

LAMPIRAN

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 : I Gede Handika

NIM : 1615011035

Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)


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

Singaraja, 13 April 2022

~~Laboratorium~~ Laboratorium PKK Undiksha


Permohonan,


Ni Made Budiastuti Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013


I Gede Handika
NIM 1615011035

Mengetahui

Koordinator Prodi PKK Undiksha


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

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT
LABORATORIUM TATA BOGA
FTK JURUSAN PKK

MataKuliah : Skripsi
Hari/Tanggal : Rabu, 13 April 2022
Semester : XII (Dua Belas)

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	Sendok	2 buah		
4	Saringan tepung	1 buah		
5	Alat Pencetak Mie	1 buah		
6	Timbangan	1 buah		
7	Gelas ukur	1 buah		


Alat yang dibawa pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	Pisau	1 buah
2	Hand Gloves	3 buah
3	Serbet	1 buah

Singaraja, 13 April 2022

~~Revisi~~ Laboratorium PKK Undiksha

Pemohonan,


Ni Made Budjastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013


Gede Handika
NIM 1615011035

Mengetahui

Koordinator Prodi PKK Undiksha


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



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 8116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 671/UN48.11.1/DT/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 6 April 2022

Yth. Kepala SMA 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 Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna", kepada mahasiswa berikut.

Nama : I Gede Handika
NIM : 1615011035
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : XII (dua belas)

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



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



Jalan Sukandi No. 9 Singaraja, Bali 81151 | Telepon: (0362)23217
 Email: smkn2singaraja@gmail.com | Website: www.smkn2singaraja.sch.id

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 : I Gede Handika
 N I M : 1615011035
 JURUSAN : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 SEMESTER : XII (Dua belas)
 UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan penelitian dengan judul “ Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami ” 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 Wisnani, S.Pd., M.Si.
 Pembina Tk.I
 NIP.:19680609 199003 2 005

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran
 Produk yang di ujikan harusnya Mayan
 kriteria mohon diperbaiki untuk kriteria
 penilai

Singaraja, 27 April 2022

J



Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....
Harus kena dengan kriteria.

Singaraja...*19 April*.....2022

Putri Li Wani, S.Pd.

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

Bau & Rasa tempe sangat khas, mie ^{udang} terpicis-picis.

Singaraja, 27/4/2022

[Signature]
Rini P.

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....
Putri Karna

Singaraja, *14 April* 2022

Putri Triani K

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....
Tidak enak

Singaraja, 19 April 2022

Lin
 Npm. Fani Emidi

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....
Disini warna kurang

Singaraja..... 14 April2022

Ag.
 Ricky Surya Putra

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....
Belum dipanen dengan benar

Singaraja, 15 April 2022

Liis
 Liis Arianti

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Reyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Reyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak reyah

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

Kritik dan saran

.....
 Hanya bagus.

Singaraja, 19 April 2022

[Signature]
 Robert Hendriks, S. Pd.

4

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

fr indikator mohon dicok supaya sesuai dengan kualitas mie kering

Singaraja, 27 April 2022

Esthi
Ede Istria R

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,


Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

Warna mie tolong di pertajam

Singaraja, 19-4-2022


Ni Luh Astri

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,


Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

Sudah Bagus

Singaraja, 19 April 2022


(Ketua ULOMINSIB)

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....

Singaraja.....19-4-.....2022

fr-

Ni Luh Sari

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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


Kritik dan saran

.....

.....

.....

Singaraja.....19-4-.....2022


 IFA Sukdamini, S.Pd., M.Pd

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

.....
Bikin dipanen

Singaraja... 19... April... 2022

Pntu hi Btu

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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


Kritik dan saran

.....

.....

.....

Singaraja.....19-4-2022


 Ni Made Muliartin

Lembar Uji Kualitas Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie Tempe Kering Menggunakan Ekstrak Wortel Sebagai Bahan Pewarna Alami dengan memberi (V) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut,

Skor	Warna	Rasa	Tekstur
3	Orange	Gurih Khas Tempe	Renyah
2	Orange Sedikit	Kurang Gurih, Kurang Khas Tempe	Kurang Renyah
1	Kriteria Tidak Terpenuhi	Tidak Gurih, Tidak Khas Tempe	Tidak renyah

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

Kritik dan saran

Warna belum memenuhi standar/kriteria

Singaraja, 19 April 2022

I. A. P. Hemy Ekayani

I. A. P. Hemy Ekayani

RIWAYAT HIDUP



I Gede Handika lahir di Bandung pada Tanggal 16 July 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Nengah Mawarta dan Ibu Ni Nyoman Wiwin Winarti Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Jln Mekarwangi, Sariwangi Parongpong, Kab. Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 178 Gegerkalong Kpad Kota Bandung dan lulus pada tahun 2010.

Kemudian penulis melanjutkan di SMP Terbuka Induk SMP Negeri 12 Bandung dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMA Laboratorium Percontohan UPI Bandung Jurusan IPA dan melanjutkan ke Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2022 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “UJI KUALITAS MIE KERING TEMPE MENGGUNAKAN EKSTRAK WORTEL SEBAGAI BAHAN PEWARNA ALAMI”. Selanjutnya, mulai dari tahun 2022 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha .