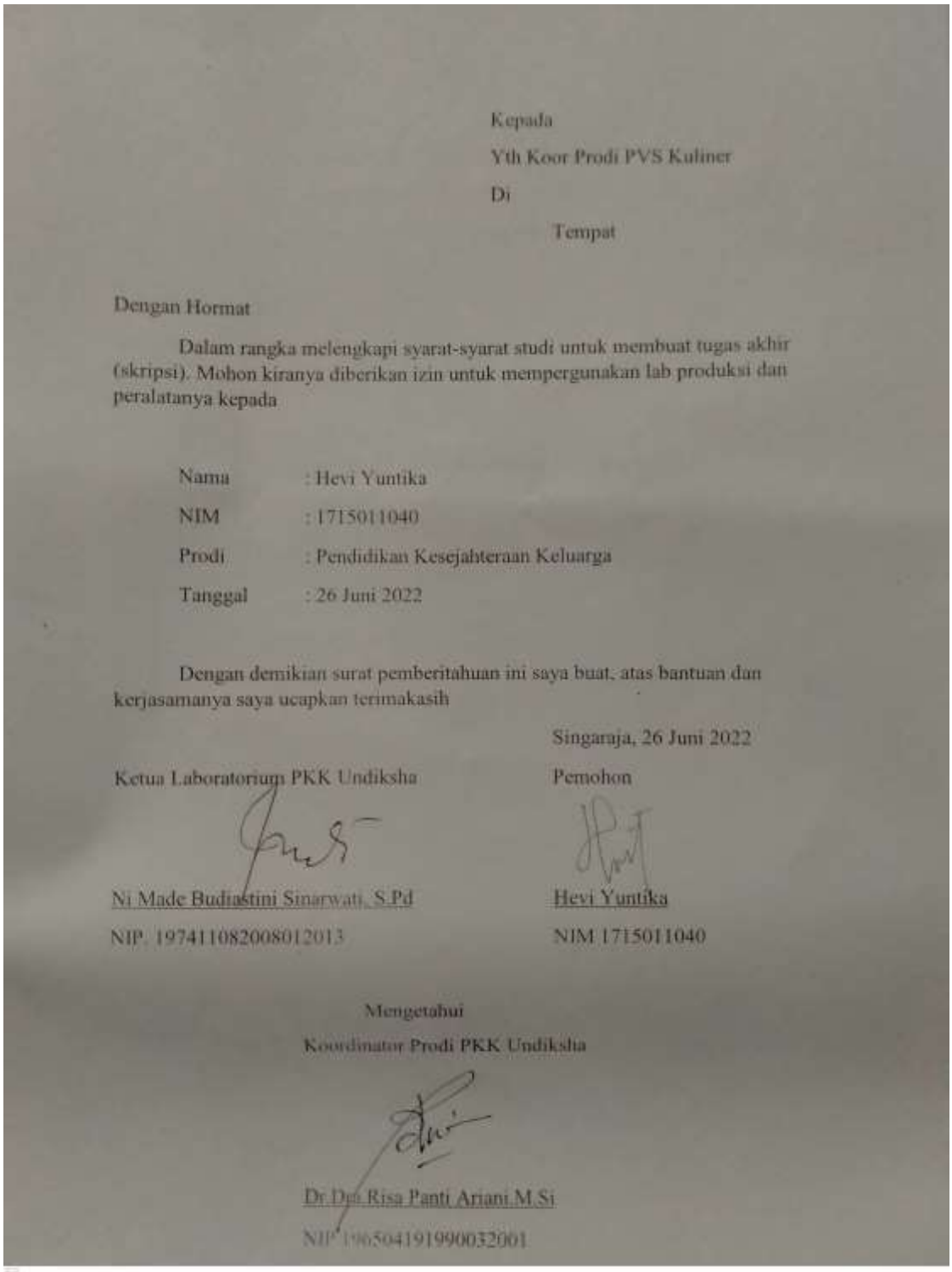
Lampiran 1. Surat peminjaman lab produksi dan alat



