

LAMPIRAN

Lampiran 1. Uji Validitas Instrumen Ahli I



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Alamat : Jalan Udayana Singaraja Bali 81116
Telepon : (0362)25571, Fax (0362)25571
Laman : undiksha.ac.id

**SURAT KETERANGAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN**

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197107111999032001

Menerangkan bahwa mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini:

Nama : Riki Prayanto
NIM : 1915081025
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Semester : VIII (Delapan)

Telah melakukan uji validitas instrumen pada 31 Mei 2023.

Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 31 Mei 2023

Ahli I

Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197107111999032001

LEMBAR VALIDITAS UJI ORGANOLEPTIK
ABON KULIT PISANG KEPOK DENGAN BUMBU SUNE CEKUH KHAS BALI

A. Judul Penelitian

Pengembangan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu Sune Cekuh Khas Bali: Analisis Organoleptik dan Daya Simpan Sebagai Alternatif Produk Olahan Berbasis Pisang

B. Identitas Peneliti

Nama : Riki Prayanto
NIM : 1915081025
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli I

Nama : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197107111999032001

D. Definisi Konseptual

Kulit pisang kepok adalah lapisan luar buah pisang kepok yang berukuran sedang, agak gepeng, bersegi, berwarna kuning kehijauan, dan lebih tebal dari kulit pisang lainnya. Kulit ini mengandung karbohidrat tinggi sekitar 18,5%, sehingga bermanfaat untuk produk pangan yang kaya gizi. Abon merupakan hasil olahan dari daging yang direbus, dihaluskan, dibumbui, digoreng, dan dikeringkan. Biasanya terbuat dari daging sapi, kerbau, atau kambing dengan warna coklat kehitam-hitaman dan serat yang menyerupai kapas. Ada juga abon nabati yang terbuat dari tumbuhan, seperti abon kulit pisang kepok. Abon kulit pisang kepok melalui tahapan produksi persiapan, pengolahan, dan pengemasan, dan dapat diberi sentuhan bumbu Sune Cekuh untuk variasi rasa. Sune Cekuh adalah bumbu tradisional khas Bali yang digunakan dalam olahan Lawar, Bebek Betutu, dan Sate Lilit. Peneliti mencoba mengombinasikan abon kulit pisang kepok dengan bumbu Sune Cekuh, dengan harapan dapat meningkatkan variasi kuliner nusantara dan memberikan citarasa kearifan lokal yang menjadi produk unggulan bagi masyarakat setempat.

E. Definisi Operasional

Penelitian ini memiliki tujuan yang jelas, yaitu untuk menganalisis uji organoleptik atau uji hedonik mengenai tekstur, warna, dan aroma pada produk olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu sune cekuh dan sejauh mana masa simpan produk tersebut.

tersebut. Penelitian ini memiliki beberapa indikator yang akan dianalisis secara mendalam guna mencapai tujuan tersebut.

Warna coklat keemasan yang diharapkan akan memberikan kesan yang menarik dan memperkuat citarasa produk. Selain itu, dari warnanya juga diharapkan mampu mencerminkan keaslian dan kualitas produk abon kulit pisang kepok.

Tekstur produk menjadi fokus penting. Tekstur yang kering dan tidak berminyak diinginkan untuk memberikan pengalaman makan yang menyenangkan. Untuk mencapai tekstur yang diharapkan, metode pengolahan dan komposisi bahan akan diperhatikan dengan seksama. Penggunaan teknik pengeringan dan komposisi bahan yang tepat diharapkan mampu menciptakan tekstur yang diharapkan pada abon kulit pisang kepok.

Rasa juga menjadi aspek yang sangat penting dalam penelitian ini. Rasa gurih yang khas dari bumbu sune cekuh akan menjadi fokus utama. Penelitian akan melibatkan eksperimen yang mencakup variasi komposisi bumbu untuk mencapai rasa yang tepat dan sesuai dengan preferensi konsumen. Rasa gurih yang ditawarkan oleh bumbu sune cekuh diharapkan mampu memberikan keunikan pada produk abon kulit pisang kepok ini.

