



Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon <i>mocaf</i> dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon <i>mocaf</i> dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 1,5 cm.	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon <i>mocaf</i> dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan rasa aroma dari daun suji menciptakan kombinasi rasa klepon yang enak	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran

.....

Singaraja,2024

(.....)

Lampiran 02. Surat Permohonan 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 : 1115/UN48.11.1/KM/2024
Perihal : Surat Permohonan Data

Singaraja, 25 Juni 2024

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
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 : Komang Cahya Galih Pertiwi
NIM : 1915081033
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Penilaian oleh guru-guru SMK Negeri 2 Singaraja melalui lembar instrument terhadap substitusi MOCAF (Modified Cassava Flour) pada kue klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji
Judul Penelitian : substitusi MOCAF (Modified Cassava Flour) pada kue klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji

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



Wakil Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,

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

115/UN48.11.6/DT/2024



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 : 138/UN48.11.6/DT/2024 Singaraja, 24 Juni 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 : Komang Cahya Galih Pertiwi
NIM : 1915081033
Semester : X
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : *SMK N 2 Singaraja*
Judul Penelitian : Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Kue Klepon Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji.

Data yang diperlukan : Penilaian oleh guru2 SMK N 2 Singaraja melalui lembar instrumen terhadap substitusi mocaf (modified cassava flour) pada kue klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji.

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 : 1116/UN48.11.1/KM/2024

Singaraja, 25 Juni 2024

Perihal : Surat Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada
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 : Komang Cahya Galih Pertiwi
NIM : 1915081033
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Penilaian oleh guru-guru SMK Negeri 1 Sukasada melalui lembar instrument terhadap substitusi MOCAF (Modified Cassava Flour) pada kue klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji
Judul Penelitian : substitusi MOCAF (Modified Cassava Flour) pada kue klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji

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

Wakil Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



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

1116



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 : 139/UN48.11.6/DT/2024 Singaraja, 24 Juni 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 : Komang Cahya Galih Pertiwi
NIM : 1915081033
Semester : X
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data : *SMK N 1 Sukasada*
Judul Penelitian : Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Kue Klepon Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji.
Data yang diperlukan : Penilaian oleh guru2 SMK N 1 *Sukasada* melalui lembar instrumen terhadap substitusi mocaf (modified cassava flour) pada kue klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji.

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



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 03. Surat Balasan dari Sekolah



SURAT KETERANGAN PENELITIAN Nomor: B.10.400.3/4816/SMKN1SKSD/DIKPORA

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Drs. Putu Sumandi Yasa, M.Si
 Pangkat, Golongan : Pembina Utama Muda, IV/c
 NIP : 19670625 199702 1 001
 Jabatan : Kepala Sekolah

menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama : Komang Cahya Galih Pertiwi
 NIM : 1915081033
 Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Fakultas : Teknik dan Kejuruan
 Judul Penelitian : Substitusi MOCAF (Modified Cassava Flour) pada Kue Klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun Suji

telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 1 Sukasada untuk melengkapi persyaratan perkuliahan penyusunan tugas akhir (skripsi).

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

Sukasada, 11 Juli 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh :
KEPALA SEKOLAH
Drs. Putu Sumandi Yasa, M.Si
 Pembina Utama Muda, IV/c
 NIP. 19670625 199702 1 001



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE





SURAT KETERANGAN

No. **B.10.000/585/SMKN2SGR/DIKPORA**

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja Kabupaten Buleleng menerangkan :

N A M A : Komang Cahya Galih Pertiwi
 N I M : 1915081033
 PROGRAM STUDI : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 JURUSAN : Teknologi Industri
 UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian dengan judul “ Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) pada Kue Klepon menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji di SMK Negeri 2 Singaraja, pada tanggal 1 Juli 2024.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bali, 11 Juli 2024

	Ditandatangani secara elektronik oleh :
	KEPALA SEKOLAH
	Ni Ketut Wisiani, S.Pd.,M.Si. NIP. 19680609 199003 2 005



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE



Lampiran 04. Surat Peminjaman Lab Produksi

Singaraja, 27 Juni 2024

Yth. Ketua Laboran PVS Kuliner

Di Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi, untuk membuat Skripsi berupa penelitian, mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Lab. Produksi dan peralatannya kepada mahasiswa berikut :

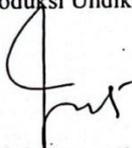
Nama : Komang Cahya Galih Pertiwi

NIM : 1915081033

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Demikian surat permintaan izin ini saya buat atas bantian dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Laboran Lab. Produksi Undiksha