Kepada
Yth Koor Prodi PVS Kuliner
Di
Tempat

Dengan Hormat

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat tugas akhir (skripsi). Mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatanya kepada

Nama : Hevi Yuntika
NIM : 1715011040
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Tanggal : 26 Juni 2022

Dengan demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih

Singaraja, 26 Juni 2022

Ketua Laboratorium PKK Undiksha

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Pemohon

Hevi Yuntika
NIM 1715011040

Mengetahui
Koordinator Prodi PKK Undiksha

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

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT

LABORATORIUM TATA BOGA

FTK JURUSAN PKK

Mata Kuliah :Skripsi

Hari/tanggal : 26 Juni 2022

Semester : X (Sepuluh)

Peminjaman alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal kembali	TTD
1.	Bowl Besar	2 Buah		
2.	Bowl Kecil	6 Buah		
3.	Tray	1 Buah		
4.	Mixer	2 Buah		
5.	Pisau Roti	1 Buah		
6.	Spatula	1 Buah		
7.	Panci	1 Buah		
8.	Kompor	1 Buah		

Alat Yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1.	Spatula	1 buah
2.	Serbet	2 buah
3.	Pisau	1 buah
4.	Gunting	1 buah
5.	Bowl kecil	2 buah
6.	Saringan	1 buah
7.	Sendok makan	2 buah
8.	Loyang	1 buah
9.	Timbangan	1 buah
10.	Oven	1 buah

