

LAMPIRAN



Lampiran 01. Surat Permohonan Pengambilan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja Bali
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2002/UN48.11.1/DT/2023

Singaraja, 18 September 2023

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Koordinator Program Studi PVSK FTK 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 : Putu Kertiani
NIM : 1815011028
Semester : XI
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan

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

a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made 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 Nomor 11 Singaraja Bali
Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2001/UN48.11.1/DT/2023

Singaraja, 18 September 2023

Perihal : Surat Permohonan Data

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 : Putu Kertiani
NIM : 1815011028
Semester : XI
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan

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

Wakil Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,
Made Windu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP 198211112008121001

Lampiran 02. Surat Peminjaman Laboratorium Produksi

Kepada

Yth. Koordinator Prodi PVS 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 : Putu Kertiani

NIM 1815011028

Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

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

Laboran Lab. Produksi Undiksha



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

Singaraja, 19 September 2023
Mahasiswa



Putu Kertiani
NIM. 1815011028

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

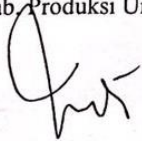
Daftar Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Bowl besar	2	
2.	Kompor	1	
3.	Teflon	1	
4.	Cutting board	1	

Daftar Alat yang Dibawa Pribadi


No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Oven	1	
2.	Bowl kecil	6	
3.	Ballon whisk	1	
4.	Spatula	1	
5.	Knife	1	

Laboran Lab. Produksi Undiksha



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

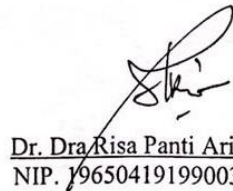
Singaraja, 19 September 2023
Mahasiswa



Putu Kertiani
NIM. 1815011028

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Dra Risa 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 : Putu Kertiani
 N I M : 1815011028
 PROGRAM STUDI : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 JURUSAN : Teknologi Industri
 UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian dengan judul “ Uji Kualitas Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisak Kepok 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 Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok


Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%		✓				✓			✓			✓
Formulasi 20%		✓				✓			✓			✓
Formulasi 10%		✓				✓		✓			✓	

Kritik dan Saran :

Singaraja, 25-9-2023


E.A.Pt. Henry Ekayani

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

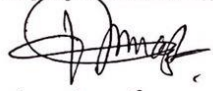
Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%			✓			✓		✓			✓	
Formulasi 10%		✓				✓		✓			✓	

Kritik dan Saran :

Singaraja 25-9-2023


(L. Masdarini)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			√			√	√	√				√
Formulasi 20%		√				√		√			√	
Formulasi 10%		√			√			√			√	

Kritik dan Saran :

- formulasi produk tidak dimfokeas, cukup dg kode yg hanya di ketikun peneliti
- warna kecdilatan dikarenakan tp. bonggol, semalin bonggol tp. bonggol semalin coklat.
- tidak ada aroma valina (for. 30%)
lebih besar aroma bonggol.

Singaraja.....25/9.....20.23

 (.....Risa P. Ariani.....)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			√			√			√			√
Formulasi 20%			√		√				√			√
Formulasi 10%	√				√			√			√	

Kritik dan Saran :

Singaraja. 25-9-2023.....

(Kehut Hartanto, S.Pa.)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓		✓				✓			✓
Formulasi 20%		✓				✓			✓	✓		
Formulasi 10%		✓			✓			✓				✓

Kritik dan Saran :

Singaraja..... 25 September 2023

(M. Puh Triastuh. K)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓		✓				✓		✓	
Formulasi 20%			✓		✓			✓				✓
Formulasi 10 %		✓			✓			✓				✓

Kritik dan Saran :

Singaraja, 25 September 2023



(... Ayu Wiani ...)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%			✓		✓				✓		✓	
Formulasi 10%			✓			✓		✓			✓	

Kritik dan Saran :

Singaraja... 25 September 2023



(N. M. Muliartini)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%		√				√			√			√
Formulasi 20%		√				√			√			√
Formulasi 10%	√			√			√					√

Kritik dan Saran :

Singaraja, 25 September

[Signature]
 (1011 Md. Sulcalasmini)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%			✓		✓			✓				✓
Formulasi 10%			✓		✓				✓			✓

Kritik dan Saran :

Kalau yg 10% terasa lengket ditangan & di lidah

Singaraja.....

