

Lampiran 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 : 1953/UN48.11.1/KM/2025 Singaraja, 11 Juli 2025

Perihal : Uji Hedonik

Yth. Kepala Desa Kerobokan

di tempat

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

Nama : Kadek Lina Sukasri Putri

NIM : 2115081052

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Jurusan : Teknologi Industri

Data yang dibutuhkan : Uji hedonik dengan lembar penilaian uji donat rebung ampel (Bambusa Vulgaris)

untuk mendukung diversifikasi pangan lokal terhadap masyarakat

Judul Penelitian : Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi

Pangan Lokal

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

a.n Dekan Wakil Dekan Bidang Akademik,

Made Windu Antara Kesiman NIP 1982111120081210014

KEMENTRIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI

1953

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 2557 Laman http://ftk.undiksha.ac.id

Nomor : 218/UN48.11.6/KM/2025 Singaraja, 11 Juli 2025

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

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 : Kadek Lina Sukasri Putri

NlM : 2115081052

Semester : 8

Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

: Teknologi Industri Jurusan Fakultas : Teknik dan Kejuruan Tempat Pengambilan Data . Desa Kerobokan

: Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Judul Penelitian

Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. : Uji Hedonik Dengan Lembar Penilaian Uji

Data yang diperlukan

Kesukaan Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan

Lokal Terhadap Masyarakat.

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



- UUITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1"Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektomik dan/atan hasil cetaknya merupakan alat bukti hulnım yang sah'
- Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuklikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

Lampiran 2. Surat Peminjaman Laboratorium Produksi

Singaraja, Joluni 2025

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni 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 : Kadek Lina Sukasri Putri

NIM : 2115081052

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

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

Singaraja, 10 Juni 2025

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner

Mahasiswa

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.

<u>Kadek Lina Sukasri Putri</u> NIM 2115081052

NIP 197411082008012013

Mengetahui, Koordinator Prodi PVS Kuliner

Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP 1973090220021201

Lampiran 3. Surat Peminjaman Alat

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATA BOGA FTK PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER

Mata Kuliah : Skripsi

Hari, Tanggal: Selasa, 10 Juni 2024

Semester: XIII (Delapan)

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Blender	1	
2	Panci	1	
3	Piring stainless	9	
4	Talenan	1	
5	Rolling pin	1	
6	Wajan	1	
7	Kompor	1	
8	Loyang	1	
9	Baskom stainless	1	

Alat yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Timbangan	1	
2	Hand mixer	1	
3	Cetakan donat	1	
4	Spuit	1	
5	Pisau	1	
6	Lap kain	1	
7	Alas silikon	1	
8	Gelas ukur	1	

9	Gelas belimbing	1	
10	Sendok takar	1	
11	Sendok makan	1	
12	Scraper	1	
13	Sumpit	1	
14	Box container	1	
15	Bambu buluh mini	2	

Singaraja, **O**Juni 2025

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner

Mahasiswa

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd. NIP 197411082008012013 <u>Kadek Lina Sukasri Putri</u> NIM 2115081052

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner

<u>Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.</u> NIP 1973090220021201

Lampiran 4. Surat Validasi Ali Instrumen Penelitian

VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP DONAT REBUNG AMPEL (*Bambusa Vulgaris*) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL

Kepada Yth.

Ibu Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd.

D

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penelitian ini akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "DONAT REBUNG AMPEL (Bambusa Vulgaris) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL".

Dimohonkan saran dan komentar Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian donat rebung ampel (hambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal.

Singaraja, 10 Juli 2025

gh.

Kadek Lina Sukasri Putri 2115081052

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN DONAT REBUNG AMPEL (Bambusa Vulgaris) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL

A. Judul Penelitian

Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal

B. Identifikasi Penelitian

Nama

: Kadek Lina Sukasri Putri

NIM

: 2115081052

Prodi

: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Semester

: VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli Instrumen

Nama

: Ida Ayu Reviena Damasanti, S.Pd., M.Pd.

NIP

: 198704302024212001

D. Pengantar

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian produk penelitian donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penelitian ini.

