



Lampiran 1.1 Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Nomor : **1159/UN48.11.1/KM/2025**
Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 16 Mei 2025

Yth. Rektor Universitas Pendidikan Ganesha
di tempat

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

Nama : Malika Alya Visca
NIM : 2115081018
Semester : VIII
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Profil Panelis dan Dokumentasi ruang uji terhadap analisis penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (Glycine Max (L) Merrill) sebagai alternatif Pengganti Tepung Almond terhadap karakteristik Organoleptik Produk Macaron
Judul Penelitian : Analisis Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (Glycine Max (L) Merrill) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Almond terhadap karakteristik Organoleptik Produk Macaron

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman
NIP. 19821112008121001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS 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 : 157/UN48.11.6/KM/2025
 Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 15 Mei 2025

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Cq. Wakil Dekan I
 Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama	: Malika Alya Visca
NIM	: 2115081018
Semester	: VIII
Program Studi	: S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: Lingkungan Universitas Pendidikan Ganesha
Judul Penelitian	: Analisis Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (Glycine Max (L.) Merrill) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Almond Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Macaron
Data yang diperlukan	: Profil panelis dan dokumentasi ruang uji terhadap Analisis Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (Glycine Max (L.) Merrill) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Almond Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Macaron

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
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan Teknologi Industri



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan atau Dokumen Elektornik 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 1.2 Validitas Ahli Instrumen

VALIDITAS AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN ALTERNATIF TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL (*Glycine max (L.) Merrill*)

Kepada Yth.

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

Di Singaraja

Dengan hormat,

Bersama ini saya mohon kesediaan Ibu sebagai validator dalam uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif pada produk macaron, sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validitas instrumen penelitian. Hasil dari penilaian Ibu dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul, "*Analisis Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (*Glycine max (L.) Merrill*) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Almond Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Macaron*".

Dimohonkan komentar dan saran Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian macaron dengan alternatif tepung kacang kedelai lokal.

Singaraja, 2 Juni 2025



Malika Alya Visca
NIM. 2115081018

H. Lembar Validitas Instrumen Penelitian

Dimohonkan untuk memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan prespektif *judgement* ahli terhadap instrumen penilaian dengan skala yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi saran dan masukan pada baris yang telah disediakan.

No	Parameter	Kriteria Penilaian	Skor	Relavansi	
				Relevan	Tidak Relevan
Uji Kualitas					
1	Bentuk	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
2	Warna	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
3	Aroma	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
4	Tekstur	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
5	Rasa	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
Uji Hedonik					
6	Penerimaan Keseluruhan	Sangat Setuju	5	✓	
		Setuju	4	✓	
		Cukup Setuju	3	✓	
		Kurang Setuju	2	✓	
		Tidak Setuju	1	✓	

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 2025



I. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar penilaian uji validitas produk dan uji organoleptik ini dinyatakan:

- ☒ 1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
- ☐ 2. Layak digunakan untuk uji coba dengan revisi
- ☐ 3. Tidak layak digunakan untuk uji coba penelitian

Dimohonkan kepada expert judgement untuk memberikan tanda checklist (✓) pada kolom disamping nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 3 Juni 2025



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001



**VALIDITAS AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK
MACARON DENGAN ALTERNATIF TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL
(*Glycine max (L.) Merrill*)**

Kepada Yth.

Ibu Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

Di Singaraja

Dengan hormat,

Bersama ini saya mohon kesediaan Ibu sebagai validator dalam uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif pada produk macaron, sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validitas instrumen penelitian. Hasil dari penilaian Ibu dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul, "***Analisis Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (*Glycine max (L.) Merrill*) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Almond Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Macaron***".

Dimohonkan komentar dan saran Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian macaron dengan alternatif tepung kacang kedelai lokal.

Singaraja, 2 Juni 2025



Malika Alya Visca
NIM. 2115081018

H. Lembar Validitas Instrumen Penelitian

Dimohonkan untuk memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan prespektif *judgement* ahli terhadap instrumen penilaian dengan skala yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi saran dan masukan pada baris yang telah disediakan.

