



LAMPIRAN

Kepada

Yth. Ketua Laboatroium PKK

Di

Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan ijin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada :

Nama : Fransiska S. B. Neto

NIM : 1715011025

Prodi : PKK

Tanggal :

Demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Ketua Laboratorium PKK Undiksha



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Singaraja, Mei 2024

Pemohon



Fransiska S.B. Neto
NIM. 1715011025

Mengetahui,
Koordinator Prodi PKK Undiksha



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

Alat Yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	Spatula	1 buah
2	Serbet	1 buah
3	Pisau	1 buah
4	Gunting	1 buah
5	Bowl Kecil	1 buah
6	Saringan	1 buah
7	Sendok Makan	1 buah
8	Cetakan kembang goyang	1 buah
9	Timbangan	1 buah
10	Ballon wisk	1 buah

Ketua Laboratorium PKK Undiksha



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Singaraja, Mei 2024
Pemohon



Fransiska S. B. Neto
NIM. 1715011025

Mengetahui,
Koordinator Prodi PKK Undiksha



Dr. Dfa. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

LEMABAR PERSIAPAN OBSERVASI



Oleh :

Fransiska S. B. Neto

1715011047

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2024

A. Prosedur penelitian

Resep standar yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

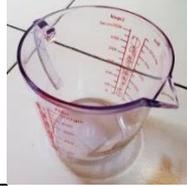
Bahan	Jumlah
Tepung Beras	250 gram
Gula pasir	60 gram
Telur	60 gram
Garam	1 gram
Minyak goreng	1 L
Santan + ekstrak daun kelor	350 ml

Cara membuat:

1. Kocok telur dan gula menggunakan ballon whisk, kemudian campurkan tepung beras dan garam secara bersamaan
2. Tambahkan santan kedalam adonan sampai adonan tercampur rata dan tidak menggumpal. Adonan kembang goyang bertekstur tidak terlalu kental dan tidak terlalu cair.
3. Panaskan minyak goreng, kemudian adonan dicetak menggunakan cetakan khusus kue kembang goyang dan goreng dengan cara celupkan cetakan kembang goyang ke dalam adonan kemudian digoreng dengan cara mengoyang-goyangkan cetakan hingga adonan terlepas dari cetakan.
4. Kembang goyang digoreng dengan menggunakan api sedang dengan suhu 160°C hingga kue matang sempurna.

B. Peralatan: Digunakan pada :

Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah	Ya	Tidak	Keterangan
Blender	Kaca	1 buah			
Kain serbet	Kain	2 lembar			
Sendok	Stainless steel	2 buah			
Saringan kain	Kain	1 buah			
Ballon whisk	Stainless steel	1 buah			
Cetakan kue kembang goyang	Besi	1 buah			
Bowl adonan	Stainless steel	2 buah			
Timbangan digital(GSF)	Pelastik	1 buah			

Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah	Ya	Tidak	Keterangan
Gelas ukur (lionstrar)	Pelastik	1 buah			
Wajan	Alumunium	1 buah			
Kompor (Rinai)	Alumunium	1 buah			

C. Daftar Bahan:

Nama Bahan	Jumlah	Ya	Tidak	Keterangan
Tepung beras rose brand	250 gr			
Gula pasir (gula ku)	60 gr			
Telur ayam	60 gr			
Santan esktrak daun kelor	350 ml			

Nama Bahan	Jumlah	Ya	Tidak	Keterangan
Garam	1 gr			
Minyak goreng	1 L			

D. Proses :

Proses/kegiatan	Waktu	Ya	Tidak	Keterangan
Membuat ekstrak daun kelor	10 menit			
Membuat santan + ekstrak daun kelor	5 menit			
Mengocok telur dan gula pasir menggunakan ballon whisk	2 menit			
Campurkan tepung beras dan garam secara bersamaan kedalam kocokan telur sambil tuang santan + ekstrak daun kelor	5 menit			

Proses/kegiatan	Waktu	Ya	Tidak	Keterangan
sedikit demisedikit				
Aduk hingga adonan tercampur rata	3 menit			
Mencetak adonan menggunakan cetakan kue kembang goyang dan menggoreng dalam minyak panas dengan api suhu 160°C (api 1)	60 menit			
Menyajikan kue kembang goyang ekstrak daun kelor	1 menit			



FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :

Nama panelis :

Umur :

Jenis kelamin :

Tanggal :

Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.



Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
Tekstur	Bertekstur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	1	
		2	
		3	
		4	
		5	

Keterangan: 1: Sangat Tidak Suka
 2: Tidak Suka
 3: Cukup Suka
 4: Suka
 5: Sangat Suka

Kritik dan saran :.....

Singaraja,.....

(.....)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Ibu Ayu
Umur : 41 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal : 31 Mei 2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertesktur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja,


 (...Iba Ayu...)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Veranika Uta
Umur : 22 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal : 31 Mei 2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertekstur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

- Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran : saran dari saya sedikit terlalu berminyak.