E. Definisi Konsep

Uji hedonik, juga dikenal sebagai uji kesukaan, adalah metode pengujian sensorik yang digunakan untuk mengukur tingkat penerimaan atau preferensi konsumen terhadap suatu produk (Qamariah et al., 2022). Dalam uji kesukaan konsumen (panelis) diminta untuk menilai aspek sensorik produk, seperti warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk berdasarkan skala hedonik. Adapun penilaian uji hedonik yang diharapkan yaitu:

1. Warna

Warna pada donat yaitu coklat muda dan agak mengkilap. Warna coklat dihasilkan dari adanya proses fermentasi antara ragi dengan gula. Gula berguna sebagai sumber makanan untuk pertumbuhan ragi selama proses fermentasi. Gula yang tersisa setelah proses fermentasi akan memberikan warna pada kulit donat (Fajri, 2018). Warna yang dihasilkan oleh donat rebung adalah berwarna coklat keemasan.

2. Tekstur

Tekstur pada donat adalah lembut atau halus. Tekstur lembut dihasilkan oleh penambahan bahan seperti telur dan terigu. Pada pembuatan donat, terigu merupakan bahan utama karena memiliki kandungan gluten di dalam terigu yang berfungsi membuat adonan pada donat menjadi elastis sehingga mudah dibentuk. Kemudian telur merupakan bahan tambahan yang berfungsi membuat roti lebih empuk (Sabatini, 2021). Tekstur yang dihasilkan oleh donat rebung adalah bertekstur lembut.

3. Aroma

Kue donat mempunyai aroma yang khas karena tahap pembuatan kue donat mengalami suatu teknik pengolahan fermentasi, yang dilanjutkan dengan penggorengan dengan minyak sehingga kue memiliki aroma yang khas (Rudisalmon, 2018). Aroma yang dihasilkan oleh donat rebung adalah beraroma khas donat.

4. Rasa

Donat memiliki rasa manis, rasa manis dikarenakan adanya tambahan gula dan telur. Disamping berfungsi membuat adonan roti menjadi empuk, telur juga dapat dapat membuat rasa donat menjadi lebih enak. Gula berfungsi untuk menambah rasa seperti manis pada donat (Yanti, 2020). Rasa yang dihasilkan oleh donat rebung adalah berasa manis gurih.

5. Bentuk

Donat memiliki bentuk bulat dan berlubang dibagian tengah, hal ini memiliki tujuan untuk membantu penyebaran panas ketika dipanggang ataupun digoreng. Lubang ditengah ini akan mencegah keadaan dimana adonan yang yang diluar lebih dulu matang sementara bagian dalamnya masih mentah (Sufi, 2009). Bentuk yang dihasilkan oleh donat rebung adalah berbentuk cincin.

Dalam penelitian ini, uji hedonik bertujuan untuk menilai bagaimana donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal mempengaruhi persepsi sensori produk. Panelis akan diminta untuk mencicipi donat rebung, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik.

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian donat rebung ampel (hambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal sebagai variabel. Donat rebung memiliki warna coklat keemasan. Donat rebung memiliki tekstur lembut. Donat rebung memiliki aroma khas donat. Donat rebung memiliki rasa manis gurih. Donat rebung memiliki bentuk cincin. Kemudian dilanjutkan dengan uji validitas instrumen dan uji penerimaan (uji kesukaan) masyarakat umum secara hedonik yang dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk.

G. Tabel 01 Kisi-Kisi Instrumen Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal

Komponen Penelitian	Indikator Penelitian	No Butir
Warna	Warna donat rebung yang diharapkan yaitu berwarna coklat keemasan.	1
Tekstur	Tekstur donat rebung yang diharapkan yaitu bertekstur lembut.	2
Aroma	Aroma donat rebung yang diharapkan yaitu beraroma khas donat.	3
Rasa	Rasa donat rebung yang diharapkan yaitu berasa manis gurih.	4
Bentuk	Bentuk donat rebung yang diharapkan yaitu berbentuk cincin.	5

H. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Mohon Ibu untuk menberikan tanda (√) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian Ibu terhadap instrumen dengan skala penelitian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan serta saran dan masukkan perbaikan pada baris yang telah disediakan.

No	Parameter	Deskripsi	Relevan	Tidak Relevan
1	Warna	Warna coklat keemasan adalah warna coklat cerah yang diperoleh melalui proses penggorengan menggunakan minyak banyak dengan suhu 180°C.	/	
2	Tekstur	Tekstur lembut pada donat rebung diperoleh dari kombinasi penggunaan bahan baku tepung protein tinggi, susu bubuk, telur, ragi yang dipadukan dengan teknik pengulenan yang tepat.	/	
3	Aroma	Aroma khas donat rebung adalah aroma margarin yang diperoleh melalui penggunaan bahan baku margarin yang dicampurkan ke dalam adonan.	1	
4	Rasa	Rasa manis gurih donat rebung diperoleh melalui penggunaan bahan baku gula pasir dan rebung yang dicampurkan ke dalam adonan.	/	
5	Bentuk	Bentuk bulat dengan lubang di bagian tengah pada donat rebung diperoleh dari proses pencetakan.	/	

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka 4	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
						Warna coklat keemasan
Tekstur lembut						
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin						

Saran dan masuk						
d Misualpos	dencon	masukon	D-n	Coman		

Lisa Albu Persona Paranegant. P. Do. M. M.

J. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, lembar penelitian uji validitas produk dan uji penerimaan dinyatakan:

- □ 1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisian
- √2. Layak digunakan uji coba dengan revisian
- □ 3. Tidak layak digunakan untuk uji coba penilaian

Mohon Ibu memberikan tanda centang pada kolom di samping nemor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 10 JUL 2000 PULLS Wandy Parkers Dannyows. C. P.D. M. P.D.

VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP DONAT REBUNG AMPEL (*Bambusa Vulgaris*) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL

Kepada Yth.

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

D

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penelitian ini akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "DONAT REBUNG AMPEL (Bambusa Vulgaris) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL".

Dimohonkan saran dan komentar Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal.

Singaraja, 11 Juli 2025

Phyo

<u>Kadek Lina Sukasri Putri</u> 2115081052

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN DONAT REBUNG AMPEL (Bambusa Vulgaris) UNTUK MENDUKUNG DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL

A. Judul Penelitian

Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal

B. Identifikasi Penelitian

Nama : Kadek Lina Sukasri Putri

NIM : 2115081052

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli Instrumen

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

NIP : 197309022002122001

D. Pengantar

Nama

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian produk penelitian donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penelitian ini.

E. Definisi Konsep

Uji hedonik, juga dikenal sebagai uji kesukaan, adalah metode pengujian sensorik yang digunakan untuk mengukur tingkat penerimaan atau preferensi konsumen terhadap suatu produk (Qamariah et al., 2022). Dalam uji kesukaan konsumen (panelis) diminta untuk menilai aspek sensorik produk, seperti warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk berdasarkan skala hedonik. Adapun penilaian uji hedonik yang diharapkan yaitu:

1. Warna

Warna pada donat yaitu coklat muda dan agak mengkilap. Warna coklat dihasilkan dari adanya proses fermentasi antara ragi dengan gula. Gula berguna sebagai sumber makanan untuk pertumbuhan ragi selama proses fermentasi. Gula yang tersisa setelah proses fermentasi akan memberikan warna pada kulit donat (Fajri, 2018). Warna yang dihasilkan oleh donat rebung adalah berwarna coklat keemasan.

2. Tekstur

Tekstur pada donat adalah lembut atau halus. Tekstur lembut dihasilkan oleh penambahan bahan seperti telur dan terigu. Pada pembuatan donat, terigu merupakan bahan utama karena memiliki kandungan gluten di dalam terigu yang berfungsi membuat adonan pada donat menjadi elastis sehingga mudah dibentuk. Kemudian telur merupakan bahan tambahan yang berfungsi membuat roti lebih empuk (Sabatini, 2021). Tekstur yang dihasilkan oleh donat rebung adalah bertekstur lembut.

