




Lampiran 1. Surat Permohonan Data



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
 Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25570/082141321955
 Email : flk@undiksha.ac.id Laman <https://flk.undiksha.ac.id>


Nomor : 279/UN48.11.6/DI.03.00/2025 Singaraja, 2 Oktober 2025
 Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Koorprodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Di Tempat


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

Nama	: I Komang Darma Putra
NIM	: 2115081058
Semester	: 9
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Judul Penelitian	: UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (Musa Acuminata Balbisiana Colla) DAN PISANG KETIP (Musa Paradisiaca Forma Typiaca)
Data yang diperlukan	: Uji Beda Kualitas Dari Tape Pisang Kepok Dan Pisang Ketip

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
Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001



Sekretaris Jurusan
Gede Widayana
 NIP 197301102006041002

Catatan :

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



Balai Sertifikasi Elektronik

CS Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 2. Lembar Peminjaman Lab

Singaraja, 3 Oktober 2025

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Di Tempat

Dengan hormat,

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


Nama : I Komang Darma Putra
NIM : 2115081058
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Semester : IX (sembilann/ganjil)

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

Kepala Laboran Lab. Prodi PVSK



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Mahasiswa,


I Komang Darma Putra
NIM 2115081058

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVS Kuliner


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

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

Mata Kuliah : Skripsi

Hari, Tanggal : Jumat 3. Oktober

Semester : IX (Sembilan)

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga


No	Nama Alat	Jumlah
1	Kukusan	1 set
2	Cutting Board	1 buah
3	Bowl Stainlesssteel ukuran kecil	5 buah
4	Bowl Stainlessstel ukuran besar	2 buah
5	Loyang	1 buah
6	Tong	1 buah
7	Timbangan	1 buah
8	Blender	1 buah
9		
10		
11		
12		

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner

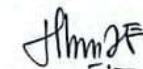

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Singaraja, 3 Oktober 2025

Mahasiswa


I Komang Darma Putra
NIM 2115081058

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner


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

Lampiran 3. Lembar Uji Ahli Instrumen 1

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI BEDA KUALITAS
TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP
(*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)**

Kepada Yth.

Ibu Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd.

Di


Singaraja

Dengan hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian uji beda kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penilaian ibu akan digunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)"

Dimohonkan saran dan masukan ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian uji beda kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*).

Singaraja, 11 Agustus 2025


I Komang Dharma Putra
NIM 2115081058

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK
(*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma
Typiaca*)**

H. Judul Penelitian

Uji Beda Kualitas Tape Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan
Pisang Ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*).

I. Identitas Peneliti

Nama : I Komang Darma Putra
NIM : 2115081058
Prodi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : IX (Sembilan)

J. Identitas Ahli

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

K. Pengantar

Lembar penelitian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian kualitas tape pisang kepok dan tape pisang ketip. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

L. Definisi Konsep

Uji organoleptik atau uji Indera merupakan salah satu cara pengujian dengan menggunakan Indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya terima terhadap suatu produk. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya pada produk (Khairina et al., 2021). Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012) kualitas merupakan tingkat baik dan buruknya sesuatu. Tingkat baik dan buruknya suatu produk dapat disebabkan beberapa faktor diantaranya aroma, volume, warna, tekstur dan rasa, namun pada penelitian ini adapun aspek yang dinilai terdiri dari aroma, tekstur, dan rasa

4) Aroma

Aroma merupakan reaksi dari makanan yang mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan (Adinugraha & Michael, n.d.). Aroma timbul disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang menguap sebagai reaksi karena pekerjaan enzim (Septianora Zulfa et al., 2021)). Aroma pada makanan juga menentukan makanan tersebut layak atau tidak, aroma sedap pada makanan akan lebih menarik selera orang untuk menikmatinya, sama seperti tape pisang ini diharapkan memiliki aroma alkohol yang diharapkan tidak terlalu menyengat, namun tetap memberikan kesan segar yang khas dari proses fermentasi alami pisang kepok dan pisang ketip.

5) Tekstur

Tekstur pangan merupakan salah satu atribut fisik dan sensori yang digunakan konsumen dalam menilai mutu produk makanan, tekstur merupakan gabungan dari sifat-sifat bahan pangan, yang sensasinya dapat diterima di indra oleh mata, indra kulit dan otot di rongga mulut yang mencakup sifat-sifat mengenai kekasaran, kehalusan, kekenyalan bahan dan lainnya (Sekar Juang Asmarani et al., 2025) Tape memiliki tekstur yang beragam, tergantung dari jenis bahan yang digunakan, pada tape pisang memiliki tekstur yang lembut, agak basah, tidak keras dan mudah dilumatkan.