(Duh Sari)
 (.....)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%		✓			✓			✓				✓
Formulasi 10 %			✓	✓					✓	✓		

Kritik dan Saran :

Singaraja 25 September 2023


(Egede Permatadana Spd. dr. S.)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

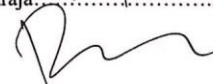
Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala	Skor
		Hedonik	
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓		✓	
Formulasi 20%		✓				✓		✓			✓	
Formulasi 10%			✓			✓	✓					✓

Kritik dan Saran :

Singaraja, 25 September 2023


 (Ricky Surya Putra)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

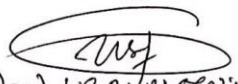
Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%			✓		✓			✓				✓
Formulasi 10 %			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

Singaraja, 25 - Sept - 2023


 (Ketut USA KINGSIH)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:


Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓		✓				✓			✓
Formulasi 20%		✓			✓			✓			✓	
Formulasi 10%		✓			✓			✓				✓

Kritik dan Saran :

Hasil Baik.

Singaraja.....


(Koni Epiati.....)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok


Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			√			√			√			√
Formulasi 20%		√			√			√			√	
Formulasi 10 %			√		√				√	√		

Kritik dan Saran :

Singaraja.....


 (Retu LIS Ananti)
 (.....)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%		✓			✓			✓	✓		✓	
Formulasi 10%		✓			✓			✓			✓	

Kritik dan Saran :

Hebat Baik.!

Singaraja.....

sf
(*di Eka.*)

Lembar Uji Kualitas Kue *Muffin* Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Warna	Cokelat dan keemasan	Baik	3
	Cokelat dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak cokelat dan tidak keemasan	Kurang	1
Tekstur	Permukaan padat dan bagian dalam lembab	Baik	3
	Permukaan padat dan bagian dalam tidak lembab	Cukup	2
	Permukaan tidak padat dan bagian dalam tidak lembab	Kurang	1
Aroma	Beraroma vanilla dan khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak beraroma vanilla dan tidak beraroma khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, dan terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Baik	3
	Manis, gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, dan tidak terasa khas tepung bonggol pisang kepok	Kurang	1

Produk Penelitian	Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 30%			✓			✓			✓			✓
Formulasi 20%		✓				✓		✓				✓
Formulasi 10 %		✓			✓			✓				✓

Kritik dan Saran :

Enak

Singaraja 25.9.2023

(Ni Luh Asthina)

Lampiran 06. Rumus Hitung Uji Hipotesis Muffin tepung Bonggol Pisang Kepok

1. Perbedaan kualitas produk kue *muffin* antara formula 30% dengan formula 20%

Untuk dapat mengetahui adanya perbedaan kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok antara formulasi 30% dengan formulas 20%, dapat diketahui dengan cara dianalisis menggunakan uji t (*t-test*) dan dihitung di masing-masing aspek sehingga didapatkan kesimpulan.

a. Warna

Perbandingan Warna formulasi 30% dengan 20%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (108) - (46) \cdot (38)}{\sqrt{16 \cdot (134) - (46)^2} \cdot \{16 \cdot (94) - (38)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{20}{\sqrt{1.680}}$$

$$r_{xy} = \frac{20}{40,98} = 0,488$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,488, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t .

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,875 - 2,375}{\sqrt{\left(\frac{0,117}{16} + \frac{0,250}{16}\right) - 2,0,488 \left(\frac{0,342}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,500}{\sqrt{16}}\right)}}$$

$$t = \frac{0,5}{\sqrt{(0,023) - (2,0,488) \cdot (0,086) \cdot (0,125)}}$$

$$t = \frac{0,5}{\sqrt{(0,023) - (0,010)}}$$

$$t = \frac{0,5}{0,11} = 4,545$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 4,545, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan warna antara formulasi 30% dengan formulasi 20%.

b. Tekstur

Perbandingan tekstur formulasi 30% dengan 20%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (109) - (45) \cdot (39)}{\sqrt{16 \cdot (129) - (45)^2} \{16 \cdot (99) - (39)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{11}{\sqrt{2.457}}$$

$$r_{xy} = \frac{11}{49,57} = 0,222$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,222, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,813 - 2,438}{\sqrt{\left(\frac{0,162}{16} + \frac{0,262}{16}\right) - 2,0,222\left(\frac{0,403}{\sqrt{16}}\right)\left(\frac{0,512}{\sqrt{16}}\right)}}$$

$$t = \frac{0,375}{\sqrt{(0,027) - (0,444) \cdot (0,101) \cdot (0,128)}}$$

$$t = \frac{0,375}{\sqrt{(0,027) - (0,006)}}$$

$$t = \frac{0,375}{0,145} = 2,586$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 2,586, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan tekstur antara formulasi 30% dengan formulasi 20%.

