	Blender	Untuk menghaluskan kulit buah naga	1	
6	Timbangan	Untuk menimbang bahan-bahan	1	

6	Sendok	Untuk mengaduk dalam proses pembuatan sorbet kulit buah naga	1	
8	Mesin pendingin	Untuk membekukan sorbet kulit buah naga	1	

C. PROSES PENGOLAHAN

No	Persiapan dan proses pengolahan	Gambar
1.	Sebelum proses pengolahan sorbet kulit buah naga terlebih dahulu Pisahkan kulit buah naga dengan kulit luarnya.	
2.	Kemudian siapkan gula pasir yang akan digunakan dalam proses pembuatan sorbet.	

3.	Untuk mendapatkan rasa yang manis keasaman pada sorbet kulit buah naga perlu ditambahkan perasan jeruk lemon.	
4.	Terakhir tambahkan air untuk melancarkan proses pengolahan.	
5.	Setelah semua bahan telah disiapkan, blender hingga semua tercampur rata.	
6.	Setelah diblender, masukan kedalam cetakan.	
7.	Proses pembekuan	

8.	Hasil proses pembekuan.	
----	-------------------------	--



RIWAYAT HIDUP



Nur intan lahir di Bima, Nusa Tenggara Barat pada tanggal 21 Januari 1998. Penulis anak pertama dari pasangan bapak Safrudin dan Ibu Rahma. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis beralamat di Dusun Sari, Desa Kalampa, Kabupaten Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Penulis menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di MIN Samili dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan sekolah menengah pertama pada MTSN Raba Kota Bima dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016 penulis lulus dari SMA 2 Woha dan melanjutkan S1 Jurusan Teknologi Industri, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada pertengahan tahun penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis kini sedang menyelesaikan skripsi untuk memperoleh gelar sarjana.