6) Rasa

Rasa merupakan informasi yang disalurkan lewat saraf lalu diolah oleh otak. Ada 4 rasa dasar dalam lidah diantaranya asam, asin, manis dan pahit. (Gusnita et al., 2022) Pada penelitian ini rasa tape pisang kepok dan tape pisang ketip yang dihasilkan memiliki rasa yang manis, sedikit asam, masih menyisakan rasa pisang kepok maupun pisang ketip yang khas serta sedikit rasa alkoholik akibat proses fermentasi.

M. Definisi Operasional Variabel

Uji beda merupakan analisis statistik yang digunakan untuk menentukan ada atau tidaknya perbedaan yang signifikan antara dua kelompok terhadap suatu variable penelitian. Dalam penelitian ini, uji beda digunakan untuk membandingkan kualitas

sensoris tape pisang kepok (*Musa acuminata balbistana Colla*) dan tape pisang ketip (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*) berdasarkan aspek aroma, tekstur dan rasa.

Adapun penilaian uji beda yang diharapkan yaitu:

4. Aroma

Aroma merupakan bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada pada rongga hidung. Aroma yang dihasilkan oleh tape pisang kepok dan tape pisang ketip berasal dari proses fermentasi. Aroma alkohol yang diharapkan tidak terlalu menyengat, namun tetap memberikan kesan segar yang khas dari proses fermentasi alami pisang kepok dan pisang ketip

5. Tekstur

Tekstur Adalah kualitas fisik suatu produk pangan yang dapat dirasakan melalui Indera peraba seperti jari, lidah, rongga mulut, dan gigi. Karakteristik ini mencakup tingkat kelembutan, kekerasan, kekenyalan, kepadatan, dan kelembapan. Tekstur merupakan salah satu atribut utama dalam penilaian mutu pangan karena sangat memengaruhi penerimaan konsumen. Pada penelitian ini tekstur tape pisang kepok diharapkan memiliki tekstur yang lembut, agak basah, tidak keras dan mudah dilumatkan. Sedangkan pada tape pisang ketip memiliki tekstur yang sedikit padat namun lunak.

6. Rasa

Rasa merupakan informasi yang disalurkan lewat saraf lalu diolah oleh otak. Ada 4 rasa dasar dalam lidah diantaranya asam, asin, manis dan pahit. Pada penelitian ini rasa tape pisang kepok dan tape pisang ketip yang dihasilkan memiliki rasa yang manis, sedikit asam, masih menyisakan rasa pisang kepok maupun pisang ketip yang khas serta sedikit rasa alkoholik akibat proses fermentasi.

Seluruh kriteria diatas dinilai oleh panelis menggunakan skala Likert dengan rentang skor 1-3, skor merepresentasikan tingkat kualitas tape yang diamati. Sebelum menilai, panelis akan diminta untuk mencicipi produk olahan pangan tape pisang kepok dan tape pisang ketip, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala Likert.

Tabel 01 Tolak Ukur Kualitas Tape Pisang

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

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Relevan	Tidak Relevan
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3	✓	
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1	✓	
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	
	Tekstur tape pisang cukup lembut, dan cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2	✓	
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan dan tidak nyaman dimakan.	Sangat Tidak Baik	1	✓	
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3	✓	
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2	✓	
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1	✓	

Saran:

N. Kesimpulan

- ☒ Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan untuk uji coba dengan revisi
- ☐ Tidak layak digunakan untuk uji coba penelitian

Mohon Ibu memberikan tanda (✓) pada kolom disamping nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 19-09-2025



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

NIP 197508012006042001

Lampiran 4. Lembar Uji Instrumen 2

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI BEDA KUALITAS
TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP
(*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)**

Kepada Yth.

Ibu Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.

Di

Singaraja

Dengan hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian uji beda kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penilaian ibu akan digunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)"

Dimohonkan saran dan masukan ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian uji beda kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*).

Singaraja, 11 Agustus 2025



I Komang Dharma Putra

NIM 2115081058

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK
(*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma
Typiaca*)**

A. Judul Penelitian

Uji Beda Kualitas Tape Pisang Kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan Pisang Ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*).

B. Identitas Peneliti

Nama : I Komang Darna Putra
NIM : 2115081058
Prodi : S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : IX (Sembilan)

C. Identitas Ahli

Nama : Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.
NIP : 197403162006042001

D. Pengantar

Lembar penelitian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian kualitas tape pisang kepok dan tape pisang ketip. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji organoleptik atau uji Indera merupakan salah satu cara pengujian dengan menggunakan Indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya terima terhadap suatu produk. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya pada produk (Khairina et al., 2021). Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2012) kualitas merupakan tingkat baik dan buruknya sesuatu. Tingkat baik dan buruknya suatu produk dapat disebabkan beberapa faktor diantaranya aroma, volume, warna, tekstur dan rasa, namun pada penelitian ini adapun aspek yang dinilai terdiri dari aroma, tekstur, dan rasa

1) Aroma

Aroma merupakan reaksi dari makanan yang mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan (Adinugraha & Michael, n.d.). Aroma timbul disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang menguap sebagai reaksi karena pekerjaan enzim (Septianora Zulfa et al., 2021)). Aroma pada makanan juga menentukan makanan tersebut layak atau tidak, aroma sedap pada makanan akan lebih menarik selera orang untuk menikmatinya, sama seperti tape pisang ini diharapkan memiliki aroma alkohol yang diharapkan tidak terlalu menyengat, namun tetap memberikan kesan segar yang khas dari proses fermentasi alami pisang kepok dan pisang ketip.

2) Tekstur

Tekstur pangan merupakan salah satu atribut fisik dan sensori yang digunakan konsumen dalam menilai mutu produk makanan, tekstur merupakan gabungan dari sifat-sifat bahan pangan, yang sensasinya dapat diterima di indra oleh mata, indra kulit dan otot di rongga mulut yang mencakup sifat-sifat mengenai kekasaran, kehalusan, kekenyalan bahan dan lainnya (Sekar Juang Asmarani et al., 2025) Tape memiliki tekstur yang beragam, tergantung dari jenis bahan yang digunakan, pada tape pisang memiliki tekstur yang lembut, agak basah, tidak keras dan mudah dilumatkan.

3) Rasa

Rasa merupakan informasi yang disalurkan lewat saraf lalu diolah oleh otak. Ada 4 rasa dasar dalam lidah diantaranya asam, asin, manis dan pahit. (Gusnita et al., 2022) Pada penelitian ini rasa tape pisang kepok dan tape pisang ketip yang dihasilkan memiliki rasa yang manis, sedikit asam, masih menyisakan rasa pisang kepok maupun pisang ketip yang khas serta sedikit rasa alkoholik akibat proses fermentasi.

F. Definisi Operasional Variabel

Uji beda merupakan analisis statistik yang digunakan untuk menentukan ada atau tidaknya perbedaan yang signifikan antara dua kelompok terhadap suatu variabel penelitian. Dalam penelitian ini, uji beda digunakan untuk membandingkan kualitas

sensoris tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan tape pisang ketip (*Musa paradisiaca Forma Typica*) berdasarkan aspek aroma, tekstur dan rasa. Adapun penilaian uji beda yang diharapkan yaitu:

1. Aroma

Aroma merupakan bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktori yang berada pada rongga hidung. Aroma yang dihasilkan oleh tape pisang kepok dan tape pisang ketip berasal dari proses fermentasi. Aroma alkohol yang diharapkan tidak terlalu menyengat, namun tetap memberikan kesan segar yang khas dari proses fermentasi alami pisang kepok dan pisang ketip

2. Tekstur

Tekstur Adalah kualitas fisik suatu produk pangan yang dapat dirasakan melalui Indera peraba seperti jari, lidah, rongga mulut, dan gigi. Karakteristik ini mencakup tingkat kelembutan, kekerasan, kekenyalan, kepadatan, dan kelembapan. Tekstur merupakan salah satu atribut utama dalam penilaian mutu pangan karena sangat memengaruhi penerimaan konsumen. Pada penelitian ini tekstur tape pisang kepok diharapkan memiliki tekstur yang lembut, agak basah, tidak keras dan mudah dilumatkan. Sedangkan pada tape pisang ketip memiliki tekstur yang sedikit padat namun lunak.

3. Rasa

Rasa merupakan informasi yang disalurkan lewat saraf lalu diolah oleh otak. Ada 4 rasa dasar dalam lidah diantaranya asam, asin, manis dan pahit. Pada penelitian ini rasa tape pisang kepok dan tape pisang ketip yang dihasilkan memiliki rasa yang manis, sedikit asam, masih menyisakan rasa pisang kepok maupun pisang ketip yang khas serta sedikit rasa alkoholik akibat proses fermentasi.

Seluruh kriteria diatas dinilai oleh panelis menggunakan skala Likert dengan rentang skor 1-3, skor merepresentasikan tingkat kualitas tape yang diamati. Sebelum menilai, panelis akan diminta untuk mencicipi produk olahan pangan tape pisang kepok dan tape pisang ketip, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala Likert.

Tabel 01 Tolak Ukur Kualitas Tape Pisang

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

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Relevan	Tidak Relevan
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3	✓	
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1	✓	
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	
	Tekstur tape pisang cukup lembut, dan cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2	✓	
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan dan tidak nyaman dimakan.	Sangat Tidak Baik	1	✓	
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3	✓	
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2	✓	
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1	✓	

Saran:

G. Kesimpulan

- ☐ Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
- ☒ Layak digunakan untuk uji coba dengan revisi
- ☐ Tidak layak digunakan untuk uji coba penelitian

Mohon Ibu memberikan tanda (✓) pada kolom disamping nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 19 - 5 - 2025



(Dr. Made Diah Angendari, S.Pd., M.Pd.)

NIP 197403162006042001

Lampiran 5. Lembar Observasi Uji Beda Kualitas Tape Pisang Kepok Dan Pisang Ketip Oleh Panelis

LEMBAR PENILAIAN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)


Nama Panelis : COloda ishi Pok a masili

NIP : 197103031997032001

Dengan hormat,

Dimohonkan kesediaan Ibu selaku panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)". Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar penilaian uji kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Penilaian dapat dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia. Hasil dari penilaian ini akan digunakan sebagai data pada skripsi yang penulis ajukan.

Jika terdapat kritik maupun saran, mohon untuk disampaikan pada lembar saran yang telah disediakan. Kritik dan saran akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

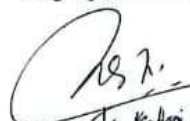
 Diunduh dengan Creative Commons

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Kode Produk	
				A1	A2
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3		✓
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1		
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	✓
	Tekstur tape pisang cukup lembut, cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2		
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan	Sangat Tidak Baik	1		
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3		✓
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2	✓	
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1		

Saran:

Ada Drama Asam di A1

Singaraja, 6 - Oktober 2025


(Ketua Tim Pengkajian Rasa))
NIP. 19710303199002001

LEMBAR PENILAIAN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)

Nama Panelis : Damia H'

NIP : 196502191990320001

Dengan hormat,

Dimohonkan kesediaan Ibu selaku panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)". Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar penilaian uji kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Penilaian dapat dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia. Hasil dari penilaian ini akan digunakan sebagai data pada skripsi yang penulis ajukan.

Jika terdapat kritik maupun saran, mohon untuk disampaikan pada lembar saran yang telah disediakan. Kritik dan saran akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Kode Produk	
				A1	A2
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3		
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	✓
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1		
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	✓
	Tekstur tape pisang cukup lembut, cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2		
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan	Sangat Tidak Baik	1		
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3	✓	✓
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2		
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1		

Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 6 - Oktober 2025


 (Damrah)
 NIP. 196502191991032001

LEMBAR PENILAIAN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)

Nama Panelis : *Made Widiastuti*
NIP : *1579082008012013*

Dengan hormat,

Dimohonkan kesediaan Ibu selaku panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)". Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar penilaian uji kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Penilaian dapat dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia. Hasil dari penilaian ini akan digunakan sebagai data pada skripsi yang penulis ajukan.

Jika terdapat kritik maupun saran, mohon untuk disampaikan pada lembar saran yang telah disediakan. Kritik dan saran akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Kode Produk	
				A1	A2
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3		
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	✓
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1		
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3		✓
	Tekstur tape pisang cukup lembut, cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2	✓	
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan	Sangat Tidak Baik	1		
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3		✓
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2	✓	
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1		

Saran:

.....

Singaraja, 6 Oktober 2025

(Madh Sudastini)
 NIP. 197411082008012013

LEMBAR PENILAIAN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)

Nama Panelis : NI- WY. Suteh
NIP : 657107111955052001

Dengan hormat,

Dimohonkan kesediaan Ibu selaku panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)". Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar penilaian uji kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Penilaian dapat dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia. Hasil dari penilaian ini akan digunakan sebagai data pada skripsi yang penulis ajukan.


Jika terdapat kritik maupun saran, mohon untuk disampaikan pada lembar saran yang telah disediakan. Kritik dan saran akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Kode Produk	
				A1	A2
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3		
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1		✓
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	✗
	Tekstur tape pisang cukup lembut, cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2		
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan	Sangat Tidak Baik	1		
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3		✓
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2		
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1	✓	

Saran:

- penyajian / kemasan diperbaiki untuk Tape ..