c. Aroma

Perbandingan aroma formulasi 30% dengan 20%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai rxy, yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (115) - (47) \cdot (39)}{\sqrt{16 \cdot (139) - (47)^2} \cdot \{16 \cdot (99) - (39)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{7}{\sqrt{945}}$$

$$r_{xy} = \frac{27}{30,75} = 0,227$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,227, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,938 - 2,438}{\sqrt{\left(\frac{0,062}{16} + \frac{0,262}{16}\right) - 2 \cdot 0,227 \left(\frac{0,250}{\sqrt{16}}\right)\left(\frac{0,512}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,50}{\sqrt{(0,020) - (0,454) \cdot (0,063) \cdot (0,128)}}$$

$$t = \frac{0,50}{\sqrt{(0,020) - (0,004)}}$$

$$t = \frac{0,50}{0,126} = 3,968$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 3,968, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan aroma antara formulasi 30% dengan formulasi 20%.

d. Rasa

Perbandingan rasa formulasi 30% dengan 20%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai rxy, yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (112) - (46) \cdot (39)}{\sqrt{16 \cdot (134) - (46)^2} \cdot \{16 \cdot (101) - (39)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{2}{\sqrt{2.660}}$$

$$r_{xy} = \frac{2}{51,575} = 0,039$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,039, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,875 - 2,438}{\sqrt{\left(\frac{0,117}{16} + \frac{0,396}{16}\right) - 2 \cdot 0,039 \left(\frac{0,342}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,629}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,437}{\sqrt{(0,032) - (0,078) \cdot (0,086) \cdot (0,157)}}$$

$$t = \frac{0,437}{\sqrt{(0,032) - (0,001)}}$$

$$t = \frac{0,437}{0,176} = 2,483$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 2,483, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan rasa antara formulasi 30% dengan formulasi 20%.

2. Perbedaan Kualitas Produk Kue Muffin Antara Formula 30% Dengan Formula 10%

Untuk dapat mengetahui adanya perbedaan kualitas terhadap produk kue *muffin* substitusi tepung bonggol pisang kepok antara formulasi 30% dengan formulas 10%, dapat diketahui dengan cara dianalisis menggunakan uji t (*t-test*) dan dihitung di masing-masing aspek sehingga didapatkan kesimpulan.

a. Warna

Perbandingan Warna formulasi 30% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (104) - (46) \cdot (36)}{\sqrt{16 \cdot (134) - (46)^2} \{16 \cdot (88) - (36)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{8}{\sqrt{3.136}}$$

$$r_{xy} = \frac{8}{56} = 0,143$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,143, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t .

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,875 - 2,250}{\sqrt{\left(\frac{0,117}{16} + \frac{0,467}{16}\right) - 2,0,143\left(\frac{0,342}{\sqrt{16}}\right)\left(\frac{0,683}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,625}{\sqrt{(0,037) - (0,286) \cdot (0,086) \cdot (0,171)}}$$

$$t = \frac{0,625}{\sqrt{(0,023) - (0,004)}}$$

$$t = \frac{0,625}{0,137} = 4,562$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 4,562, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan warna antara formulasi 30% dengan formulasi 10%.

b. Tesktur

Perbandingan tekstur formulasi 30% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai rxy, yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (98) - (45) \cdot (35)}{\sqrt{16 \cdot (129) - (45)^2} \{16 \cdot (83) - (35)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{7}{\sqrt{4.017}}$$

$$r_{xy} = \frac{7}{63,37} = 0,110$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,110, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,813 - 2,188}{\sqrt{\left(\frac{0,162}{16} + \frac{0,429}{16}\right) - 2 \cdot 0,110 \left(\frac{0,403}{\sqrt{16}}\right)\left(\frac{0,655}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,625}{\sqrt{(0,037) - (0,220) \cdot (0,101) \cdot (0,164)}}$$

$$t = \frac{0,375}{\sqrt{(0,037) - (0,004)}}$$

$$t = \frac{0,375}{0,182} = 2,060$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 2,060 , lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan tekstur antara formulasi 30% dengan formulasi 10%.

c. Aroma

Perbandingan aroma formulasi 30% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (100) - (47) \cdot (34)}{\sqrt{16 \cdot (139) - (47)^2} \cdot \{16 \cdot (78) - (34)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{2}{\sqrt{1.380}}$$

$$r_{xy} = \frac{2}{37,15} = 0,054$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,054, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t .

