

## RIWAYAT HIDUP



I Putu Pratama Putra Jiwatmika lahir di Denpasar 21 Juni 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Ketut Wardana dan Ibu Ni Made Supadmi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Jl. Btn Krisna Graha, Baktiseraga, Kec. Buleleng, Kabupaten Buleleng, Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD No. 2 Sembung dan lulus pada tahun 2014. Kemudian, penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Mengwi dan lulus pada tahun 2017. Pada tahun 2020, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Mengwi jurusan IPA dan melanjutkan ke Jurusan S1 Pendidikan Teknik Informatika di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2024 saya telah menyelesaikan skripsi saya dengan judul “Pengembangan Aplikasi Dokumentasi Resep Makanan Berbasis Mobile Studi Kasus Program Studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha”. Selanjutnya, mulai tahun 2024 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Teknik Informatika Universitas Pendidikan Ganesha.

# LAMPIRAN



## Lampiran 1. Pedoman Wawancara

Sebelum melakukan wawancara peneliti memperkenalkan diri terlebih dahulu, menjelaskan bahwa peneliti merupakan mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha. Peneliti kemudian menjelaskan maksud dan tujuan peneliti melakukan wawancara. Kemudian, ketika narasumber bersedia untuk diwawancarai peneliti akan mengumpulkan pertanyaan-pertanyaan yang akan ditanyakan kepada narasumber. Kemudian, setelah melakukan wawancara peneliti akan mencatat hasil wawancara ke dalam catatan lapangan. Pedoman wawancara dalam suatu penelitian sebab peneliti harus mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang dianggap penting untuk ditanyakan. Setelah pertanyaan terjawab peneliti juga memerlukan instrumen bantu berupa catatan atau rekaman.

Berikut pedoman wawancara yang peneliti lakukan dengan Kepala Program Studi pada Universitas yang dituju.

1. Salam pembuka dan perkenalan serta tujuan wawancara dengan narasumber
2. Bertanya ke narasumber terkait dengan jumlah resep yang dihasilkan melalui skripsi
3. Bertanya dengan narasumber terkait dengan pengolongan kategori resep yang dihasilkan melalui skripsi
4. Bertanya dengan narasumber terkait dengan dokumentasi dan upaya dokumentasi yang dilakukan terhadap resep yang dihasilkan melalui skripsi
5. Mengucapkan terima kasih atas kesempatan yang diberikan

## Lampiran 2. Surat Pengantar Permohonan Data ke Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia

718.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA  
Jalan Udayana Singaraja-Bali Kode Pos 81116  
Tlp. (0362) 22570 Fax. (0362) 25735  
Laman: www.undiksha.ac.id

Singaraja, 25 April 2024

Nomor : 140/UN48.11.5/KM/2024  
Perihal : Surat Permohonan Cari Data  
Lampiran : -

Yth. Dekan FTK  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Di tempat

Dengan hormat,  
Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan oleh saudara mahasiswa:

Nama : I Putu pratama Putra Jiwatmika  
Nim : 2015051016  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Informatika/Teknik Informatika  
Instansi yg dituju : Tata Boga FPTK Universitas Pendidikan Indonesia  
Jabatan yg dituju : Koorprodi Pendidikan Tata Boga  
Data yg dibutuhkan : Informasi terkait skripsi / tugas akhir yang menghasilkan resep kuliner  
Judul Skripsi : pengembangan aplikasi dokumentasi resep kuliner berbasis mobile studi kasus program studi S1 pendidikan vokasi dan seni kuliner Undiksha

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk Tugas Akhir / Skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

Demikian kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasama Bapak, kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Teknik Informatika,



Dr. Putu Hendra Suputra, S.Kom., M.Cs.  
NIP. 198212222006041001



Balai  
Sertifikasi  
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

**Lampiran 3. Hasil Wawancara dengan Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Vokasional dan Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha**