Secara keseluruhan, penelitian ini melibatkan analisis uji organoleptik terhadap produk abon kulit pisang kepok dengan bumbu sune cekuh. Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan memperhatikan aspek-aspek penting seperti kesesuaian warna, tekstur yang kering dan tidak berminyak, serta rasa gurih khas bumbu sune cekuh. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk abon yang berkualitas dan memenuhi preferensi konsumen

F. Petunjuk

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Ibu terhadap Instrumen Penelitian dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel berikut.

Table 1. Lembar Validasi Instrumen Uji Organoleptik

Pernyataan	Relevansi		Catatan
	Relevan	Tidak Relevan	
1.	✓		
2.	✓		
3.	✓		

Singaraja, 31 Mei 2023

Ahli I



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M. Pd.

NIP 197107111999032001

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat, Keemasan	3
			Coklat, tidak Keemasan	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering)	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2
			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1

Lembar uji kualitas abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh

Skor	Aspek penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3			
2			
1			

**LEMBAR VALIDITAS UJI DAYA SIMPAN
ABON KULIT PISANG KEPOK DENGAN BUMBU SUNE CEKUH KHAS BALI**

A. Judul Penelitian

Pengembangan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu Sune Cekuh Khas Bali: Analisis Organoleptik dan Daya Simpan Sebagai Alternatif Produk Olahan Berbasis Pisang

B. Identitas Peneliti

Nama : Riki Prayanto
NIM : 1915081025
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli I

Nama : Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M. Pd.
NIP : 197107111999032001

D. Definisi Konseptual

Kulit pisang kepok adalah lapisan luar buah pisang kepok yang berukuran sedang, agak gepeng, bersegi, berwarna kuning kehijauan, dan lebih tebal dari kulit pisang lainnya. Kulit ini mengandung karbohidrat tinggi sekitar 18,5%, sehingga bermanfaat untuk produk pangan yang kaya gizi. Abon merupakan hasil olahan dari daging yang direbus, dihaluskan, dibumbui, digoreng, dan dikeringkan. Biasanya terbuat dari daging sapi, kerbau, atau kambing dengan warna coklat kehitam-hitaman dan serat yang menyerupai kapas. Ada juga abon nabati yang terbuat dari tumbuhan, seperti abon kulit pisang kepok. Abon kulit pisang kepok melalui tahapan produksi persiapan, pengolahan, dan pengemasan, dan dapat diberi sentuhan bumbu Sune Cekuh untuk variasi rasa. Sune Cekuh adalah bumbu tradisional khas Bali yang digunakan dalam olahan Lawar, Bebek Betutu, dan Sate Lilit. Peneliti mencoba mengombinasikan abon kulit pisang kepok dengan bumbu Sune Cekuh, dengan harapan dapat meningkatkan variasi kuliner nusantara dan memberikan citarasa kearifan lokal yang menjadi produk unggulan bagi masyarakat setempat.

E. Devinisi Oprasional

Penelitian ini memiliki tujuan yang jelas, yaitu untuk menganalisis uji organoleptik atau uji hedonik mengenai tekstur, warna, dan aroma pada produk olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu sune cekuh dan sejauh mana masa simpan produk tersebut.

tersebut. Penelitian ini memiliki beberapa indikator yang akan dianalisis secara mendalam guna mencapai tujuan tersebut.

Warna coklat keemasan yang diharapkan akan memberikan kesan yang menarik dan memperkuat citarasa produk. Selain itu, dari warnanya juga diharapkan mampu mencerminkan keaslian dan kualitas produk abon kulit pisang 7apok.

Dalam penelitian ini, tekstur produk menjadi 7apok penting. Tekstur yang kering dan tidak berminyak diinginkan untuk memberikan pengalaman makan yang menyenangkan. Untuk mencapai tekstur yang diharapkan, metode pengolahan dan komposisi bahan akan diperhatikan dengan seksama. Penggunaan 7apok7 pengeringan dan komposisi bahan yang tepat diharapkan mampu menciptakan tekstur yang diharapkan pada abon kulit pisang 7apok.