No	Parameter	Kriteria Penilaian	Skor	Relavansi	
				Relevan	Tidak Relevan
Uji Kualitas					
1	Bentuk	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
2	Warna	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
3	Aroma	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
4	Tekstur	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
5	Rasa	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Kurang Baik	2	✓	
		Tidak Baik	1	✓	
Uji Hedonik					
6	Penerimaan Keseluruhan	Sangat Setuju	5	✓	
		Setuju	4	✓	
		Cukup Setuju	3	✓	
		Kurang Setuju	2	✓	
		Tidak Setuju	1	✓	

instrumen layak digunakan

Singaraja, 3 Juni 2025



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001



I. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar penilaian uji validitas produk dan uji organoleptik ini dinyatakan:

- ☒ 1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
- ☐ 2. Layak digunakan untuk uji coba dengan revisi
- ☐ 3. Tidak layak digunakan untuk uji coba penelitian

Dimohonkan kepada expert judgement untuk memberikan tanda checklist (✓) pada kolom disamping nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 3 Juni 2025



Dr. Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197104212002122001

Lampiran 1.3 Surat Peminjaman Laboratorium Patiseri Prodi PVSKSingaraja, **4 Juli** 2025

Yth. Kepala Laboratorium Patiseri PVSK
 Universitas Pendidikan Ganesha
 di Singaraja

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan skripsi, bersama ini mengajukan permohonan untuk mempergunakan Laboratorium Patiseri Prodi PVSK, kepada mahasiswa kami:

Nama : Malika Alya Visca
 NIM : 2115081018
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Semester : VIII (delapan/genap)

Pemohon berkomitmen untuk menjaga fasilitas laboratorium serta mematuhi semua peraturan yang berlaku. Demikian surat ini disampaikan, atas atensi dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Kepala Laboratorium Patiseri PVSK,



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
 NIP. 197411082008012013

Pemohon,



Malika Alya Visca
 NIM. 2115081018

Mengetahui,
 Koordinator Prodi PVSK



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197309022002122001

**DAFTAR PEMINJAMAN FASILITAS LABORATORIUM PATISERI
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Mata kuliah : Skripsi
 Hari, tanggal : *Jum'at, 4 Juli 2025*
 Semester : VIII (delapan/genap)

Daftar Alat Laboratorium Patiseri Prodi PVSK

No	Nama Alat	Jumlah
1	-	-

Daftar Alat Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	Oven listrik	1 buah
2	Loyang	1 buah
3	Hand mixer	1 buah
4	Mixing bowl	1 buah
5	Strainer	1 buah
6	Timbangan	1 buah
7	Sendok takar	1 buah
8	Pisau	1 buah
9	Spatula	2 buah
10	Bowl (ukuran kecil)	7 buah

Kepala Laboratorium Patiseri PVSK,



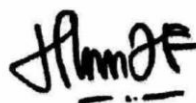
Ni Made Budjastini Sinarwati, S.Pd.
 NIP. 197411082008012013

Pemohon,



Malika Alya Visca
 NIM. 2115081018

Mengetahui,
 Koordinator Prodi PVSK



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
 NIP. 197309022002122001

Lampiran 1.4 Surat Peminjaman Laboratorium Tata Hidang Prodi PVSK

Singaraja,

10 Juli

2025

Yth. Kepala Laboratorium Patiseri PVSK
Universitas Pendidikan Ganesha
di Singaraja

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan skripsi, bersama ini mengajukan permohonan untuk mempergunakan Laboratorium Tata Hidang Prodi PVSK beserta peralatannya, kepada mahasiswa kami:

Nama : Malika Alya Visca
NIM : 2115081018
Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Semester : VIII (delapan/genap)

Pemohon berkomitmen untuk menjaga fasilitas laboratorium serta mematuhi semua peraturan yang berlaku. Demikian surat ini disampaikan, atas atensi dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Kepala Laboratorium Patiseri PVSK,



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013

Pemohon,



Malika Alya Visca
NIM. 2115081018

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVSK



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

**DAFTAR PEMINJAMAN FASILITAS LABORATORIUM PATISERI
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Mata kuliah : Skripsi
Hari, tanggal :
Semester : VIII (delapan/genap)

Daftar Alat Laboratorium Tata Hidang Prodi PVSK

No	Nama Alat	Jumlah
1	Meja Bundar	5 buah
2	Kursi	30 buah
3	Dinner plate	5 buah

Daftar Alat Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	-	-

Kepala Laboratorium Patiseri PVSK,



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013

Pemohon,



Malika Alya Visca
NIM. 2115081018

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVSK



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197309022002122001

Lampiran 1.5 Angket Evaluasi Mutu Sensorik

LEMBAR EVALUASI MUTU SENSORIK MACARON DENGAN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG ALMOND

Nama : I Gusti Ayu Ardayani, S.Pd
NIP : -
Hari, Tanggal Penilaian : Jumat, 13 Juni 2025

Petunjuk

Dimohonkan untuk memberikan penilaian pada kolom kode sampel 01 dan sampel 10 sesuai dengan prespektif *expert judgement* terhadap mutu sensorik produk macaron dengan tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi keterangan penilaian pada kolom yang telah disediakan. Prespektif disajikan dalam skala 1 – 10, dengan makna:

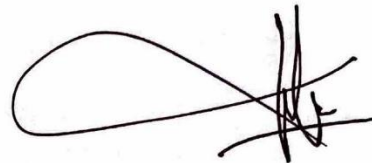
Skor	Kategori	Deskripsi Penilaian
9 – 10	Sangat baik	Sangat sesuai standar, tidak ada cacat
7 – 8	Baik	Sedikit penyimpangan, masih dapat diterima dengan baik
5 – 6	Cukup	Ada penyimpangan nyata, masih dalam batas toleransi
3 – 4	Kurang	Mutu menurun, banyak penyimpangan
1 – 2	Tidak baik	Tidak dapat diterima, jauh dari standar

No	Aspek	Kode Sampel		Catatan
		Sampel 01	Sampel 10	
1	Bentuk	10	10	
2	Warna	10	9	
3	Aroma	10	10	
4	Tekstur	10	10	
5	Rasa	10	10	
6	Penerimaan keseluruhan	10	9	

Saran dan Masukan:

Terkait nama lebih bervariasi lagi. Kembali lagi dengan selera orang berbeda-beda, terkait tingkat rasa manisnya. Tapi secara keseluruhan sudah sangat bagus.

Singaraja, 13 Juni 2025



I Gusti Ayu Artayani, S.Pd
NIP.



**LEMBAR EVALUASI MUTU SENSORIK MACARON DENGAN PENGGUNAAN
TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI
TEPUNG ALMOND**

Nama : DESAK PUTU NITA APSARI, S.Pd
NIP :
Hari, Tanggal : JUMAT, 13 JUNI 2025

Penilaian

Petunjuk

Dimohonkan untuk memberikan penilaian pada kolom kode sampel 01 dan sampel 10 sesuai dengan prespektif *expert judgement* terhadap mutu sensorik produk macaron dengan tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi keterangan penilaian pada kolom yang telah disediakan. Prespektif disajikan dalam skala 1 – 10, dengan makna:

Skor	Kategori	Deskripsi Penilaian
9 – 10	Sangat baik	Sangat sesuai standar, tidak ada cacat
7 – 8	Baik	Sedikit penyimpangan, masih dapat diterima dengan baik
5 – 6	Cukup	Ada penyimpangan nyata, masih dalam batas toleransi
3 – 4	Kurang	Mutu menurun, banyak penyimpangan
1 – 2	Tidak baik	Tidak dapat diterima, jauh dari standar

No	Aspek	Kode Sampel		Catatan
		Sampel 01	Sampel 10	
1	Bentuk	10	9	
2	Warna	9	8	
3	Aroma	10	10	
4	Tekstur	9	7	
5	Rasa	9	8	
6	Penerimaan keseluruhan	10	8	

Saran dan Masukan:

Untuk tekstur sudah sesuai, namun
Perlu di tingkatkan. baik kontrol, maupun
perlakuan.

Singaraja, 18 Juni 2025



(Desak Putu Nita APSari S.Pd.)
NIP.



