



LAMPIRAN

Lampiran 01. Surat Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Jalan : Udayana No. 11 Singaraja Bali Telp. (0362) 27213 Fax. (0362) 25571
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1953/UN48.11.1/DT/2023
Perihal : Surat Permohonan Data

Singaraja, 12 September 2023

Yth. Kepala SMKN 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data/informasi yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data/informasi seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Setiawati
NIM : 1815013001
Semester : XI
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.



Dekan
Dekan Bidang Akademik,

Madhu Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP. 19821112008121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Jalan : Udayana No. 11 Singaraja Bali Telp. (0362) 27213 Fax. (0362) 25571
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1955/UN48.11.1/DT/2023
Perihal : Surat Permohonan Data

Singaraja, 12 September 2023

Yth. Koordinator Program Studi PVSU Undiksha
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data/informasi yang terkait dengan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data/informasi seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Setiawati
NIM : 1815013001
Semester : XI
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terima kasih.



Kan, Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP 198211112008121001

Lampiran 02. Surat Peminjaman Lab. Produksi

Kepada
Yth. Koor Prodi Pendidikan Vokasi Seni Kuliner
Di Tempat

Dengan hormat,

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

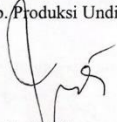
Nama : Ni Kadek Setiawati
NIM : 1815013001
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga


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

Singaraja, 12 September 2023

Laboran Lab. Produksi Undiksha


Mahasiswa


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013


Ni Kadek Setiawati
1815013001

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga


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

Lampiran 03. Surat Peminjaman Alat

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK PRODI PVSK

Mata kuliah : Skripsi
Hari/tgl :
Semester : XI

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Bowl besar	2	
2.	Bowl kecil	6	
3.	Kukusan dan panci kecil	2	
4.	Kompor	1	

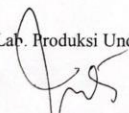
Alat yang Dibawa Pribadi


No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Balon whisk	1	
2.	Saringan tepung	1	
3.	Timbangan dan gelas ukur	2	
4.	Cetakan bolu kukus	12	

Singaraja, 12 September 2023

Laboran Lab. Produksi Undiksha

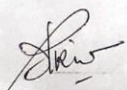
Mahasiswa


Ni Made Budiastuni Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013


Ni Kadek Setiawati
1815013001

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga


Dr. Dra Kisa Panti Ariani, S.Pd., M.Si
NIP. 196504191990032001

Lampiran 04. Surat Keterangan Sudah Mengambil Data



SURAT KETERANGAN

No. B.31.000/116/000/SMKN2SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja Kabupaten Buleleng menerangkan :

N A M A : Ni Kadek Setiawati
 N I M : 1815013001
 PROGRAM STUDI : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 JURUSAN : Teknologi Industri
 UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian dengan judul “ Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam di SMK Negeri 2 Singaraja, pada tanggal 25 September 2023.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bali, 8 Pebruari 2023

	Ditandatangani secara elektronik oleh :
	KEPALA SEKOLAH
	Ni Ketut Wisiani, S.Pd.,M.Si. NIP. 19680609 199003 2 005



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE



Lampiran 05. Lembar Instrumen Penelitian

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja.....

(.....)



Keterangan

Parameter	Kriteria Mutu Hedonik
Rasa	Bolu kukus terasa manis khas ketan hitam yang diperoleh dari bahan penyusunnya yaitu gula aren, gula pasir dan tepung ketan hitam
Tekstur	Sensasi sentuhan yang lembut berdasarkan indera peraba dengan jari
Warna	Bolu kukus berwarna hitam cerah berasal dari tepung ketan hitam dengan kandungan pigmen antosianin sebagai pewarna hitam alami
Pori-pori	Rongga-rongga udara yang kecil dan merata keseluruhan bagian bolu kukus berasal dari busa hasil kocokan telur. Hal ini membuat bolu kukus mengembang
Kesegaraman Bentuk	Permukaan merekah terbelah menjadi 3-4 bagian dipengaruhi dari proses pengukusan (panas uap air)



Lampiran 06. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	✗
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

baik.

Singaraja, ...25 Sep. 2023

[Signature]
 (...Si Eka...)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Baik.

Singaraja, *25-9-2023*

[Signature]
 (...K. Kertaloh. Spd...)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

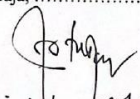
Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue bolu kukus mekar tepung ketan hitam dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Menarik

Singaraja, 25-9-2023


 (Ni Luh Astini)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam


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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Sudah bagus dan menarik

Singaraja, 25 - 9 - 2023


Puku Lilit Ariantini

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Kontrolnya lebih empuk tepung ketan hitamnya, hitamnya bagus

Singaraja, 25 - 9 - 2023

Sandi

(Juh Sari.....)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Basil.