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,938 - 2,125}{\sqrt{\left(\frac{0,062}{16} + \frac{0,383}{16}\right) - 2 \cdot 0,054 \left(\frac{0,250}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,619}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,813}{\sqrt{(0,028) - (0,108) \cdot (0,063) \cdot (0,155)}}$$

$$t = \frac{0,50}{\sqrt{(0,028) - (0,001)}}$$

$$t = \frac{0,813}{0,164} = 4,957$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 4,957, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan aroma antara formulasi 30% dengan formulasi 10%.

d. Rasa

Perbandingan rasa formulasi 30% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (110) - (46) \cdot (38)}{\sqrt{16 \cdot (134) - (46)^2} \cdot \{16 \cdot (98) - (38)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{12}{\sqrt{3.472}}$$

$$r_{xy} = \frac{12}{58,923} = 0,204$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,204, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t .

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,875 - 2,375}{\sqrt{\left(\frac{0,117}{16} + \frac{0,517}{16}\right) - 2 \cdot 0,204 \left(\frac{0,342}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,719}{\sqrt{16}}\right)}}$$

$$t = \frac{0,5}{\sqrt{(0,040) - (0,408) \cdot (0,086) \cdot (0,180)}}$$

$$t = \frac{0,5}{\sqrt{(0,040) - (0,006)}}$$

$$t = \frac{0,5}{0,184} = 2,717$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 4,717, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan rasa antara formulasi 30% dengan formulasi 10%.

3. Perbedaan Kualitas Produk Kue Muffin Antara Formula 20% Dengan Formula 10%

Untuk dapat mengetahui adanya perbedaan kualitas terhadap produk kue muffin substitusi tepung bonggol pisang kepok antara formulasi 20% dengan formulas 10%, dapat diketahui dengan cara dianalisis menggunakan uji t (*t-test*) dan dihitung di masing-masing aspek sehingga didapatkan kesimpulan.

1. Warna

Perbandingan warna formulasi 20% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai rxy, yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (85) - (38) \cdot (36)}{\sqrt{16 \cdot (94) - (38)^2} \cdot \sqrt{16 \cdot (88) - (36)^2}}$$

$$r_{xy} = \frac{8}{\sqrt{6.720}}$$

$$r_{xy} = \frac{8}{81,98} = 0,098$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,098, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}}$$

$$t = \frac{2,375 - 2,250}{\sqrt{\left(\frac{0,250}{16} + \frac{0,467}{16}\right) - 2 \cdot 0,098 \left(\frac{0,500}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,683}{\sqrt{16}}\right)}}$$

$$t = \frac{0,125}{\sqrt{(0,045) - (0,196) \cdot (0,125) \cdot (0,171)}}$$

$$t = \frac{0,125}{\sqrt{(0,045) - (0,004)}}$$

$$t = \frac{0,125}{0,202} = 0,619$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 0,619, lebih kecil daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian, tidak terdapat perbedaan warna antara formulasi 20% dengan formulasi 10%

2. Tekstur

Perbandingan tekstur formulasi 20% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai rxy, yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (87) - (39) \cdot (35)}{\sqrt{16 \cdot (99) - (39)^2} \cdot \{16 \cdot (83) - (35)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{27}{\sqrt{6.489}}$$

$$r_{xy} = \frac{27}{80,55} = 0,335$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,335, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,438 - 2,188}{\sqrt{\left(\frac{0,262}{16} + \frac{0,429}{16}\right) - 2 \cdot 0,335 \left(\frac{0,512}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,655}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,250}{\sqrt{(0,043) - (0,670) \cdot (0,128) \cdot (0,164)}}$$

$$t = \frac{0,375}{\sqrt{(0,043) - (0,014)}}$$

$$t = \frac{0,375}{0,161} = 2,329$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 2,329, lebih besar daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian terdapat perbedaan tekstur antara formulasi 20% dengan formulasi 10%.

3. Aroma

Perbandingan aroma formulasi 20% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (84) - (39) \cdot (34)}{\sqrt{16 \cdot (99) - (39)^2} \{16 \cdot (78) - (34)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{18}{\sqrt{5.796}}$$

$$r_{xy} = \frac{18}{76,131} = 0,236$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,236, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r \left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right) \left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

$$t = \frac{2,438 - 2,125}{\sqrt{\left(\frac{0,262}{16} + \frac{0,383}{16}\right) - 2 \cdot 0,236 \left(\frac{0,512}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,619}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,313}{\sqrt{(0,040) - (0,472) \cdot (0,128) \cdot (0,155)}}$$

$$t = \frac{0,313}{\sqrt{(0,040) - (0,009)}}$$

$$t = \frac{0,313}{0,176} = 1,778$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 1,778, lebih kecil daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian tidak terdapat perbedaan aroma antara formulasi 20% dengan formulasi 10%.