Tidak hanya warna dan tekstur, rasa juga menjadi aspek yang sangat penting dalam penelitian ini. Rasa gurih yang khas dari bumbu sune cekuh akan menjadi 7apok utama. Penelitian akan melibatkan eksperimen yang mencakup variasi komposisi bumbu untuk mencapai rasa yang tepat dan sesuai dengan preferensi konsumen. Rasa gurih yang ditawarkan oleh bumbu sune cekuh diharapkan mampu memberikan keunikan pada produk abon kulit pisang 7apok ini.

Secara keseluruhan, penelitian ini melibatkan analisis uji 7apok7leptic terhadap produk abon kulit pisang 7apok dengan bumbu sune cekuh. Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan memperhatikan aspek-aspek penting seperti kesesuaian warna, tekstur yang kering dan tidak berminyak, serta rasa gurih khas bumbu sune cekuh. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk abon yang berkualitas dan memenuhi preferensi konsumen

F. Petunjuk

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Ibu terhadap Instrumen Penelitian dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel berikut.

Table 2. Lembar Validasi Instrumen Uji Daya Simpan

Pernyataan	Relevansi		Catatan
	Relevan	Tidak Relevan	
1.	✓		semai
2.	✓		semai
3.	✓		semai
4.	✓		semai

Singaraja, 31 Mei 2023

Ahli I



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M. Pd.

NIP 197107111999032001

Uji daya simpan abon kulit pisang kapok dengan bumbu sune cekuh

Perlakuan	Hari ke-1			Hari ke-3			Hari ke-5			Hari ke-7			Hari ke-9			Hari ke-11			Hari ke-13			
	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	
Warna																						
Aroma																						
Tekstur																						
Tampak Fisik																						

Keterangan:

	3	2	1
Warna	Abon segar memiliki warna coklat keemasan dan cerah.	Perubahan warna menjadi lebih gelap atau lebih pucat dari biasanya.	Kerusakan lanjutan perubahan warna menjadi kecoklatan atau bahkan hitam.
Aroma	Abon segar memiliki aroma yang khas bumbu sune cekuh, dan tidak ada aroma yang tidak biasa atau busuk	Kerusakan awal adanya aroma yang tidak biasa atau agak tengik.	Kerusakan lanjutan munculnya aroma yang tidak biasa dan aroma tengik
Tekstur	Abon segar memiliki tekstur kering dan serat halus.	Kerusakan awal perubahan tekstur menjadi lembek, dan agak lengket	Kerusakan lanjutan tekstur yang sangat lembek dan sudah mulai menggumpal.
Tampak Fisik	Abon segar tidak memiliki tanda-tanda perubahan tampak fisik yang signifikan.	Kerusakan awal abon mulai mengalami perubahan warna dari yang segar menjadi lebih kusam	Kerusakan lanjutan timbulnya bintik-bintik bahkan jamur yang mulai terlihat pada abon.

Lampiran 2. Uji Validitas Instrumen Ahli II



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat : Jalan Udayana Singaraja Bali 81116

Telepon : (0362)25571, Fax (0362)25571

Laman : undiksha.ac.id

**SURAT KETERANGAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN**

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Dr. Risa Panti Ariani, M. Si.

NIP : 196504191990032001

Menerangkan bahwa mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini:

Nama : Riki Prayanto

NIM : 1915081025

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Semester : VIII (Delapan)

Telah melakukan uji validitas instrumen pada 31 Mei 2023.

Dengan demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 31 Mei 2023

Ahli II

Dr. Risa Panti Ariani, M. Si.

NIP.196504191990032001

LEMBAR VALIDITAS UJI ORGANOLEPTIK
ABON KULIT PISANG KEPOK DENGAN BUMBU SUNE CEKUH KHAS BALI

A. Judul Penelitian

Pengembangan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu Sune Cekuh Khas Bali: Analisis Organoleptik dan Daya Simpan Sebagai Alternatif Produk Olahan Berbasis Pisang

B. Identitas Peneliti

Nama : Riki Prayanto
NIM : 1915081025
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli II