Singaraja, ... 25 September 23



(*Komi Erniati*.....)

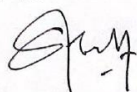
Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, 25 September 2023


(15A. Md. Sulealar Mimi)


Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, 25 September 2023


 (Ni Md. Muliartini)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, 25 September 2023


(Gede Amardena, S.P.H.M.)

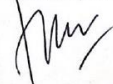
Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, ... 25 September 2021


 (... M. Petr. Triastuh-K ...)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

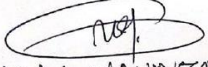
Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue bolu kukus mekar tepung ketan hitam dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Bagus

Singaraja, 25 - Sep - 2023


Ketua USANINGSTH
(.....)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

ada sangat bagus utk hasil dr kue bolu kukus rasa tepung ketan hitam.

Singaraja, 25 Sep 2023



(.....
Suharti Wiani.....)

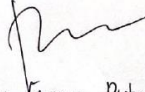
Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, 25 September 2023


(Ricky Surya Putra)


Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	✓
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, 25 September 23


 (M. Wayan Subri)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Kurang mekar / melekah.

Singaraja, 25-9-2023.



(Luh Masdarini)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam


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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

bagus

Singaraja, 25 September 2023


(Nl. Made Suriani)

Lembar Uji Kualitas Kue Bolu Kukus Mekar Tepung Ketan Hitam

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

Parameter	Skala Hedonik	Penilaian
Rasa	5 Sangat sesuai kriteria	✓
	4 Sesuai kriteria	
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Tekstur	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Warna	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Pori-pori	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	
Keseragaman Bentuk	5 Sangat sesuai kriteria	
	4 Sesuai kriteria	✓
	3 Cukup sesuai kriteria	
	2 Kurang sesuai kriteria	
	1 Sangat tidak sesuai kriteria	

Kritik dan Saran:

Singaraja, 25-09-2023

(Signature)

cah Istra Raka Margi

Lampiran 07. Lembar Observasi

1. Persiapan Alat

Nama Alat	Fungsi	Keterangan	
		Ya	Tidak
Timbangan digital	Untuk menimbang bahan bolu kukus	✓	
Bowl besar	Tempat untuk mencampur adonan bolu kukus	✓	
Bowl kecil	Tempat untuk menaruh bahan-bahan bolu kukus	✓	
Balon whisk	Untuk mengaduk adonan	✓	
Sendok ukur	Untuk mengukur bahan dalam bentuk takaran sendok	✓	
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan cair dalam bentuk satuan ml	✓	
Saringan	Untuk mengayak tepung	✓	
Sendok	Untuk mengambil bahan-bahan	✓	
Cetakan (diameter 3,5 cm)	Tempat mengukus adonan bolu kukus	✓	
Kertas bolu kukus	Tempat untuk menaruh adonan bolu kukus	✓	
Ladle spoon	Untuk menuangkan adonan ke cetakan	✓	
Panci/kukusan (30 cm)	Untuk mengukus adonan	✓	
Kompor (dua tungku)	Untuk proses mengukus bolu kukus	✓	
Pengukur suhu	Untuk mengukur suhu saat ngukus bolu kukus	✓	
Serbet	Untuk menutup tutup panci dan membersihkan peralatan	✓	
Tray	Tempat untuk meletakkan bolu kukus	✓	
Plastik pembungkus	Untuk membungkus bolu kukus	✓	

2. Bahan Pembuatan Bolu Kukus (Resep Kontrol)

Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung Terigu (Segitiga Biru)	Bahan utama dalam pembuatan bolu kukus	250 gr	✓	
Gula (Gulaku)	Untuk memberikan rasa manis pada bolu kukus	125 gr	✓	
Gula Aren (Gula Pedawa)	Untuk memberikan rasa manis pada bolu kukus	125 gr	✓	
Air	Untuk bahan cair adonan	150 ml	✓	
Soda kue (R&W)	Untuk membuat tekstur bolu lebih berpori-pori	½ sdt	✓	
Ragi Instan (Fermipan)	Untuk pengembang adonan	½ sdt	✓	
Telur	Untuk membentuk kerangka bolu kukus	1 butir (50 gr)	✓	
Minyak Goreng (Bimoli)	Untuk kelembaban bolu kukus	100 ml	✓	








3. Bahan Pembuatan Bolu Kukus (Resep Formulasi 50%)







Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung Terigu (Segitiga Biru)	Bahan utama dalam pembuatan bolu kukus	125 gr	✓	
Tepung Ketan Hitam	Bahan substitusi pembuatan bolu kukus	125 gr	✓	
Gula (Gulaku)	Untuk memberikan rasa manis pada bolu kukus	125 gr	✓	
Gula Aren (Gula Pedawa)	Untuk memberikan rasa manis pada bolu kukus	125 gr	✓	
Air	Untuk bahan cair adonan	150 ml	✓	
Soda kue (R&W)	Untuk membuat tekstur bolu lebih berpori-pori	½ sdt	✓	
Ragi Instan (Fermipan)	Untuk pengembang adonan	½ sdt	✓	
Telur	Untuk membentuk kerangka bolu kukus	1 butir (50 gr)	✓	
Minyak Goreng (Bimoli)	Untuk kelembaban bolu kukus	100 ml	✓	

4. Proses Pembuatan Bolu Kukus

Tahapan	Keterangan	Waktu	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tahap persiapan	Persiapan alat	5 menit	✓	
	Persiapan bahan dan menimbang bahan	10 menit	✓	
Tahap pengolahan bahan cair	Masak gula, gula merah dan air masak hingga mendidih dan gula larut	3 menit	✓	
	Dinginkan bahan cair atau larutan gula	25 menit	✓	
Tahap pencampuran adonan	Campurkan tepung dan bahan cair aduk hingga rata, tambahkan soda kue, fermipan, telur aduk kembali. Tambahkan minyak goreng dan aduk sampai rata.	5 menit	✓	
	Diamkan adonan/istirahatkan adonan	20 menit	✓	
Tahap pengukusan	Timbang adonan dimasing-masing cetakan dengan berat 70 gr	5 menit	✓	
	Pastikan suhu kukusan 100 ⁰ C. Masukkan cetakan yang sudah berisi adonan dan kukus adonan sampai matang dan merekah	15 menit	✓	
Tahap pendinginan/ pengemasan	Biarkan bolu kukus dingin kemudian bungkus bolu kukus dengan plastik pembungkus	5 menit	✓	







Lampiran 08. Alat yang Digunakan untuk Membuat Bolu Kukus

No.	Nama Alat	Gambar
1.	Timbangan	
1.	Bowl sedang	
2.	Bowl kecil	
3.	Balon whisk	
4.	Sendok ukur	
5.	Gelas ukur	
6.	Saringan	

7.	Sendok	
8.	Cetakan	
9.	Kertas bolu kukus	
10.	Ladle spoon	
11.	Panci/kukusan	
12.	Kompur	

13.	Pengukur suhu	
14.	Serbet	
15.	Tray	
16.	Plastik pembungkus	



Lampiran 09. Bahan-bahan Pembuatan Bolu Kukus

No.	Nama Bahan	Gambar
1.	Tepung Terigu (Segitiga Biru)	
2.	Tepung Ketan Hitam	
3.	Gula (Gulaku)	
4.	Gula Merah (Gula Pedawa)	
5.	Soda Kue (R&W)	
6.	Ragi Instan (Fermipan)	

7.	Air	
8.	Telur	
9.	Minyak goreng (Bimoli)	







Lampiran 10. Bahan Kontrol dan Formulasi 50% Tepung Ketan Hitam

Formulasi	Gambar
Kontrol	
Formulasi 50%	





Lampiran 11. Proses Pembuatan Bolu Kukus

No.	Nama Alat	Gambar
1.	Masak gula, gula merah dan air hingga mendidih dan gula larut selama 3 menit. Dinginkan selama 25 menit	
2.	Campurkan tepung dan bahan cair aduk rata menggunakan balon whisk	
3.	Tambahkan soda kue, fermipan dan telur kemudian aduk kembali menggunakan balon whisk	
4.	Tambahkan minyak goreng dan aduk sampai rata	
5.	Diamkan adonan selama 20 menit	

6. Siapkan cetakan yang sudah dilapisi kertas, timbang setiap adonan	
7. Masukkan adonan kedalam panci kukusan yang sudah dipanaskan, dan kukus selama 15 menit	
8. Dinginkan bolu kukus dan kemas menggunakan plastik	



Lampiran 12. Sampel Bolu Kukus

Kontrol	Formulasi 50%
	



RIWAYAT HIDUP



Ni Kadek Setiawati lahir di Bangli pada tanggal 23 September 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Nengah Purnawirawan dan Ibu Ni Nengah Murni. Penulis berstatus Warga Negara Indonesia (WNI) dan memeluk Agama Hindu. Penulis beralamat di Br. Dinas Kuta Undisan, Desa Kayubihi, Kec. Bangli, Kab. Bangli, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Kayubihi dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Bangli dan lulus pada tahun 2014. Setelah itu penulis melanjutkan di SMA Negeri 2 Bangli dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2018 penulis melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi negeri di program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja. Pada semester akhir tahun 2023 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam”. Selanjutnya, mulai dari tahun 2023 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.



PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "**Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Ketan Hitam**" beserta seluruh isisnya adalah benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim atas keaslian karya saya ini.

Singaraja, 18 Desember 2023
Saya yang membuat pernyataan



INI Kadek Setiawati
NIM. 1815013001