



Lampiran 1. Surat Permohonan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: ftk@undiksha.ac.id Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 2375/UN48.11.1/DI.03.00/2025 Singaraja, 26 Agustus 2025
Perihal : Surat Permohonan Melakukan Uji Kualitas

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan Undiksha
c.q. Koor.Prodi. PVSK
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 : Mardani Septiana Putri
NIM : 2115081047
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Data yang dibutuhkan : Data Uji Kualitas Thumbprint Cookies Substitusi
Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L) di Program
Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Judul Penelitian : Uji Kualitas Thumbprint Cookies Substitusi
Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L)

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

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :
• UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 "Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah"
• Dokumen ini tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE
• Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 2. Peminjaman Lab

Kepada

Yth Ketua Laboran PVSK

Di

Tempat

Dengan hormat,

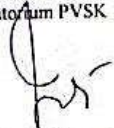
Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Produk Tugas Akhir (Skripsi),
mohon kiranya diberikan ijin untuk mempergunakan lab produksi dan pernyataan kepada :

Nama : Mardani Septiana Putri
NIM : 2115081047
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Tanggal : 25 September 2025

Demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasam saya ucapkan terima
kasih.

Singaraja, 24 September 2025

Ketua Laboratorium PVSK
Undiksha,


Ni Made Budiastiti Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Pemohon,


Mardani Septiana Putri
Nim. 2115081047

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Undiksha


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

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT
LABORATORIUM PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Mata Kuliah : Skripsi

Hari Tanggal : 25 September 2025

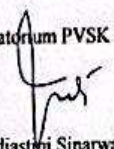
Semester : IX (Sembilan)

Peminjaman Alat Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Timbangan	1 buah		
2.	Bowl Besar	1 buah		
3.	Bowl Kecil	5 buah		
4.	Rubber Spatula	1 buah		
5.	Loyang	1 buah		
6.	Oven Listrik	1 buah		
7.	Sendok Ukur	1 set		
8.	Parutan Keju	1 buah		
9.	Ayakan	1 buah		
10.	Balon Whisk	1 buah		

Singaraja, 24 September 2025

Ketua Laboratorium PVSK Undiksha,

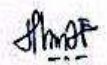

Ni Made Budiastri Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Pemohon,


Mardani Septiana Putri
Nim. 2115081047

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVSK Undiksha


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

Lampiran 3. Lembar Uji Ahli Instrumen

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI KUALITAS
THUMBPRINT COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

Kepada Yth.

Ibu

Di

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya memohon kesediaan Ibu menjadi ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penilaian Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "UJI KUALITAS *THUMBPRINT COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum Bicolor L*)"

Dimohonkan saran dan komentar ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum.

Singaraja, 27 September 2025



Mardani Septiana Putri
NIM 2115081047

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI KUALITAS *THUMBPRINT COOKIES*
SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

A. Judul Penelitian

Uji Kualitas *Thumbprint Cookies* Substitusi Tepung Sorgum

B. Identitas Penelitian

Nama : Mardani Septiana Putri
NIM : 2115081047
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : IX (Sembilan)

C. Identitas Ahli

Nama : Dr. Dra Riza Panti Ariani, M, Si.
NIP : 196604191990032001

D. Pengantar

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian produk penelitian *cookies* substitusi tepung sorgum. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji kualitas adalah metode penilaian subyektif yang digunakan untuk mengetahui kualitas organoleptik produk makanan. Dalam uji kualitas panelis diminta untuk menilai aspek sensorik produk seperti warna, aroma, tekstur, bentuk dan rasa, berdasarkan skala hedonik. Dalam penelitian ini uji kualitas bertujuan untuk menilai bagaimana kualitas *cookies* substitusi tepung sorgum mempengaruhi persepsi sensorik produk. Panelis akan diminta untuk mencicipi *cookies* dengan substitusi tepung sorgum, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik. Dimana pada penelitian ini menggunakan skala 5.