4. Rasa

Perbandingan rasa formulasi 20% dengan 10%. Sebelumnya dilakukan perhitungan terhadap nilai r_{xy} , yaitu sebagai berikut.

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{16 \cdot (93) - (39) \cdot (38)}{\sqrt{16 \cdot (101) - (39)^2} \cdot \{16 \cdot (98) - (38)^2\}}$$

$$r_{xy} = \frac{6}{\sqrt{11.780}}$$

$$r_{xy} = \frac{6}{108,54} = 0,055$$

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh nilai r sebesar 0,055, selanjutnya dapat dilakukan perhitungan nilai t .

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sqrt{\left(\frac{s_1^2}{n_1} + \frac{s_2^2}{n_2}\right) - 2r\left(\frac{s_1}{\sqrt{n_1}}\right)\left(\frac{s_2}{\sqrt{n_2}}\right)}$$

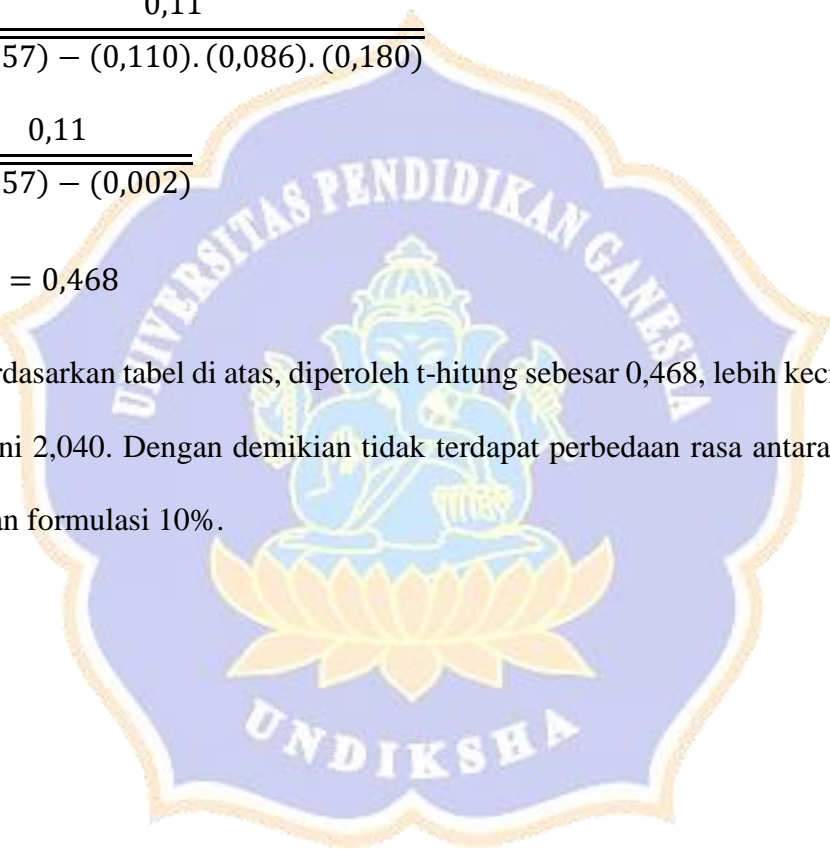
$$t = \frac{2,438 - 2,375}{\sqrt{\left(\frac{0,396}{16} + \frac{0,517}{16}\right) - 2 \cdot 0,055 \left(\frac{0,629}{\sqrt{16}}\right) \left(\frac{0,719}{\sqrt{16}}\right)}$$

$$t = \frac{0,11}{\sqrt{(0,057) - (0,110) \cdot (0,086) \cdot (0,180)}}$$

$$t = \frac{0,11}{\sqrt{(0,057) - (0,002)}}$$

$$t = \frac{0,11}{0,235} = 0,468$$

Berdasarkan tabel di atas, diperoleh t-hitung sebesar 0,468, lebih kecil daripada t-tabel yakni 2,040. Dengan demikian tidak terdapat perbedaan rasa antara formulasi 20% dengan formulasi 10%.