Nama : Dr. Risa Panti Ariani, M. Si.
NIP : 196504191990032001

D. Definisi Konseptual

Kulit pisang kepok adalah lapisan luar buah pisang kepok yang berukuran sedang, agak gepeng, bersegi, berwarna kuning kehijauan, dan lebih tebal dari kulit pisang lainnya. Kulit ini mengandung karbohidrat tinggi sekitar 18,5%, sehingga bermanfaat untuk produk pangan yang kaya gizi. Abon merupakan hasil olahan dari daging yang direbus, dihaluskan, dibumbui, digoreng, dan dikeringkan. Biasanya terbuat dari daging sapi, kerbau, atau kambing dengan warna coklat kehitam-hitaman dan serat yang menyerupai kapas. Ada juga abon nabati yang terbuat dari tumbuhan, seperti abon kulit pisang kepok. Abon kulit pisang kepok melalui tahapan produksi persiapan, pengolahan, dan pengemasan, dan dapat diberi sentuhan bumbu Sune Cekuh untuk variasi rasa. Sune Cekuh adalah bumbu tradisional khas Bali yang digunakan dalam olahan Lawar, Bebek Betutu, dan Sate Lilit. Peneliti mencoba mengombinasikan abon kulit pisang kepok dengan bumbu Sune Cekuh, dengan harapan dapat meningkatkan variasi kuliner nusantara dan memberikan citarasa kearifan lokal yang menjadi produk unggulan bagi masyarakat setempat.

E. Definisi Operasional

Penelitian ini memiliki tujuan yang jelas, yaitu untuk menganalisis uji organoleptik atau uji hedonik mengenai tekstur, warna, dan rasa pada produk olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu sune cekuh dan sejauh mana masa simpan produk

Penelitian ini memiliki beberapa indikator yang akan dianalisis secara mendalam guna mencapai tujuan tersebut.

Warna coklat keemasan yang diharapkan akan memberikan kesan yang menarik dan memperkuat citarasa produk. Selain itu, dari warnanya juga diharapkan mampu mencerminkan kualitas produk abon kulit pisang kepok.

Dalam penelitian ini, tekstur produk menjadi fokus penting. Tekstur yang kering dan tidak berminyak diinginkan untuk memberikan pengalaman makan yang menyenangkan. Untuk mencapai tekstur yang diharapkan, metode pengolahan dan komposisi bahan akan diperhatikan dengan seksama. Penggunaan teknik pengeringan dan komposisi bahan yang tepat diharapkan mampu menciptakan tekstur yang diharapkan pada abon kulit pisang kepok.

Tidak hanya warna dan tekstur, rasa juga menjadi aspek yang sangat penting dalam penelitian ini. Rasa gurih yang khas dari bumbu sune cekuh akan menjadi fokus utama. Penelitian akan melibatkan eksperimen yang mencakup variasi komposisi bumbu untuk mencapai rasa yang tepat dan sesuai dengan preferensi konsumen. Rasa gurih yang ditawarkan oleh bumbu sune cekuh diharapkan mampu memberikan keunikan pada produk abon kulit pisang kepok ini.

Secara keseluruhan, penelitian ini melibatkan analisis uji organoleptik terhadap produk abon kulit pisang kepok dengan bumbu sune cekuh. Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan memperhatikan aspek-aspek penting seperti kesesuaian warna, tekstur yang kering dan tidak berminyak, serta rasa gurih khas bumbu sune cekuh. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk abon yang berkualitas dan memenuhi preferensi konsumen

F. Petunjuk

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Ibu terhadap Instrumen Penelitian dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel berikut.

Table 1. Lembar Validasi Instrumen Uji Organoleptik

Pernyataan	Relevansi		Catatan
	Relevan	Tidak Relevan	
1.	✓		sesuai
2.	✓		sesuai
3.	✓		sesuai

Singaraja, 31 Mei 2023

Ahli II



Dr./Risa Panti Ariani, M. Si.