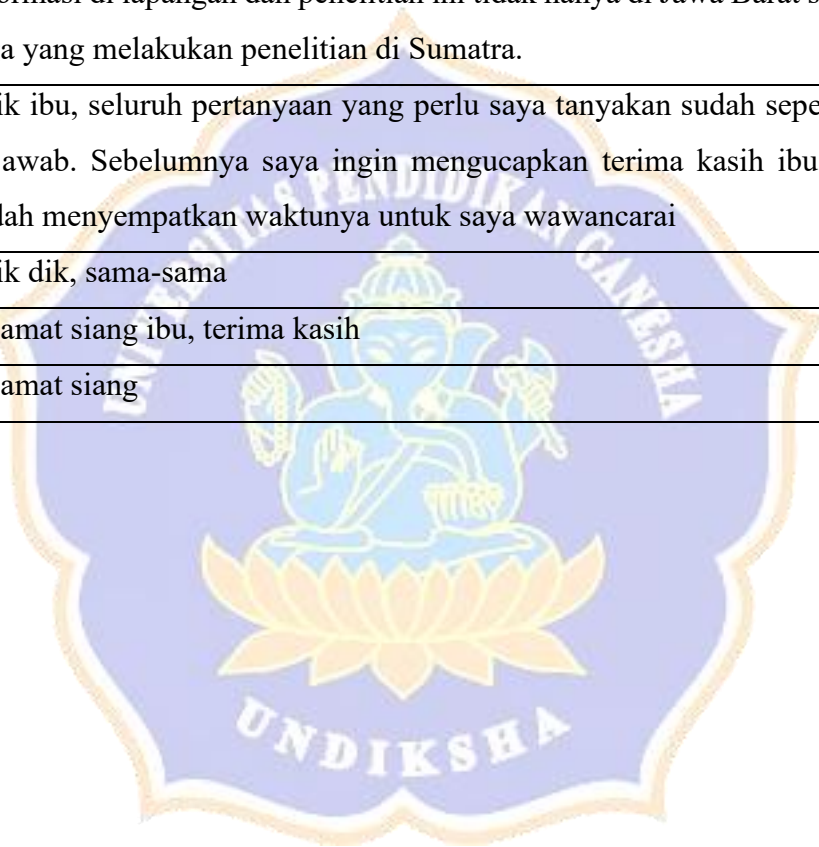
<p><b>Nama : Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd</b></p> <p><b>Jabatan : Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Vokasional dan Seni Kuliner Universitas Pendidikan Ganesha</b></p> <p><b>Tanggal : 26 Januari 2024</b></p> <p><b>Tempat : Ruang Tata Busana FTK Undiksha</b></p>	
P	Selamat siang bu
N	Selamat siang
P	Terima kasih sebelumnya ibu sudah menyempatkan waktunya dan bersedia untuk menjadi narasumber dalam rangka pengumpulan informasi saya mengenai informasi resep yang dihasilkan oleh program studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner melalui tugas akhir atau skripsi. Untuk itu pertama-tama saya ingin menanyakan apakah melalui skripsi mahasiswa ada yang menghasilkan resep makanan nggih bu?
N	Ada dik beberapa ada mahasiswa yang skripsinya menghasilkan resep makanan
P	Saya ingin melakukan diskusi dengan ibu mengenai aplikasi pencatatan resep karya mahasiswa PVSU. Kira-kira sebelumnya untuk dokumentasi resep mahasiswa di prodi PVSU bagaimana nggih bu?
N	Untuk pencatatan resep mahasiswa dilakukan secara manual dengan menggunakan <i>hardcopy</i> dan <i>softcopy</i> yang hanya bisa diakses dari perpustakaan saja dik.
P	Bagaimana jika dibuatkan aplikasi untuk mencatat resep hasil mahasiswa tersebut bu?
N	Boleh dik, bagus itu memudahkan dalam mendokumentasikan resep yang dihasilkan mahasiswa
P	Baik ibu, untuk selanjutnya saya ingin tahu kira-kira pada resep makanan apa saja yang ada nggih bu?
N	Untuk itu nanti masukan nama resep, pencipta, bahan-bahan, langkah-langkah, deskripsi

P	Baik ibu, untuk penggolongan resepnya apakah ada juga nggih bu?
N	Ada dik, ada resep inovasi dan resep kreativitas
P	Untuk resep inovasi dan resep kreativitas apa bedanya ya bu?
N	Untuk resep inovasi memiliki substitusi bahan yang digunakan dalam pembuatan makanannya dik. Sedangkan, untuk resep dengan kategori kreativitas tidak ada substitusi bahan dalam pembuatan makanannya namun ditambahkan kreasi di makanan tersebut berupa dekorasi maupun motif yang berbeda di atas makanan.
P	Untuk jumlah resep yang dihasilkan itu apakah sudah banyak yang dihasilkan nggih bu?
N	Untuk resep yang dihasilkan ada beberapa resep dik, dari total 161 mahasiswa PVSK kira-kira sudah ada 20 mahasiswa yang lulus dan itu ada yang menghasilkan resep melalui skripsinya.
P	Untuk hal-hal lainnya apabila nanti ada keperluan terkait aplikasinya maupun hal lainnya saya akan hubungi ibu
N	Baik dik silahkan
P	Terima kasih ibu, selamat siang
N	Sama-sama dik, selamat siang

**Lampiran 4. Hasil Wawancara Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia**

<p><b>Nama : Dr. Rita Patriasih, S.Pd., M.Pd</b></p> <p><b>Jabatan : Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia</b></p> <p><b>Tanggal : 21 Mei 2024</b></p> <p><b>Tempat : Online Zoom Meeting</b></p>	
P	Selamat siang bu
N	Selamat siang
P	Terima kasih sebelumnya ibu sudah menyempatkan waktunya untuk saya wawancarai ibu. Sebelumnya perkenalkan saya I Putu Pratama Putra Jiwatmika dari Universitas Pendidikan Ganesha saat ini sedang melakukan penelitian pengembangan aplikasi dokumentasi resep makanan untuk mendokumentasikan resep yang dihasilkan oleh mahasiswa melalui tugas akhir dan skripsi. Tujuan saya mewawancarai ibu karena ingin mendapatkan beberapa informasi pendukung untuk penelitian yang sedang saya lakukan. Mohon sekiranya ibu bersedia memberikan informasi berkaitan dengan pertanyaan yang akan saya ajukan
P	Baik ibu, untuk pertanyaan pertama berapa persentase resep yang dihasilkan di program studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Pendidikan Indonesia?
N	Untuk persentase resep yang dihasilkan hampir setiap Angkatan 50% menghasilkan produk dan sisanya ke pendidikan.
P	Baik ibu, untuk resep yang dihasilkan apakah ada kategorinya ya ibu?
N	Untuk resep yang dihasilkan lebih ke resep inovasi
P	Baik ibu, selanjutnya apakah di prodi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia ada suatu cara untuk mendokumentasikan resep?
N	Untuk dokumentasi resep didokumentasikan melalui buku resep. Buku resep yang dihasilkan minimal harus berISBN. Untuk buku resep biasanya dihadirkan setiap tahun.
P	Apakah untuk buku tersebut didistribusikan ke masyarakat luas ibu?