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitas *cookies* substitusi tepung sorgum sebagai variabel. *Cookies* substitusi tepung sorgum adalah *cookies* yang memiliki warna kuning kecokelatan. *Cookies* dengan substitusi tepung sorgum memiliki aroma khas sorgum. Bentuk *cookies* substitusi tepung sorgum memiliki bentuk bulat dan ukuran seragam. Tekstur *cookies* substitusi tepung sorgum memiliki tekstur renyah dan rapuh. Rasa *cookies* substitusi tepung sorgum gurih dikarenakan penggunaan margarin, rasa manis dikarenakan pada adonan menggunakan gula halus serta memiliki rasa khas tepung sorgum. Kemudian dilanjutkan dengan validasi produk dan uji kualitas. Pada penelitian ini menggunakan panelis semi terlatih sejumlah 15 orang dimana terdiri dari 5 orang dosen Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, 1 orang Petugas Laboran dan 9 orang Mahasiswa Kuliner. Uji kualitas dilakukan berdasarkan mutu hedonik yang dilihat dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrumen Uji Kualitas *Cookies* Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	No Butir
Warna	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki warna kuning kecokelatan	1
Aroma	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki aroma <i>cookies</i>	2
	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki aroma khas tepung sorgum	3
Tekstur	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki tekstur renyah saat digigit	4
	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki tekstur lembut saat dikunyah	5
Bentuk	<i>Cookies</i> memiliki bentuk bulat	6
	<i>Cookies</i> memiliki bentuk seragam (sama besar)	7
Rasa	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki rasa gurih (umami)	8
	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki rasa manis	9
	<i>Cookies</i> tepung sorgum memiliki rasa khas tepung sorgum	10
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	11

II. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Komponen Penilaian	Mutu Hedonik	Relevan	Tidak Relevan
Warna	Cookies tepung sorgum memiliki warna kuning kecokelatan	✓	
Aroma	Cookies tepung sorgum memiliki aroma cookies	✓	
	Cookies tepung sorgum memiliki aroma khas tepung sorgum	✓	
Tekstur	Cookies tepung sorgum memiliki tekstur renyah saat digigit	✓	
	Cookies tepung sorgum memiliki tekstur lembut saat dikunyah	✓	
Bentuk	Cookies memiliki bentuk bulat	✓	
	Cookies memiliki bentuk seragam (sama besar)	✓	
Rasa	Cookies tepung sorgum memiliki rasa gurih (umami)	✓	
	Cookies tepung sorgum memiliki rasa manis	✓	
	Cookies tepung sorgum memiliki rasa khas tepung sorgum	✓	
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah cookies ditelan) pada cookies tepung sorgum	✓	

Saran

Sudah sesuai dengan revisi instrumen :

Singaraja, 27/9/2025

(Dr. Risa Putri Angi, M.Si)

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI KUALITAS
THUMBPRINT COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

Kepada Yth.

Ibu

Di

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya memohon kesediaan Ibu menjadi ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penilaian Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "UJI KUALITAS *THUMBPRINT COOKIES* SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*Sorghum Bicolor L*)"

Dimohonkan saran dan komentar Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian *thumbprint cookies* substitusi tepung sorgum.

Singaraja, 29 September 2025



Mardani Septiana Putri
NIM 2115081047

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI KUALITAS *THUMBPRINT COOKIES*
SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

A. Judul Penelitian

Uji Kualitas *Thumbprint Cookies* Substitusi Tepung Sorgum

B. Identitas Penelitian

Nama : Mardani Septiana Putri
NIM : 2115081047
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : IX (Sembilan)

C. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197508012006042001

D. Pengantar

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian produk penelitian *cookies* substitusi tepung sorgum. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Kualitas produk pangan merupakan ukuran tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk berdasarkan aspek sensori maupun mutu gizi. Kualitas dapat ditentukan oleh beberapa faktor seperti rasa, aroma, tekstur, penampakan, serta nilai gizinya. Menurut Wahyuningtias et al. (2010), pengujian kualitas pangan dapat dilakukan melalui uji organoleptik, yaitu pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai daya terima suatu produk. Uji kualitas dengan uji organoleptik dapat memberikan indikasi mutu, kemunduran kualitas, serta penerimaan konsumen terhadap produk.

Cookies merupakan salah satu produk bakery yang banyak digemari karena teksturnya yang renyah, rasanya yang manis, serta variasinya yang beragam. *Cookies* biasanya terbuat dari bahan utama tepung terigu, gula, dan lemak. Namun, penggunaan

tepung terigu dapat digantikan dengan bahan pangan lokal lain sebagai upaya diversifikasi pangan, salah satunya adalah tepung sorgum. Tepung sorgum memiliki kandungan serat pangan yang tinggi, protein, serta senyawa bioaktif, sehingga dapat meningkatkan nilai gizi cookies. Akan tetapi, substitusi tepung sorgum juga dapat mempengaruhi sifat organoleptik cookies, sehingga perlu dilakukan uji kualitas.

Uji kualitas adalah metode penilaian subyektif yang digunakan untuk mengetahui kualitas organoleptik produk makanan. Dalam penelitian ini uji kualitas bertujuan untuk menilai bagaimana kualitas cookies substitusi tepung sorgum mempengaruhi persepsi sensorik produk. Panelis akan diminta untuk mencicipi cookies dengan substitusi tepung sorgum, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik. Dimana pada penelitian ini menggunakan skala 5.

Adapun aspek yang dinilai pada penelitian ini meliputi:

1) Warna

Warna merupakan salah satu faktor sensori yang dipakai oleh manusia untuk menilai suatu produk atau keadaan lingkungan, khusus dalam hal makanan warna memiliki tempat tersendiri yang cukup penting dalam penilaian panelis. Hasil dari satu penelitian menunjukkan bahwa warna untuk makanan menempati urutan kedua dari kriteria penilaian makanan dan selanjutnya diikuti oleh aroma, tekstur, bentuk, komposisi, nilai gizi dan lainnya (Koswara, n.d.)

2) Aroma

Aroma merupakan salah satu atribut sensori yang sangat memengaruhi persepsi panelis sebelum produk makanan dikonsumsi (Adinugraha, 2023). Aroma terbentuk dari senyawa volatil yang menguap akibat reaksi kimia, seperti karamelisasi dan reaksi Maillard (reaksi pencoklatan non-enzimatis) pada saat selama proses pemanggangan (Arziyah et al., 2022). Pada cookies, aroma biasanya berasal dari kombinasi bahan penyusun seperti tepung, gula, lemak, dan telur. Substitusi tepung sorgum dalam pembuatan cookies dapat memberikan aroma khas sorgum yang berbeda dari cookies berbahan tepung terigu, sehingga aroma menjadi salah satu aspek penting dalam penilaian kualitas cookies substitusi tepung sorgum.

3) Bentuk

Bentuk adalah salah satu parameter visual dalam atribut penampakan yang sangat memengaruhi persepsi awal konsumen terhadap produk pangan (Gunawan, 2024). Pada produk *cookies* substitusi tepung sorgum bentuk yang sering diharapkan adalah bentuk bulat, pipih dan seragam.

4) Tekstur

Tekstur pangan merupakan salah satu atribut fisik dan sensori yang dinilai panelis dalam menilai mutu makanan. Tekstur merupakan gabungan dari sifat-sifat bahan pangan yang dapat diterima melalui indera peraba maupun mulut, mencakup sifat kekenyalan, kerapuhan, kekerasan, dan kerenyahan (Hariyadi, 2022). *Cookies* pada umumnya memiliki tekstur renyah dan rapuh. Substitusi tepung sorgum dalam formulasi *cookies* berpengaruh terhadap pembentukan gluten karena sorgum tidak mengandung gluten, sehingga tekstur yang dihasilkan dapat berbeda dengan *cookies* berbahan dasar tepung terigu, sehingga menjadi lebih rapuh atau lebih padat.

5) Rasa

Rasa merupakan karakteristik sensori yang dirasakan oleh indera pengecap dan menjadi faktor utama dalam menentukan penerimaan panelis terhadap produk pangan. *Cookies* umumnya memiliki rasa manis dan gurih yang berasal dari kombinasi gula, lemak, dan bahan tambahan lain. Substitusi tepung sorgum dapat memberikan rasa khas yang berasal dari sorgum, yang sedikit berbeda dengan *cookies* berbahan tepung terigu. Perbedaan tersebut dapat memengaruhi kualitas produk, sehingga rasa menjadi aspek penting yang diuji dalam *cookies* substitusi tepung sorgum.