Singaraja, 26 Juni 2022

Ketua Laboratorium PKK Undiksha

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd

NIP. 197411082008012013

Pemohon

Hevi Yuhtika

NIM 1715011040

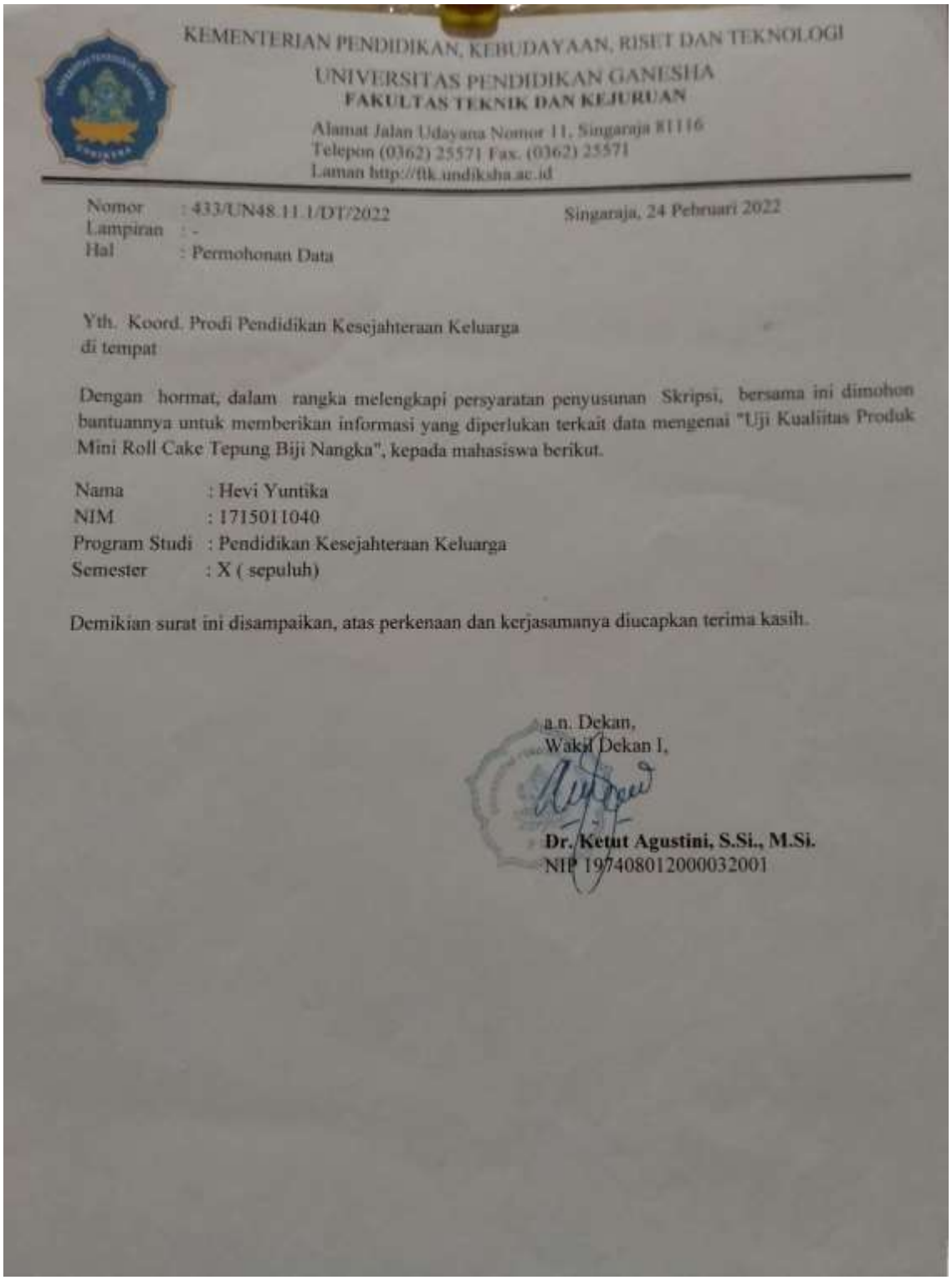
Mengetahui

Koordinator Prodi PKK Undiksha

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 : 433/UN48.11.1/DT/2022 Singaraja, 