N	Iya, untuk buku tersebut didistribusikan ke masyarakat apabila ada yang berminat dan tergantung kesiapan dari Angkatan yang bersangkutan dalam mengeluarkan buku ini.
P	Baik ibu, apakah ada resep makanan yang diangkat oleh mahasiswa dalam skripsinya?
N	Ada, ada beberapa mahasiswa yang mengangkat makanan yang hampir punah di dalam skripsinya. Penelitian yang dilakukan mahasiswa biasanya bersifat kualitatif yang dimana mahasiswa terjun langsung mengumpulkan informasi di lapangan dan penelitian ini tidak hanya di Jawa Barat saja, ada juga yang melakukan penelitian di Sumatra.
P	Baik ibu, seluruh pertanyaan yang perlu saya tanyakan sudah sepenuhnya terjawab. Sebelumnya saya ingin mengucapkan terima kasih ibu karena sudah menyempatkan waktunya untuk saya wawancarai
N	Baik dik, sama-sama
P	Selamat siang ibu, terima kasih
N	Selamat siang





**Lampiran 5. Daftar Universitas yang Memiliki Program Studi Kuliner/Tata Boga**

No.	Nama Universitas	Program Studi
1.	Universitas Pendidikan Ganesha	S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
2.	Universitas Pendidikan Indonesia	S1 Pendidikan Tata Boga
3.	Universitas Negeri Surabaya	D4 Tata Boga
4.	Politeknik Pariwisata Batam	D4 Manajemen Kuliner
5.	Universitas Muhammadiyah Muara Bungo	S1 Pendidikan Vokasi dan Seni Kuliner
6.	Universitas Negeri Yogyakarta	S1 Pendidikan Tata Boga
7.	Universitas Negeri Jakarta	S1 Pendidikan Tata Boga
8.	Universitas Negeri Malang	D4 Tata Boga
9.	Universitas Lancang Kuning	S1 Pendidikan dan Vokasi



**Lampiran 6. Uji Ahli Media**

**ANGKET UJI AHLI MEDIA APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE STUDI KASUS PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**Nama :**

**Tanggal Pengujian :**

**Petunjuk Pengisian**

Berikan tanda (  $\surd$  ) pada kolom yang disediakan, sesuai dengan penilaian anda.

No.	Indikator Penilaian	Kesesuaian	
		Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Pengguna dapat dengan mudah mengeoperasikan aplikasi		
2.	Pemilihan warna yang baik dan enak dipandang		
3.	Pemilihan ukuran <i>font</i> , jenis <i>font</i> , dan gaya <i>font</i> yang sesuai dan enak dipandang		
4.	Kesesuaian desain dengan implementasi dari aplikasi		
5.	Penggunaan ikon yang sesuai dan mudah dipahami untuk menjelaskan fungsi sesuatu di aplikasi		
6.	Tombol yang digunakan sesuai dengan fungsi yang diinginkan		
7.	Komponen tampilan tidak menghalangi informasi yang ingin disampaikan di dalam aplikasi		

Saran :

.....

.....  
.....  
Berikan tanda (✓) pada kolom yang disediakan salah satu opsi di bawah ini.

**APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE  
STUDI KASUS PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI  
KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

- ( ) Layak uji coba tanpa revisi
- ( ) Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- ( ) Tidak layak



Lampiran 6. Uji Ahli Media

ANGKET UJI AHLI MDEIA APLIKASI DOKUMENTASI RESEP  
MAKANAN BERBASIS MOBILE STUDI KASUS PROGRAM STUDI SI  
PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNIVERSITAS  
PENDIDIKAN GANESHA .

Nama : Luh Putu Elca Damayanti, S.Pd., M.Pd .  
Tanggal Pengujian : 11 oktober 2024

Petunjuk Pengisian

Berikan tanda ( ✓ ) pada kolom yang disediakan, sesuai dengan penilaian anda.

No.	Indikator Penilaian	Kesesuaian	
		Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Pengguna dapat dengan mudah mengeoperasikan aplikasi	✓	
2.	Pemilihan warna yang baik dan enak dipandang	✓	
3.	Pemilihan ukuran <i>font</i> , jenis <i>font</i> , dan gaya <i>font</i> yang sesuai dan enak dipandang	✓	
4.	Kesesuaian desain dengan implementasi dari aplikasi	✓	
5.	Penggunaan ikon yang sesuai dan mudah dipahami untuk menjelaskan fungsi sesuatu di aplikasi	✓	
6.	Tombol yang digunakan sesuai dengan fungsi yang diinginkan	✓	
7.	Komponen tampilan tidak menghalangi informasi yang ingin disampaikan di dalam aplikasi	✓	

Saran :

.....

- ①. langkah-langkah pada resep, kalimatnya dibuat aktif (standar)
- ②. Foto & splash screen disesuaikan dg.

Berikan tanda (✓) pada kolom yang disediakan salah satu opsi di bawah ini.

**APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE  
STUDI KASUS PROGRAM STUDI SI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI  
KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

- ( ) Layak uji coba tanpa revisi
- (✓) Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- ( ) Tidak layak

Ahli Media,

Luh Putu Eka Damayanti

- ③. Penambahan fitur cari & admin pada proses data resep, data bahan-bahan
- ④. Beri kot. pada form tambah data gambar (sisi dan format gambar).