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrumen Uji Kualitas *Cookies* Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	No Butir
Warna	Kuning kecokelatan	1
Aroma	Aroma <i>cookies</i>	2
	Aroma khas tepung sorgum	3
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	4
	Tekstur lembut saat dikunyah	5
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	6
	Bentuk seragam (sama besar)	7
Rasa	Rasa gurih (umami)	8
	Rasa manis	9
	Rasa khas tepung sorgum	10
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	11

II. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Komponen Penilaian	Mutu Organoleptik	Relevan	Tidak Relevan
Warna	Kuning kecokelatan	✓	
Aroma	Aroma <i>cookies</i>	✓	
	Aroma khas tepung sorgum	✓	
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	✓	
	Tekstur lembut saat dikunyah	✓	
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	✓	
	Bentuk seragam (sama besar)	✓	
Rasa	Rasa gurih (umami)	✓	
	Rasa manis	✓	
	Rasa khas tepung sorgum	✓	
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	✓	

Saran

Singaraja, 29 September 2025


 (Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.)

I. Tabel 03 Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Rasa manis	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		

	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		

Saran dan Masukan :

.....

.....

Singaraja,

(.....)

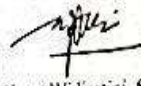
J. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, lembar penilaian uji validasi produk uji kualitas 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 penilaian

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

Singaraja, 29 Sept. 2024



(Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.)

Lampiran 4. Lembar Observasi Uji Kualitas Oleh Panelis

Lembar Instrumen Uji Kualitas *Cookies* Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>cookies</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1		
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

Untuk aroma sorgum tidak terlalu terasa karena tertutup oleh bh utama *cookies* seperti, Butter, margarine telur dan keju, susu.

Saran : tidak perlu mencari / menilai aroma sorgum.

Singaraja, 15 Oktober 2025


(Dra. Domiaty M. Kes)

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 15 Oktober2025

(Mada Budiatm, s.pd)

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

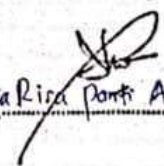
Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		Sedikit aroma sorgum
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5		Bulat ≠ lingkaran
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	Ada rasa khas sorgum ketika di kunyah.
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat after taste (rasa yang tertinggal setelah cookies ditelan) pada cookies tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan :

- Aroma sorgum tidak ada, tercampur aroma cookies
- Bentuk bulat pipih
- Ada rasa khas sorgum ketika di kunyah.

Singaraja, 15 Okt 2023


(Dr. Dfa Riza Panti Ariani, MSi)

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2	✓	
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1	✓	
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1	✓	

Saran dan Masukan :

Aroma sorgum kurang terasa, tidak terdapat after taste :

Singaraja, 15-10-2025

[Signature]
(*Mr. M. Subert*)

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after teste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 15 October 2025


(Luh Masdarini)

**ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Putu Triya Diani
 NIM : 2115081051
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Rabu, 15 Oktober 2023.

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Surat/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after teste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1		
		Sesuai	2	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

Warna *cookies* kuning, tetapi rasa sudah sesuai

Singaraja, 15 Oktober 2025


(Putu Triana Diani)

**ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Menang Sumanta Pinem
 NIM : 215081022
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Rabu, 15 Oktober 2025

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after teste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1		
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5	✓	

Saran dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 15 Oktober 2025



(M. Pang Sumaning)

ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Oryza Armabeln
 NIM : 2115081027
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Rabu, 15 Oktober 2025.

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

Sangat enak

Singaraja, 15 Oktober 2025

Oriza Amabela
(Oriza Amabela.....)

ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : **Ikromang Dan Seliawan**
 NIM : **2116081009**
 Program Studi : **S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**
 Hari, Tanggal : **Rabu, 15 Oktober 2021**

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after teste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

Aroma cookies cukup tajam, rasa tepung sorgum tidak terlalu tajam, tekstur sedikit berat setelah cookies ditelan.

Singaraja, 15. Oktober 2025

(I. Komang Dani Setiawan)

ANGKET UJI KUALITAS COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Luh Kade Putri Wina Raporini
 NIM : 2115081040
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Selasa, 15 Oktober 2025

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1		
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

Terdapat sedikit *after taste*, aroma sorgum tidak terlalu tercisa :

Singaraja, 15 Oktober 2025


(.....PETRI WINA.....)

ANGKET UJI KUALITAS COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik cookies dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis

: Danna Aditya Wizartha

NIM

: 2115081039

Program Studi

: SI Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Hari, Tanggal

: Rabu, 15 Oktober 2025

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat after taste (rasa yang tertinggal setelah cookies ditelan) pada cookies tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

Tekstur renyah namun sedikit berat setelah dikunyah.
Kereluruhan rasa sudah sesuai.

