

LAMPIRAN



Lampiran 1. Surat peminjaman lab produksi dan alat

Kepada

Yth Ketua Laboratorium PKK

Di

Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada :


Nama : Ratih Ila Sulastrih

NIM : 1715011028

Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)

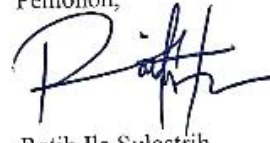
Demikian surat pemberitahuan ini saya buat atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih

Ketua Labotatorium PKK Undiksha,


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013

Singaraja, 11 Januari 2022


Pemohon,



Ratih Ila Sulastrih
NIM 1715011028

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksa


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT
LABORATORIUM TATA BOGA
FTK JURUSAN PKK**

MataKuliah : Skripsi
Hari/Tanggal : Selasa, 11 Januari 2022
Semester : X (Sepuluh)

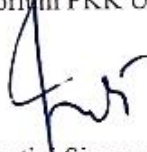
Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1	<i>Bowl</i> besar	1 buah		
2	<i>Bowl</i> kecil	6 buah		
3	Mixer	1 buah		
4	Saringan tepung	1 buah		
5	<i>frezzer</i>	1 buah		
6	Mangkuk kecil	2 buah		

Alat yang dibawa pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	Timbangan	1 buah
2	Garpu	1 buah
3	Spatula	1 buah
4	Tray	2 buah
4	Serbet	2 buah
5	Hand gloves	2 buah
6	Cup	1 pak
7	Oven	1 buah

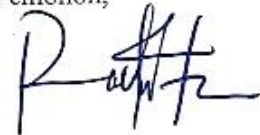
Ketua Labotatorium PKK Undiksha,



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013

Singaraja, 11 januari 2022

Pemohon,



Ratih Ila Sulastrih
NIM 1715011028

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksa



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Lampiran 2. Surat izin permohonan data kepada Prodi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2000/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 14 Desember 2021

Yth. Koord.Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi Butter Cookies", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ratih Ila Sulastrih
NIM : 1915011028
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : IX (Sembilan)

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 3. Surat izin permohonan data kepada SMK Negeri 2 Singaraja



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1999/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 14 Desember 2021

Yth. Kepala SMK N 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi Butter Cookies", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ratih Ila Sulastrih
NIM : 1915011028
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : IX (Sembilan)

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 4. Surat bukti pengambilan data di SMK Negeri 2 Singaraja



SURAT KETERANGAN
Nomor : 425.13/07102/SMKN2SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja Kabupaten Buleleng menerangkan :

N A M A : Ratih Ila Sulastrih
N I M : 1915011028
JURUSAN : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
SEMESTER : IX (Sembilan)
UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian dengan judul “ *Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi Butter Cookies*” di SMK Negeri 2 Singaraja, pada tanggal 12 Januari 2022.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.




Singaraja, 20 April 2022
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja

Ni Ketut Wisiani, S.Pd., M.Si.
Pembina Tk.I
NIP. 19680609 199003 2 005

Lampiran 5. Lembar uji kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			√			√			√			√

Kritik dan Saran :



Rasa manis menjadi manis gula, km tp pisang
diendam garam

Singaraja, 12/1/2022


(Risa P...)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh


Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian	✓				2				✓			✓

Kritik dan Saran :

Umple warna belum sesuai dg produk kontrol
sly sulit u/ menilai

Singaraja, 12 - 1 - 2022


(H.W. Suterh)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Reyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Reyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak reyah dan tidak rapuh

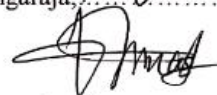
Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian	✓					✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

warna tidak sesuai dengan resep acuan

Singaraja, 12 Januari 2022.


(Luh Masdayanti)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

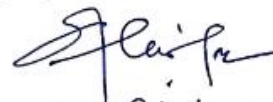
Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓		✓				✓

Kritik dan Saran :

Kurang manis lagi sedikit.