Lampiran 6. Uji Ahli Media

ANGKET UJI AHLI MEDIUMEDIA APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE STUDI KASUS PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Nama : Petu Mahendra Adi Wawdan, S-Pd.,TA.com

Tanggal Pengujian : Sabtu, 12 Oktober 2024

Petunjuk Pengisian

Berikan tanda (✓) pada kolom yang disediakan, sesuai dengan penilaian anda.

No.	Indikator Penilaian	Kesesuaian	
		Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Pengguna dapat dengan mudah mengoperasikan aplikasi	✓	
2.	Pemilihan warna yang baik dan enak dipandang	✓	
3.	Pemilihan ukuran font, jenis font, dan gaya font yang sesuai dan enak dipandang	✓	
4.	Kesesuaian desain dengan implementasi dari aplikasi	✓	
5.	Penggunaan ikon yang sesuai dan mudah dipahami untuk menjelaskan fungsi sesuatu di aplikasi	✓	
6.	Tombol yang digunakan sesuai dengan fungsi yang diinginkan	✓	
7.	Komponen tampilan tidak menghalangi informasi yang ingin disampaikan di dalam aplikasi	✓	

Saran : Secara umum fitur yang disediakan

Sudah berfungsi dengan baik, tidak ada  
saran untuk perbaikan.

Berikan tanda (✓) pada kolom yang disediakan salah satu opsi di bawah ini.

**APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE  
STUDI KASUS PROGRAM STUDI SI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI  
KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

- Layak uji coba tanpa revisi  
 Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak

Ahli Media,  
  
I Putu Mahendra Adi Wardana, S.Pd., M.Kom  
(.....)

Lampiran 6. Uji Ahli Media

ANGKET UJI AHLI MEDIA APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE STUDI KASUS PROGRAM STUDI SI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

Nama : *Leh Firda Feb Damayanti, S.Pd., M.Pd.*  
Tanggal Pengujian : *20 Nopember 2024*

Petunjuk Pengisian

Berikan tanda ( ✓ ) pada kolom yang disediakan, sesuai dengan penilaian anda.

No.	Indikator Penilaian	Kesesuaian	
		Sesuai	Tidak Sesuai
1.	Pengguna dapat dengan mudah mengoperasikan aplikasi	✓	
2.	Pemilihan warna yang baik dan enak dipandang	✓	
3.	Pemilihan ukuran font, jenis font, dan gaya font yang sesuai dan enak dipandang	✓	
4.	Kesesuaian desain dengan implementasi dari aplikasi	✓	
5.	Penggunaan ikon yang sesuai dan mudah dipahami untuk menjelaskan fungsi sesuatu di aplikasi	✓	
6.	Tombol yang digunakan sesuai dengan fungsi yang diinginkan	✓	
7.	Komponen tampilan tidak menghalangi informasi yang ingin disampaikan di dalam aplikasi	✓	

Saran  
*Silakan lanjut ke proses berikutnya.*



.....  
.....  
Berikan tanda (✓) pada kolom yang disediakan salah satu opsi di bawah ini.

**APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE  
STUDI KASUS PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI  
KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

- Layak uji coba tanpa revisi  
 Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran  
 Tidak layak

Ahli Media,

*Luh Putu Eka Damayanti*

## Lampiran 7. Uji Respon Pengguna Role User Biasa

### ANGKET UJI RESPON APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE STUDI KASUS PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

#### A. Petunjuk Pengisian Angket

1. Isilah identitas diri anda terlebih dahulu sebelum mengisi angket uji kelayakan ini.
2. Berikan tanda ( ✓ ) pada salah satu kolom pilihan jawaban yang tersedia. Dengan item jawaban sebagai berikut.
  - a. SS : Sangat Setuju
  - b. S : Setuju
  - c. N : Netral
  - d. TS : Tidak Setuju
  - e. STS : Sangat Tidak Setuju

#### B. Identitas Responden

Nama :  
Jabatan :  
Hari/Tanggal :

Pernyataan Uji Respon Pengguna Role User Biasa

No.	Indikator Penilaian	Alternatif Pilihan				
		SS	S	N	TS	STS
1.	Desain <i>user friendly</i> sehingga mudah dimengerti dan digunakan					
2.	Aplikasi sudah mudah digunakan					
3.	Aplikasi memudahkan saya dalam mengakses data resep makanan					
4.	Aplikasi memudahkan saya dalam melihat detail resep yang saya inginkan					

5.	Aplikasi memudahkan saya dalam mencari resep sesuai dengan kata kunci pencarian yang saya inginkan					
6.	Aplikasi membantu saya dalam memahami cara pembuatan makanan melalui informasi yang disediakan					
7.	Pemilihan <i>font</i> dan <i>icon</i> yang baik memudahkan saya dalam memahami informasi dan menggunakannya					
8.	Informasi yang disediakan di dalam aplikasi singkat, padat, jelas, dan mudah dipahami					
9.	Aplikasi mampu menampilkan AR ( <i>Augmented Reality</i> ) pada resep bersangkutan					
10.	Aplikasi mampu menampilkan video apabila resep yang ditampilkan memiliki video					

Saran:

.....  
 .....

Berikan tanda (✓) pada kolom yang disediakan salah satu opsi di bawah ini.

**APLIKASI DOKUMENTASI RESEP MAKANAN BERBASIS MOBILE STUDI KASUS PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

- ( ) Layak uji coba tanpa revisi
- ( ) Layak uji coba media dengan revisi sesuai saran
- ( ) Tidak layak

Singaraja,  
Responden,

(.....)



No.	Nama Lengkap	Tahun Angkatan	Pertanyaan										Jumlah	Kriteria
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Anandita R Indarwan	2020	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	46	Sangat Layak
2	Ni Kadek Dwy Prabania	2020	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	47	Sangat Layak
3	Komang Putri Utari	2022	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	39	Layak
4	Ni Putu Dita	2020	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	46	Sangat Layak
5	Kadek Sri Dwi Wahyuni	2021	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	42	Sangat Layak
6	Luh Komang Yunitaningsih	2021	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	42	Sangat Layak
7	Amal maulia	2023	4	5	5	4	4	5	5	4	5	4	45	Sangat Layak
8	Ni Putu Tania Sinta Dewi	2022	5	3	4	4	5	5	5	5	4	4	44	Sangat Layak
9	puspita rosanti	2022	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	42	Sangat Layak
10	Ni Luh Nia Kusumayanti	2022	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	Sangat Layak
11	Putu Dea Karisha	2022	4	5	4	4	4	5	5	5	4	4	44	Sangat Layak
12	Kadek Suteni	2022	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	48	Sangat Layak
13	Alya Farazfira	2023	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	Sangat Layak
14	putu arik suadnya putra	2022	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	36	Layak
15	Made Ayu Marsia Agustini	2022	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	34	Layak
16	Made Widia Pramesti	2022	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40	Layak
17	Edita Dua Ketik	2022	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	45	Sangat Layak
18	Putu Ayu Mas Vani Maharani	2022	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	48	Sangat Layak
19	Putu Hanny Damayanti	2023	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40	Layak
20	Komang Aura Kamala	2023	4	3	3	4	4	3	4	4	3	3	35	Layak
21	Ni Wayan Pina Cahyani	2022	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	46	Sangat Layak
22	Gede Ngurah Artawan	2021	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	47	Sangat Layak
23	Ni Putu Dita	2020	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4	46	Sangat Layak
24	Luh Vira Anggita Sari	2020	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40	Layak
25	Muhamad Farhan Yodi Firmansya	2020	5	4	4	5	4	5	4	5	5	5	46	Sangat Layak
26	Elisabeth Cristina D	2020	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	38	Layak
27	Ni Made Anggun Aprilia	2024	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	Sangat Layak
28	Mutih Syauqinah Firdaus	2024	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	49	Sangat Layak
29	Maria Mayliana Kristiani	2022	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	43	Sangat Layak
30	Ni Luh De Paramita Sari	2020	4	4	5	5	5	4	4	5	5	5	46	Sangat Layak
31	mita	2020	5	5	2	1	1	4	2	3	3	1	27	Cukup Layak



**Lampiran 8. Uji *Whitebox Testing***

**PENGUJIAN KONSEPTUAL**

**APLIKASI VOCATIONALCHEF BERBASIS MOBILE**

Tujuan : Pengujian Konseptual Perangkat Lunak  
 Cara Pengisian : Tuliskan hasil pengujian sesuai hasil yang diperoleh perangkat lunak, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai atau tidak sesuai

No.	Nama Algoritma	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
<b>User Admin</b>				
1.	Algoritma Login	1. Pengguna memasukan informasi login 2. Jika informasi benar maka arahkan ke dashboard admin, jika salah maka tampilkan pesan <i>error</i> .	✓	
2.	Algoritma menambah data kategori resep	1. Admin memilih menu kategori resep 2. Admin menekan tombol tambah data 3. Admin memasukan data yang akan ditambahkan 4. Tampilkan pesan data berhasil ditambahkan	✓	
3.	Algoritma mengedit data	1. Admin memilih menu kategori resep 2. Admin memilih data yang akan diedit	✓	

No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
	kategori resep	3. Admin memasukan data yang baru 4. Tampilkan pesan data berhasil diupdate		
4.	Algoritma menghapus data kategori resep	1. Admin memilih menu kategori resep 2. Admin memilih data yang akan dihapus 3. Mengkonfirmasi penghapusan data 4. Tampilkan pesan data berhasil dihapus	✓	
5.	Algoritma mencari data katagori resep	1. Admin memilih menu kategori resep 2. Admin menekan tombol <i>search data</i> 3. Admin memasukan <i>keyword</i> pencarian 4. Menampilkan data sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	
6.	Algoritma menambah data resep	1. Admin memilih menu resep 2. Admin menekan tombol tambah data 3. Admin memasukan data yang akan ditambahkan 4. Tampilkan pesan data berhasil ditambahkan	✓	

No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
7.	Algoritma mengedit data resep	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu resep</li> <li>2. Admin memilih data yang akan diedit</li> <li>3. Admin memasukan data baru</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil diupdate</li> </ol>	✓	
8.	Algoritma menghapus data resep	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu resep</li> <li>2. Admin memilih data yang akan dihapus               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkonfirmasi penghapusan data</li> <li>2. Tampilkan pesan data berhasil dihapus</li> </ol> </li> </ol>	✓	
9.	Algoritma mencari data resep	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu resep</li> <li>2. Admin menekan tombol <i>search data</i></li> <li>3. Admin memasukan <i>keyword</i> pencarian</li> <li>3. Menampilkan data sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian</li> </ol>	✓	
10.	Algoritma menambah data bahan-bahan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu bahan-bahan</li> <li>2. Admin menekan tombol tambah data</li> <li>3. Admin memasukan data yang akan ditambahkan</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil ditambahkan</li> </ol>	✓	



