



LAMPIRAN – LAMPIRAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali <http://ftk.undiksha.ac.id>
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 673/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 16 April 2019

Yth. Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Bangli
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Budidaya dan Pengolahan Terong Belanda", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Made Eva Yuliana
NIM : 1515011020
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,
Fakultas Teknik dan Kejuruan

Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.TI
NIP 197502212003121001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali <http://ftk.undiksha.ac.id>
Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 853/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 23 Mei 2019

Yth. Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Panelis Kualitas Umur Simpan Manisan Tamarillo", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Made Eva Yuliana
NIM : 1515011020
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.TI
NIP 197502212003121001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon Bapak/Ibu sebagai respnden dalam penelitian saya tentang *UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN TAMARILLO*. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian manian *tamarillo* dengan memberikan tanda centang (v) sesuai tolak ukur lembar uji kualitas :

No	Faktor yang dinilai	Produk olahan terong belanda		
		Manisan <i>tamarillo</i>		
		1	2	3
1	Rasa			✓
2	Tekstur			✓
3	Warna			✓
4	Aroma			✓

Komentar kritik dan saran :

Rasa sedikit kurang manis

Atas bantuan dan perhatian bapak/ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja ,

Panelis


(Luh Masdarini)

NIP. 196502191091032001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN *TAMARILLO*. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian manisan *tamarillo* dengan memberikan tanda centang (v) sesuai tolak ukur lembar uji kualitas :

No	Faktor yang dinilai	Produk olahan terong belanda		
		Manisan <i>tamarillo</i>		
		1	2	3
1	Rasa			✓
2	Tekstur			✓
3	Warna			✓
4	Aroma			✓

Komentar kritik dan saran :

.....
.....
.....
.....
.....

Atas bantuan dan perhatian bapak/ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja ,

Panelis


Cacanda Isri Raka Maruti, S.Pd, M.Pd.

NIP. 1971 0303 1997 03 2001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon Bapak/Ibu sebagai respnden dalam penelitian saya tentang UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN TAMARILLO. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian manian *tamarillo* dengan memberikan tanda centang (v) sesuai tolak ukur lembar uji kualitas :

No	Faktor yang dinilai	Produk olahan terong belanda		
		Manisan <i>tamarillo</i>		
		1	2	3
1	Rasa			✓
2	Tekstur			✓
3	Warna			✓
4	Aroma			✓

Komentar kritik dan saran :

Aroma manisan *tamarillo* → tidak beraroma. (segar)
 Rasa → ada asamnya
 Biji pada manisan dihilangkan

Atas bantuan dan perhatian bapak/ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja ,

Panelis

(.....*Lisa Ariani*.....)

NIP. 19650419 199003 2001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN TAMARILLO. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian umur simpan manisan tamarillo dengan memberika skor 3, 2, 1 sesuai tolak ukur lembar uji kualitas :

No	Hari	Aspek yang dinilai				Hari/tanggal
		Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Tanda tangan
1	Hari ke 0	3	3	3	3	<i>[Signature]</i> 02/05/19
2	Hari ke 7	3	3	3	3	<i>[Signature]</i> 09/05/19
3	Hari ke 14	3	3	3	3	<i>[Signature]</i> 16/05/19
4	Hari ke 21	3	2	3	3	<i>[Signature]</i> 23/05/19
5	Hari ke 28	3	2	3	3	<i>[Signature]</i> 30/05/19
6	Hari ke 35	3	2	3	3	<i>[Signature]</i> 06/06/19
7	Hari ke 42	3	2	3	3	<i>[Signature]</i> 13/06/19
8	Hari ke 49	3	2	2	3	<i>[Signature]</i> 20/06/19
9	Hari ke 56	3	1	1	2	<i>[Signature]</i> 27/06/19
10	Hari ke 70					

LEMBAR UJI KUALITAS UMUR SIMPAN

Dengan hormat, saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN TAMARILLO. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian umur simpan manisan tamarillo dengan memberika skor 3, 2, 1 sesuai tolok ukur lembar uji kualitas :

