



Lampiran 1. Surat peminjaman lab produksi dan alat

Kepada
 Yth Ketua Laboratorium PKK
 Di
 Tempat
 Dengan hormat,
 Dalam rangka melempkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada :
 Nama : Miftahul Jannah
 NIM : 1715011030
 Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
 Demikian surat pemberitahuan ini saya buat atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih

Ketua Labotatorium PKK Undiksha,

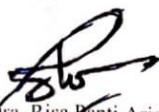

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
 NIP 197411082008012013

Singaraja, 13 April 2022
 Pemohon,


Miftahul Jannah
 NIM 1715011030

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksa


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

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

Mata Kuliah : Skripsi
Hari/Tanggal : Rabu, 13 April 2022
Semester : X (Gepuluh)

Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1	Bowl besar	1 buah		
2	Bowl kecil	6 buah		
3	Garpu	1 buah		
4	Saringan tepung	1 buah		
5	Sendok	1 buah		
6	Mangkuk kecil	2 buah		
7.	Ballon Whisk	1 buah		

Alat yang dibawa pribadi

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

Ketua Laboratorium PKK Undiksha,

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 19741108200812013

Singaraja, 13 April 2022
Pemohon,

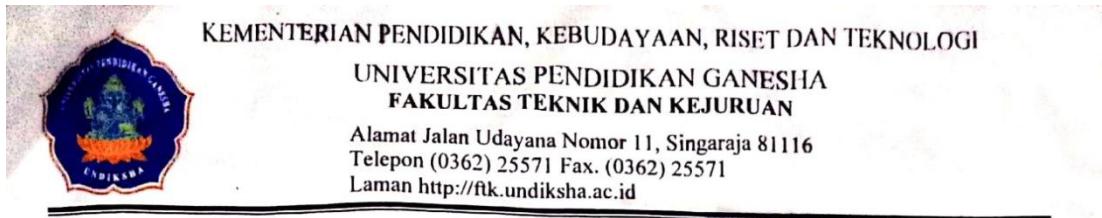
Miftahul Jannah
NIM 1715011030

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksa

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

Lampiran 2. Surat Permohonan Data di Prodi



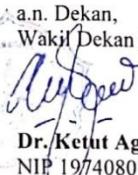
Nomor	:	671/UN48.11.1/DT/2022	Singaraja, 6 April 2022
Lampiran	:	-	
Hal	:	Permohonan Data	

Yth. Koord. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan **Skripsi**, bersama ini dimohon bantuan untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kwalitas Produk Kue Nastar Tepung Kulit Buah Naga", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Miftahul Jannah
 NIM : 1715011030
 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 19740801200032001

Lampiran 3. Surat 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://flk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1541/UN48.11.1/DT/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 6 April 2022

Yth. Kepala SMK N 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuanmu untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Produk Kue Nastar Tepung Kulit Buah Naga", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Mistahul Jannah
NIM : 1715011030
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,

Reffy
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	:	Miftahul Jannah
N I M	:	1715011030
JURUSAN	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
SEMESTER	:	X (sepuluh)
UNIVERSITAS	:	Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian dengan judul “ *Uji Kwualitas Produk Kue Nastar Tepung Kulit Naga* ” di SMK Negeri 2 Singaraja, pada tanggal 19 April 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 Kue Nagtar Tepung Kulit Buah Naga Merah

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian		✓				✓			✓

Kritik dan Saran

Selai burano manis sehingga rasa nastar jadi
burano manis

Singaraja, 19 april 2022

Dinaf
Luh Mas Geringgi

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

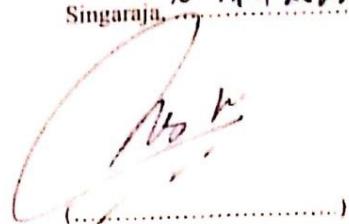
Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓		✓				✓

Kritik dan Saran

19 - April 2022
Singaraja,



Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

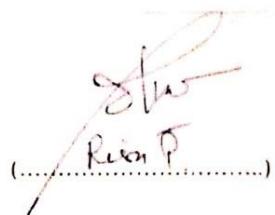
Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

- Rasa lelit buah naga agak lauqu/mengental.
- Telur letil basah/pasal.

Singaraja, 19 April 2022


Riwu P.

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Darmi, Mawardi, Riwandah, Selena

Singaraja, 19 April 2022

Pray.
Trickey, orang Putera

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

...
...
...
...

Singaraja, 19 April 2022



(Luh Sri, S.P.)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

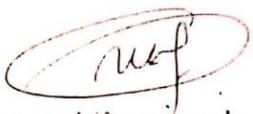
Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Pant sandah bangus.

Singaraja, 19 April 2022


I Ketut Ucuningsih

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Telah diwacanakan

Singaraja, 19 April 2022

✓
(Kebut Kartiarsa)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Wanw, ram, tekn pni

Singaraja, 19 April 2022



(15A. fukelaminin....)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
Produk sudah bagus
.....

Singaraja, 19 April 2022

Lurip
(Nyoman Komi Emyati)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....

Singaraja, 19 April 2022


(Putu Sri Wijaya)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Rasanya pas!

Singaraja, 19 April 2022


Dedy Triastuti

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓				✓		✓

Kritik dan Saran :

Wawa Ferri

Singaraja, 19 April 2022

(Dr. Liani)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 19 April 2022

(Putu Sri Eka.....)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

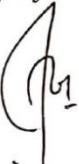
Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....

Singaraja, 19 April 2022

(
Ni Luh ASTRIINI)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

..... Warna & rasa pts

Singaraja, 19 April 2022

Gafar
(Ni Made Muliartini)

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Keseragaman Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
Barangnya...ya!
.....

