

Lampiran 01 Surat Peminjaman Lab. Tata Boga

Kepada

Yth. Laboran Lab. Prduksi

Di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi, untuk membuat Skripsi berupa penelitian, mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Lab. Produksi dan peralatannya, kepada mahasiswa berikut :

Nama : Marcellda Putri O. Siburian

NIM : 1915081006

Prodi : Pend. Vokasional Seni Kuliner

Demikian surat permintaan izin ini saya buat atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2023

Laboran Lab. Produksi Undiksha

Mahasiswa



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.  
197411082008012013

Marcellda Putri O. Siburian  
1915081006

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19730902200212201

Lampiran 02 Surat Peminjaman Alat

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK  
PRODI PVSJ**

Mata kuliah : Skripsi  
Hari/tgl :  
Semester : VII (delapan)

**List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga**

| NO. | Nama Alat          | Jumlah | Paraf |
|-----|--------------------|--------|-------|
| 1.  | Timbangan          |        |       |
| 2.  | Oven listrik       |        |       |
| 3.  | Bowl besar plastik |        |       |
| 4.  | Bowl kecil plastik |        |       |
| 5.  | Loyang sponge cake |        |       |
| 6.  | Sendok makan       |        |       |

**Alat yang Dibawa Pribadi**

| No. | Nama Alat         | Jumlah | Paraf |
|-----|-------------------|--------|-------|
| 1.  | Mixer             |        |       |
| 2.  | Saringan tepung   |        |       |
| 3.  | Loyang spoge cake |        |       |
| 4.  | Spatula plastik   |        |       |

Laboran Lab. Produksi Undiksha

Singaraja, 12 Juni 2023  
Mahasiswa



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.  
197411082008012013



Marcellda Putri O. Siburian  
1915081006

Mengetahui,  
Koordinator Prodi PVSJ Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19730902200212201

## Lampiran 03 Surat Pengantar Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUANAlamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116  
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571  
Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1620/UN48.11.1/DT/2023  
Lampiran : -  
Hal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 27 Juli 2023

Yth. Koordinator Prodi. Pend. Vokasional Seni Kuliner  
di tempat.

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan Penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji organoleptik Penambahan Spirulina Pada Sponge Cake", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Marcellida Putri Oetidavenka Siburian  
NIM : 1915081006  
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner  
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,  
Wakil Dekan I,  
  
Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP 197408012000032001

## Lampiran 04 Lembar Uji Kualitas (Uji Terbatas)

## INSTRUMEN UJI KUALITAS SPONGE CAKE SPIRULINA

Dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang tersedia dibawah ini.

| Parameter    | Deskripsi  | Skala Mutu Hedonik  | Skor | Indikator Sponge Cake |     |
|--------------|--|---------------------|------|-----------------------|-----|
|              |  |                     |      | 215                   | 512 |
| Warna        | Sponge cake spirulina memiliki warna hijau cerah yang rata pada bagian dalam cake dan berwarna coklat dari hasil pemanggangan.                 | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    | √                     |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | √   |
| Volume       | Sponge cake spirulina memiliki pori-pori yang rapat tetapi tidak padat.  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    | √                     | √   |
| Butiran Cake | Sponge cake spirulina memiliki butiran yang tidak tebal, tidak kasar dan tidak berinding   | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | √                     | √   |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       |     |
| Kerak        | Sponge cake spirulina memiliki kerak yang lembut.  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | √                     | √   |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       |     |
| Aroma        | Aroma yang diharapkan dengan penambahan spirulina pada sponge cake yaitu aroma khas spirulina.   | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | √                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | √   |
| Rasa         | Sponge cake spirulina memiliki rasa gurih dan manis karena penambahan spirulina yang identik menimbulkan rasa gurih dan bahan baku gula pasir. | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | √                     | √   |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       |     |

Catatan :

Kode produk masing-masing & tempel pd kemasan uji panelis

Singaja, 19/6/23  
Panelis,



(rs. wayan sekhar)

### INSTRUMEN UJI KUALITAS SPONGE CAKE SPIRULINA

Dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia dibawah ini.

| Parameter    | Deskripsi  | Skala Mutu Hedonik  | Skor | Indikator Sponge Cake |     |
|--------------|--|---------------------|------|-----------------------|-----|
|              |  |                     |      | 215                   | 512 |
| Warna        | Sponge cake spirulina memiliki warna hijau cerah yang rata pada bagian dalam cake dan berwarna coklat dari hasil pemanggangan.                 | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    | ✓                     |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       | ✓   |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       |     |
| Volume       | Sponge cake spirulina memiliki pori-pori yang rapat tetapi tidak padat.  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | ✓   |
| Butiran Cake | Sponge cake spirulina memiliki butiran yang tidak tebal, tidak kasar dan tidak berlinggung   | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     | ✓   |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       |     |
| Kerak        | Sponge cake spirulina memiliki kerak yang lembut.  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    | ✓                     | ✓   |
| Aroma        | Aroma yang diharapkan dengan penambahan spirulina pada sponge cake yaitu aroma khas spirulina.   | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | ✓   |
| Rasa         | Sponge cake spirulina memiliki rasa gurih dan manis karena penambahan spirulina yang identik menimbulkan rasa gurih dan bahan baku gula pasir. | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | ✓   |

