



LAMPIRAN



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116

Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571

Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 193/UN48.11.1/DT/2020

Singaraja, 5 Pebruari 2020

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kualitas Produk Mie Mocaf Ekstrak Daun Kelor", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Maria Serafina Kewa

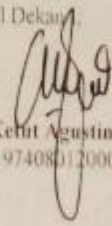
NIM : 1615011031

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan


Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197408012000032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116

Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571

Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 194/U/N48.11.1/DT/2020

Singaraja, 5 Februari 2020

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kualitas Produk Mie Mocaf Ekstrak Daun Kelor", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Maria Serafina Kewa

NIM : 1615011031

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,

Wakil Dekan

Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.

NIP. 197408012000032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116

Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571

Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 195/UN48.11.1/DT/2020

Singaraja, 5 Februari 2020

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Pariwisata Triatma Jaya
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kualitas Produk Mie Mocaf Ekstrak Daun Kelor", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Maria Serafina Kewa

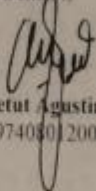
NIM : 1615011031

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,


Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197403012000032001



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLARHAGA
SMK NEGERI 2 SINGARAJA
Jalan Sekeloa No. 9 Singaraja, Bali 81151 Telp./Fax. (0362) 23217
Email: smkn2singaraja@gmail.com | Website: www.smkn2singaraja.sch.id



SURAT KETERANGAN
Nomor: 425.13/075/SMKN2SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 2 Singaraja, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, menerangkan bahwa:

Nama : **Maria Serafina Kewa**
NIM : 1615011031
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja

memang benar telah melakukan penelitian untuk mengumpulkan data skripsi yang berjudul "**KUALITAS PRODUK ME MOCAF EXTRAK DAUN KELOR**" di SMK Negeri 2 Singaraja.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya

Singaraja, 12 Februari 2020
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja


Nyoman Sudimahayasa, S.T., M.Pd.
NIP.19730411 200501 1 011



PEMERINTAH PROVINSI BALI

DINAS PENDIDIKAN

SMK PARIWISATA TRIATMAJAYA SINGARAJA

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA

Program Keahlian : Perhotelan dan Jasa Pariwisata - Kuliner

NIS : 400090 NSA : 220101005 NPSN : 20103731INDR : 0721204

Jalan Singaraja - Sisir - Lolina Singaraja, 83221, Telp/Fax (SMS) 0361-82581



SURAT KETERANGAN

NOMOR :1512/SMK.P/TAJ/BLL/II/2020

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala SMK. Pariwisata Triatma Jaya Singaraja menerangkan bahwa :

Nama : Maria Serafina Kewa
NIM : 1615011031
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Jurusan : Teknologi Industri
Program Studi : S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Memang benar Mahasiswa tersebut diatas sudah melakukan pengambilan data di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja yang dilakukan pada 11 Februari 2020

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Februari 2020

S. A. M. Hartaningrum, S.Pd

Tembusan:

1. Waka Kurikulum
2. Arsip

Tolok Ukur Mie *Mocaf* Ekstrak Daun Kelor

Di hadapan Bapak/Ibu dengan hormat saya sajikan mie ekstrak daun kelor dengan menggunakan 100 % tepung terigu (A), dan dengan menggunakan 60 % tepung *mocaf*, 30 % tepung terigu, dan 10 % tepung tapioka (B). Peneliti memohon kepada Bapak/Ibu agar memberikan kritik dan saran serta memberikan penilaiannya dalam tingkat kualitas terhadap mie *mocaf* ekstrak daun kelor dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Warna	Bentuk	Tekstur	Konsistensi	Rasa	Aroma
3	Hijau cerah	Pipih dan panjang dengan lebar 0,8 cm dan ketebalan 0,1 cm	Halus	Kenyal/padat dan tidak lengket	Gurih, khas <i>mocaf</i> dan daun kelor	Khas daun kelor
2	Hijau kusam/pucat	Pipih dan panjang dengan lebar 0,8 cm dan ketebalan lebih dari 0,1 cm	Sedikit kasar	Kenyal tetapi lengket	Cukup gurih, khas <i>mocaf</i> dan daun kelor	Cukup khas daun kelor
1	Tidak hijau	Tidak pipih dan pendek	Tidak halus dan kasar	Tidak kenyal dan lengket (berair)	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> dan daun kelor	Tidak ada aroma daun kelor

Lembar Uji Kualitas Produk Mie Moca/ Ekstrak Daun Kelor

Bentuknya mirip
Gulat panjang, baka
pipih, kalo pipih
namanya +
Kutikan

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *moca* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

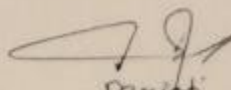
Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 6 Maret 2020

Panelis


 (.....
 Demipti
))

Lembar Uji Kualitas Produk Mie *Mocaf* Ekstrak Daun Kelor

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *mocaf* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:


Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

Aroma masih kurang sedikit, bisa di tambah vanili (misalnya)

Singaraja..... 4 Maret 2020

Panelis


(..... Rina P. Ariani)

Lembar Uji Kualitas Produk Mie *Mocaf* Ekstrak Daun Kelor

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *mocaf* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

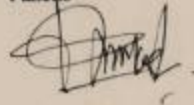
Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

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

Singaraja, 4 Maret 2020

Penulis



(Luh Masdarini.....)

Lembar Uji Kualitas Produk Mie *Mocaf* Ekstrak Daun Kelor

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *mocaf* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

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

Singaraja

Panelis

(Iba Ayu Puh Henry Ekoyani)

Lembar Uji Kualitas Produk Mie *Mocaf* Ekstrak Daun Kelor

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *mocaf* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian		✓				✓		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja

Panelis



(.....)

Lembar Uji Kualitas Produk Mie *Mocaf* Ekstrak Daun Kelor

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *mocaf* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:


Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian		✓				✓		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

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

Singaraja.....

Panelis

()

Lembar Uji Kualitas Produk Mie Moca Ekstrak Daun Kelor

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi *moca* dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

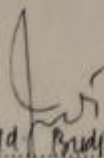
Aspek Penilaian	Warna			Bentuk			Tekstur			Konsistensi			Rasa			Aroma		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

perlu dikembangkan, karena mengandung nilai gizi
ya hingga

Singaraja 4-3-2020

Panelis


Md. Budrami (Merkah, S1) per

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian	✓					✓			✓			✓			✓			✓

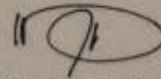
Kritik dan Saran:

- warna kurang Grad.

- kb - Daun kelor di hancurkan dan di saring

Singaraja 11/2/20

Penulis


(IAH SUDI AMGANI, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian	✓					✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 11/2/20

Penulis

(Dwi Utama Sari, S.P.)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian	✓					✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

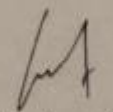
Warna kurang cerah.

.....

.....

Singaraja, 11 Februari 2020

Penulis



(Komang Eva Suryastini, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:


.....

.....

.....

Singaraja 11 - 01 - 2020

Penulis


Desak Puhi Nita Apriani, S.Pd.

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian		✓				✓			✓	✓					✓			✓

Kritik dan Saran:

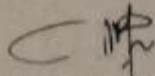
.....

.....

.....

Singaraja.....

Penulis


 (Ni Made Kuliartini.....)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian		✓			✓				✓	✓					✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja.....

Penulis

Ni Luh Astri
 (.....)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian		✓			✓			✓			✓				✓			✓

Kritik dan Saran:

Sudah bagus, warna OK, kurang kenyal lagi sedikit.

Singaraja, 11-02-2020

Penulis

[Signature]
 (16A Made Sukolasmini)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 11-02-2020

Penulis

(Dicky Anggraeni Parba)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:


.....

.....

.....

Singaraja, 11-2-2020

Penulis


 (NYOMAN WANI ERNIATI S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Desember 2020

Penulis

(*[Signature]*)
 (Purni H. Etika S.)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma			
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie												
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓		✓					✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Desember 2020

Penulis

(..... LUH SRI WIHATI, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Februari 2020

Penulis

(Ni. Putr. Triastuti K)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

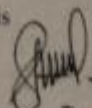
Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mic											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian		✓			✓			✓			✓			✓			✓	

Kritik dan Saran:

Kreatif karena ingin menyebar luaskan tepung mocaf menjadi berbagai jenis produk.

Singaraja.....

Penulis


Luh Sri Darmiyani, S.Pd.

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian		✓				✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Februari 2020

Penulis

RL
 (Rita Lili Ariantoni)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian	✓	✓				✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

Warna kurang terang!

Singaraja, 9/02/2020

Penulis

Dj.
Pute Dian Triyandhi, S.Pd

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mic dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mic											
				1	2	3	1	2	3									
Produk Penelitian	✓					✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

Lainnya, tidak penting

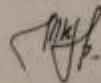
.....

.....

.....

Singaraja, 11 / 01 / 2020

Penulis



(Ni Ni Widyadewi, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 = Kurang
- 2 = Cukup
- 3 = Baik

Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian			✓			✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 12 Pebruari 2020

Penulis



(Ni Nyu Ariyani, S Pd)
Nip. 19780725 20069 2026

Lembar Uji Kualitas

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk Mie dengan substitusi mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

1 = Kurang

2 = Cukup

3 = Baik

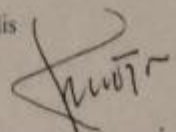
Aspek Penilaian	Warna			Bentuk						Tekstur			Rasa			Aroma		
				Keseragaman Bentuk			Permukaan Mie											
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3			
Produk Penelitian	✓					✓			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

Disarankan untuk mengadakan persentase bahan maka terjadi perubahan warna, tekstur dan rasa

Singaraja...12...Februari 2020

Penulis


(Myoman Saja.....)

LEMBAR PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN



Oleh :

Maria Serafina Kewa

1615011031

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA







JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI



FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2020

A.DAFTAR BAHAN

No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Mocaf	Bahan substitusi dalam pembuatan mie	150 gram	
2	Tepung Terigu	Bahan yang mengandung gluten yang harus tetap digunakan	75 gram	
3	Tepung Tapioka	Bahan tambahan dalam pembuatan mie	25 gram	
4	Telur ayam	Bahan pengikat adonan dan penambah protein	3 butir	
5	Daun Kelor	Bahan untuk menambah nilai gizi sekaligus sebagai pewarna alami	100 gram	
6	Air	Bahan cair untuk memblender daun kelor yang akan digunakan dalam proses pencampuran adonan	100 ml	

7	Garam	Bahan untuk memberi rasa dan memperkuat tekstur mie.	2 gram	
8	Minyak goreng	Bahan untuk memperbaiki cita rasa dari bahan pangan dan agar mie tidak lengket	15 cc	

B. DAFTAR ALAT

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	<i>Stainless steel bowl</i>	Mencampur adonan.	2 buah	
2	<i>Bowl kecil</i>	Wadah bahan-bahan.	10 buah	
3	Sendok the	Mengukur garam	1 buah	
4	Timbangan	Mengukur berat bahan.	1 buah	

5	Blender	Menghaluskan daun kelor	1 buah	
6	Gelas Ukur	Mengukur cairan.	1 buah	
7	Pisau	Memotong adonan.	1 buah	
9	Panci perebus	Wadah untuk merebus mie yang sudah dicetak	1 buah	
10	Saringan	Alat untuk meniriskan mie setelah direbus.	1 buah	
11	Kompur	Sumber panas dalam merebus mie	1 buah	

12	Sendok kayu	Mengaduk saat proses pematangan.	1 buah	
13	Penggiling adonan	Menipiskan adonan dan mencetak mie	1 buah	
14	Loyang	Wadah untuk adonan yang sudah dicetak.	2 buah	
15	Serbet	Untuk membersihkan peralatan.	1 buah	



RIWAYAT HIDUP



Maria Serafina Kewa lahir di Lewoblolong, Kabupaten Lembata, Provinsi Nusa Tenggara Timur pada tanggal 29 Oktober 1990. Penulis lahir dari pasangan suami isteri Bapak Yoseph Kia Blolong dan Ibu Agnes Lito Sura. Penulis berkebangsaan Indonesia, beragama katolik dan sebagai seorang Biarawati. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDI Lewoblolong dan lulus pada tahun 2003. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Katolik Santo Pius X Lewoleba dan lulus pada tahun 2006. Penulis lulus dari SMK Katolik Muktyaca, jurusan tata boga pada tahun 2009. Pada tahun yang sama penulis mulai mengikuti pendidikan informal sebagai seorang Biarawati sampai pada tahun 2016. Karena dipercayakan oleh Kongregasi untuk melanjutkan studi maka penulis melanjutkan S1 di Jurusan Teknologi Industri, Program studi Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2020 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dalam Pembuatan Mie Mocaf (*Modified Cassava Flour*)”.