24 Pebruari 2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

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 Kualiitas Produk Mini Roll Cake Tepung Biji Nangka", kepada mahasiswa berikut.

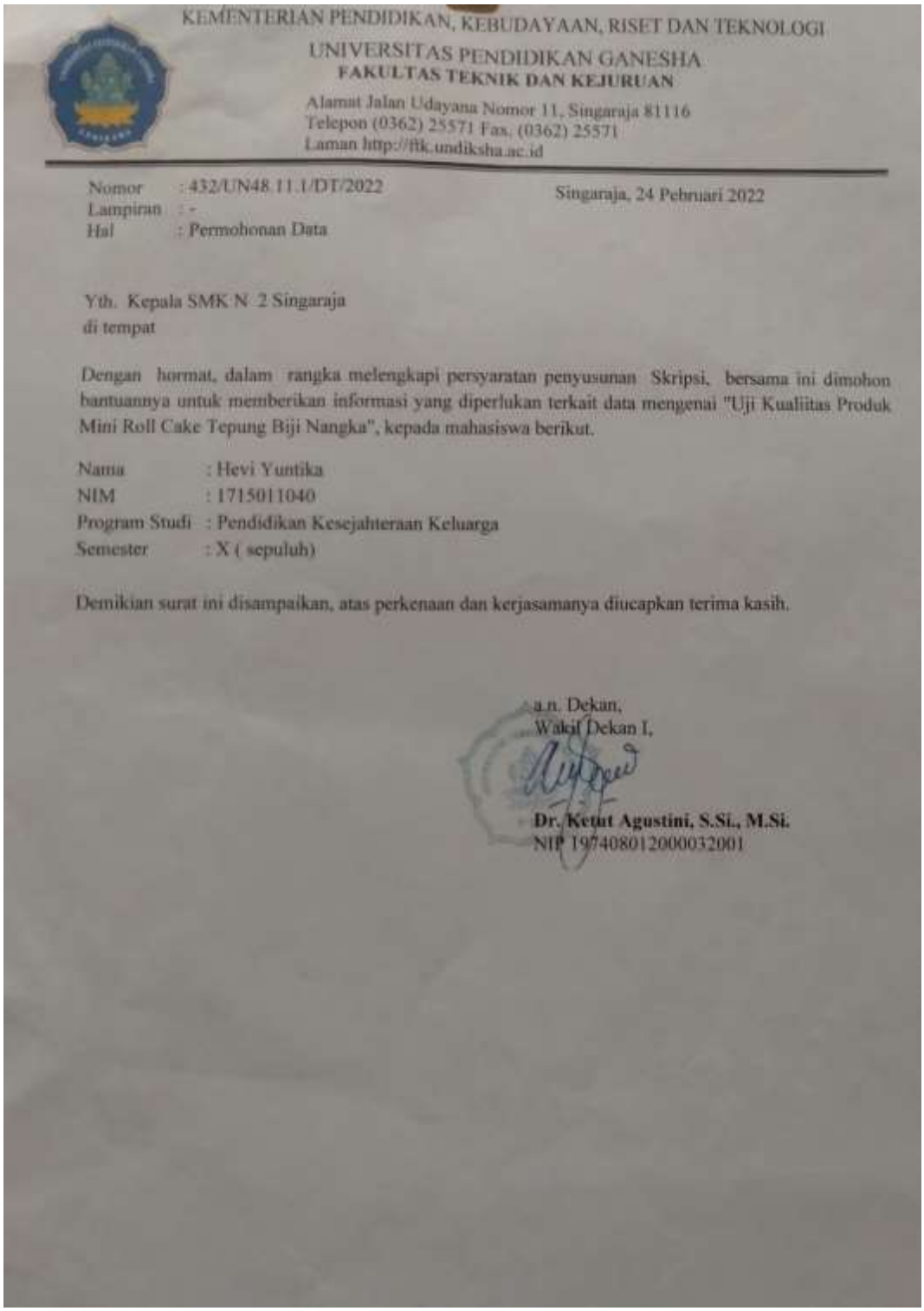
Nama : Hevi Yuntika
NIM : 1715011040
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : X (sepuluh)