3. Aroma

Kue donat mempunyai aroma yang khas karena tahap pembuatan kue donat mengalami suatu teknik pengolahan fermentasi, yang dilanjutkan dengan penggorengan dengan minyak sehingga kue memiliki aroma yang khas (Rudisalmon, 2018). Aroma yang dihasilkan oleh donat rebung adalah beraroma khas donat.

4. Rasa

Donat memiliki rasa manis, rasa manis dikarenakan adanya tambahan gula dan telur. Disamping berfungsi membuat adonan roti menjadi empuk, telur juga dapat dapat membuat rasa donat menjadi lebih enak. Gula berfungsi untuk menambah rasa seperti manis pada donat (Yanti, 2020). Rasa yang dihasilkan oleh donat rebung adalah berasa manis gurih.

5. Bentuk

Donat memiliki bentuk bulat dan berlubang dibagian tengah, hal ini memiliki tujuan untuk membantu penyebaran panas ketika dipanggang ataupun digoreng. Lubang ditengah ini akan mencegah keadaan dimana adonan yang yang diluar lebih dulu matang sementara bagian dalamnya masih mentah (Sufi, 2009). Bentuk yang dihasilkan oleh donat rebung adalah berbentuk cincin.

Dalam penelitian ini, uji hedonik bertujuan untuk menilai bagaimana donat rebung ampel (bambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal mempengaruhi persepsi sensori produk. Panelis akan diminta untuk mencicipi donat rebung, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik.

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian donat rebung ampel (hambusa vulgaris) untuk mendukung diversifikasi pangan lokal sebagai variabel. Donat rebung memiliki warna coklat keemasan. Donat rebung memiliki tekstur lembut. Donat rebung memiliki aroma khas donat. Donat rebung memiliki rasa manis gurih. Donat rebung memiliki bentuk cincin. Kemudian dilanjutkan dengan uji validitas instrumen dan uji penerimaan (uji kesukaan) masyarakat umum secara hedonik yang dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan bentuk.

G. Tabel 01 Kisi-Kisi Instrumen Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal

Komponen Penelitian	Indikator Penelitian	No Butir
Warna	Warna donat rebung yang diharapkan yaitu berwarna coklat keemasan.	1
Tekstur	Tekstur donat rebung yang diharapkan yaitu bertekstur lembut.	2
Aroma	Aroma donat rebung yang diharapkan yaitu beraroma khas donat.	3
Rasa	Rasa donat rebung yang diharapkan yaitu berasa manis gurih.	4
Bentuk	Bentuk donat rebung yang diharapkan yaitu berbentuk cincin.	5

H. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Mohon Ibu untuk menberikan tanda (√) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian Ibu terhadap instrumen dengan skala penelitian yang ditunjukkan pada tabel yang telah disediakan serta saran dan masukkan perbaikan pada baris yang telah disediakan.

No	Parameter	Deskripsi	Relevan	Tidak Relevan
1	Warna	Warna coklat keemasan adalah warna coklat cerah yang diperoleh melalui proses penggorengan menggunakan minyak banyak dengan suhu 180°C.	✓	
2	Tekstur	Tekstur lembut pada donat rebung diperoleh dari kombinasi penggunaan bahan baku tepung protein tinggi, susu bubuk, telur, ragi yang dipadukan dengan teknik pengulenan yang tepat.	/	
3	Aroma	Aroma khas donat rebung adalah aroma margarin yang diperoleh melalui penggunaan bahan baku margarin yang dicampurkan ke dalam adonan.	1	
4	Rasa	Rasa manis gurih donat rebung diperoleh melalui penggunaan bahan baku gula pasir dan rebung yang dicampurkan ke dalam adonan.	/	
5	Bentuk	Bentuk bulat dengan lubang di bagian tengah pada donat rebung diperoleh dari proses pencetakan.	/	

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut						
Aroma khas donat					1-	
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	-, L -		91			

Saran dan masukan:	

Singaraja, M. Juli 2025

HMMJF

(Dr. I.A. H. Henry Brayoni, SRL, M.

J. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, lembar penelitian uji validitas produk dan uji penerimaan dinyatakan:

- √1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisian
- □ 2. Layak digunakan uji coba dengan revisian
- □ 3. Tidak layak digunakan untuk uji coba penilaian

Mohon Ibu memberikan tanda centang pada kolom di samping nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, N. Juli 2025

JAMJA (Dr. I. A. Pt. Hermy Estayani, Spl., M.P.

