



Lampiran 1. Lembar Wawancara Dengan Pembuat Kue Apem

LEMBAR WAWANCARA

Hari / Tanggal Wawancara : Rabu / 17 Januari 2024
 Narasumber : Ni Wayan Dayuh
 Pekerjaan : Pembuat Kue Apem

1. Sudah sejak kapan kue apem ini dibuat di desa Labasari?

Jawaban:

Untuk tahun pastinya kurang tau, tapi memang sudah ada dari jaman dahulu bahkandari sebelum saya lahir.

2. Apakah dari dulu kue ini memang memakai cetakan berbentuk pasung dan apakah sekarang kue apem ini masih sering dibuat ?

Jawaban:

Cetakan yang digunakan memang berbentuk seperti ini dari dulu karena, agar menarik dimata anak-anak. Dan untuk saat ini sudah tidak banyak orang yang membuatnya.

3. Apa yang menjadi faktor permasalahan atau kendala yang sekiranya membuat kue ini sudah jarang dibuat?

Jawaban:

Mungkin karena saat proses mengukusnya sedikit memakan waktu, karena cetakan kue apem ini berbentuk kerucut menyebabkan susah berdirinya kue ini didalam panci kukus, sehingga masyarakat disini harus membuat anyaman bambu terlebih dahulu untuk menyangga bentuk kerucut dari cetakan pasung tersebut.

4. Biasanya kue apem identik dengan kemekarannya, tapi untuk kue apem di desa ini apakah memang tidak/kurang mekar?

Jawaban :

Ya memang kurang mekar dan terkadang memang tidak mekar karena ketika kami membuatnya, kami selalu menerima hasilnya tanpa mengoreksi atau mencari dimana letak kekurangannya. Asalkan kue apemnya lembut, itu artinya

kami sudah berhasil membuatnya.

5. Apa saja bahan-bahan dan cara membuat kue apem ini?

Jawaban:

Bahan-bahan:

- 1) Tepung beras : 15 sendok makan (175 gram)
- 2) Gula aren : $\frac{1}{4}$ potong (100 gram)
- 3) Santan : $\frac{1}{2}$ gelas (40 ml)
- 4) Air : $\frac{1}{4}$ gelas (100 ml)
- 5) Nira Segar : $\frac{1}{4}$ gelas (100 ml)
- 6) Garam : 1 sendok teh (3 gram)

Cara membuat :

1. Siapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat adonan kue apem.
2. Lelehkan gula merah menggunakan air dan santan dalam suhu api sedang, angkat jika sudah mendidih lalu hidangkan dalam wadah dan dinginkan.
3. Campurkan tepung beras dengan larutan gula merah sedikit demi sedikit sambil terus diaduk menggunakan sendok sampai adonan tercampur rata.
4. Jika sudah tercampur rata, tambahkan nira sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan tercampur rata dan mengental.
5. Diamkan adonan selama 3 jam.
6. Setelah didiamkan, panaskan air dalam suhu api sedang untuk mengukus hingga mendidih.
7. Tuang adonan ke cetakan lalu kukus selama 35 menit dengan suhu api sedang.

Lampiran 2. Dokumentasi Pengambilan Data



Gambar 1. Uji kualitas kue apem oleh guru SMK N 2 KUBU



Gambar 4. Uji kualitas kue apem oleh guru SMK N 1 KUBU



Gambar 2. Uji kualitas kue apem oleh guru SMK N 2 KUBU



Gambar 5. Uji kualitas kue apem oleh guru SMK N 1 KUBU



Gambar 3. Uji kualitas kue apem oleh guru SMK N 2 KUBU



Gambar 6. Uji kualitas kue apem oleh guru SMK N 1 KUBU

Gambar: Dokumentasi Pengambilan Data

Lampiran 3. Surat Permohonan Ambil Data



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

Nomor : 924/UN48.11.1/KM/2024

Singaraja, 29 Mei 2024

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Kubu, Karangasem
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Gita Cahyani
NIM : 2015081019
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari, Kecamatan Abang, Karangasem

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Wirdu Antara Kesiman, S.T., M.Sc., Ph.D.
NIP 19821112008121001



g 24

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 109/UN48.11.6/DT/2024 Singaraja, 28 Mei 2024
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
Di Tempat

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

Nama : Ni Kadek Gita Cahyani
NIM : 2015081019
Semester : VIII
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : *SMK N 2 Kubu, Karangasem*
Judul Penelitian : Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari, Kec. Abang, Karangasem

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

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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T.
NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Dr. Gede Widayana, S.T., M.T.
NIP 197301102006041002



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



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

Nomor : 923/UN48.11.1/KM/2024
Perihal : Surat Permohonan Data

Singaraja, 29 Mei 2024

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Kubu, Karangasem
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan data yang dibutuhkan. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Gita Cahyani
NIM : 2015081019
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari, Kecamatan Abang, Karangasem

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



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

923



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Laman <http://fik.undiksha.ac.id>

Nomor : 108/UN48.11.6/DT/2024 Singaraja, 28 Mei 2024
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
Di Tempat

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

Nama : Ni Kadek Gita Cahyani
NIM : 2015081019
Semester : VIII
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : SMK N 1 Kubu, Karangasem
Judul Penelitian : Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari, Kec. Abang, Karangasem

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

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

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri



Ketut Udy Ariawan, S.T., M.T.
NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Dr. Gede Widayana, S.T., M.T.
NIP 197301102006041002



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 4. Lembar Observasi

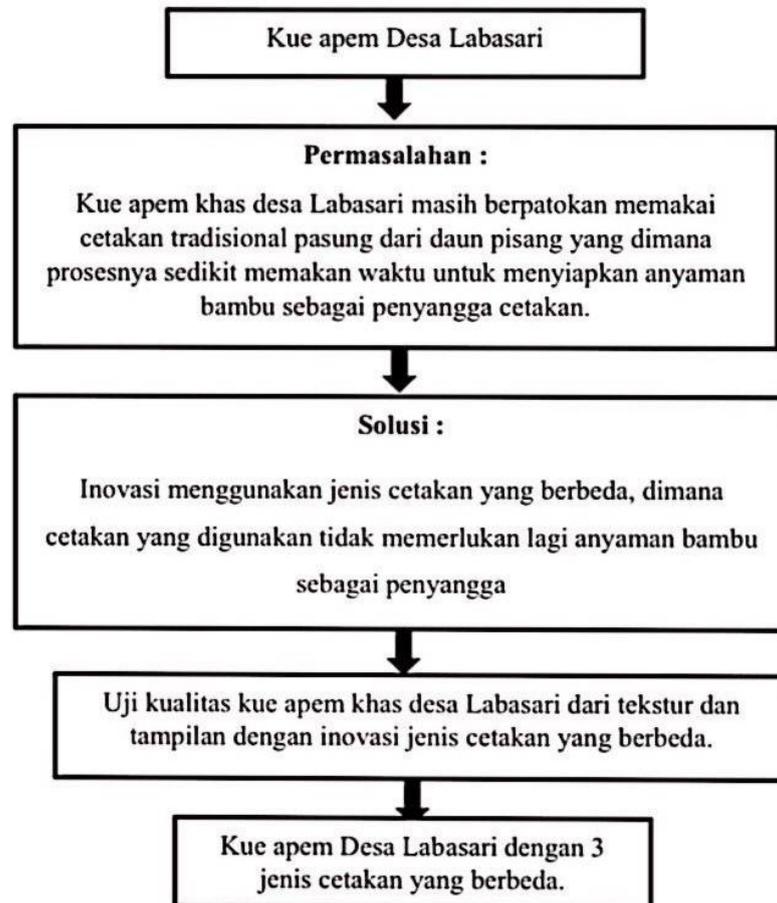
LEMBAR PERSIAPAN DAN OBSERVASI
**PENGARUH PENGGUNAKAN JENIS CETAKAN TERHADAP
TINGKAT KUALITAS KUE APEM DESA LABASARI YANG
BERBAHAN DASAR PENGEMBANG NIRA (*ARENKA
PINNATA*)**



OLEH:
NI KADEK GITA CAHYANI
NIM. 2015081019

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2024**

A. Rancangan Penelitian



B. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian terdiri dari:

1. Persiapan Alat

Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Ket
Timbangan	Untuk menimbang bahan	1	✓
Gelas ukur	Untuk mengukur air	1	✓
Bowl sedang	Tempat mencampur adonan	1	✓
Cetakan daun pisang bentuk pasung dengan	Untuk mencetak adonan	7	✓

diameter 3 cm dan tinggi 7 cm			
Cetakan daun pisang bentuk takir dengan lebar 3 cm, Panjang 6 cm dan tinggi 3 cm	Untuk mencetak adonan	7	✓
Cetakan plastik mangkuk dengan diameter atas 5cm, diameter bawah 2,5 cm dan tinggi 3,5 cm	Untuk mencetak adonan	7	✓
Panci Pengukus Dengan Diameter 28 cm	- Panci untuk mengukus kue apem dengan cetakan pasung - Panci untuk mengukus kue apem dengan cetakan takir - Panci untuk mengukus kue apem dengan cetakan mangkuk	1 1 1	✓ ✓ ✓

2. Persiapan Bahan

Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Ket
Tepung beras	Sebagai bahan utama	175 gr	✓
Gula merah	Sebagai penambah rasa manis	100 gr	✓
Santan	Sebagai cairan	40 ml	✓
Air	Sebagai cairan	100 ml	✓
Nira	Sebagai bahan pengembang	100 ml	✓
Garam	Sebagai penambah rasa	3 gr	✓

C. Pelaksanaan Penelitian

Tahapan	Pelaksanaan	Ket
Tahap persiapan	Persiapan alat dan bahan	✓
Tahap Pencampuran	Campurkan tepung beras dengan larutan gula merah sedikit demi sedikit sambil terus diaduk menggunakan sendok sampai adonan tercampur rata. Jika sudah tercampur rata, tambahkan nira	✓

	sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan tercampur rata dan mengental.	
Tahap Fermentasi	Diamkan adonan selama 3 jam.	✓
Tahap Pencetakan	a. Cetak adonan ke cetakan pasung b. Cetak adonan ke cetakan takir c. Cetak adonan ke cetakan mangkuk	✓ ✓ ✓
Tahap Pengkukusan	a. Kukus adonan yang sudah dituang ke dalam cetakan pasung selama 35 menit dengan suhu api sedang. b. Kukus adonan yang sudah dituang ke dalam cetakan takir selama 35 menit dengan suhu api sedang. c. Kukus adonan yang sudah dituang ke dalam cetakan mangkuk selama 35 menit dengan suhu api sedang.	✓ ✓ ✓

D. Lembar Catatan Eksperimen

Produk Penelitian	Hasil Produk Kue Apem Labasari		
	Tampilan	Tekstur	Waktu
Eksperimen A (kue apem dengan cetakan pasung)	Kurang mekar, ada sebagian yang tidak pecah dan sebagian pecah menjadi 2 bagian dan kurang sempurna.	Empuk, lembut, berpori-pori merata.	35 Menit
Eksperimen B (kue apem dengan cetakan takir)	Mekar dan pecah menjadi 2 sampai 3 bagian	Empuk, lembut, berpori-pori merata.	35 Menit
Eksperimen C (kue apem dengan cetakan mangkuk)	Mekar dan pecah sempurna menjadi 3 sampai 4 bagian.	Empuk, lembut, berpori-pori merata.	35 Menit

Lampiran 5. Uji Kualitas Kue Apem Labasari

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk menilai dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.		✓					✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

-
- Dari segi tekstur sudah empuk dan lembut.....
 - Dari segi tampilan bentuknya sudah berpariatif.....
-

Karangasem, 19 - 06 - 2024.....


 (I. W. Y. Sunita, S.Pd.....)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Kue apem yang dibuat sudah bagus dari segi tampilan.
 Tekstur cukup lembut

Karangasem, 19 Juni 2024


 (Ni Putu Esti Juniasih, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan <i>modern</i> dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

.....

.....

.....

.....

Karangasem, 19 Juni 2024....



(Ni Puhi Pradnyawati)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

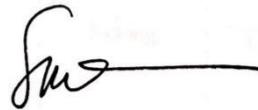
Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.			✓			✓	
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Semua apem enak tetapi mekarnya berbeda-beda

.....

Karangasem, 19 JUNI 2024...



(I. Gede Sudiasa S.Pd.....)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

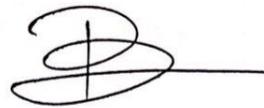
Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.		✓					✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Kue apem sudah enak dan lembut. Tapi yg memakai cetakan daun pisang kurang mekar.

Karangasem, 19 JUNI 2024.



(..BUDI MULYAWAN.S.P.d..))

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.		✓					✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Dari segi tampilan kue apem dengan cetakan mangkuk paling menarik. Tapi dari segi pori-pori semua sudah merata, baik yg terbuat dari cetakan daun pisang atau dari cetakan modern.