NIP 196504191990032001

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

N o	Kategor i	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	CoklatKeemasan, cerah	3
			Coklat tidak Kemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering,tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih,tidak khas bumbu sune cekuh	2
			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1

Lembar uji kualitas abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3			
2			
1			

**LEMBAR VALIDITAS UJI DAYA SIMPAN
ABON KULIT PISANG KEPOK DENGAN BUMBU SUNE CEKUH KHAS BALI**

A. Judul Penelitian

Pengembangan Olahan Abon Kulit Pisang Kepok dengan Bumbu Sune Cekuh Khas Bali: Analisis Organoleptik dan Daya Simpan Sebagai Alternatif Produk Olahan Berbasis Pisang

B. Identitas Peneliti

Nama : Riki Prayanto
NIM : 1915081025
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli II

Nama : Dr. Risa Panti Ariani, M. Si.
NIP : 196504191990032001

D. Definisi Konseptual

Kulit pisang kepok adalah lapisan luar buah pisang kepok yang berukuran sedang, agak gepeng, bersegi, berwarna kuning kehijauan, dan lebih tebal dari kulit pisang lainnya. Kulit ini mengandung karbohidrat tinggi sekitar 18,5%, sehingga bermanfaat untuk produk pangan yang kaya gizi. Abon merupakan hasil olahan dari daging yang direbus, dihaluskan, dibumbui, digoreng, dan dikeringkan. Biasanya terbuat dari daging sapi, kerbau, atau kambing dengan warna coklat kehitam-hitaman dan serat yang menyerupai kapas. Ada juga abon nabati yang terbuat dari tumbuhan, seperti abon kulit pisang kepok. Abon kulit pisang kepok melalui tahapan produksi persiapan, pengolahan, dan pengemasan, dan dapat diberi sentuhan bumbu Sune Cekuh untuk variasi rasa. Sune Cekuh adalah bumbu tradisional khas Bali yang digunakan dalam olahan Lawar, Bebek Betutu, dan Sate Lilit. Peneliti mencoba mengombinasikan abon kulit pisang kepok dengan bumbu Sune Cekuh, dengan harapan dapat meningkatkan variasi kuliner nusantara dan memberikan citarasa kearifan lokal yang menjadi produk unggulan bagi masyarakat setempat.

E. Definisi Operasional

Penelitian ini memiliki tujuan yang jelas, yaitu untuk menganalisis uji organoleptik atau uji hedonik mengenai tekstur, warna, dan aroma pada produk olahan abon kulit pisang kepok dengan bumbu sune cekuh dan sejauh mana masa simpan produk

tersebut. Penelitian ini memiliki beberapa indikator yang akan dianalisis secara mendalam guna mencapai tujuan tersebut.

Warna coklat keemasan yang diharapkan akan memberikan kesan yang menarik dan memperkuat citarasa produk. Selain itu, dari warnanya juga diharapkan mampu mencerminkan keaslian dan kualitas produk abon kulit pisang 7apok.

Dalam penelitian ini, tekstur produk menjadi 7apok penting. Tekstur yang kering dan tidak berminyak diinginkan untuk memberikan pengalaman makan yang menyenangkan. Untuk mencapai tekstur yang diharapkan, metode pengolahan dan komposisi bahan akan diperhatikan dengan seksama. Penggunaan 7apok7 pengeringan dan komposisi bahan yang tepat diharapkan mampu menciptakan tekstur yang diharapkan pada abon kulit pisang 7apok.

Tidak hanya warna dan tekstur, rasa juga menjadi aspek yang sangat penting dalam penelitian ini. Rasa gurih yang khas dari bumbu sune cekuh akan menjadi 7apok utama. Penelitian akan melibatkan eksperimen yang mencakup variasi komposisi bumbu untuk mencapai rasa yang tepat dan sesuai dengan preferensi konsumen. Rasa gurih yang ditawarkan oleh bumbu sune cekuh diharapkan mampu memberikan keunikan pada produk abon kulit pisang 7apok ini.

Secara keseluruhan, penelitian ini melibatkan analisis uji 7apok7leptic terhadap produk abon kulit pisang 7apok dengan bumbu sune cekuh. Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, penelitian ini akan memperhatikan aspek-aspek penting seperti kesesuaian warna, tekstur yang kering dan tidak berminyak, serta rasa gurih khas bumbu sune cekuh. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan produk abon yang berkualitas dan memenuhi preferensi konsumen

F. Petunjuk

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Ibu terhadap Instrumen Penelitian dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel berikut.