Lampiran 5. Lembar Instrumen Uji Hedonik

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	*
,	Singaraja 13 - 9 - 2025
	Que
	(MADE ASRI

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	/						
Tekstur lembut	/						
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih							
Bentuk cincin	1						

Saran dan masukan:	a testup axe	oma sangar klas
Sempuena Langet		oma Janger Khas
		Singaraja (3 Juli 2015
		//h

(Made...sukadang....)

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	/						
Tekstur lembut	/						
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih							
Bentuk cincin	./						

Saran dan	masukan:					
	Sama	Sungat	çula	der	way No	 >_~
	Jang	Sangat Sungat	las	duri	Ubung	Cambu
	· /					
				Sing	garaja,	_)vli -2025
				1/10	<i>yy</i>	
				(MD.,	Joni Al	······································

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	1						
Tekstur lembut	1						
Aroma khas donat	,	./					
Rasa manis gurih		_	1				
Bentuk cincin		1	-				

Saran d	an masu Fasa	ikan: Donat	Pebung	Sangat	Enak	dan	lembut
						•••••	
							Singaraja 13 Juli 2025

Made Den on Putris

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	1						
Tekstur lembut	/						
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih							
Bentuk cincin	./						

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 2025
	the state of the s
	(Kaolek Riska Arionti)

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	/						
Tekstur lembut	/						
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih							
Bentuk cincin	./						

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Jali 2025
	#
	(Pulu Prik Aprian)

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	/						
Tekstur lembut	/						
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih							
Bentuk cincin	./						

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 19 Juli 2023
	ALT!
	AN F
	(FADER ASTIJULIANI)
	(KADEK ASTI JULIANI)

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	1						
Tekstur lembut		1					
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih	1						
Bentuk cincin	1						

tapi kurang monit	
Singara	a, 13 - 7 2820
	tapi kurang mpnit. Singaraj

Parameter		Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan		/					
Tekstur lembut		~					
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih	/						
Bentuk cincin		1					

aran dan masukan:	
	Singaraja, 13 -7 -2025
	Singaraja,
	0 1
	FaiA (Kalek Ria Suhanjani)
	0: -1 !:
	(katek 1219 Suhariani)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih		1				
Bentuk cincin	1	•				

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 -7 - 2024
	11 1

ketut ida mintari

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	1					
Tekstur lembut	/				h	
Aroma khas donat		/				
Rasa manis gurih		/				
Bentuk cincin	/					

Saran dan masuka	n:		•	
Untuk don	at rasanya r	Jasih kurang	mani	
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	••••••	•••••		
				•••••

Singaraja, 13 Juli 2025

(Gede A Libra Wiraguna

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	T T	1				
Bentuk cincin	1					

Saran dan masukan:

Donatnya lebih enak	dan lemb	ue, ralau	+arriban	toping	
			Sin	igaraja, 13	Juli 2025
			J	Puf.	Dwi Lestani
			(hadel	r Intan 1	Dwi Lestari

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:		
	•••••	
		Singaraja, 13 Juli 2026
		$\mathcal{O}_{\mathcal{U}}$
		\ \W
	(.4	sd. Diah Tantri M.)

Parameter	Skala Hedonik + Skor				
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka
	5	4	3	2	1
Warna coklat keemasan	/				
Tekstur lembut	/				
Aroma khas donat					
Rasa manis gurih					
Bentuk cincin	1				

Saran dan masukan:	
	Singaraja, /3 Juli 2025
	M /)

, putu Jeky krytama

Parameter	Skala Hedonik + Skor				
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka
	5	4	3	2	1
Warna coklat keemasan	/				
Tekstur lembut	/				
Aroma khas donat					
Rasa manis gurih					
Bentuk cincin	/				

Saran dan masukan:	
	Cincornia 12 - 7 - 20

CENT SUDANA

Parameter	Skala Hedonik + Skor				
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka
	5	4	3	2	1
Warna coklat keemasan		/			
Tekstur lembut	/				
Aroma khas donat	/				
Rasa manis gurih		1		0	
Bentuk cincin	/				

Saran dan masukan:	

Singaraja, 13. July 2025

Gode Jales Canakya.