**LEMBAR EVALUASI MUTU SENSORIK MACARON DENGAN PENGGUNAAN
TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI
TEPUNG ALMOND**

Nama

: Kadek Ayu Swandewi S.Pd

NIP

: -

Hari, Tanggal Penilaian

: Jumat, 13 Juni 2025

Petunjuk

Dimohonkan untuk memberikan penilaian pada kolom kode sampel 01 dan sampel 10 sesuai dengan prespektif *expert judgement* terhadap mutu sensorik produk macaron dengan tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi keterangan penilaian pada kolom yang telah disediakan. Prespektif disajikan dalam skala 1 – 10, dengan makna:

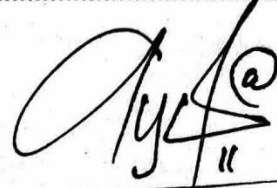
Skor	Kategori	Deskripsi Penilaian
9 – 10	Sangat baik	Sangat sesuai standar, tidak ada cacat
7 – 8	Baik	Sedikit penyimpangan, masih dapat diterima dengan baik
5 – 6	Cukup	Ada penyimpangan nyata, masih dalam batas toleransi
3 – 4	Kurang	Mutu menurun, banyak penyimpangan
1 – 2	Tidak baik	Tidak dapat diterima, jauh dari standar

No	Aspek	Kode Sampel		Catatan
		Sampel 01	Sampel 10	
1	Bentuk	10	8	Sudah baik, dirapikan saja
2	Warna	10	9	Sudah Sesuai
3	Aroma	10	8	Sudah Sesuai
4	Tekstur	10	8	Sedikit Rapuh
5	Rasa	9	8	Sudah Sesuai
6	Penerimaan keseluruhan	10	9	Sesuai

Saran dan Masukan:

Mungkin aroma dan rasa bisa ditingkatkan lagi
agar khar dari macaron ada.

Singaraja, Jumat, 13 Juni 2025



Kadet Ayu Swandani S.Pd.
NIP.



**LEMBAR EVALUASI MUTU SENSORIK MACARON DENGAN PENGGUNAAN
TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PENGGANTI
TEPUNG ALMOND**

Nama : Komang Cahya Galih Periwati, S.Pd.
NIP : -
Hari, Tanggal Penilaian : Jumat, 13 Juni 2025.

Petunjuk

Dimohonkan untuk memberikan penilaian pada kolom kode sampel 01 dan sampel 10 sesuai dengan prespektif *expert judgement* terhadap mutu sensorik produk macaron dengan tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi keterangan penilaian pada kolom yang telah disediakan. Prespektif disajikan dalam skala 1 – 10, dengan makna:

Skor	Kategori	Deskripsi Penilaian
9 – 10	Sangat baik	Sangat sesuai standar, tidak ada cacat
7 – 8	Baik	Sedikit penyimpangan, masih dapat diterima dengan baik
5 – 6	Cukup	Ada penyimpangan nyata, masih dalam batas toleransi
3 – 4	Kurang	Mutu menurun, banyak penyimpangan
1 – 2	Tidak baik	Tidak dapat diterima, jauh dari standar

No	Aspek	Kode Sampel		Catatan
		Sampel 01	Sampel 10	
1	Bentuk	10	9	
2	Warna 	10	10	
3	Aroma	10	8	
4	Tekstur	10	8	
5	Rasa	9	7	
6	Penerimaan keseluruhan	10	8-	

Saran dan Masukan:

Bisa dikoreksi dari segi rasa terlalu manis.

Singaraja, 13 Juni 2025


Komang Cahya Gath Pertiwi
NIP.



**LEMBAR EVALUASI MUTU SENSORIK MACARON DENGAN PENGGUNAAN
TEPUNG KACANG KEDELAI LOKAL SEBAGAI ALTERNATIF PENGANTI
TEPUNG ALMOND**

Nama : Putu Budi Suryaningih
NIP :
Hari, Tanggal Penilaian : Jumat, 13 Juni 2025

Petunjuk

Dimohonkan untuk memberikan penilaian pada kolom kode sampel 01 dan sampel 10 sesuai dengan prespektif *expert judgement* terhadap mutu sensorik produk macaron dengan tepung kacang kedelai lokal sebagai alternatif dengan skala penilaian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan, serta mengisi keterangan penilaian pada kolom yang telah disediakan. Prespektif disajikan dalam skala 1 – 10, dengan makna:

Skor	Kategori	Deskripsi Penilaian
9 – 10	Sangat baik	Sangat sesuai standar, tidak ada cacat
7 – 8	Baik	Sedikit penyimpangan, masih dapat diterima dengan baik
5 – 6	Cukup	Ada penyimpangan nyata, masih dalam batas toleransi
3 – 4	Kurang	Mutu menurun, banyak penyimpangan
1 – 2	Tidak baik	Tidak dapat diterima, jauh dari standar

No	Aspek	Kode Sampel		Catatan
		Sampel 01	Sampel 10	
1	Bentuk	10	9	
2	Warna	10	10	
3	Aroma	8	7	aroma kacang kedelai di tingkatkan lagi sedikit
4	Tekstur	10	8	
5	Rasa	10	8	
6	Penerimaan keseluruhan	10	9	

Saran dan Masukan:

mungkin aroma dan ~~kef~~ rasa bisa ditingkatkan
lain supaya rasa khas macaron ada.

Singaraja, 13 Juni 2025



(Putu Budi Suryanegara ,
NIP.



Lampiran 1.6 Angket Uji Organoleptik

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Pute Puspa Utami*
 NIM : *2115081002*
 Program Studi : *S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner*
 Hari, Tanggal : *Kamis. 10 Juli 2025*

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 2025



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Indah Sery Septina
 NIM : 2115081003
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

.....

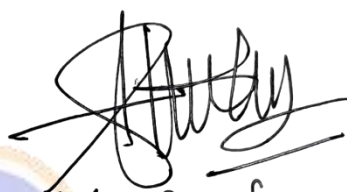
.....

.....

.....

.....

Singaraja, ...10... Juli..... 2025



Kadek Indah Sevy Septina
NIM. 2115081003



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ni Putu Susita Manatani
 NIM : 2115081004
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Untuk saya makaron terlalu manis

Singaraja, 10 Juli 2025



Ni Putu Susrita Maharani
NIM. 2115081009



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Dina Lichani
 NIM : 2115081006
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Tekstur makaron sudah baik, rasanya juga sudah pas

Singaraja, 10 Juli 2025



Kadet Dina Lichani
NIM. 2115081006



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Sri Dwi Wahyuni
 NIM : 2115081007
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

produk sudah bagus :)

Singaraja, 10 Juli 2025



Fadek Sri Dwi Wahyuni
NIM. 215081007.



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : I Made Yoga Satrawan
 NIM : 2115081008
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa	✓							✓		
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 10 Juli 2025



I Made Yoga Sastawan
NIM. 2115081008



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Dani Setiawan*
 NIM : *2115081009*
 Program Studi : *S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner*
 Hari, Tanggal : *10 Juli 2020*

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓					✓			
2	Warna 		✓					✓			
3	Aroma	✓							✓		
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

teksur bagian dalam kurang lembut, kurang tebal
Crucy, Ganashe terlalu banyak.

Singaraja, 10 / Juli 2025



Dani Setiawan

NIM. 2115081009



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Titin Juliana
 NIM : 215081011
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna 	✓							✓		
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 10 Juli 2025



NIM. 215081011



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : SILVIA MAHARANI
 NIM : 2115081012
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10-Juni-2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, *10 Juni* 2025



SILVIA MAHARANI
.....
NIM. *2115081012*



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : I Komang Narayana
 NIM : 225081013
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna 		✓				✓				
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓						✗	✓		
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Produk yang dikembangkan sudah bagus secara ergonomis.

Singaraja, 10 Juli 2025



(1 komans Narayana)

NIM. 2115081013

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Muhamad Tahirlan
 NIM : 2115081017
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 10 Juli 2025




Muhamad Tahir lan
NIM. 2115081017

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Winda Cahyani
 NIM : 2115081019
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Produk ini sudah memiliki tampilan yang baik, dari segi rasa juga unik dan bisa diterima. Diharapkan akan ada pengembangan lebih lanjut dari segi warna dan variasi pada selai / isian.

Singaraja, 10 Juli 2025



(Kadek Winda Cahyani)
NIM. 2115081019



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Tiara & Tambunan*
 NIM : *2115081022*
 Program Studi : *S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner*
 Hari, Tanggal : *Kamis, 10 Juli 2025*

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓							✓		
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, *Kamis, 10 Juli*..... 2025



2115081022

.....
NIM.