Table 2. Lembar Validasi Instrumen Uji Daya Simpan

Pernyataan	Relevansi		Catatan
	Relevan	Tidak Relevan	
1.	✓		semai
2.	✓		semai
3.	✓		semai
4.	✓		semai

Singaraja, 31 Mei 2023

Ahli II



Dr. Risa Panti Ariani, M. Si.

NIP 196504191990032001

Uji daya simpan abon kulit pisang kapok dengan bumbu sune cekuh

Perlakuan	Hari ke-1			Hari ke-3			Hari ke-5			Hari ke-7			Hari ke-9			Hari ke-11			Hari ke-13			
	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	
Warna																						
Aroma																						
Tekstur																						
Tampak Fisik																						

Keterangan:

	3	2	1
Warna	Abon segar memiliki warna coklat keemasan dan cerah.	Perubahan warna menjadi lebih gelap atau lebih pucat dari biasanya.	Kerusakan lanjutan perubahan warna menjadi kecoklatan atau bahkan hitam.
Aroma	Abon segar memiliki aroma yang khas bumbu sune cekuh, dan tidak ada aroma yang tidak biasa atau busuk	Kerusakan awal adanya aroma yang tidak biasa atau agak tengik.	Kerusakan lanjutan munculnya aroma yang tidak biasa dan aroma tengik
Tekstur	Abon segar memiliki tekstur kering dan serat halus.	Kerusakan awal perubahan tekstur menjadi lembek, dan agak lengket	Kerusakan lanjutan tekstur yang sangat lembek dan sudah mulai menggumpal.
Tampak Fisik	Abon segar tidak memiliki tanda-tanda perubahan tampak fisik yang signifikan.	Kerusakan awal abon mulai mengalami perubahan warna dari yang segar menjadi lebih kusam	Kerusakan lanjutan timbulnya bintik-bintik bahkan jamur yang mulai terlihat pada abon.

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : Made Yogi Pardana Putra, S. Pd.

Asal Instansi : SMK N 1 Sukasada

Hari/Tanggal : Senin, 05 Juni 2023

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2


			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sunc cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sunc cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3		✓	✓
2	✓		
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.


 (Made Yogi Perdana Purra, S.P.)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : *Hyanman Soja, S.Pd, M.Ds*

Asal Instansi : *SMK Negeri 1 Sukasada*

Hari/Tanggal : *Senin, 5 Juni 2023*

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

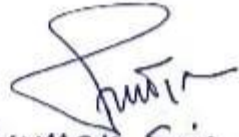
			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3		✓	✓
2			
1	✓		

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.


 (H. Homan Saja, S.P.A.M.D.)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : Komang Rina Wah, s-pd.
 Asal Instansi : STMK Negeri 1 Sekeloa,
 Hari/Tanggal : Senin 5 Juni 2023.

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.

(Komang Pina Wahis.p.d.)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : HI NYOMAN ARIYANI, S.Pd.

Asal Instansi : SMK NEGERI 1 SUKASADA.

Hari/Tanggal : SENIN, 5 JUNI 2023.

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.



(Ni Nyoman Ariyanti)
NIP. 19780725 200604 2026.

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : ...LUH...SRI...DARMIYANI...S.Pd.....

Asal Instansi : ...SMKN 1 SUKALADA.....

Hari/Tanggal : ...SENIN, 5 JUNI 2023.....

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, 5 Juni 2023

Panelis Ahli.

(LUA SRI DARWIYATI, S.Pd.
NIP. 19940425 201012 204

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : Putu Wahyu Manik Fransisca S.Pd
 Asal Instansi : SMK Negeri 1 Sukarada
 Hari/Tanggal : Senin, 5 Juni 2023

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3		✓	✓
2	✓		
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.



Puji Wahyu Manik Fransisca S.Pd

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : 15A. Made Sukelasmini
 Asal Instansi : SMK N 2 Singaraja
 Hari/Tanggal : Selasa, 6 Juni 2023

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, 6 Juni 2023

Panelis Ahli.