Karangasem, 19 Jan' 2024.

Sumi

(Ni Nyoman Sumiati)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan <i>modern</i> dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

.....

.....

.....

.....

Karangasem, 19 Juni 2024



(Ni... Made Septianingrih, S.Pi)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.			✓			✓	
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan <i>modern</i> dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

.....

.....

.....

.....

Karangasem, 19 Juni 2024



Made Agung Ari Yasa, S.Pd., M.Pd., H.

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan <i>modern</i> dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

- Coba kreasikan dengan bentuk yang lebih
variatif.

Karangasem, 19 Juni 2024


I. Putu Yoga Snyadhi M. S.Pd.

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Dari segi tekstur sedikit kurang lembut kalau dari tampilan sudah bagus, mekar dan pecah menjadi 3 bagian.

Karangasem, 19 Juni 2024

Krustiis

(Ni Luh Kristini, M.Pd.)
198111042007102001

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.			✓			✓	
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓		✓	
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Kue apem dengan bungkus daun memiliki aroma yang lebih harum namun memiliki tekstur yang lebih keras dibanding dengan cetakan modern

Karangasem, 19 Juni 2024


 (Hidayat Kuzaidin W.)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.		✓					✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Kue apem khas desa labasari dengan cetakan berbentuk pasung..
tidak mekar secara maksimal dan untuk tekstur sudah
lembut dan empuk.....

Karangasem, 19 Juni 2024.....



(I. Komang Muliasei, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.		✓					✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.			✓				✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Dari segi tampilan kue apem yang berbentuk pasung tidak pecah dan dari segi tekstur sudah bagus.

.....

.....

Karangasem, 10 Juni 2024



(Ni Luh Ade Meidyanti, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk menilai dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓			✓
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan <i>modern</i> dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Buatlah Apem yg ^{lebih} berkreasi bentuknya.

.....

.....

.....

Karangasem, 19 Juni 2024


(Ni Ketut Suartini, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas Kue Apem Desa Labasari

Dengan hormat,

Saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue apem Desa Labasari dengan inovasi 3 jenis cetakan yang berbeda berdasarkan tampilan dan tekstur dari sampel yang disediakan dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Amati produk satu persatu untuk menilai dari segi tampilan.
2. Cicipilah produk satu persatu untuk meniali dari segi tekstur.
3. Pada kolom produk berikan penilaian Bapak/Ibu dengan memberikan centang (✓) pada kolom sesuai dengan tingkat kualitas.
4. Parameter harus berurutan sesuai tabel ketika mencicipi produk.
5. Tolok ukur kualitas kue apem bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor
Tampilan	Mekar dan pecah 3 atau 4 bagian	Baik	3
	Kurang mekar dan pecah menjadi 2 bagian	Cukup	2
	Tidak mekar dan tidak pecah	Kurang	1
Tekstur	Lembut, empuk, berpori-pori sedang dan merata.	Baik	3
	Lembut, cukup empuk, berpori-pori sedang dan kurang merata.	Cukup	2
	Kurang Lembut, kurang empuk, berpori-pori tidak merata.	Kurang	1

Aspek Penilaian Produk	Gambar cetakan	Tampilan			Tekstur		
		1	2	3	1	2	3
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk pasung.			✓			✓	
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan tradisional dari daun pisang berbentuk takir.				✓		✓	
Kue Apem Khas desa labasari dengan cetakan modern dari plastik berbentuk mangkuk.				✓			✓

Kritik dan Saran

Apem dg wadah dan lebih hwnm dibandingkan dg cetakan. lebih perhatian komposisi apem dg cetakan yg berbeda agar punya pgs.

Karangasem, 19 Juni 2024



Ni Pt. Yulita Astira Eka Putri, S.Pd.

RIWAYAT HIDUP



Ni Kadek Gita Cahyani lahir di Mekarsari, 23 Oktober 2002. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Nyoman Suwana Edi Adnyana dan Ibu Ni Wayan Desi Ariani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Br. Mekarsari, Desa Labasari, Kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Labasari dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Abang dan lulus pada 2017. Pada tahun, 2020, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Kubu, jurusan Tata Boga dan setelah itu melanjutkan ke program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2024 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “uji kualitas kue apem dengan pengembang nira (*arenga pinnata*) berdasarkan jenis cetakan yang digunakan”. Selanjutnya mulai dari tahun 2024 sampai dengan penulis skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.