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Merang Swanta Pinem*
 NIM : *2115001023*
 Program Studi : *S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner*
 Hari, Tanggal : *Kamis, 10 Juli 2025*

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

..Teksstur mungkin dapat diperhalus / tidak terlalu keras.

Singaraja, 10 Juli 2025



Menang Suranta Pinom
NIM. 2115081023



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Faisal Jafar Nasution
 NIM : 2115081025
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 10 Juli 2025





Faisai Jazar Nasution
NIM. 2115081025

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Baiq Maria Uifa
 NIM : 2115081026
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓					✓			
2	Warna 		✓				✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓	✓					✓			
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

Revisi Filling Isian bisa lebih netral / tidak terlalu manis, agar tidak menghilangkan rasa macaron yang dibuat dari tepung kedelai. Tekstur Filling bisa lebih padat, agar secara visual macaron lebih rapi.

Singaraja, Kamis, 10 Juli 2025

[Signature]

NIM. 2115081026



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Onyza Armabela
 NIM : 2115081027
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 		✓				✓				
3	Aroma		✓				✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

Dari segi bentuk kurung besar, fill-nya enak

Singaraja, 10 Juli 2025



Onyza Armabela
NIM. 2115081027



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ni Luh Ari Melani Putri
 NIM : 2115081030
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma		✓				✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Macaron yang dibuat terlalu manis

Singaraja, 10 Juli 2025



Ni Luh Ari Melani Putri
NIM. 2115081030



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Martha Lisa br Tarigan.
 NIM : 2115081032
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025.

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✗	✓					✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Teksturnya bisa lebih di perhalus

Singaraja, 10. Juli 2025



Marcella Lisa br Tangan

NIM. 211508032.



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : I Made Cipta Widiadana
 NIM : 215081043
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

pada tekstur didalam menekankan ~~teks~~ tekstur
kurang rinci, sebaiknya semuanya enak.

Singaraja, 10 Juli 2025

Cyfl.

I Made Cipta Widada
NIM. 215071043



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : I. Made Sudirga Yasa
 NIM : 2115021046
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna	✓					✓				
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Pada suhu oven bisa di sesuaikan kembali supaya tidak ada
tekstur tebakur dan rasa tidak terasa mentah

Singaraja, 10. Juli..... 2025



I. Made Sudraga Yasa

NIM. 2115081046



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : MARDANI SEPTIANA PUTRI
 NIM : 2115081047
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : KAMIS, 10 JULI 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna	✓					✓				
3	Aroma		✓					✓			
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa		✓					✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

Tekstur sedikit keras dan mengendal pada after ternyata keseluruhan rasanya manis dan dominan susu.

Singaraja, 10 Juli 2025

Prima

NIM. 211508047



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Riya Yosa
 NIM : 2115081049
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma		✓				✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Saran : Konsisten ~~dan~~ Saat akan macaron dikarenakan ada beberapa bagian yang keoklatan dan Rasa dari Cream masi ada beberapa yang terasa dominan asin .

Singaraja, 16, Juli . 2025



Kadre Puja Yusa
NIM.



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Bede Ngurah Artawan
 NIM : 215081050
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma		✓				✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

*Secara keseluruhan makaron sudah sangat Bagus, namun
aspek kelembutan bagian dalam perlu sedikit ditingkatkan.*

Singaraja, 10 Juli 2025



Gede Ngurah Artawan
NIM. 215081050



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Putu Tresya Divani
 NIM : 2115081051
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : 10 Juli 2025.

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma		✓				✓				
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa	✓					✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

Untuk saya rasa macaron terlalu manis, tetapi secara keseluruhan sudah enak, dan tampilan yang menarik.

Singaraja, Kamis, 10 Juli 2025



Putu Tresya Divani
NIM. 2115081051



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Lina Sukasni Putri
 NIM : 2115081052
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna 	✓					✓				
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

Sekeloa
.....
.....
.....
.....
.....