Catatan :

Sponge cake 215 HAK terlihat warna hijau cenderung kelamungan

Singaraja,  
Panella,

  
(Luh Masduki)

**INSTRUMEN UJI KUALITAS SPONGE CAKE SPIRULINA**

Dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia dibawah ini.

| Parameter    | Deskripsi  | Skala Mutu Hedonik  | Skor | Indikator Sponge Cake |     |
|--------------|--|---------------------|------|-----------------------|-----|
|              |  |                     |      | 215                   | 512 |
| Warna        | Sponge cake spirulina memiliki warna hijau cerah yang rata pada bagian dalam cake dan berwarna coklat dari hasil pemanggangan.                 | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | ✓   |
| Volume       | Sponge cake spirulina memiliki pori-pori yang rapat tetapi tidak padat.  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | ✓   |
| Butiran Cake | Sponge cake spirulina memiliki butiran yang tidak tebal, tidak kasar dan tidak berdinging  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    | ✓                     | ✓   |
| Kerak        | Sponge cake spirulina memiliki kerak yang lembut.  | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    | ✓                     | ✓   |
| Aroma        | Aroma yang diharapkan dengan penambahan spirulina pada sponge cake yaitu aroma khas spirulina.   | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    | ✓                     |     |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    |                       | ✓   |
| Rasa         | Sponge cake spirulina memiliki rasa gurih dan manis karena penambahan spirulina yang identik menimbulkan rasa gurih dan bahan baku gula pasir. | Sangat tidak sesuai | 1    |                       |     |
|              |  | Kurang sesuai       | 2    |                       |     |
|              |  | Cukup sesuai        | 3    |                       |     |
|              |  | Sesuai              | 4    |                       | ✓   |
|              |  | Sangat sesuai       | 5    | ✓                     |     |

Catatan :

Bagian atas sponge cake blm matang  
(masih basah)

Singaraja,

Panelis,



I.A.Pt. Hemy Ekayani

## Lampiran 05 Uji Kesukaan

## LEMBAR OBSERVASI UJI KESUKAAN

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian sponge cake spirulina. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji kesukaan sponge cake spirulina dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN SPIRULINA PADA SPONGE CAKE"


Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

| Parameter | Aspek Organoleptik | Skor<br>Sponge<br>Cake<br>Spirulina | Indikator |     |
|-----------|--------------------|-------------------------------------|-----------|-----|
|           |                    |                                     | 215       | 512 |
| Tekstur   | Sangat Suka        | 5                                   |           | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   | ✓         |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Warna     | Sangat Suka        | 5                                   |           | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   | ✓         |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Rasa      | Sangat Suka        | 5                                   | ✓         | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   |           |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Aroma     | Sangat Suka        | 5                                   | ✓         | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   |           |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |

Catatan :

.....  
.....

Singaraja,  
Pancis,

  
I Gusti Agung Lotri @ ita



### LEMBAR OBSERVASI UJI KESUKAAN

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian sponge cake spirulina. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji kesukaan sponge cake spirulina dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN SPIRULINA PADA SPONGE CAKE"

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

| Parameter | Aspek Organoleptik | Skor<br>Sponge<br>Cake<br>Spirulina | Indikator |     |
|-----------|--------------------|-------------------------------------|-----------|-----|
|           |                    |                                     | 215       | 512 |
| Tekstur   | Sangat Suka        | 5                                   |           | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   | ✓         | ✓   |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Warna     | Sangat Suka        | 5                                   | ✓         | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   |           |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Rasa      | Sangat Suka        | 5                                   |           |     |
|           | Suka               | 4                                   | ✓         | ✓   |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Aroma     | Sangat Suka        | 5                                   | ✓         | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   |           |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |

Catatan :  
512 tekstur lebih lembut

Singaraja,  
Panella,



Ida Ayu Yumda Lestari

### LEMBAR OBSERVASI UJI KESUKAAN

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian sponge cake spirulina. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji kesukaan sponge cake spirulina dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN SPIRULINA PADA SPONGE CAKE"

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

| Parameter | Aspek Organoleptik | Skor<br>Sponge<br>Cake<br>Spirulina | Indikator |     |
|-----------|--------------------|-------------------------------------|-----------|-----|
|           |                    |                                     | 215       | 512 |
| Tekstur   | Sangat Suka        | 5                                   |           | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   | ✓         |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Warna     | Sangat Suka        | 5                                   | ✓         |     |
|           | Suka               | 4                                   |           |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           | ✓   |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Rasa      | Sangat Suka        | 5                                   |           |     |
|           | Suka               | 4                                   | ✓         |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           | ✓   |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |
| Aroma     | Sangat Suka        | 5                                   | ✓         | ✓   |
|           | Suka               | 4                                   |           |     |
|           | Cukup Suka         | 3                                   |           |     |
|           | Kurang Suka        | 2                                   |           |     |
|           | Tidak Suka         | 1                                   |           |     |