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 : 432/UN48.11.1/DT/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 24 Pebruari 2022

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 Kualiitas Produk Mini Roll Cake Tepung Biji Nangka", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Hevi Yuntika
NIM : 1715011040
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : X (sepuluh)

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

PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 2 SINGARAJA

SURAT KETERANGAN
Nomor : 421.7/04503/SMKN2SGR

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

N A M A	: Hevi Yuntika
N I M	: 1715011040
JURUSAN	: Pendidikan Kesejahtraan Keluarga
SEMESTER	: X (sepuluh)
UNIVERSITAS	: Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian dengan judul " *Uji Kualitas Produk Mini Roll Cake Tepung Biji Nangka di SMK Negeri 2 Singaraja*, pada tanggal 10 Maret 2022.

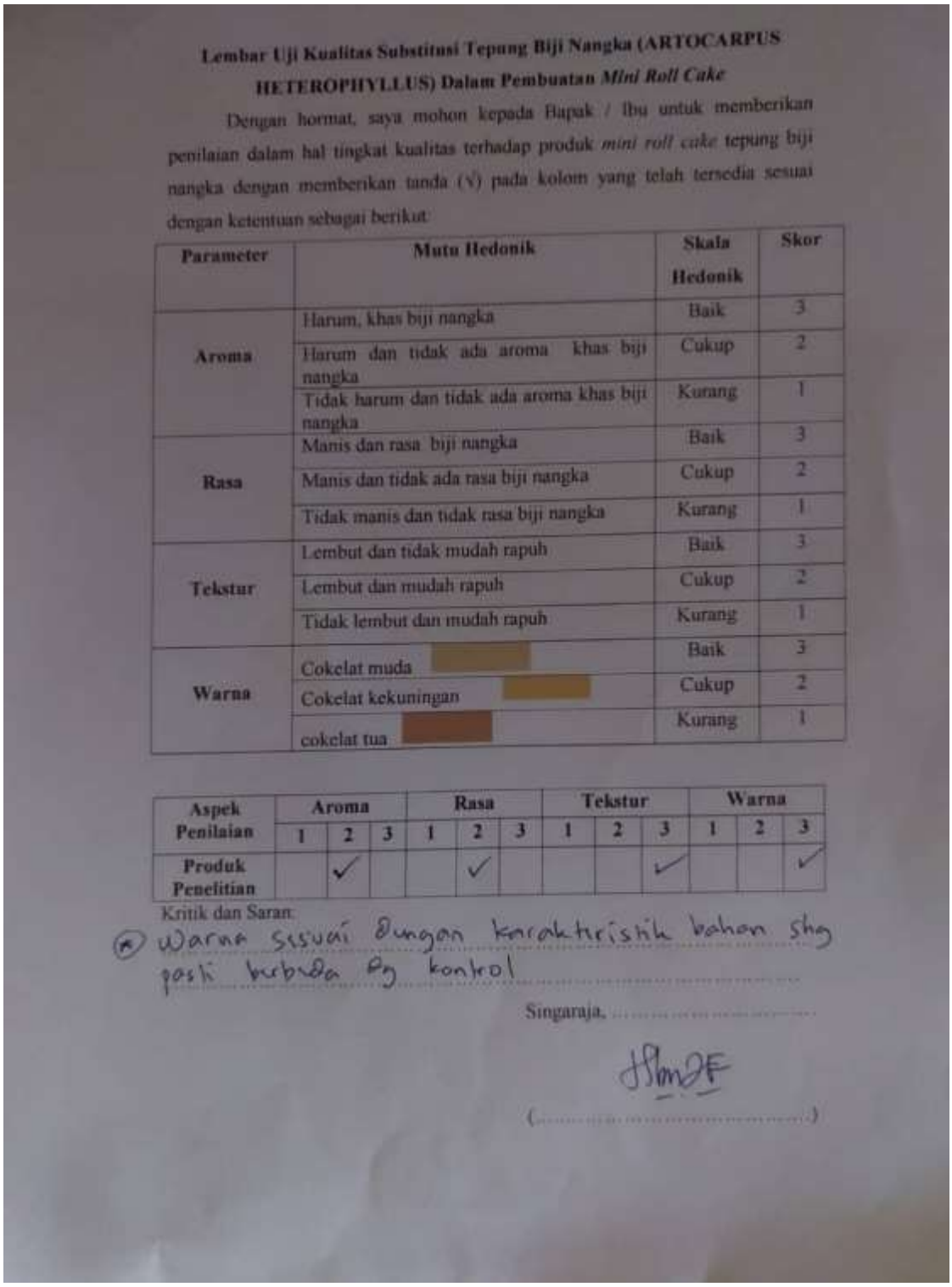
Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 10 Maret 2022
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja

SMK NEGERI 2 SINGARAJA

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

Lampiran 5. Lembar uji kualitas mini *roll cake* tepung biji nangka



Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

(a) Warna sesuai dengan karakteristik bahan shg pasti berbeda dg kontrol

Singaraja, ...

(.....)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

① Sela sbrsnya buat ② tdk ada kru nangka ③ tekstur → lembut sa
④ tdk ada rasa biji nangka ⑤ pakai selai nangka

Singaraja, 11 Maret 2022

(Risa P. Ariani)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 11 maret 2022

(Damiati)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

warna ~~[illegible]~~ lebih cokelat dg kontrol

Singaraja, 11 maret 2022

(Luh masdarini)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

....

....

Singaraja, 11 maret 2022

(Md. Budiastini)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Luh. Sari. S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Nyoman Lesi Eriani)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

....

....

Singaraja, 10 Maret 2022

(M. Putu Tirtastuti K, S.Pd., M.Pd)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Putu Lilis Anantini)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

....

....

Singaraja, 10 Maret 2022

([illegible])

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Ni Luh Astini .L, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10-3-2022

(Ni Md Muliartini, S.Pd M.P

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(L. Sriwiani)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Ketut Usantingsih)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(I6A. Md Sukelasmini)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Ketut Kurniasih Sipa)

Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 10 Maret 2022

(Ricky Suryaputra, S.Pd.)