Singaraja, Kamis, 10 Juli 2025

Rtzo

Kadek Lina Sukasni Putri
NIM. 2115081052



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

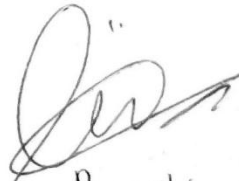
Nama Panelis : Puspita Rosanti
 NIM : 2215081006
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : 10 Juli 2025, kamis.

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓						✓			
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma		✓					✓			
4	Tekstur	✓							✓		
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

aspek organoleptiknya udah sesuai dengan hasil walaupun ada beberapa kekurangan, menurut saya rasa macaron dominan susu (- bemanisan) bagi saya yang tidak terlalu suka manis.

Singaraja, 10 Juli 2025


Puspita Rosanti
NIM. 2215081006



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Maria Mayliana Kristiani
 NIM : 2215081010
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2018

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓						✓			
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma	✓						✓			
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa	✓						✓			
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

Untuk aspek organoleptik sudah cukup baik, namun ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu rasanya cukup manis, dan dari aspek tekstur sedikit melekat pada gigi.

Singaraja, 10 Juli 2025



Maria Maylana Kristiani
NIM. 2215081010



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ni Wayan Putu Juni
 NIM : 2215081024
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk		✓				✓				
2	Warna 	✓						✓			
3	Aroma	✓					✓				
4	Tekstur	✓						✓			
5	Rasa		✓						✓		
6	Penerimaan Keseluruhan	✓						✓			

Saran dan Masukan:

Secara keseluruhan sudah sangat bagus namun menurut saya
masih terdapat beberapa hal yang mengganggu.

Singaraja, 10 Juli 2025



Ni Wayan Putu Juni

NIM. 2215081024



ANGKET UJI ORGANOLEPTIK MACARON DENGAN BAHAN ALTERNATIF

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik macaron dengan kode sampel 01 dan sampel 10. Penilaian yang telah diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuesioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai setiap aspek organoleptik (bentuk, warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1–5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat baik	Baik	Cukup baik	Kurang baik	Tidak baik

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ketut Dita Aryawan
 NIM : 2215081028
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Kamis, 10 Juli 2025

No	Aspek yang Dinilai	Sampel 01					Sampel 10				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Bentuk	✓					✓				
2	Warna	✓					✓				
3	Aroma		✓				✓				
4	Tekstur	✓					✓				
5	Rasa		✓				✓				
6	Penerimaan Keseluruhan	✓					✓				

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

Singaraja, 10 Juli 2025



Ketut Dita Argawan.....
NIM. 2215081028



Lampiran 1.7 Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. 1 Evaluasi Mutu Sensorik Oleh Ahli



Gambar 1. 2 Evaluasi Mutu Sensorik Oleh Ahli



Gambar 1. 3 Evaluasi Mutu Sensorik Oleh Ahli



Gambar 1. 4 Pengarahan Panelis Terlatih



Gambar 1. 5 Penilaian Produk Macaron Oleh Kelompok 1



Gambar 1. 6 Penilaian Produk Macaron Oleh Kelompok 1



Gambar 1. 7 Penilaian Produk Macaron Oleh Kelompok 1



Gambar 1. 8 Penilaian Produk Macaron Oleh Kelompok 2



Gambar 1. 9 Penilaian Produk Macaron Oleh Kelompok 2



Gambar 1. 10 Penilaian Produk Macaron Oleh Kelompok 2

Lampiran 1.8 Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Malika Alya Visca lahir di Pasuruan pada tanggal 13 Juli 2003. Penulis lahir dari pasangan suami-istri Bapak M. Anwar dan Ibu Ketut Poniari. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis berdomilisi di Banjar Dinas Munduk, Desa Anturan, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di MI-Hasanuddin dan lulus pada tahun 2015. Kemudian, penulis melanjutkan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 3 Banjar dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2021, penulis lulus dari SMKS Pariwisata Triatma

Jaya Singaraja dan melanjutkan pendidikan tinggi di Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja dengan mengambil program sarjana pada program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan. Pada semester akhir tahun 2025, penulis menyelesaikan Skripsi yang berjudul, “Analisis Penggunaan Tepung Kacang Kedelai Lokal (*Glycine max* (L.) Merrill) Sebagai Alternatif Pengganti Tepung Almond Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Macaron”.