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 -07 -

(Xyoman Kayan)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	De perfalus (an	en di hylathe
		Singaraja, 13-7-2018

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Bentak emem				
Saran dan masukan:				
<i>*</i>		Sing	araja, 12yu	1.2025
		Y	1	
		(Koman	yudha)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan		/				
Tekstur lembut	/	,				
Aroma khas donat	/					
Rasa manis gurih	•	/				
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan.	

(NeNSi Yanzina) penu

Singaraja, 13 - 7 - 2025

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Singaraja, 13. Juli 2025
Tus
0
Juf (kadek satya,)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	1					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	1					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 2025

(.Komang...Nuryan)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih	1					
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 202

(Kadek Valenting)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	
	Singaraja 15 Jul 2025
	1
	() Wat
	(KETUT GRAWAN)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	
	Singaraja,133
	n 1

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13. 311 2025
	W.
	(.N., m

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	T '	/				
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	

Nul

Luh Febri suhondayani

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut		1				
Aroma khas donat	1	*//				
Rasa manis gurih		./				
Bentuk cincin	1					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 15/6/2005
	Dy-
	(Luh sri Antari)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	T T	/				
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:
a nd' a

Singaraja, 13 Juli 2025

Hamy (kadek Julianita)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

aran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 2025
	0
	hos
	1

(Myoman Sriasih)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat		V				
Rasa manis gurih		1				
Bentuk cincin		/				

Saran dan masu	kan:		
•••••		 	
••••••		 	

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 2027
	Thef.

Luh Bud Artin

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

aran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Jul 20
	Komany Rondi Supun
	Komany Rondi Supur

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 2025
	Sun
	XVV

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	1	/				
Bentuk cincin		1				

Saran dan masukan: Donat masih rurang mani	Ţ
V	
	Singaraja, 13 Juli 2021
	Alex
	(Ketut Merki

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	
	Singaraja,1.33uli. 2025
	1
	(Rity Wulandan)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

aran dan masukan:	
	Singaraja, 13 - 7 - 2025



Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	1					
Tekstur lembut	1					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	1					
Bentuk cincin	1	/				

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 -07 -2025

(...SVRYA..MAHARDIKA)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	V2 aso	gula	Sederhana	
		0	g	

Singaraja, 13 Juli 2025

(Mayan Simpen)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	1					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih			1			
Bentuk cincin	1		·			

Singaraja,13-07-2095
M. (Dian hansatini)

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	/					

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 Juli 2025
	(Tama Rondra)
	(Tama Rentra

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan	/					
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat						
Rasa manis gurih						
Bentuk cincin	./					

Saran dan masukan:	

Singaraja, 13. Juli 2025

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan		1				
Tekstur lembut	1					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	1					
Bentuk cincin	1					

Saran dan masukan:	

Singaraja, 13 -07 -20 25

(Kadek Andiriadni Putri

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut		/				
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih			✓			
Bentuk cincin		/				

aran dan masukan:	
	······································
	Singaraja, 13-07-2025
,	
	03
	(

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5 .	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih		1				
Bentuk cincin	1	-				

Saran dan masukan:	

Singaraja, 13.—7.—2025

HHT

(Koman9 and tia anto) Putra

Parameter	Skala Hedonik + Skor					
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka	
	5	4	3	2	1	
Warna coklat keemasan						
Tekstur lembut	/					
Aroma khas donat	1					
Rasa manis gurih	Ť	1				
Bentuk cincin	1	-				

Saran dan masul	kan:	r las Vata	استورسا	nia enak
walou x	r Fudah bagu urang teras akan sangat lam	n manis. t	ad tike o	itambahkan
topping	ykan tangat	pos lengor	donat)	adul
origaner	lnxn			

Singaraja, 13 July 2025

Kadek Wan Purnamin

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	1						
Tekstur lembut	1						
Aroma khas donat		/					
Rasa manis gurih		/					
Bentuk cincin	1						

Saran dan masukan:	
	Singaraja, 13 duli 2015
	Rui
	h 4 . A.A.