S. Hasanif
 (.....Md. Sukekasmuni.....)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : Mi Made Muliartini

Asal Instansi : SMK N. 2 Singaraja

Hari/Tanggal : 6 Juni 2023

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.



(Ni Made Muliartini)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : *Niluh Astini*

Asal Instansi : *SMKN 2 Singaraja*

Hari/Tanggal : *6-6-2023*

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.

Ni Luh Astri

(.....*Ni Luh Astri*.....)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : HYOMAN KODI ERNEATI

Asal Instansi : SMK N 2 Singaraja

Hari/Tanggal :

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Kemasam, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.



(.....Nyoman Komi Eriyati.....)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : KEMUSAMINGSIH
 Asal Instansi : SMK N 2 SINGARAJA
 Hari/Tanggal : SEKUSA, 6-6-2023

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2


			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, 6 Juni 2023

Panelis Ahli.



KETUT UDANINGIH

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : *Priky Sunya Putra, S. PS.*

Asal Instansi : *SMKN 2 Singaraja*

Hari/Tanggal :

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2


			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3	✓	✓	✓
2			
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.


 (.....Kelysuzza Pita, SP3.....)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : Ni Made Budiasthi sinayati
 Asal Instansi : UPDIKSHA
 Hari/Tanggal : Senin / 6 Juni 2023

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2


			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3		✓	
2	✓		✓
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli


 (.....Budiatmih.....)

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panclis : IDA AYU PUTU HEMY EKAYANI.....

Asal Instansi : UNDIKSHA.....

Hari/Tanggal :

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3✓
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3		✓	✓
2	✓		
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.

Ihm JF
 (I. A. Pt. Hemy Ekgrani)

NB: - Rasa agak asin dan kumbur sebaiknya lebih halus teksturnya.
 - warna kurang kuning / coklat keemasan

**LEMBAR OBSERVASI UJI ORGANOLEPTIK ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Nama Panelis : NI WAYAN SUKERTI.....

Asal Instansi : UNDIKSHA.....

Hari/Tanggal :

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu terhadap **Produk Olahan Abon Kulit Pisang Kepok Bumbu Sune Cekuh** dengan memperhatikan kriteria dan tolok ukur pada tabel berikut.

KRITERIA PENILAIAN DAN TOLAK UKUR

No	Kategori	Komponen Penilaian	Kriteria	Skor
1.	Warna	Warna produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni coklat keemasan.	Coklat Keemasan, cerah	3
			Coklat tidak Keemasan, kusam	2
			Coklat kehitaman	1
2.	Tekstur	Tekstur produk abon sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki kadar air yang sedikit (kering). Berserat tekstur kering dan tidak berminyak	Kering, tidak berminyak	3
			Kering, berminyak	2
			Tidak Kering, berminyak	1
3.	Rasa	Rasa produk abon memiliki rasa yang sesuai dengan kriteria yang diharapkan yakni memiliki rasa pedas dan gurih khas bumbu sune cekuh.	Gurih, khas bumbu sune cekuh	3
			Gurih, tidak khas bumbu sune cekuh	2

			Tidak gurih dan tidak berbumbu khas sune cekuh	1
--	--	--	--	---

Lembar Uji Organoleptik abon kulit pisang kapok bumbu sune cekuh.

Skor	Aspek Penilaian		
	Warna	Tekstur	Rasa
3		✓	
2	✓		✓
1			

Singaraja, Juni 2023

Panelis Ahli.



(..... H. W. Subroto)

Lampiran 4. Lembar Observasi Uji Daya Simpan Ahli I

**LEMBAR OBSERVASI UJI DAYA SIMPAN ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Ahli I : Cokorda Istri Raka Marsiti, S. Pd., M. Pd.

NIP : 197103031997032001

Instansi : UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Ibu terhadap Instrumen Penelitian dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel berikut.