Lampiran 6. Lembar persiapan dan Lembar observasi

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR OBSERVASI

Oleh

Hevi Yuntika

NIM 1715011040

PROGAM 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 mini *roll cake*			
		Aroma	Rasa	Tekstur	Warna
I	100 %				
II	40 %				

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
UNDIKSHA

B. JADWAL PERENCANAAN EKSPERIMEN UTAMA

Tabel 2

Jadwal Perencanaan Eksperimen Utama

No	Perencanaan eksperimen	Hari/ tanggal	Waktu
1.	Eksperimen penggunaan tepung biji nangka 100 %	Kamis, 25 november 2021	10.00 – 17.00 Wita
2.	Eksperimen penggunaan tepung biji nangka 40%	Kamis 10 februari 2022	10.00 – 17.00 Wita
3.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung biji nangka 40%	Selasa, 15 februari 2022	10.00 – 17.00 Wita
4.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung biji nangka 40% dan penilaian dari 2 dosen pembimbing	Senin 07 maret 2022	10.00 – 17.00 Wita

C. LEMBAR CATATAN PRA EKSPERIMEN

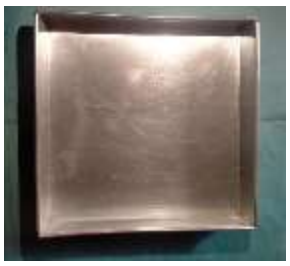
Esperimen	Formlasi	Hasil produk mini roll cake					
		Aroma	Rasa	Tekstur	Warna	Suhu pemanggangan	Waktu pemangganga n
I	Produk mini roll cake kontrol	Harum	Manis	Lembut	Kuning kecoklatan	200° C	20 menit
II	100% Tepung Biji Nangka	Harum	Manis tapi ada rasa pahit	Mudah rapuh	Cokelat tua	200° C	20 menit
III	40 % tepung biji nangka	Harum	Manis tidak terlalu ada rasa pahitnya	Lembut	Cokelat muda	200° C	20 menit

D. DAFTAR BAHAN

No	Nama bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Tepung biji nangka	Bahan subtitusi tepung terigu dalam pembuatan mini *roll cake*	16 gram	
2.	Tepung terigu protein sedang	Bahan utama dalam pembuatan mini *roll cake*	24 gram	
3.	Telur	Bahan yang berfungsi mengikat bahan lain,membangun struktur mini *roll cake*	3 butir	
4.	Tepung maizena	berfungsi menambah elastisitas dan melembutkan sehingga memudahkan untuk proses penggulungan mini *roll cake*	10 gram	
5	Gula	Bahan yang berfungsi sebagai pemberi rasa manispada mini *roll cake*	50 gram	

6.	Royal palmia	bahan untuk melembutkan adonan mini *roll cake*	30 gram	
7.	Mentega	Bahan untuk menambah rasa gurih dalam adonan mini *roll cake*	20 gram	
8	Minyak goreng	Bahan berfungsi memberikan aroma harum sehingga meningkatkan cita rasa mini *roll cake*	20 gram	
9	SP	Bahan uang berfungsi menstabilkan adonan dan tekstur dari mini *roll cake* agar menjadi lembut dan berwarna cerah	12 gram	
10.	Selai	Bahan yang berfungsi Memberikan rasa dalam mini *roll cake*	15 gram	

E. DAFTAR ALAT

No	Nama alat	Fungsi alat	Jumlah alat	Gambar
1.	Oven	Alat ini berfungsi untuk proses pemanggangan mini *roll cake*	1	
2.	Mixer	alat ini berfungsi untuk mencampurkan adonan mini *roll cake*	1	
3.	Loyang	Alat ini berfungsi untuk mencetak adonan mini *roll cake*	1	
4.	Bowl besar	Alat ini berfungsi untuk tempat menaruh	1	