Lampiran 07. Hasil Uji SPSS

Uji Report

Formulasi	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa
30% Mean	2.8750	2.8125	2.9375	2.8750
Std. Deviation	.34157	.40311	.25000	.34157
Variance	.117	.162	.062	.117
20% Mean	2.3750	2.4375	2.4375	2.4375
Std. Deviation	.50000	.51235	.51235	.62915
Variance	.250	.262	.262	.396
10% Mean	2.2500	2.1875	2.1250	2.3750
Std. Deviation	.68313	.65511	.61914	.71880
Variance	.467	.429	.383	.517
Total Mean	2.5000	2.4792	2.5000	2.5625
Std. Deviation	.58346	.58308	.58346	.61562
Variance	.340	.340	.340	.379



Tests of Normality

	Formulasi	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	Df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Warna	30%	.518	16	.000	.398	16	.000
	20%	.398	16	.000	.621	16	.000
	10%	.268	16	.003	.796	16	.002
Tekstur	30%	.492	16	.000	.484	16	.000
	20%	.366	16	.000	.638	16	.000
	10%	.300	16	.000	.794	16	.002
Aroma	30%	.536	16	.000	.273	16	.000
	20%	.366	16	.000	.638	16	.000
	10%	.330	16	.000	.778	16	.001
Rasa	30%	.518	16	.000	.398	16	.000
	20%	.314	16	.000	.750	16	.001
	10%	.308	16	.000	.768	16	.001

a. Lilliefors Significance Correction



Test of Homogeneity of Variance

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	Based on Mean	7.203	2	45	.002
	Based on Median	2.763	2	45	.074
	Based on Median and with adjusted df	2.763	2	40.868	.075
	Based on trimmed mean	8.432	2	45	.001
Tekstur	Based on Mean	2.767	2	45	.074
	Based on Median	1.455	2	45	.244
	Based on Median and with adjusted df	1.455	2	43.173	.245
	Based on trimmed mean	3.421	2	45	.041
Aroma	Based on Mean	8.523	2	45	.001
	Based on Median	3.370	2	45	.043
	Based on Median and with adjusted df	3.370	2	36.651	.045
	Based on trimmed mean	10.551	2	45	.000
Rasa	Based on Mean	10.256	2	45	.000
	Based on Median	12.042	2	45	.000
	Based on Median and with adjusted df	12.042	2	42.172	.000
	Based on trimmed mean	11.027	2	45	.000



Lampiran 08. Lembar Observasi

1. Persiapan Alat

Nama Alat	Fungsi	Keterangan	
		Ya	Tidak
Timbangan digital	Untuk menimbang bahan pembuatan kue <i>muffin</i>		
<i>Bowl</i> besar	Tempat untuk mencampur adonan kue <i>muffin</i>		
<i>Bowl</i> kecil	Tempat untuk meletakkan bahan-bahan pembuatan kue <i>muffin</i>		
<i>Balloon whisk</i>	Untuk mengaduk adonan kue <i>muffin</i>		
Sendok takar	Untuk mengukur bahan pembuatan kue <i>muffin</i> dalam bentuk takaran sendok		
Gelas ukur	Untuk mengukur bahan cair dalam pembuatan kue <i>muffin</i>		
Ayakan/ saringan	Untuk mengayak bahan kering dalam pembuatan kue <i>muffin</i>		
Parutan keju	Untuk memarut keju		
Pisau	Untuk memotong keju		
<i>Cutting board</i>	Alas untuk memotong keju		
Loyang	Alas untuk memanggang adonan kue <i>muffin</i>		
Oven	Untuk memanggang adonan kue <i>muffin</i>		
<i>Cup muffin</i>	Sebagai wadah adonan kue <i>muffin</i>		

2. Bahan pembuatan Kue Muffin (Resep kontrol)

Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung terigu protein sedang	Bahan utama dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	275 gr		
Telur	Untuk membentuk kerangka kue <i>muffin</i>	2 butir		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada kue <i>muffin</i>	190 gr		
Mentega cair	Untuk memberikan rasa gurih pada kue <i>muffin</i>	125 gr		
Susu bubuk	Untuk membangkitkan rasa dan aroma kue <i>muffin</i>	1 sdm		
<i>Baking powder</i>	Sebagai bahan pengembang kue <i>muffin</i>	1 sdt		

<i>Baking soda</i>	Sebagai bahan pengembang adonan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
<i>Vanilla extract</i>	Sebagai bahan pemberi aroma dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Garam	Untuk membangkitkan rasa lezat bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Susu cair	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	90 ml		
Minyak sayur	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	75 ml		
Keju <i>cheddar</i> potong dadu	Sebagai bahan pengisi dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	100 gr		
Keju parut untuk topping	Sebagai bahan topping dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	Sck		

