



LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1. Alat yang Digunakan untuk membuat Donat Variasi Ubi Jalar

Alat yang digunakan dalam pembuatan Donat	Gambar
Mixer Dought	 A silver and gold dough mixer with a 3.5L capacity label. The mixer has a stainless steel bowl and a control panel with several buttons and a dial. A red label in the top right corner indicates "3.5L 大容量".
Bowl	 A stainless steel mixing bowl with a wide rim and a central drain hole. The bowl is shown from a top-down perspective.
Timbangan	 A digital kitchen scale with a white weighing bowl. The scale has a digital display and several buttons. The bowl is placed on the scale's platform.
Gelas Ukur	 A clear plastic measuring cup with a handle and measurement markings. The cup is shown from a side perspective, with the handle on the right side.

<p>Cetakan Donat</p>	
<p>Penggorengan</p>	
<p>Pencapit makanan (tong)</p>	

Lampiran 2. Bahan – bahan pembuatan Donat Variasi Ubi Jalar

<p>Nama Bahan</p>	<p>Gambar</p>
<p>Tepung terigu protein tinggi</p>	

Tepung terigu protein sedang



Ubi jalar kukus



Ragi Instant



Gula pasir



Telur



Margarine



Air (susu)



Garam



Lampiran 3. Proses Pembuatan Donat Variasi Ubi Jalar

Cara Membuat Donat	Gambar
<p>Semua bahan adonan dimasukkan menjadi satu kedalam baskom, kecuali margarine dan cairan.</p>	
<p>Adonan diuleni dan bahan cairan dimasukkan sedikit demi sedikit.</p>	
<p>Setelah adonan tercampur rata masukkan margarine sampai adonan menjadi kalis atau elastis.</p>	
<p>Diamkan adonan selama 60 menit (fermentasi 1).</p>	

Adonan Setelah fermentasi



Setelah fermentasi adonan di kempiskan



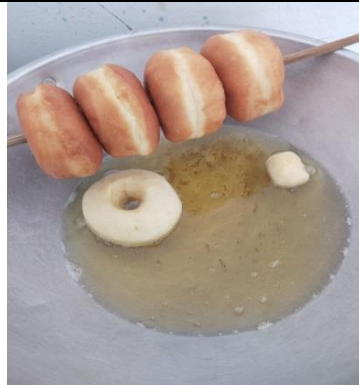
Setelah di kempiskan lalu ditimbang masing – masing 30 gr, kemudian dibulatkan sampai semua adonan habis.



Adonan dibentuk gelang dan didiamkan selama 30 menit (fermentasi 2).



Adonan digoreng sampai matang.



Lampiran 4. Dokumentasi Ambil Data



Lampiran 5. Surat Peminjaman 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 : Ni Luh Ade Meidiyanti

NIM : 1815011034

Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)

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

~~Labotarium~~ Labotatorium PKK Undiksha,

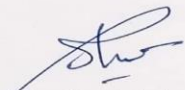

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013

Singaraja, 13 September 2022
Pemohon,


Ni Luh Ade Meidiyanti
NIM 1815011034

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 : Rabu, 13 September 2022
Semester : IX (Sembilan)

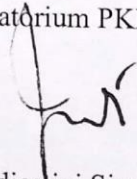
Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1	<i>Bowl</i> besar	3 buah		
2	<i>Bowl</i> kecil	6 buah		
3	Garpu	1 buah		
4	Saringan tepung	1 buah		
5	Sendok	1 buah		
6	Mangkuk kecil	2 buah		
7.	Loyang	3 buah		
8.	Mixer Dough	1 buah		
9.	Wajan	1 buah		

Alat yang dibawa pribadi

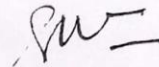
No	Nama Alat	Jumlah
1	Timbangan	1 buah
2	Tray	1 buah
3	Serbet	1 buah

~~Kota~~ Laboratorium PKK Undiksha,



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013

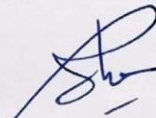
Singaraja, 13 September 2022
Pemohon,



Ni Luh Ade Meidiyanti
NIM 1815011034

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksha



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

RIWAYAT HIDUP



Ni Luh Ade Meidiyanti lahir di Abang, 18 Mei 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Nyoman Suwana Edi Adnyana dan Ibu Ni Wayan Desi Ariani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Br. Dinas Mekarsari, Desa Labasari, Kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Labasari dan lulus pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Abang dan lulus pada tahun 2015. Pada tahun 2018, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Kubu, jurusan Tata Boga. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan ke program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2023 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Uji Kesukaan Masyarakat Terhadap Produk Donat Dengan Variasi Ubi Jalar”. Selanjutnya, mulai dari tahun 2023 sampaidengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.