Singaraja, 6 - Okt.2025


 (H. Wayan Sukir)
 NIP. 15710711198032001

LEMBAR PENILAIAN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)

Nama Panelis : Luh Masdarini
NIP : 197104212002122001

Dengan hormat,

Dimohonkan kesediaan Ibu selaku panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)". Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar penilaian uji kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Penilaian dapat dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia. Hasil dari penilaian ini akan digunakan sebagai data pada skripsi yang penulis ajukan.

Jika terdapat kritik maupun saran, mohon untuk disampaikan pada lembar saran yang telah disediakan. Kritik dan saran akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Kode Produk	
				A1	A2
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3	✓	
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2		✓
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1		
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	
	Tekstur tape pisang cukup lembut, cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2		✓
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan	Sangat Tidak Baik	1		
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3		✓
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2	✓	
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1		

Saran:

Tape pisang kepek rasanya asam perlu penambahan gula pasir dengan formula lebih banyak

Singaraja, 6 Oktober 2025

[Signature]
 Luh Masdarini
 NIP. 197104212002122001

LEMBAR PENILAIAN UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)

Nama Panelis : ni mode Gurioni
NIP : 197212072002922003

Dengan hormat,

Dimohonkan kesediaan Ibu selaku panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian penulis yang berjudul: "UJI BEDA KUALITAS TAPE PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*) DAN PISANG KETIP (*Musa paradisiaca Forma Typiaca*)". Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar penilaian uji kualitas tape pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana Colla*) dan pisang ketip (*Musa paradisiaca forma typiaca*). Penilaian dapat dilakukan dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia. Hasil dari penilaian ini akan digunakan sebagai data pada skripsi yang penulis ajukan.

Jika terdapat kritik maupun saran, mohon untuk disampaikan pada lembar saran yang telah disediakan. Kritik dan saran akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Mutu Hedonik	Skala Hedonik	Skor	Kode Produk	
				A1	A2
Aroma	Aroma alkohol lembut, tidak menyengat, memberi kesan segar khas fermentasi pisang	Sangat Baik	3		✓
	Aroma alkohol cukup terasa, masih dapat diterima meski sedikit mengganggu kesegaran	Cukup Baik	2	✓	
	Aroma alkohol sangat menyengat, mengurangi kesegaran dan kualitas tape	Sangat Tidak Baik	1		
Tekstur	Tekstur tape pisang lembut, sedikit basah, dan sangat mudah dilumatkan.	Sangat Baik	3	✓	
	Tekstur tape pisang cukup lembut, cukup basah, masih bisa dilumatkan tetapi kurang halus.	Cukup Baik	2		✓
	Tekstur tape pisang keras, sangat basah, sulit dilumatkan	Sangat Tidak Baik	1		
Rasa	Rasa tape pisang manis, sedikit asam, dan masih menyisakan rasa pisang yang khas	Sangat Baik	3		✓
	Rasa tape pisang cukup manis, cukup asam, dan masih sedikit menyisakan rasa pisang yang khas	Cukup Baik	2		
	Rasa tape pisang tidak manis, sangat asam, dan tidak menyisakan rasa pisang.	Sangat Tidak Baik	1	✓	

Saran:

.....

.....

.....

Singaraja, 6-10-2025

(Signature)
NIP. 197212072002922003

Lampiran 6. Produk Jadi Tape Pisang Kepok Dan Pisang Ketip



RIWAYAT HIDUP



I Komang Darma Putra lahir di Gianyar pada tanggal 21 Juli 2003. Penulis merupakan anak ketiga dari pasangan I Wayan Purnayasa dan Ni Nyoman Kuplin. Saat ini penulis bertempat tinggal di Singaraja, Bali. Pendidikan dasar ditempuh di Sekolah Dasar Negeri 5 Puhu dan diselesaikan pada tahun 2014, kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama dan lulus pada tahun 2017. Setelah itu, penulis melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Atas dan berhasil lulus pada tahun 2021.

Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan tinggi di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir ini, penulis menyusun tugas akhir dengan judul “Uji Beda Kualitas Tape Pisang Kepok (*Musa acuminata* balbisiana Colla) dan Pisang Ketip (*Musa paradisiaca* Forma Typiaca)” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.).

Penulis berharap hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan inovasi olahan pangan berbasis bahan lokal.