Singaraja, 15 - 102025

(Danna Abri L. Gays.)

ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : kakak Lina Sukasih Putri
 NIM : 2115081052
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Rabu, 15 oktober 2025

Lembar Instrumen Uji Kualitas *Cookies* Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>cookies</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

.....

Singaraja, 15 Oktober 2025

Ph.

Modak Lina Sukasari, Ph.

**ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM**

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Kadek Rani Aprilia Putri
 NIM : 2115081092
 Program Studi : SI Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Rabu, 15 Oktober 2025

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 15 Oktober 2025


(Rani Aprilia Putri)

ANGKET UJI KUALITAS
COOKIES SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM

I. Petunjuk Penyebaran Kuesioner

Angket ini bertujuan untuk menilai karakteristik organoleptik *cookies* dengan bahan alternatif tepung sorgum lokal. 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 (aroma, tekstur, warna, bentuk dan rasa) 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 sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak sesuai	Sangat tidak sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Donata Devianna br Sembiring
 NIM : 245081038
 Program Studi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Hari, Tanggal : Rabu, 15 Oktober 2025

Lembar Instrumen Uji Kualitas Cookies Substitusi Tepung Sorgum

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Kuning kecokelatan	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma cookies	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur renyah saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Bentuk	Bentuk bulat dan pipih	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Bentuk seragam (sama besar)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Rasa	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Terdapat <i>after taste</i> (rasa yang tertinggal setelah <i>cookies</i> ditelan) pada <i>cookies</i> tepung sorgum	Sangat Sesuai	1	✓	
		Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	4		
		Sangat Tidak Sesuai	5		

Saran dan Masukan :

.....

.....

.....

Singaraja, 15 oktober 2025


 (Denada Deviana Prambay)

Lampiran 5. Rekapitan Data Pada Hasil Penelitian

No.	Cookies Substitusi Tepung Sorgum										After teste
	Warna	Aroma cookies	Aroma khas tepung sorgum	Tekstur renyah	Tekstur lembut	Bentuk bulat dan pipih	Bentuk seragam	Rasa gurih (umami)	Rasa manis	Rasa khas tepung sorgum	
1.	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	1
2.	4	4	5	4	5	5	5	5	4	4	2
3.	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	1
4.	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	1
5.	5	4	4	4	3	4	4	5	4	4	3
6.	5	5	3	5	3	4	5	5	4	3	3
7.	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3
8.	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	3
9.	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5
10.	3	4	5	4	5	5	5	4	4	5	3
11.	5	5	3	5	4	5	5	5	5	2	2
12.	3	3	2	3	3	4	4	4	3	1	5
13.	4	4	4	5	5	4	4	5	4	4	1
14.	5	5	3	4	5	5	4	5	5	4	3
15.	4	5	3	5	5	4	5	5	5	4	1
ΣX	4,33	4,47	3,80	4,40	4,33	4,60	4,47	4,67	4,40	3,87	2,47

Dokumentasi Saat Observasi Uji Kualitas Oleh Panelis



RIWAYAT HIDUP



Mardani Septiana Putri lahir di Yatemat, 3 September 2002. Penulis merupakan anak kedua dari pasangan Bapak Mardani dan Siti Marlina. Penulis warga Negara Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di Dusun Yatemat, Desa Selebung, Kecamatan Batukliang, Kabupaten Lombok Tengah,

Provinsi Nusa Tenggara Barat Riwayat pendidikan dimulai dari umur 6 tahun di TK Al-Hidayah selama 2 tahun dari tahun 2008-2009. Kemudian melanjutkan Pendidikan di SDN 2 Selebung dari tahun 2009-2015. Setelah lulus Sekolah Dasar, penulis melanjutkan ketingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMPN 1 Batukliang dari tahun 2015-2018. Penulis memilih melanjutkan Pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di SMKN 1 Praya Tengah dengan Jurusan Tata Boga dari tahun 2018-2021. Setelah lulus SMK, Penulis melanjutkan Pendidikannya di Universitas Pendidikan Ganesha mengambil Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan. Pada semester akhir 2025 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Uji Kualitas *Thumbprint Cookies* Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor L*)”.