No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
11.	Algoritma mengedit data bahan-bahan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu bahan-bahan</li> <li>2. Admin memilih data yang akan diedit</li> <li>3. Admin memasukan data baru</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil diupdate</li> </ol>	✓	
12.	Algoritma menghapus data bahan-bahan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu bahan-bahan</li> <li>1. Admin memilih data yang akan dihapus</li> <li>2. Mengkonfirmasi penghapusan data</li> <li>5. Tampilkan pesan data berhasil dihapus</li> </ol>	✓	
13.	Algoritma mencari data bahan-bahan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu bahan-bahan</li> <li>2. Admin menekan tombol <i>search data</i></li> <li>3. Admin memasukan <i>keyword</i> pencarian</li> <li>4. Menampilkan data sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian</li> </ol>	✓	
14.	Algoritma menambah data langkah-langkah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu langkah-langkah</li> <li>2. Admin menekan tombol tambah data</li> <li>3. Admin memasukan data yang akan ditambahkan</li> </ol>	✓	

No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
		4. Tampilkan pesan data berhasil ditambahkan		
15.	Algoritma mengedit data langkah-langkah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu langkah-langkah</li> <li>2. Admin memilih data yang akan diedit</li> <li>3. Admin memasukan data baru</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil diupdate</li> </ol>	✓	
16.	Algoritma menghapus data langkah-langkah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu langkah-langkah</li> <li>2. Admin memilih data yang akan dihapus</li> <li>3. Mengkonfirmasi penghapusan data</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil dihapus</li> </ol>	✓	
17.	Algoritma mencari data langkah-langkah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu langkah-langkah</li> <li>2. Admin menekan tombol <i>search data</i></li> <li>3. Admin memasukan <i>keyword</i> pencarian</li> <li>4. Menampilkan data sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian</li> </ol>	✓	
18.	Algoritma menambah data bahan-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu bahan-bahan umum</li> <li>2. Admin menekan tombol tambah data</li> </ol>	✓	

No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
	bahan umum	3. Admin memasukan data yang akan ditambahkan 4. Tampilkan pesan data berhasil ditambahkan		
19.	Algoritma mengedit data bahan-bahan umum	1. Admin memilih menu bahan-bahan umum 2. Admin memilih data yang akan diedit 3. Admin memasukan data baru 4. Tampilkan pesan data berhasil diupdate	✓	
20.	Algoritma menghapus data bahan-bahan umum	1. Admin memilih menu bahan-bahan umum 2. Admin memilih data yang akan dihapus 3. Mengkonfirmasi penghapusan data 4. Tampilkan pesan data berhasil dihapus	✓	
21.	Algoritma mencari data bahan-bahan umum	1. Admin memilih menu bahan-bahan umum 2. Admin menekan tombol <i>search data</i> 3. Admin memasukan <i>keyword</i> pencarian 4. Menampilkan data sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	

No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
22.	Algoritma menambah data admin	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu admin</li> <li>2. Admin menekan tombol tambah data</li> <li>3. Admin memasukan data yang akan ditambahkan</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil ditambahkan</li> </ol>	✓	
23.	Algoritma mengedit data admin	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu admin</li> <li>2. Admin memilih data yang akan diedit</li> <li>3. Admin memasukan data baru</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil diupdate</li> </ol>	✓	
24.	Algoritma menghapus data admin	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu admin</li> <li>2. Admin memilih data yang akan dihapus</li> <li>3. Mengkonfirmasi penghapusan data</li> <li>4. Tampilkan pesan data berhasil dihapus</li> </ol>	✓	
25.	Algoritma mencari data admin	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Admin memilih menu admin</li> <li>2. Admin menekan tombol <i>search data</i></li> <li>3. Admin memasukan <i>keyword</i> pencarian</li> <li>5. Menampilkan data sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian</li> </ol>	✓	
<b>User Biasa</b>				

No.	Nama Algoritama	Uraian	Hasil	
			Sesuai	Tidak Sesuai
26.	Algoritma mencari resep	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. User memasukan keyword pencarian pada kolom pencarian</li> <li>2. Menampilkan resep sesuai dengan kata kunci</li> </ol>	✓	
<b>RATE LIMITING</b>				
27.	Algoritma rate limiting	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan <i>request</i> sesuai dengan <i>limit</i> yang ditetapkan pada <i>rate limiting</i>.</li> <li>2. Menyesuaikan <i>rate limiting</i> apabila terdapat <i>request failed</i> pada <i>request</i> yang dilakukan</li> </ol>	✓	



**Lampiran 9. Uji *Blackbox Testing***

**PENGUJIAN FUNGSIONAL**

**APLIKASI VOCATIONALCHEF BERBASIS MOBILE**

Tujuan : Pengujian Fungsional Perangkat Lunak  
 Cara Pengisian : Tuliskan hasil pengujian sesuai hasil yang diperoleh perangkat lunak, kemudian beri tanda centang (✓) pada kolom sesuai atau tidak sesuai