		bahan-bahan adonan mini *roll cake*		
5.	Bowl kecil	Alat ini digunakan untuk memisahkan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan mini *roll cake*	3	
6.	Timbangan	alat yang berfungsi untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan untuk mebuat adonan mini *roll cake*	1	
7.	Panci	Alat ini berfungsi untuk memasak air untuk memelehkan margarin dan mentega	1	
8.	Saringan	Alat ini berfungsi untuk menyaing tepung yang akan digunakan dlam membuat adonan	1	
9.	Sendok	Alat ini berfungsi	2	

		untuk mengambil bahan-bahan membuat mini *roll cake*		
10.	Pisau roti	Alat ini berfungsi untuk memotong mini *roll cake* ketika sudah matang	1	
11.	Kompor	Alat ini berfungsi untuk melehkan margarin dan mentega	1	
12.	Spatula	Alat ini berfungsi untuk mengaduk adonan mini *roll cake*	2	
13.	Piring stainless steel	Alat ini berfungsi untuk wadah bahan-bahan mini *roll cake* yang akan digunakan	1	
14.	Kertas roti	Alat ini berfungsi sebagai alas dalam proses pemanggangan dan penggulungan mini *roll cake*	1	

15	Kuas	Alat ini berfungsi untuk mengolesi mentega ke Loyang yang akan digunakan untuk menaruh adonan	1	
16	Cempal	Alat ini berfungsi untuk melindungi tangan saat mau memasukkan dan mengeluarkan adonan dari oven	1	
17	Serbet	Alat ini berfungsi untuk membersihkan peralatan yang akan digunakan dan sesudah digunakan	2	