Uji daya simpan abon kulit pisang kapok dengan bumbu sune cekuh

Perlakuan	Hari ke-1			Hari ke-3			Hari ke-5			Hari ke-7			Hari ke-9			Hari ke-11			Hari ke-13		
	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1
Warna		✓			✓			✓			✓			✓			✓			✓	
Aroma	✓			✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Tekstur	✓			✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Tampak Fisik	✓			✓			✓			✓			✓			✓			✓		

Keterangan:

	3	2	1
Warna	Abon segar memiliki warna coklat keemasan dan cerah.	Perubahan warna menjadi lebih gelap atau lebih pucat dari biasanya.	Kerusakan lanjutan perubahan warna menjadi kecoklatan atau bahkan hitam.
Aroma	Abon segar memiliki aroma yang khas bumbu sune cekuh, dan tidak ada aroma yang tidak biasa atau busuk	Kerusakan awal adanya aroma yang tidak biasa atau agak tengik.	Kerusakan lanjutan munculnya aroma yang tidak biasa dan aroma tengik
Tekstur	Abon segar memiliki tekstur kering dan serat halus.	Kerusakan awal perubahan tekstur	Kerusakan lanjutan tekstur yang sangat

		menjadi lembek, dan agak lengket	lembek dan sudah mulai menggumpal.
Tampak Fisik	Abon segar tidak memiliki tanda-tanda perubahan tampak fisik yang signifikan.	Kerusakan awal abon mulai mengalami perubahan warna dari yang segar menjadi lebih kusam	Kerusakan lanjutan timbulnya bintik-bintik bahkan jamur yang mulai terlihat pada abon.

Ahli I



Cokorda Istri Raka Marsiti, S. Pd., M. Pd.

NIP. 197103031997032001

Lampiran 5. Lembar Observasi Uji Daya Simpan Ahli II

**LEMBAR OBSERVASI UJI DAYA SIMPAN ABON KULIT PISANG KEPOK
DENGAN BUMBU SUNE CEKUH**

Ahli II : Luh Masdarini, S. Pd., M. Pd.

NIP : 197104212002122001

Instansi : UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Petunjuk.

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai dengan penilaian Ibu terhadap Instrumen Penelitian dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel berikut.

Uji daya simpan abon kulit pisang kapok dengan bumbu sune cekuh

Perlakuan	Hari ke-1			Hari ke-3			Hari ke-5			Hari ke-7			Hari ke-9			Hari ke-11			Hari ke-13		
	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1
Warna	✓			✓			✓			✓			✓			✓			✓		
Aroma	✓			✓			✓				✓			✓			✓				✓
Tekstur	✓			✓			✓				✓			✓			✓			✓	
Tampak Fisik	✓			✓			✓			✓			✓			✓			✓		

Keterangan:

	3	2	1
Warna	Abon segar memiliki warna coklat keemasan dan cerah.	Perubahan warna menjadi lebih gelap atau lebih pucat dari biasanya.	Kerusakan lanjutan perubahan warna menjadi kecoklatan atau bahkan hitam.
Aroma	Abon segar memiliki aroma yang khas bumbu sune cekuh, dan tidak ada aroma yang tidak biasa atau busuk	Kerusakan awal adanya aroma yang tidak biasa atau agak tengik.	Kerusakan lanjutan munculnya aroma yang tidak biasa dan aroma tengik
Tekstur	Abon segar memiliki tekstur kering dan serat halus.	Kerusakan awal perubahan tekstur	Kerusakan lanjutan tekstur yang sangat

		menjadi lembek, dan agak lengket	lembek dan sudah mulai menggumpal.
Tampak Fisik	Abon segar tidak memiliki tanda-tanda perubahan tampak fisik yang signifikan.	Kerusakan awal abon mulai mengalami perubahan warna dari yang segar menjadi lebih kusam	Kerusakan lanjutan timbulnya bintik-bintik bahkan jamur yang mulai terlihat pada abon.

Ahli II



Luh Masdarini, S. Pd., M. Pd.

NIP. 197104212002122001

RIWAYAT HIDUP



Riki Prayanto lahir di Praya pada tanggal 28 Januari 2001. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Puji Burrahman dan Ibu Erlina. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini Penulis Beralamat di Dusun Rangkep, Desa Kuta, Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Kuta dan lulus pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Pujut dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2019, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Praya Jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Selanjutnya, pada tahun 2019 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