Singaraja, 12 - 01 - 2022



(16A. Sukelasmjri, S.Pd. M.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Sudah okay.

Singaraja 12 Januari 2022



(Ni Md Muliartjini, S. Pd. M. Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

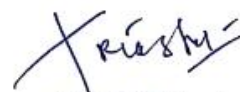
Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

..... Enak, mantap

.....


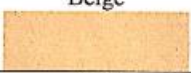

Singaraja, 12 Januari 2022



(Ni Pt Triastuti, S.Pd. M.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓		✓				✓

Kritik dan Saran :

Tambah manis dikit lagi!

Singaraja, 12 Januari 2022



(Ni Pt Sri Elsa Spasjayaningih, M.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

..... *Sudah okay!*

.....

Singaraja, 12 Januari 2022

Epiati
(Mym Kou Ernigk, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :



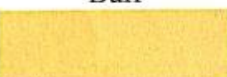
Very good.

Singaraja, 12 Januari 2021

Uer
(14 Usaningsih, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

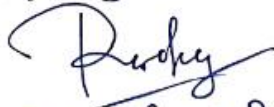
Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

..... Bagus OK. !



.....

Singaraja, 12 Januari 2022


(Ricky Surya Putra, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓		✓			✓				✓

Kritik dan Saran :

Kurang manis lagi dikit.

Singaraja, 12 Januari 2022

Lis
(Pt Lilis Ariandjini)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh


Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

..... Mantap ... bisa jual.

Singaraja, 12 Januari 2022


 (L. Sriwiani, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

..... *Tekstur, rasa, Aroma sudah okey.*

.....

Singaraja, *12 Januari 2022*

Astuti
(*L. Astrini, Laksemiwati, S. Pd*)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :




Sudah enak.

Singaraja, 12 Januari 2022

Jluf
 (Luh Sani, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas Tepung Pisang Mas Menjadi *Butter Cookies*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *butter cookies* tepung pisang mas dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
3	Beaver 	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh
2	Beige 	Harum sedikit aroma pisang	Kurang manis	Renyah kurang rapuh
1	Buff 	Tidak ada aroma pisang	Tidak manis	Tidak renyah dan tidak rapuh

Sumber : <https://kamini.id/macam-macam-warna-coklat/>

Aspek Penilaian	Warna			Aroma			Rasa			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian		✓				✓		✓				✓

Kritik dan Saran :

Manisnya ditambah ya ...
.....
.....

Singaraja, 12 Januari 2022


(Kt Kemasih, S.pd)

Lampiran 6. Lembar persiapan dan lembar observasi

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR OBSERVASI



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2022

A. RANCANGAN PENELITIAN

Tabel 1
Rancangan penelitian

Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Pie		
		Tekstur	Rasa	Warna
I	100 % 80 % 70 %			

B. JADWAL PERENCANAAN EKSPERIMEN UTAMA






Tabel 2
Jadwal Perencanaan Eksperimen Utama

NO	Pelaksanaan Eksperimen	Hari/tanggal	waktu
1.	Eksperimen penggunaan tepung pisang mas 80% dan 70%	09 Desember 2021	08.00 – 14.00 Wita
2.	Eksperimen penggunaan tepung pisang mas 70%	13 Desember 2021	08.00 – 11.00 Wita
3.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung pisang mas 70%	16Desember 2021	08.00 – 11.00 Wita

C. LEMBAR CATATAN PRA EKSPERIMEN







Eksperi men	Formulasi	Hasil Prouk <i>Butter Cookies</i>					
		Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Suhu pemang gangan	Waktu pemanggang an
I	Produk Kontrol <i>Butter Cookies</i>	Kuning keemasan	Harum	Manis	Renyah dan rapuh	150 ⁰ C	30 menit
II	100% Tepung pisang mas	Coklat tua	Harum aroma pisang	Sedikit manis dan asam	Keras	150 ⁰ C	30 menit
III	80% Tepung pisang mas	Coklat	Harum aroma pisang	Sedikit manis dan sedikit asam	Sedikit lebih keras	150 ⁰ C	30 menit
IV	70% Tepung pisang mas	Beaver (coklat mua)	Harum aroma pisang	Manis	Renyah dan rapuh	150 ⁰ C	30 enit

D. DAFTAR BAHAN

No	Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Tepung Pisang Mas	Bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan <i>butter cookies</i>	315 gram	
2.	Tepung Terigu	Bahan untuk membentuk susunan atau kerangka <i>butter cookies</i>	135 gram	
3.	Mentega	Bahan yang berfungsi memberikan keempukan dan kelembutan serta membuat tekstur menjadi renyah	370 gram	
4.	Gula Pasir	Bahan yang berfungsi untuk memberikan rasa manis dan memberikan warna coklat pada kerak	170 gram	
5.	Telur	Bahan yang berfungsi untuk pengembang adonan, pemberi warna, rasa dan aroma.	1 butir (20 gram)	

E. DAFTAR ALAT

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Timbangan	Alat yang berfungsi untuk menakar bahan-bahan	1 buah	
2.	<i>Bowl</i> besar	Alat yang berfungsi untuk mencampur bahan-bahan	1 buah	
3.	<i>Bowl</i> kecil	Alat yang berfungsi untuk tempat bahan-bahan yang suah ditimbang	6 buah	
4.	Mixer	Alat yang berfungsi untuk mencampurkan adonan	1 buah	
5.	Spatula	Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan	1 buah	
6.	Garpu	Alat yang berfungsi untuk membentuk adonan	1 buah	
7.	Saringan Tepung	Alat yang berfungsi untuk menggemburkan tepung dan gula	1 buah	
8.	Tray	Alat yang digunakan untuk meletakkan daonan yang sudah dibentuk	2 buah	

9.	Oven	Alat yang berfungsi untuk memanggang adonan	1 buah	
10.	Freezer	Alat yang digunakan untuk mendinginkan adonan sesudah dibentuk	1 buah	
11.	Cup	Alat yang digunakan untuk menyimpan <i>butter cookies</i> supaya memiliki daya simpan yang lama	1 pak	
12.	Serbet	Alat yang berfungsi untuk melinungi tangan ketika mengangkat adonan didalam oven	2 buah	
13.	Hand Gloves	Alat yang berfungsi melindungi tangan saat bekerja	2 buah	
14.	Papercup Kertas Kue	Alat yang digunakan untuk melapisi <i>butter cookies</i> pada cup		

F. TAHAP KERJA

- a. Siapkan mentega dan gula bubuk, kemudian *mixer* selama 1 menit
- b. Setelah itu masukan kuning telur, lalu aduk sampai merata menggunakan spatula.
- c. Selanjutnya masukan tepung pisang mas, aduk dengan spatula secara perlahan dan merata

Kritik dan Saran :

.....
.....

Singaraja,.....

(.....)



RIWAYAT HIDUP



Ratih Ila Sulastrih lahir di Serang pada tanggal 14 Juli 1999. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Samsuri dan Ibu Samiah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Kampung Eurih RT/RW 019/006 Desa Kramatlaban, Kecamatan Padarincang, Kabupaten Serang, Provinsi Banten.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN Barengkok 1 dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di MTS Al Khairiyah Rancaranji dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari MA Al-Khairiyah Rancaranji jurusan IPS dan melanjutkan ke S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2022 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Uji Kualitas Tepung Pisang Mas (*Musa Acuminata*) Menjadi *Butter Cookies*”. Selanjutnya, mulai tahun 2022 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Uji Kualitas Tepung Pisang Mas (*Musa Acuminata*) Menjadi Butter Cookies**”. Beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 31 Maret 2022

Yang membuat pernyataan,



1000
DEE2DAJX806523664
METERAI
TEMPREL

Ratih Ila Sulastrih