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
<b>User Admin</b>					
1.	Penginputan data pada proses login	Input email dan password yang tidak sesuai	Muncul pesan “Email atau password salah”	✓	
		Input email dan password yang benar	Masuk ke halaman admin dashboard	✓	
2.	Menambah data kategori resep	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Input data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Ditambahkan”	✓	
3.	Mengedit data	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
	kategori resep	Edit data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Diupdate”	✓	
4.	Menghapus data kategori resep	Menekan tombol “Ya” pada konfirmasi hapus	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	✓	
		Menekan tombol “Tidak” pada konfirmasi hapus	Membatalkan penghapusan data	✓	
5.	Mencari data kategori resep	Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang sesuai	Muncul data yang sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	
		Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang tidak sesuai	Munculkan tampilan “Data Tidak Ditemukan”	✓	
6.	Menambah data resep	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Input data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data	✓	

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
			Berhasil Ditambahkan”		
7.	Mengedit data resep	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Edit data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Diupdate”	✓	
8.	Menghapus data resep	Menekan tombol “Ya” pada konfirmasi hapus	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	✓	
		Menekan tombol “Tidak” pada konfirmasi hapus	Membatalkan penghapusan data	✓	
9.	Mencari data resep	Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang sesuai	Muncul data yang sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	
		Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang tidak sesuai	Munculkan tampilan “Data Tidak Ditemukan”	✓	



No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
10.	Menambah data bahan-bahan	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Input data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Ditambahkan”	✓	
11.	Mengedit data bahan-bahan	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Edit data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Diupdate”	✓	
12.	Menghapus data bahan-bahan	Menekan tombol “Ya” pada konfirmasi hapus	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	✓	
		Menekan tombol “Tidak” pada konfirmasi hapus	Membatalkan penghapusan data	✓	
13.	Mencari data bahan-bahan	Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang sesuai	Muncul data yang sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
		Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang tidak sesuai	Munculkan tampilan “Data Tidak Ditemukan”	✓	
14.	Menambah data langkah-langkah	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Input data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Ditambahkan”	✓	
15.	Mengedit data langkah-langkah	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Edit data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Diupdate”	✓	
16.	Menghapus data langkah-langkah	Menekan tombol “Ya” pada konfirmasi hapus	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	✓	
		Menekan tombol “Tidak” pada konfirmasi hapus	Membatalkan penghapusan data	✓	

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
17.	Mencari data langkah-langkah	Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang sesuai	Muncul data yang sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	
		Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang tidak sesuai	Munculkan tampilan “Data Tidak Ditemukan”	✓	
18.	Menambah data bahan-bahan umum	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Input data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Ditambahkan”	✓	
19.	Mengedit data bahan-bahan umum	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Edit data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Diupdate”	✓	
20.	Menghapus data bahan-bahan umum	Menekan tombol “Ya” pada	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	✓	

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
		konfirmasi hapus			
		Menekan tombol “Tidak” pada konfirmasi hapus	Membatalkan penghapusan data	✓	
21.	Mencari data bahan-bahan umum	Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang sesuai	Muncul data yang sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	
		Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang tidak sesuai	Munculkan tampilan “Data Tidak Ditemukan”	✓	
22.	Menambah data admin	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Input data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data Berhasil Ditambahkan”	✓	
23.	Mengedit data admin	Input data kosong pada field form isian	Muncul pesan “ <i>This Field Is Required</i> ”	✓	
		Edit data yang lengkap dan benar	Muncul pesan “Data	✓	

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
			Berhasil Diupdate”		
24.	Menghapus data admin	Menekan tombol “Ya” pada konfirmasi hapus	Muncul pesan “Data Berhasil Dihapus”	✓	
		Menekan tombol “Tidak” pada konfirmasi hapus	Membatalkan penghapusan data	✓	
25.	Mencari data admin	Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang sesuai	Muncul data yang sesuai dengan <i>keyword</i> pencarian	✓	
		Memasukan <i>keyword</i> pencarian yang tidak sesuai	Munculkan tampilan “Data Tidak Ditemukan”	✓	
<b>User Biasa</b>					
26.	Melakukan search data	Mengosongkan keyword pada kolom search	Menampilkan pesan “Data Tidak Ditemukan”	✓	
		Memasukan keyword pencarian	Menampilkan resep		

No.	Uji Coba	Uraian	Penanganan	Hasil	
				Sesuai	Tidak Sesuai
			berdasarkan keyword		



## Lampiran 10. Surat Pengantar Perpustakaan Undiksha



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA  
Jalan Udayana Singaraja-Bali Kode Pos 81116  
Tlp. (0362) 22570 Fax. (0362) 25735  
Laman: www.undiksha.ac.id

Singaraja, 05 Agustus 2024

Nomor : 298/UN48.11.5/KM/2024  
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data  
Lampiran : -

Yth. Dekan FTK  
Universitas Pendidikan Ganesha  
Di tempat

Dengan hormat,  
Sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir / Skripsi yang dilaksanakan oleh saudara mahasiswa:

Nama : I Putu Pratama Putra Jiwatnika  
Nim : 2015051016  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Informatika / Teknik Informatika  
Instansi yg dituju : Perpustakaan Universitas Pendidikan Ganesha  
Jabatan yg dituju : Kepala Perpustakaan Universitas Pendidikan Ganesha  
Data yang dibutuhkan : Mengakses data skripsi di Program studi S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner  
Judul : Pengembangan Aplikasi Dokumentasi Resep Kuliner Berbasis Mobile Studi Kasus Program S1 Pendidikan Vokasi dan Seni Kuliner Undiksha

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan memfasilitasi kebutuhan data untuk Tugas Akhir / Skripsi mahasiswa yang bersangkutan. Demikian kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasama Bapak, kami ucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan Teknik Informatika,