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	1						
Tekstur lembut	1						
Aroma khas donat	1						
Rasa manis gurih	1						
Bentuk cincin	1	1					

Saran dan mas	sukan:	
		Singaraja, 13 JV4 2016
		Horp
		WAYAN SITI SOCIANI

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan							
Tekstur lembut	1						
Aroma khas donat							
Rasa manis gurih	1						
Bentuk cincin	1						

Saran dan masu	ıkan:		

Singaraja,13. JULI 2025

JAZA
(...Luh Suyantini...)

Parameter	Skala Hedonik + Skor						
	Sangat suka	Suka	Cukup suka	Kurang suka	Sangat tidak suka		
	5	4	3	2	1		
Warna coklat keemasan	/						
Tekstur lembut		/					
Aroma khas donat	1						
Rasa manis gurih		./					
Bentuk cincin	1	v					

Saran dan masukan:			
	 •••••	 	
•••••	 •••••	 	
••••••	 	 	

Singaraja, /3-7-2025

Yunika Wahyuni)

Lampiran 6. Rekapan Data Hasil Penelitian

		Do	nat Rebung		
No	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Bentuk
1	5	5	5	5	5
2	5	5	5	5	5
3	5	5	5	4	4
4	5	5	5	5	5
5	4	5	5	4	5
6	5	5	5	5	5
7	5	5	4	4	4
8	5	5	5	5	5
9	5	5	5	4	5
10	5	4	5	4	5
11	5	5	5	4	5
12	5	5	5	5	5
13	5	5	5	5	5
14	5	5	5	5	5
15	5	5	5	5	5
16	5	5	5	5	5
17	5	5	-(1)5-	5	5
18	5	5	5	5	5
19	5	5	5	5	5
20	5	5	5	5	5
21	5	4	5	3	4
22	5	4	5	5	5
23	4	5	5	4	5
24	5	5	5	5	5
25	5	5	5	5	5
26	5	5	5	5	5
27	5	5	5	5	5
28	5	5	5	5	5
29	5	5	5	5	5
30	5	5	5	5	5
31	5	5	4	4	5 5
32	5	5	5	4	5
33	5	4	5	5	5
34	5	4	5	5	5
35	5	5	5	4	5
36	5	5	5	5	5
37	5	5	5	5	5
38	5	5	5	5	5
39	5	5	5	5	5
40	4	4	5	5	4
41	5	5	4	3	4
42	5	5	5	4	5
43	5	5	5	5	4

	Donat Rebung							
No	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa	Bentuk			
44	5	5	5	3	5			
45	5	5	5	4	5			
46	5	5	4	4	5			
48	5	5	5	5	4			
48	5	5	5	5	5			
49	5	5	5	5	5			
50	5	5	5	5	5			
$\sum \mathbf{x}$	247	244	246	231	243			



Lampiran 7. Dokumentasi Pengambilan Data







RIWAYAT HIDUP



Kadek Lina Sukasri Putri lahir di Kerobokan pada tanggal 10 Februari 2003. Penulis merupakan anak pertama dari pasangan suami istri Bapak Made Sukadana dan Ibu Made Asri. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Dinas Dalem, Desa Kerobokan, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. Penulis menempuh

pendidikan taman kanak-kanak di PAUD Tunas Wairagya pada tahun 2009. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Kerobokan pada tahun 2009 dan berhasil menyelesaikan pendidikan tersebut pada tahun 2015. Kemudian, penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 3 Singaraja pada tahun 2015 dan lulus pada tahun 2018. Pada tahun 2018, penulis melanjutkan pendidikan menengah atas di SMA Negeri 3 Singaraja dengan jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) dan menyelesaikannya pada tahun 2021. Setelah lulus SMA, penulis melanjutkan Pendidikan Sarjana di Universitas Pendidikan Ganesha pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan. Pada semester akhir 2025, penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul "Donat Rebung Ampel (Bambusa Vulgaris) Untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal".