

**LAMPIRAN – LAMPIRAN**



## RIWAYAT HIDUP



Masrup lahir di Sape, Lombok Tengah pada tanggal 6 Maret 2000. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Umar dan Ibu Munyir. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Jalan Abimanyu No. 32 Desa Banyuasri, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan Pendidikan dasar di SD Negeri Belar dan lulus pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan di MTS Negeri 3 Lombok Tengah dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2019, penulis lulus dari SMA Negeri 1 Pujut Jurusan IPS dan melanjutkan ke S1 Jurusan Teknologi Industri Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2024 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “Uji Selera Mie Basah Dengan Substitusi Tempe, Kelor dan Mocaf”. Selanjutnya, mulai tahun 2024 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha.

## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Uji Selera Mie Basah Dengan Substitusi Tempe, Kelor Dan Mocaf” beserta seluruh isisnya adalah benar-benar karya sendiri dan tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja 25 Oktober 2024

Yang membuat pernyataan



Masrup

Lampiran 1. Alat yang digunakan dalam pembuatan mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf.

1. Cetakan mie



2. Gelas ukur





3. Bowl



4. Timbangan



Lampiran 2. Bahan-bahan pembuatan mie basah dengan substitusi tempe, kelor dan mocaf

1. Ekstrak daun kelor



2. Telur bebek



3. Bawang putih bubuk



4. Garam



5. Kaldu instan



6. Tepung kanji





7. Tepung moca



8. Tepung terigu



9. Tepung tempe





Lampiran 3. Proses pembuatan mie basah dengan substitusi tempe, kalor dan mocaf

1. Proses pencampuran bahan-bahan





2. Proses pengulenan adonan





3. Proses pendiaman selama 30 menit



4. Proses pencetakan mie



5. Proses perebusan





## Lampiran 4. Dokumentasi pengambilan data

**KUESIONER UJI  
ORGANOLEPTIK**

Produk :  
MIE TEMPE KELOR MOCAF

Metode :  
Uji Organoleptik secara Visual  
Analog Score (VAS)

Pengujian :  
Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik

Dihadapan saudara disajikan sampel Mie Tempe Kelor Mocaf yang dapat diamati dan dicicipi. Saudara diminta untuk memberi penilaian dengan cara memberi tanda Klik pada isian kriteria berdasarkan pengamatan terhadap sampel Mie Tempe Kelor Mocaf

**Instrument Uji Mutu Hedonik**

**Instruksi :**

Amati produk Mie Tempe Kelor Mocaf dan cicipi contoh produk yang disajikan.

Produk Mie Tempe Kelor Mocaf memenuhi kriteria sebagai berikut

1. memiliki warna hijau daun cerah,
2. memiliki tekstur lembut ketika dikunyah
3. memiliki elastisitas (tidak putus-putus)
4. memiliki aroma mie khas tempe kelor mocaf
5. memiliki rasa mie khas tempe kelor mocaf



Tentukan tingkat kesukaan anda terhadap kriteria tersebut dengan memberi tanda (klik) pada isian dibawah ini

Warna \*

Tidak Suka

1

2

3

4

5

Suka

Tekstur (Lembut) \*

Tidak Suka

1

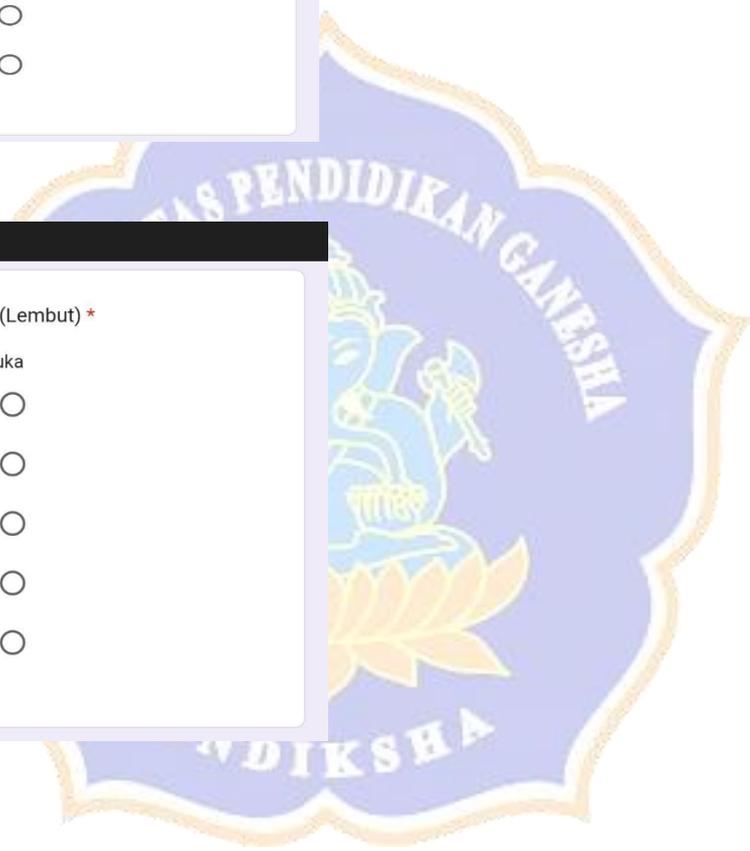
2

3

4

5

Suka



Aroma \*

Tidak Suka

1

2

3

4

5

Suka

docs.google.com

Rasa \*

Tidak Suka

1

2

3

4

5

Suka

Kembali Berikutnya

Kosongkan formulir

Jangan pernah mengirimkan sandi melalui Google Formulir.

Formulir ini dibuat dalam Universitas Pendidikan Ganesha. [Laporkan Penyalahgunaan](#)

Google Formulir



## Lampiran 5. Dokumentasi surat peminjaman LAB PVS Kuliner

Kepada

Yth, Koordinator Prodi PVSK & Laboran Lab. Produksi

Di Tempat

Dengan Hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi, untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi) berupa Penelitian, mohon diberikan izin untuk mempergunakan laboratorium prodi Pendidikan vokasional seni kuliner dan Peralatannya kepada :

Nama : Masrup

Nim : 1915081022

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

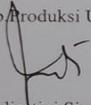
Hari/Tanggal :

Demikian surat permintaan izin yang saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan Terimakasih.

Singaraja, 03 September 2024

Laboran Lab. Produksi Undiksha

Mahasiswa

  
Ni Made Budiastini Sinarwati, S.pd.

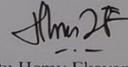
  
Masrup

NIP. 197411082008012013

NIM. 1915081022

Mengetahui

Koordinator Prodi PVS Kuliner

  
Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19730902200212201