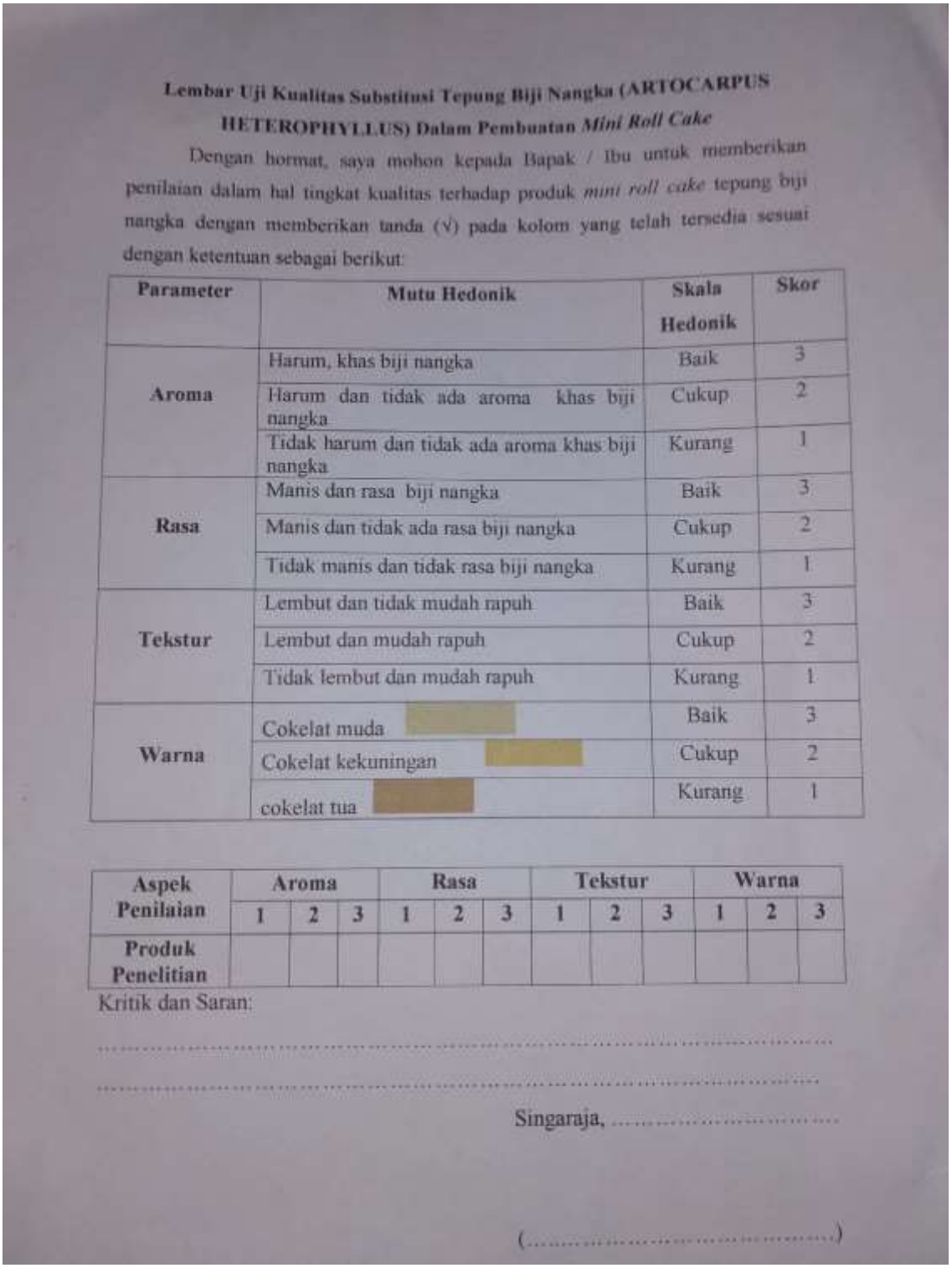
F. TAHAPAN KERJA

1. Lelehkan royal palmiya dan mentega dan siapkan Loyang, olesi Loyang dengan mengunakan margari atau mentega setelah itu ditambahkan ketas roti diatas olesan Loyang

2. Setelah itu kocok telur, SP, dan gula sampai mengembang selama 10 menit

3. Tambahkan tepung biji nangka, tepung terigu protein sedanng, dan tepung maizena serta tambahkan bahan yang sudah dicairkan sedikit demi sedikit secara bergantian diaduk sampai rata
4. Setelah itu letakan adonan ke dalam Loyang yang sudah dialasi kertas roti dan kemudian diratakan
5. Oven adonan selama 20 menit dengan suhu 200
6. Setelah matang langsung digulung sebelum memasukan bahan isian
7. Setelah itu, masukkan bahan isian dan gulung
8. Lalu didinginkan dan dipotong

G. KRITERIA PENILAIAN



Lembar Uji Kualitas Substitusi Tepung Biji Nangka (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak / Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *mini roll cake* tepung biji nangka dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Harum, khas biji nangka	Baik	3
	Harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Cukup	2
	Tidak harum dan tidak ada aroma khas biji nangka	Kurang	1
Rasa	Manis dan rasa biji nangka	Baik	3
	Manis dan tidak ada rasa biji nangka	Cukup	2
	Tidak manis dan tidak rasa biji nangka	Kurang	1
Tekstur	Lembut dan tidak mudah rapuh	Baik	3
	Lembut dan mudah rapuh	Cukup	2
	Tidak lembut dan mudah rapuh	Kurang	1
Warna	Cokelat muda	Baik	3
	Cokelat kekuningan	Cukup	2
	cokelat tua	Kurang	1

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, ...

(.....)

RIWAYAT HIDUP

Hevi Yuntika lahir di Banyuwangi, 12 Desember 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Suhardi dan Ibu Siti Khasanah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Dusun Krajan Dasri, Jalan Karangdoro Rt 02 Rw 01, Desa Dasri, Kecamatan Tegalsari, Kabupaten Banyuwangi, Provinsi Jawa Timur. Penulis menuelesaikan pendidikan dasarnya di SD Negeri 3 Dasri Banyuwangi dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 4 Genteng Banyuwangi dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 penulis lulus dari SMAS Muhammadiyah 2 Genteng Banyuwangi jurusan IPS dan melanjutkan ke Progam Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir 2022 penulis telah menyelesaikan Tugas akhir yang berjudul "Subtitusi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dalam Pembuatan *Mini Roll Cake*". Selanjutnya mulai dari tahun 2022 sampai dengan penulis skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Progam SI Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.