Singaraja, 19 April 2022


(Dity Tiarasmiti)

Lampiran 6. Lembar Persiapan dan Observasi**LEMBAR PERSIAPAN DAN 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 Kue Nagtar		
		Tekstur	Rasa	Keseragaman Bentuk
I	100%			
II	80%			
III	50%			



B. LEMBAR CATATAN PRA EKSPERIMENT

Tabel 2. Lembar Catatan Pra Eksperimen

Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Kue Nagtar				
		Tekstur	Rasa	Warna	Suhu pemanggangan	Waktu pemanggangan
I	Produk Na star Kontrol	Padat dan rapuh	Manis dan gurih	Kuning keemasan	150°C	45 Menit
II	100 % Tepung Kulit Buah Naga Merah	Terlalu rapuh	Tidak manis, tidak gurih	Cokelat	150°C	45 Menit
III	80% Tepung Kulit Buah Naga Merah	Padat dan masih terlalu rapuh	Manis, gurih dan masih terasa langu	Merah tua	150°C	45 Menit
IV	50 % Tepung Kulit Buah Naga Merah	Padat dan rapuh	Manis, gurih	Merah tua	150°C	45 Menit

C. DAFTAR BAHAN

No.	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Tepung Kulit Buah Naga Merah	Bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue nagtar	125 gram	
2.	Tepung Terigu Protein Sedang	Bahan utama dalam pembuatan kue nag tar	125 gram	
3.	Tepung Maizena	Bahan yang berfungsi untuk membuat tekstur kue nagtar lebih renyah/rapuh.	25 gram	
4.	ula Halus	Bahan pemberi rasa manis pada kue nagtar	65 gram	
5.	Susu Bubuk	Bahan yang berfungsi memperkuat struktur kue	25 gram	

6.	Margarine	Bahan yang berfungsi memberikan rasa gurih dan juga membuat tekstur menjadi renyah	200 gram	
7.	Kuning Telur	Bahan tambahan yang berfungsi untuk mengtalkan campuran dan membuat tekstur menjadi renyah	60 gram	
8.	Selai Buah Naga Merah	Bahan filling atau isi pemberi rasa manis pada kue nagtar	250 gram	



D.DAFTAR ALAT

No.	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Bowl Besar	Alat yang berfungsi sebagai tempat atau wadah dalam pembuatan kue nagtar.	1 buah	
2.	<i>Bowl kecil stainless</i>	Alat yang berfungsi sebagai tempat atau wadah bahan-bahan kue nagtar.	5 buah	
3.	Timbangan	Alat yang berfungsi untuk mengukur bahan kue nagtar dan adonan kue nagtar	1 buah	
4.	Saringan	Alat yang digunakan untuk menyaring bahan-bahan tepung, gula, susu bubuk.	1 buah	

5.	Balloon whisk	Alat yang berfungsi untuk mengaduk bahan-bahan telur, margarine, gula halus dan susu bubuk.	1 buah	
6.	Sendok	Alat yang berfungsi untuk mengambil bahan-bahan kue nagtar	2 buah	
7.	Garpu	Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan kue nagtar	1 buah	
8.	Spatula	Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan kue nagtar dan memotong margarine	1 buah	

9.	Kuas	Alat yang digunakan untuk mengoleskan margarin pada loyang	1 buah	
10.	Loyang	Alat yang berfungsi untuk meletakkan kue nagtar yang sudah dibulatkan untuk proses selanjutnya, yaitu pemanggangan.	2 buah	
11.	Oven	Alat yang digunakan pada proses pemanggangan kue nagtar.	1 buah	
12.	Hand gloves	Alat yang berfungsi melindungi tangan saat bekerja	2 buah	

13.	Serbet	Alat yang digunakan untuk membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan.	2 buah	
-----	--------	---	--------	---



E. TAHAPAN KERJA

1. Untuk isian/*filling*, masak buah naga merah dalam panci kecil sampai air buah naga habis. Masukkan gula pasir dan kayu manis, Aduk sampai menjadi selai yang kental.
2. Kocok mentega, gula halus, kuning telur dan susu bubuk sampai lembut.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan maizena, aduk dengan garpu sampai rata hingga adonan dapat dibentuk.
4. Bulatkan, isi dengan selai buah naga merah dan bentuk sesuai selera. Tata pada loyang yang telah diolesi margarine. Olesi kue dengan kuning telur.
5. Panggang dalam oven hingga matang, dengan suhu 150° dan waktu ± 45 menit.



F. KRITERIA PENILAIAN

Lembar Uji Kualitas Produk Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah

Dengan hormat, saya mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap Produk Kue Nagtar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skor
Rasa	Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	3
	Kurang manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	2
	Tidak Manis, gurih dan khas tepung kulit buah naga merah yang sedikit asam	1
Tekstur	Padat dan rapuh	3
	Padat dan kurang rapuh	2
	Padat dan keras	1
Keseragaman Bentuk	Bulat dan memiliki ukuran yang sama	3
	Bulat dan tidak memiliki ukuran yang sama	2
	Tidak beraturan	1

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....

Singaraja,.....

(.....)



RIWAYAT HIDUP



Miftahul Jannah lahir di Lombok Timur, 01Agustus 1997. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak M. Sairil dan Ibu Mustahyan. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Erol Lauq, Kalijaga Timur, Kecamatan Aikmel, Kabupaten Selong, Provinsi Nusa Tenggara Barat.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Aikmel, Lombok Timur dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 4 Aikmel dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMK NW Pancor - Selongjurusan Tata Boga dan pada tahun 2017 penulis melanjutkan ke Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir 2022 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul "Uji Mutu Hedonik Kue Nastar Substitusi Tepung Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)". Selanjutnya mulai dari tahun 2022 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.