Putu Hendra Suputra  
NIP. 198212222006041001



Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

**DAFTAR JUDUL SKRIPSI PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI  
KULINER YANG AKAN DIPINJAM**

<b>No.</b>	<b>JUDUL</b>	<b>TAHUN</b>
1.	PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN BROWNIES MOTIF KAIN TENUN SONGKET KHAS LOMBOK PADA MATA KULIAH DEKORASI HIDANGAN	2023
2.	PENGEMBANGAN BROWNIES KUKUS MOTIF SONGKET WAYANG LUMBUNG KHAS LOMBOK TENGAH	2023
3.	UJI ORGANOLEPTIK WAFFLE DENGAN VARIAN PISANG MAS (MUSA ACUMINATA)	2023
4.	UJI KUALITAS KUE SEMPRONG SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)	2023
5.	SUBSTITUSI SARI DAUN KATUK (SAUROPOUS ANDROGYNUS (L) MERR) SEBAGAI PEWARNA ALAMI BOBA	2023
6.	PENGEMBANGAN MOTIF BATIK SASAMBO KHAS NUSA TENGGARA BARAT PADA ROLL CAKE	2023
7.	PENGEMBANGAN OLAHAN ABON KULIT PISANG KEPOK BUMBU SUNE CEKUH: ANALISIS ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN	2023
8.	PENGEMBANGAN BROWNIES DENGAN MOTIF BATIK TRUNTUM KHAS SURAKARTA	2023
9.	UJI ORGANOLEPTIK PENAMBAHAN SPIRULINA PADA SPONGE CAKE	2023
10.	PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN BROWNIES BATIK TRUNTUM KHAS SURAKARTA PADA MATA KULIAH DEKORASI KUE	2023
11.	PENGEMBANGAN MOTIF BATIK ULAMSARI MAS KHAS BALI PADA ROLL CAKE	2023
12.	Substitusi Tepung Porang Pada Olahan Cookies Sehat	2023
13.	UJI HEDONIK ROTI MANIS UBI JALAR KUNING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BAYAM (AMARANTHUS SP)	2024
14.	PANGAN LOKAL TEPUNG KACANG GUDE (Cajanus Cajan (L.) Millsp.) DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS.	2024
15.	PENGEMBANGAN MEDIA VIDEO PEMBELAJARAN PEMBUATAN ROTI MANIS UBI JALAR KUNING DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN BAYAM.	2024
16.	SUBSTITUSI EKSTRAK DAUN SEMBUNG (Blumea Balsamifera) MENJADI PRODUK PERMEN JELLY	2024
17.	SUBSTITUSI TEPUNG PORANG PADA PEMBUATAN PRODUK PIE SUSU	2024
18.	Pengembangan Roll Cake Dengan Motif Prada Bunga Bakung Khas Bali.	2024



Lampiran 11. Buku Panduan Pengguna Aplikasi VocationalChef



Link Panduan:

<https://drive.google.com/drive/folders/1n3Qyq6uAZ6GruYonsZAfLkJ4XbMSG6YE?usp=sharing>

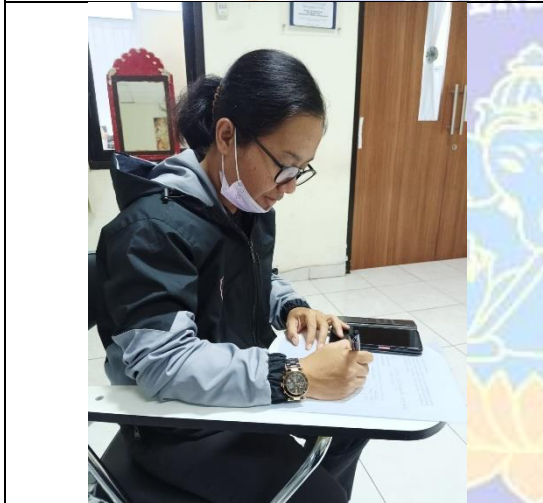
## Lampiran 12. Dokumentasi



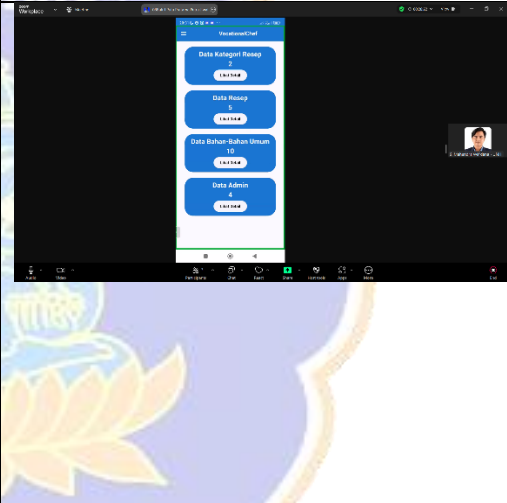
Dokumentasi Wawancara dengan Dr.  
Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,  
M.Pd.



Dokumentasi Wawancara dengan Dr.  
Rita Patriasih, S.Pd., M.Pd



Dokumentasi Uji Ahli Media dengan  
Luh Putu Eka Damayanti, S.Pd., M.Pd.



Dokumentasi Uji Ahli Media dengan  
I Putu Mahendra Adi Wardana, S.Pd.,  
M.Kom.



Dokumentasi Pencarian Data Resep di  
Perpustakaan Undiksha



Dokumentasi Demo Aplikasi  
VocationalChef ke Koordinator  
Program Studi Pendidikan  
Vokasional Seni Kuliner Undiksha