3. Bahan pembuatan Kue Muffin (Formulasi 30%)

Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung terigu protein sedang	Bahan utama dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	192,5 gr		
Tepung bonggol pisang kepok	Bahan substitusi tepung terigu protein sedang dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	82,5 gr		
Telur	Untuk membentuk kerangka kue <i>muffin</i>	2 butir		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada bolus kukus	190 gr		
Mentega cair	Untuk memberikan rasa gurih pada kue <i>muffin</i>	125 gr		
Susu bubuk	Untuk membangkitkan rasa dan aroma kue <i>muffin</i>	1 sdm		
<i>Baking powder</i>	Sebagai bahan pengembang kue <i>muffin</i>	1 sdt		
<i>Baking soda</i>	Sebagai bahan pengembang adonan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
<i>Vanilla extract</i>	Sebagai bahan pemberi aroma dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Garam	Untuk membangkitkan rasa lezat bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		

Susu cair	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	90 ml		
Minyak sayur	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	75 ml		
Keju cheedar potong dadu	Sebagai bahan pengisi dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	100 gr		
Keju parut untuk topping	Sebagai bahan topping dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	Sck		

4. Bahan pembuatan Kue *Muffin* (Formulasi 20%)

Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung terigu protein sedang	Bahan utama dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	220 gr		
Tepung bonggol pisang kepok	Bahan substitusi tepung terigu protein sedang dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	55 gr		
Telur	Untuk membentuk kerangka kue <i>muffin</i>	2 butir		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada kue <i>muffin</i>	190 gr		
Mentega cair	Untuk memberikan rasa gurih pada kue <i>muffin</i>	125 gr		
Susu bubuk	Untuk membangkitkan rasa dan aroma kue <i>muffin</i>	1 sdm		
<i>Baking powder</i>	Sebagai bahan pengembang kue <i>muffin</i>	1 sdt		
<i>Baking soda</i>	Sebagai bahan pengembang adonan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
<i>Vanilla extract</i>	Sebagai bahan pemberi aroma dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Garam	Untuk membangkitkan rasa lezat bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Susu cair	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	90 ml		
Minyak sayur	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	75 ml		
Keju <i>cheedar</i> potong dadu	Sebagai bahan pengisi dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	100 gr		
Keju parut untuk topping	Sebagai bahan topping dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	Sck		

5. Bahan pembuatan Kue *Muffin* (Formulasi 10%)





Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung terigu protein sedang	Bahan utama dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	247,5 gr		
Tepung bonggol pisang kepok	Bahan substitusi tepung terigu protein sedang dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	27,5 gr		
Telur	Untuk membentuk kerangka kue <i>muffin</i>	2 butir		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada kue <i>muffin</i>	190 gr		
Mentega cair	Untuk memberikan rasa gurih pada kue <i>muffin</i>	125 gr		
Susu bubuk	Untuk membangkitkan rasa dan aroma kue <i>muffin</i>	1 sdm		
<i>Baking powder</i>	Sebagai bahan pengembang kue <i>muffin</i>	1 sdt		
<i>Baking soda</i>	Sebagai bahan pengembang adonan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
<i>Vanilla extract</i>	Sebagai bahan pemberi aroma dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Garam	Untuk membangkitkan rasa lezat bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	½ sdt		
Susu cair	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	90 ml		
Minyak sayur	Sebagai bahan cairan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	75 ml		
Keju <i>cheddar</i> potong dadu	Sebagai bahan pengisi dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	100 gr		
Keju parut untuk topping	Sebagai bahan topping dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	Sck		






6. Proses Pembuatan Kue *Muffin*

Tahapan	Keterangan	Waktu	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tahap persiapan	Persiapan alat	5 menit		

	Persiapan bahan dan menimbang bahan	10 menit		
Tahap pencampuran adonan	Pecahkan 2 butir telur didalam mangkok, tambahkan garam, <i>vanilla extract</i> , gula halus, kemudian aduk hingga tercampur rata.	3 menit		
	Masukkan bahan-bahan kering seperti tepung terigu, susu bubuk, <i>baking powder</i> , <i>baking soda</i> , sambil diayak agar adonan tidak menggumpal.	5 menit		
	Masukkan mentega cair, susu cair, dan minyak sayur secara berturut-turut, kemudian aduk hingga tercampur rata.	3 menit		
	Masukkan keju <i>cheedar</i> yang telah dipotong dadu ke dalam adonan.	1 menit		
Tahap penimbangan adonan	Masukkan adonan ke dalam <i>cup muffin</i> masing-masing sebanyak 45 gr.	10 menit		
	Tambahkan keju parut diatasnya sebagai taburan Letakkan <i>cup muffin</i> yang berisi adonan <i>muffin</i> di dalam loyang	3 menit		
Tahap pemanggangan	Panggang adonan <i>muffin</i> di dalam oven dengan suhu 170°C selama 30 menit.	30 menit		
Tahap pendinginan/ pengemasan	Setelah matang keluarkan kue <i>muffin</i> dari oven, apabila sudah dingin, kue <i>muffin</i> dapat dikemas menggunakan plastik pembungkus.	10 menit		