Singaraja, 31 Mei 2020

auyf
 (Veronika Uta...)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Meskior Cahya Amang Suger
Umur : 20 Tahun
Jenis kelamin : Laki-laki
Tanggal : 31 Mei 2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertekstur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

- Keterangan:
- 5: Sangat Suka
 - 4: Suka
 - 3: Cukup Suka
 - 2: Tidak Suka
 - 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja, ... 31 ... Mei ... 2024

(Handwritten Signature)

(Melior Cahya A. Sugi)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Maria Kirsantrana Tuga
Umur : 20 Tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal : 1 Juni 2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertesktur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

- Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja, 1 Juni 2024

Mba
 (Maria K. Rupa)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor : -
Nama panelis : *Dyfu Santiaqan*
Umur : *35 thn*
Jenis kelamin : *Laki - Laki*
Tanggal :
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

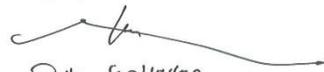
Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertesktur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	

Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja,


 (...Datu Santiaqan...)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Uayan Handriyah
Umur : 27 thn
Jenis kelamin : Laki - Laki
Tanggal :
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	
		4	
		3	✓
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	
		4	
		3	✓
		2	
		1	
Tekstur	Bertesktur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	

Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja,


 (Wayan Handayani)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : *Ketut Jalar*
Umur : *35 thn*
Jenis kelamin : *Pria*
Tanggal :
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertekstur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

- Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja,


 (Ketut Setyan)

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Ni Luh Ayu Ningsih
Umur : 58 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal : 01 - 06 - 2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertekstur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	

Keterangan: 5: Sangat Suka
4: Suka
3: Cukup Suka
2: Tidak Suka
1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja, 01 - 06 - 2024

Miluh Ayu Ningsih
(.....)
Miluh Ayu Ningsih

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor : -
Nama panelis : J. Ketut Budarsa
Umur : 62 tahun
Jenis kelamin : Laki - laki
Tanggal : 01-06-2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertekstur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja, 01-06-2024

[Handwritten Signature]
 Ketat Budansa

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : NK Made Luryani
Umur : 30 tahun
Jenis kelamin : Perempuan
Tanggal : 31-05-2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertesktur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	
		4	
		3	✓
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	

Keterangan: 5: Sangat Suka
4: Suka
3: Cukup Suka
2: Tidak Suka
1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja, 31-05-2024

(Ni Made Lusyani

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Di hadapan bapak/ibu dengan hormat saya sajikan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai bahan pewarna hijau alami. Sebelum memberi penilaian bapak/ibu diharapkan untuk terlebih dahulu mengisi biodata pada format dibawah ini.

Nomor :
Nama panelis : Komang Wahyu Amherana
Umur : 23 Tahun
Jenis kelamin : Laki - Laki
Tanggal : 31 Mei 2024
Nama produk : Kue Kembang Goyang Ekstrak Daun Kelor

Peneliti memohon kepada bapak/ibu agar memberikan penilaian serta memberikan catatan dalam tingkat kesukaan terhadap karakter organoleptik warna, aroma, tekstur dan rasa dengan ketentuan yang tertera pada Lembar Uji Kesukaan.

Lembar Uji Kesukaan

Dengan hormat, mohon kepada bapak/ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kesukaan terhadap produk kue kembang goyang ekstrak daun kelor dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dibawah ini:

Tabel 7. Uji Kesukaan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembang Goyang

Aspek Penilaian	Deskripsi	Karakter Organoleptik	Penilaian
Warna	Berwarna hijau kecoklatan. Hijau dari ekstrak daun kelor dan kecoklatan dikarenakan adanya proses penggorengan.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Aroma	Beraroma manis dikarenakan penggunaan gula dan sedikit aroma khas daun kelor.	5	
		4	✓
		3	
		2	
		1	
Tekstur	Bertesktur renyah. kue kembang goyang memiliki tekstur kering, tipis dan mudah pecah.	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	
Rasa	Memiliki rasa manis dari gula dan gurih dari santan dan garam serta rasa khas daun kelor	5	✓
		4	
		3	
		2	
		1	

- Keterangan: 5: Sangat Suka
 4: Suka
 3: Cukup Suka
 2: Tidak Suka
 1: Sangat Tidak Suka

Kritik dan saran :

Singaraja,

KWT
 (Karyo W. Ambayana)

RIWAYAT HIDUP



Fransiaka S. B. Neto, lahir pada tanggal 18 Februari 1999, di kota Ende provinsi Nusa Tenggara Timur. Penulis pada skripsi ini merupakan anak kedua dari pasangan suami istri Bapak Feliks Neto dan Ibu Anastasya Sutriyah. Penulis dibesarkan diprovinsi Nusa Tenggara Timur, kota Ende dan beragama Kristen Katolik, kini penulis tinggal di provinsi Bali, kota singaraja, jl. Nakula. Peneliti menyelesaikan pendidikan disekolah dasar di SD Katolik St. Ursula dan lulus pada tahun 2011. Kemudian peneliti melanjutkan pendidikan di SMP Katolik St. Ursula dan lulus pada tahun 2014. Penulis lulus dari SMK Katolik Muktyaca, jurusan tata boga pada tahun 2017. Kemudian melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi negeri di Universitas Pendidikan Ganesha mengambil Jurusan Teknologi Industri, program studi pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Pada semester akhir tahun 2024 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Ekstrak Daun Kelor Sebagai Bahan Pewarna Alami Pada Kue Kembangan Goyang”.