



Lampiran 1. Alat yang Digunakan untuk Membuat Cookies Kacang

No.	Nama Alat	Gambar
1	Timbangan Digital	
2	<i>Bowl Besar</i>	
3	<i>Bowl Kecil</i>	
4	Blender	
5	<i>Rolling Pin</i>	
6	Saringan Tepung	
7	<i>Cookie Cutter</i>	

8	<i>Tray</i>	
9	<i>Oven</i>	



Lampiran 2. Bahan-bahan Pembuatan *Cookies* Kacang

No.	Nama Alat	Gambar
1	Kacang Tanah	
2	Tepung Terigu	
3	Tepung Talas Bogor	
4	Gula Halus	
5	Garam	
6	Minyak Goreng	
7	Margarin	

Lampiran 3. Proses Pembuatan *Cookies* Kacang

No.	Proses Pembuatan	Gambar
1	Pemanggangan kacang tanah hingga kacang matang.	
2	Haluskan kacang tanah	
3	Campurkan kacang dan gula yang sudah dihaluskan dengan tepung terigu, garam dan minyak goreng, aduk rata	
4	Simpan dalam kulkas selama 45 menit	
5	Gilas adonan hingga permukaan rata dengan ketebalan yang telah disesuaikan	
6	Cetak dengan cookie cutter	
7	Timbang adonan seberat 20 gram	

8	Atur berjarak diatas loyang yang telah diolesi margarin	
9	Panggang kue dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170 selama 15 menit	
10	Keluarkan kue setengah matang lalu olesi dengan kuning telur. Lanjutkan memanggang selama 5 menit hingga kue matang	



Lampiran 4. Sampel Cookies Kacang

Kontrol	
Formulasi 100%	
Formulasi 75%	

UNIVERSITAS PE



UNDIKSHA

Lampiran 5. Lembar Observasi

1. Persiapan Alat

Nama Alat	Fungsi	Keterangan	
		Ya	Tidak
Timbangan Digital	Untuk menimbang bahan-bahan <i>cookies</i> kacang		
<i>Bowl</i> Besar	Tempat untuk mencampur bahan-bahan <i>cookies</i> kacang		
<i>Bowl</i> Kecil	Tempat untuk menaruh bahan-bahan <i>cookies</i> kacang		
Blender	Untuk menghaluskan kacang tanah yang sudah di panggang		
<i>Rolling Pin</i>	Untuk memimihpak adonan <i>cookies</i> kacang		
Saringan Tepung	Untuk menyaring tepung supaya tidak menggumpal		
<i>Cookie Cutter</i>	Untuk mencetak <i>cookies</i> kacang sesuai bentuk		
<i>Tray</i>	Untuk menempatkan adonan <i>cookies</i> kacang yang sudah di cetak		
<i>Oven</i>	Untuk memanggang adonan <i>cookies</i> kacang yang sudah di tempatkan atas loyang		

2. Bahan Pembuatan *Cookies* Kacang (Resep Kontrol)

Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung rendah gluten	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	350 gr		
Kacang tanah	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	200 gr		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada <i>cookies</i> kacang	200 gr		
Garam halus	Untuk menambah rasa asin dan penguat rasa pada <i>cookies</i> kacang	1 sdt		
Minyak goreng	Digunakan sebagai lemak, untuk memberi rasa gurih dan mengempukkan <i>cookies</i> kacang	225 ml		
Kuning telur	Untuk olesan pada adonan <i>cookies</i> kacang saat proses pemanggangan	3 kuning telur		

3. Bahan Pembuatan *Cookies* Kacang (Formulasi 100%)

Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung talas Bogor	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	350 gr		
Kacang tanah	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	200 gr		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada <i>cookies</i> kacang	200 gr		
Garam halus	Untuk menambah rasa asin dan penguat rasa pada <i>cookies</i> kacang	1 sdt		
Minyak goreng	Digunakan sebagai lemak, untuk memberi rasa gurih	225 ml		

Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
	dan mengempukkan <i>cookies</i> kacang			
Kuning telur	Untuk olesan pada adonan <i>cookies</i> kacang saat proses pemanggangan	3 kuning telur		