Lampiran 09. Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Kue Muffin






No.	Nama Alat	Gambar
1.	Timbangan digital	
2.	<i>Bowl besar</i>	
3.	<i>Bowl kecil</i>	
4.	<i>Balloon whisk</i>	
5.	Sendok takar	
6.	Gelas ukur	






		
7.	Ayakan/Saringan	
8.	Parutan keju	
9.	Cutting board	
10.	Pisau	
11.	Loyang	





		
12.	Oven	
13.	<i>Cup muffin</i>	







Lampiran 010. Bahan-Bahan Pembuatan Kue Muffin




No.	Nama Bahan	Gambar
1.	Tepung terigu protein sedang	
2.	Tepung Bonggol Pisang Kepok	
3.	Gula Halus	
4.	Telur	
5.	Vanilla extract	




6.	Susu bubuk	
7.	<i>Baking powder</i>	
8.	<i>Baking Soda</i>	
9.	Garam	
10.	Susu cair	

11.	Mentega cair	
12.	Minyak sayur	
13.	Keju <i>cheddar</i> potong dadu	
14.	Keju parut	

Lampiran 11. Proses Pembuatan Kue *Muffin*

No.	Proses Pembuatan	Gambar
1.	Siapkan semua bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue <i>muffin</i>	
2.	Pecahkan telur dalam mangkok, tambahkan garam, <i>vanilla extract</i> , dan gula halus, kemudian aduk hingga rata menggunakan <i>balloon whisk</i>	
3.	Masukkan bahan-bahan kering seperti tepung terigu, susu bubuk, <i>baking powder</i> , <i>baking soda</i> , sambil diayak agar adonan tidak menggumpal. Aduk sampai tercampur rata.	
4.	Masukkan mentega cair	
5.	Masukkan susu cair	

		
6.	<p>Masukkan minyak sayur, aduk sebentar,. Pastikan adonan tidak terlalu lama diaduk agar hasil <i>muffin</i> tidak keras.</p>	
7.	<p>Masukkan keju yang telah di potong dadu</p>	
8.	<p>Masukkan adonan <i>muffin</i> ke dalam <i>cup muffin</i> masing-masing sebanyak 45 gr.</p>	
9.	<p>Tambahkan keju parut sebagai topping</p>	

		
10.	Panggang adonan <i>muffin</i> menggunakan oven selama 30 menit dengan suhu 170°C.	
11.	Setelah berwarna kuning keemasan, keluarkan <i>muffin</i> dari oven, kemudian dinginkan.	

Lampiran 12. Sampel Kue Muffin

Produk Kontrol	 A control muffin in a dark brown paper liner, topped with a generous amount of shredded yellow cheese. The muffin is placed on a light-colored plate.
Formulasi 30%	 A muffin in a dark brown paper liner, topped with a moderate amount of shredded yellow cheese. The muffin is placed on a light-colored plate.
Formulasi 20%	 A muffin in a dark brown paper liner, topped with a small amount of shredded yellow cheese. The muffin is placed on a light-colored plate.
Formulasi 10%	 A muffin in a dark brown paper liner, topped with a very small amount of shredded yellow cheese. The muffin is placed on a light-colored plate.

RIWAYAT HIDUP



Putu Kertiani lahir di Banjar pada tanggal 12 Mei 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Nyoman Arimbawa dan Desak Nyoman Sudiartini. Penulis berstatus Warga Negara Indonesia (WNI) dan memeluk Agama Hindu. Penulis beralamat di Banjar Dinas Pegentengan, Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 4 Banjar dan lulus pada tahun 2012. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Banjar dan lulus pada tahun 2015. Setelah itu penulis melanjutkan di SMK Pariwisata Triatmajaya Singaraja dan lulus pada tahun 2018.

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 Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*)”. 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 Kue Muffin Substitusi Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*)”** 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, 20 Januari 2024
Yang membuat pernyataan



Putu Kertiani
NIM. 1815011028

UNDIKSHA