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
197411082008012013

Mahasiswa,



Komang Cahya Galih Pertiwi
1915081033

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVS Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902200212201

Lampiran 05. Surat Peminjaman Alat**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK****PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Mata kuliah : Skripsi

Hari, Tanggal :

Semester : X (Sepuluh)

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Kompor	1	
2	Pan	1	
3	Medium Bowl	5	
4	Blender	1	
5	Cutting Board	1	

Alat yang Dibawa Pribadi

No.	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Bowl Kecil	2	
2	Timbangan	1	
3	Saringan Tepung	1	
4	Saringan	1	
5	Gunting	1	
6	Pisau	1	
7	Gelas Ukur	1	
8	Sendok	1	
9	Parutan	1	

Singaraja, 27 Juni 2024

Laboran Lab. Produksi Undiksha



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
197411082008012013

Mahasiswa



Komang Cahya Galih Pertiwi
1915081033

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVS Kuliner



Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd
NIP. 19730902200212201

Lampiran 06. Hasil Uji Kualitas

UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2021


 (..f..y..a..i..d..a..n..S..a..j..a..s...)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2024

M. Puji Triastuti. K
 (.....)
 Np. 19750613 200701 2017

UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....*kenyal & kenyal*.....

Singaraja, 1 Juli 2024.....



(Ni Nym Widya Damaning Pd)
 NIPPPK : 198003112024212011

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....
Bekal dan Kenyal

Singaraja, 1 Juli 2024.....


 (Luh Sri Darmiyanti, S.Pd.)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2024


 (Made...Yogi...Perdana...Atha...rpt)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 4 Juli 2024


 (Hr HM. Auryani, S.Pd.)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2024


 Pt. Wahyu Manik Fransiska, S.P.

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 1 Juli 2024



(.....Luh Sri Wjani.....)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2024

(K. Pina Wahi s.p.d.)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

Untuk mocafnya coba tambahkan tepung kanji lagi sedikit
t.l.s.p.

Singaraja, 1 Juli 2024

Sari

(Luh Sari Spt)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

Kalau bisa warna lebih segar hijauya

Singaraja, 1 Juli 2024


(Ili Made Muliartini, S.Pd., M.Pd.)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR) PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

- aroma tepung masih terasa cukup baik,

.....

Singaraja, 1 Juli 2024



(Rizky Surya Purnama, S.Pd.)

**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2024


 (Nym. Koni Eprich.....)

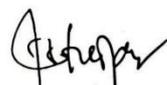
**UJI KUALITAS TERHADAP SUBSTITUSI *MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)* PADA KUE
KLEPON DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN PEWARNA ALAMI EKSTRAK DAUN SUJI**

Parameter	Deskripsi Mutu Hedonik	Skala Mutu Hedonik	Skor	Kode	
				369	372
Warna	Warna klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji adalah hijau cerah, hijau yang dihasilkan oleh ekstrak daun suji tersebut.	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk klepon mocaf dengan menggunakan pewarna alami ekstrak daun suji yang ideal memiliki bentuk bulat dengan diameter 2 cm.	Sangat Sesuai	5		✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur klepon mocaf dengan menggunakan bahan pewarna alami ekstrak daun suji adalah kenyal dan lembut pada saat dikunyah.	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		✓
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa manis gula merah, gurih parutan kelapa dan dengan aroma dari daun suji.	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Kurang Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 1 Juli 2024


 (Ni Luh Astini) L. S. Pd

RIWAYAT HIDUP



Komang Cahya Galih Pertiwi lahir di Baturringgit, 22 Agustus 2001. Terlahir dari pasangan suami istri Bapak I Nyoman Mudiara dan Ibu Ni Ketut Catra Swiniarsih, penulis berkebangsaan Indonesia dan menganut agama Hindu. Saat ini penulis menetap di Desa Baturringgit, Kecamatan Kubu, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Baturringgit pada tahun 2013, penulis kemudian melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 1 Kubu hingga tahun 2016. Pada tahun 2019, penulis menyelesaikan pendidikan menengah atas di SMK Negeri 1 Kubu dengan jurusan Jasa Boga. Kemudian penulis kembali melanjutkan studi ke jenjang S1 Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha sejak tahun 2019 sampai dengan skripsi ini dirampungkan. Pada tahun 2025 penulis telah merampungkan penulisan skripsi yang berjudul “Substitusi *Mocaf (Modified Cassava Flour)* Pada Kue Klepon Dengan Menggunakan Bahan Pewarna Alami Ekstrak Daun Suji”

