

LAMPIRAN



Lampiran 1. Surat peminjaman lab produksi dan alat

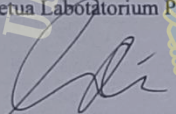
Kepada
Yth Ketua Laboratorium PKK
Di
Tempat

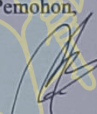
Dengan hormat,


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


Nama : Nurul Hanis
NIM : 1815011023
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Demikian surat pemberitahuan ini saya buat atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih

Singaraja, 26 September 2022
Pemohon,

Ketua Laboratorium PKK Undiksha,

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013


Nurul Hanis
NIM 1815011023

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 : Senin, 26 September 2022
Semester : IX (Sembilan)

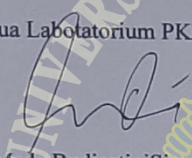


Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

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		

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

Ketua Laboratorium PKK Undiksha,


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP 197411082008012013Singaraja, 26
September 2022
Pemohon,
Nurul Hanis
NIM 1815011023Mengetahui,
Koordinator Prodi PKK Undiksha
Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si
NIP. 196504191990032001

Lampiran 2. Instrumen penelitian

Lembar Uji Kesukaan Nastar Tepung Gayam

Nama panelis :

Nama produk : Nastar tepung gayam

Tanggal :

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk nastar tepung gayam dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Warna: Warna merupakan kesan yang diperoleh mata melalui cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya seperti hijau, kuning dan biru, warna yang diharapkan pada pembuatan nastar tepung gayam adalah kuning kecoklatan.
2. Tekstur: Tekstur merupakan tingkat kerapuhan ataupun jaringan sebagai bagian suatu benda. Tekstur dapat diartikan menjadi, keras, lunak, kenyal, halus, garing dan lembut. Tekstur yang diharapkan dengan menggunakan tepung gayam adalah rapuh dan beremah.
3. Aroma: Aroma adalah kesan terhadap suatu hidangan yang mengimplementasikan rasa yang dinilai dari indra penciuman. Aroma yang diharapkan peneliti yaitu aroma khas tepung gayam.
4. Rasa: Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf lidah seperti manis, pahit, asam, panas dan dingin. Pada kulit nastar memiliki rasa gurih yang di dapat dari bahan penyusunnya. Isian nastar memiliki rasa manis

khas bahan penyusunnya yaitu selai nanas. Sehingga, rasa nastar tepung gayam yang diharapkan pada penelitian adalah manis dan gurih.

Tabel 3.3 Skala Mutu Hedonik 5 Tingkatan

Skala Hedonik	Skor
Sangat Suka	5
Suka	4
Cukup Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Tabel 3.4 Lembar Observasi Uji Kesukaan Nastar Tepung Gayam

Kode Produk Penelitian	Aspek Penilaian																			
	Warna					Tekstur					Aroma					Rasa				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
859																				
285																				

Kritik dan Saran:

.....

Singsaraja,.....

(.....)