4. Bahan Pembuatan *Cookies* Kacang (Formulasi (75%))

Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tepung talas Bogor	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	262,5 gr		
Tepung rendah gluten	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	87,5 gr		
Kacang tanah	Bahan utama dalam pembuatan <i>cookies</i> kacang	200 gr		
Gula halus	Untuk memberikan rasa manis pada <i>cookies</i> kacang	200 gr		
Garam halus	Untuk menambah rasa asin dan penguat rasa pada <i>cookies</i> kacang	1 sdt		
Minyak goreng	Digunakan sebagai lemak, untuk memberi rasa gurih dan mengempukkan <i>cookies</i> kacang	225 ml		
Kuning telur	Untuk olesan pada adonan <i>cookies</i> kacang saat proses pemanggangan	3 kuning telur		

5. Proses Pembuatan *Cookies* Kacang

Tahapan	Kegiatan	Waktu	Keterangan	
			Ya	Tidak
Tahap persiapan	Persiapan alat	5 menit		
	Persiapan bahan dan menimbang bahan	10 menit		
	Pemanggangan kacang tanah	15 menit		
	Penghalusan kacang tanah	5 menit		
Tahap pencampuran adonan	Campurkan kacang tumbuk dengan tepung, garam, dan minyak goreng, aduk rata	10 menit		
	Bungkus adonan dengan plastik, simpan dalam kulkas	45 menit		
Tahap pencetakan	Gilas adonan menggunakan <i>rolling pin</i>	5 menit		
	Cetak adonan menggunakan <i>cookie cutter</i>	30 menit		
	Timbang adonan masing-masing 20 gr	15 menit		
Tahap pemanggangan	Letakkan adonan pada <i>tray</i> yang sudah di olesi margarin	5 menit		
	Oles adonan dengan kuning telur	1 menit		
	Pastikan suhu oven 170°C. Masukkan <i>tray</i> yang sudah berisi adonan	15 menit		
	olesi kembali dengan kuning telur	2 menit		
	Panggang adonan sampai <i>cookies</i> kacang matang	5 menit		
Tahap pengemasan	Dinginkan adonan	10 menit		
	Dikemas dalam wadah	5 menit		

Lampiran 6. 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 : Jihan Nailil Kumala
NIM 1715011021
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

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

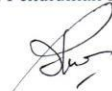
Laboran Lab. Produksi Undiksha


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

Singaraja, 19 September 2023
Mahasiswa


Jihan Nailil Kumala
NIM. 1715011021

Mengetahui,
Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga


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

Lampiran 7. Surat Peminjaman Alat

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK PRODI PVSK

Mata kuliah : Skripsi
Hari/tgl :
Semester XIII

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Bowl besar	2	
2.	Bowl kecil	4	
3.	Gelas Takar	1	
4.	Rolling Pin	1	
5.	Loyang	1	


Alat yang Dibawa Pribadi

No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1.	Oven	1	
2.	Timbangan Digital	1	
3.	Ayakan Tepung	1	
4.	Cookie Cutter	1	

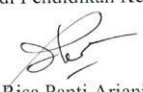
Laboran Lab. Produksi Undiksha


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

Singaraja, 19 September 2023
Mahasiswa


Jihan Najih Kumala
NIM. 1715011021

Mengetahui,
Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga


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

Lampiran 8. 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://tk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1999/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 : Jihan Nailil Kumala
NIM : 1715011021
Semester : XIII
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan

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



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

UNDIKSHA

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja,

Panelis

(.....)



Lampiran 10. Lembar Uji Kualitas

INSTRUMEN PENELITIAN LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.


Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%		√			√				√		√				√
Formulasi 75%		√			√				√		√				√

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja.....
Panelis


(Ni. Wayan Subot)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan ✕	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			✓			✓			✓		✓				✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓		✓				✓

hanya rapuh

Kritik dan Saran :

Takstur hanya rapuh
warna coklat muda dan kemasan hanya
dari disan kuning telur

Singaraja, 25-9-2023
Panelis

I.A.Pt. Hemy Ekayagi



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

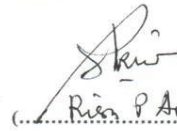
Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			✓			✓			✓			✓			✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓			✓			✓

UNDIKSHA

Kritik dan Saran :

- Teknik kedua produk tidak berbeda karena
sedikit lebih padat dari produk kedua
Terdapat di sisi kode agar tidak menimbulkan
persepsi bahan yg di yakain

Singaraja, 25/9/2023
Panelis


(Risa P Ariani)

INDIKSI

INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

Kritik dan Saran

Atelis
Rasa kelas tidak muncul yang muncul
rasa kelas kecampuran

Singaraja, 25-9-2023
Panelis



(L. Kelas Darini)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.


Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%		✓				✓			✓			✓			✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

produk bagus, siap dipasarkan
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25 September 2023
Panelis


M. Md. Mulihartini



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%		√	√			√		√			√				√
Formulasi 75%				√		√		√			√				√

INDIKSHA

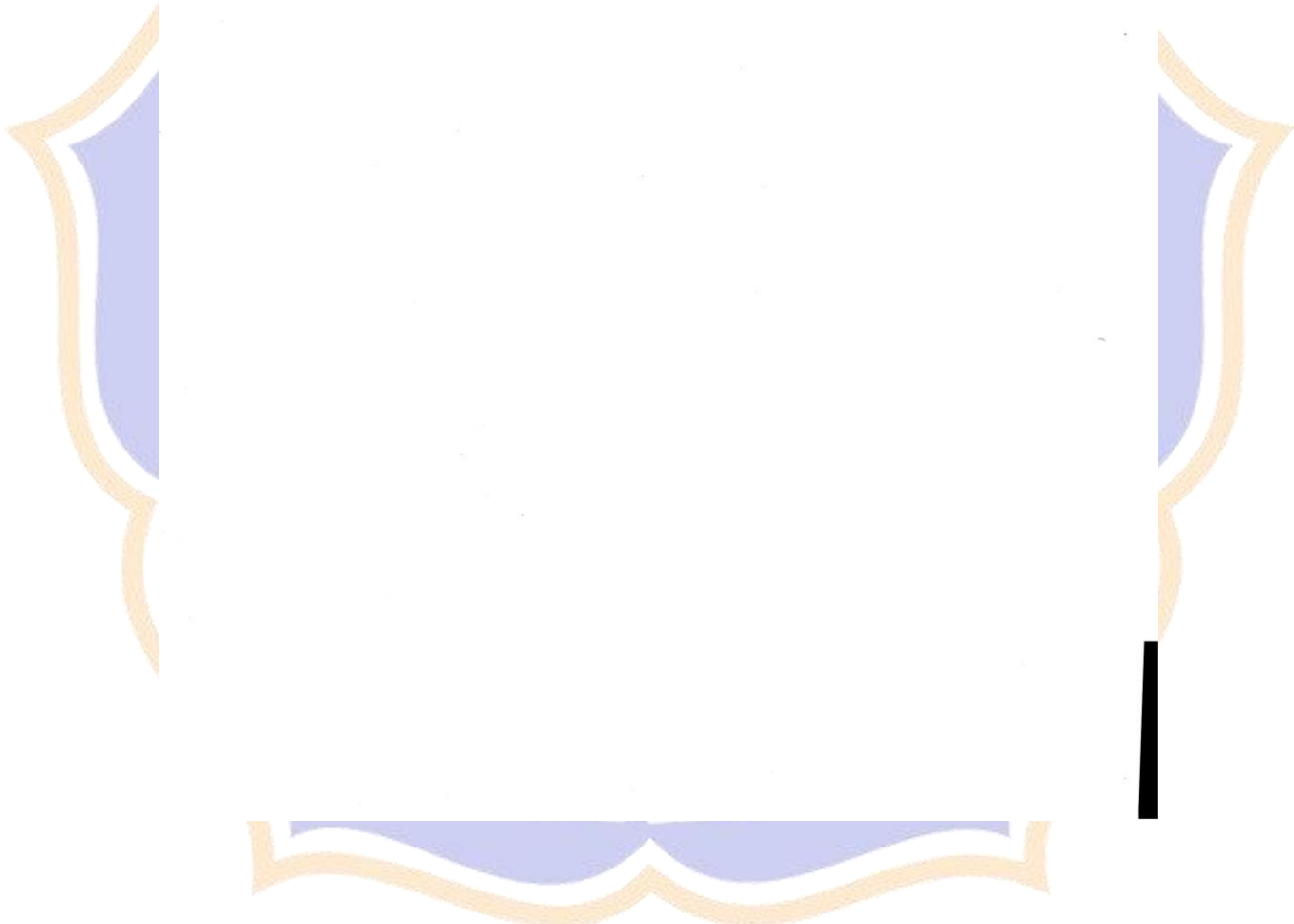
Kritik dan Saran :

... kue bagus bisa dipasarkan.
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25 September 2022
Panelis



Gede Samaradana S.Pd.M.A.



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja,.....
Panelis

[Handwritten Signature]
(.....)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1


Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

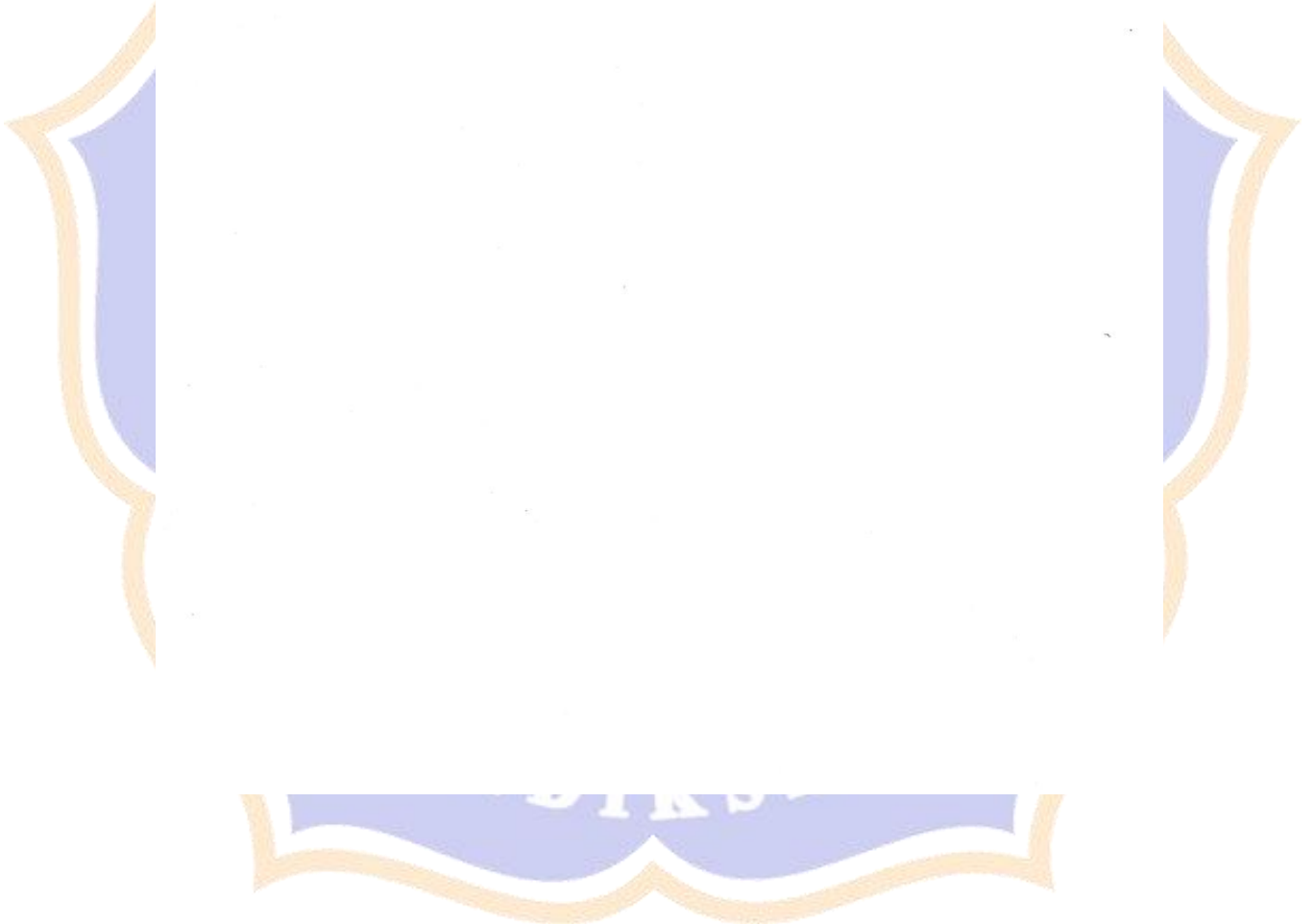
INDIKSHA

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25 Sep 2023
Panelis


(Duh Sri Wani)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25-09-2023
Panelis


(Ni Luh Astriani)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

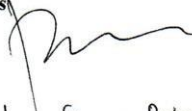
Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25 September 2023
Panelis


(Riky Surya Putra)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			✓			✓			✓			✓			✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓			✓			✓

UNDIKSHA

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25-9-2023
Panelis


(Kerut Kertiasih, s.pd.)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			✓			✓			✓			✓			✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja.....
Panelis


.....
(Ir Made Budasthi)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

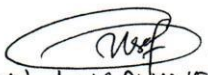
Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

UNDIKSHA

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25-Sept-2023
Panelis


(Ketua USANINGET)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS COOKIES KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			✓			✓			✓			✓			✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja,.....
Panelis


(.....
(Rom'Ernati).....)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

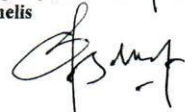
Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%		√				√			√			√			√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25 September 2023
Panelis



(M) ISM. Sulca Larmini



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.


Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			√			√			√		√				√
Formulasi 75%			√			√			√			√			√

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja,.....
Panelis


(Pu Liris Arantini,.....)



INSTRUMEN PENELITIAN
LEMBAR UJI KUALITAS *COOKIES* KACANG SUBSTITUSI TEPUNG
TALAS BOGOR

dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *cookies* kacang substitusi tepung talas Bogor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Aroma	Beraroma harum kacang tanah dan harum talas	Baik	3
	Tidak harum kacang tanah dan harum talas	Cukup	2
	Tidak beraroma kacang tanah dan tidak harum talas	Kurang	1
Rasa	Manis, gurih, khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Baik	3
	Tidak manis, gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan khas rasa talas	Cukup	2
	Tidak manis, tidak gurih, tidak khas rasa kacang tanah dan tidak khas rasa talas	Kurang	1
Tekstur	Renyah dan rapuh	Baik	3
	Tidak renyah dan rapuh	Cukup	2
	Tidak renyah dan tidak rapuh	Kurang	1
Warna	Kecoklatan dan keemasan	Baik	3
	Kecoklatan dan tidak keemasan	Cukup	2
	Tidak kecoklatan dan tidak keemasan	Kurang	1
Bentuk	Bulat dan pipih dengan ukuran yang seragam	Baik	3
	Bulat dan pipih dengan ukuran yang tidak seragam	Cukup	2
	Tidak beraturan	Kurang	1

Produk Penelitian	Aroma			Rasa			Tekstur			Warna			Bentuk		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Formulasi 100%			✓			✓			✓		✓				✓
Formulasi 75%			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran :

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, 25 September 2023
Panelis


(M. Puhi Triastuti, K.)



Lampiran 11 Surat Telah Melaksanakan Penelitian



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 : Jihan Nailil Kumala
N I M : 1715011021
PROGRAM STUDI : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
JURUSAN : Teknologi Industri
UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian dengan judul " Penggunaan Tepung Talas Bogor (Colocasia Esculenta (L)Schott) sebagai Bahan Substitusi pada Cookies Kacang di SMK Negeri 2 Singaraja, pada tanggal 25 September 2023.

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

Bali, 8 Februari 2023



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



Dokumen ini telah dibenarkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSSN



RIWAYAT HIDUP



Jihan Nailil Kumala lahir di Banyuwangi, 16 Agustus 1999. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Ahmad Jazuli dan Ibu Siti Khotimah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Banjar tetelan, Desa Candikusuma, Kecamatan Melaya, Kabupaten Jembrana, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan dasar di SDN 1 Sragi dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di MTs Al Fatah dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari SMK Muhammadiyah 4 Songgon jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial dan melanjutkan studi di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha.



PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Penggunaan Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) sebagai Bahan Substitusi pada Cookies Kacang” beserta seluruh isinya adalah benar karya 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 terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 3 Januari 2024

Yang membuat pernyataan



Jihan Nailil Kumala