No	Hari	Aspek yang dinilai				Hari/tanggal
		Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	
1	Hari ke 0	3	3	3	3	04/07/19
2	Hari ke 7	3	3	3	3	09/07/19
3	Hari ke 14	3	3	2	2	16/07/19
4	Hari ke 21	3	2	2	2	22/07/19
5	Hari ke 28	3	2	3	2	30/07/19
6	Hari ke 35	3	2	3	2	06/08/19
7	Hari ke 42	2	2	3	2	13/08/19
8	Hari ke 49	2	1	2	2	20/08/19
9	Hari ke 56	2	1	2	2	27/08/19
10	Hari ke 63					

LEMBAR UJI KUALITAS UMUR SIMPAN

Dengan hormat, saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN TAMARILLO. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian umur simpan manisan tamarillo dengan memberika skor 3, 2, 1 sesuai tolak ukur lembar uji kualitas :

No	Hari	Aspek yang dinilai				Hari/tanggal
		Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Tanda tangan
1	Hari ke 0	3	3	3	3	21/5/19
2	Hari ke 7	3	3	3	3	22/5/19
3	Hari ke 14	3	3	3	3	23/5/19
4	Hari ke 21	3	3	3	3	24/5/19 agak kasar
5	Hari ke 28	3	3	3	3	31/5/19
6	Hari ke 35	3	2	3	3	10/6/19
7	Hari ke 42	3	2	3	3	13/6/19
8	Hari ke 49	3	2	3	2	20/6/19
9	Hari ke 56	2	1	2	1	27/6/19
10	Hari ke 63					1/7/19

**HASIL TABULASI DATA UJI KUALITAS UMUR SIMPAN MANISAN
TAMARILLO**

1. Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Manisan *tamarillo* dari segi rasa

Hari	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Total
Hari ke 0	3	3	3	9
Hari ke 7	3	3	3	9
Hari ke 14	3	3	3	9
Hari ke 21	3	3	3	9
Hari ke 28	3	3	3	9
Hari ke 35	3	3	3	9
Hari ke 42	3	3	3	9
Hari ke 49	2	3	3	8
Hari ke 56	2	3	2	7

2. Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Manisan *tamarillo* dari segi tekstur

Hari	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Total
Hari ke 0	3	3	3	9
Hari ke 7	3	3	3	9
Hari ke 14	3	3	3	9
Hari ke 21	2	2	3	7
Hari ke 28	2	2	3	7
Hari ke 35	2	2	2	6
Hari ke 42	2	2	2	6
Hari ke 49	1	2	2	5
Hari ke 56	1	1	1	3

3. Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Manisan *tamarillo* dari segi aroma

Hari	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Total
Hari ke 0	3	3	3	9
Hari ke 7	3	3	3	9
Hari ke 14	3	3	3	9
Hari ke 21	2	3	3	8
Hari ke 28	2	3	3	8
Hari ke 35	2	3	3	8
Hari ke 42	2	3	3	8
Hari ke 49	2	3	2	7
Hari ke 56	2	2	1	5



4. Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Manisan *tamarillo* dari segi warna

Hari	Panelis 1	Panelis 2	Panelis 3	Total
Hari ke 0	3	3	3	9
Hari ke 7	3	3	3	9
Hari ke 14	3	3	3	9
Hari ke 21	3	3	3	9
Hari ke 28	3	3	3	9
Hari ke 35	3	3	3	9
Hari ke 42	3	3	3	9
Hari ke 49	2	2	3	7
Hari ke 56	2	1	2	5



1. Hasil uji panelis pada minggu ke 0 dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* minggu ke 0

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	2	3	3	3
2	3	3	3	3
3	3	3	3	3
TOTAL	9	9	9	9

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas umur simpan manisan *tamarillo* dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 88,88\%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100 \%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	100 %	Sangat Baik
3	Warna	100 %	Sangat Baik
4	Aroma	100 %	Sangat Baik

:

2. Hasil uji panelis pada hari ke 7 dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 7

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	3	3	3	3
2	3	3	3	3
3	3	3	3	3
TOTAL	9	9	9	9

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas umur simpan manisan *tamarillo* dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100 \%$$

$$N = 100 \%$$

b) Kualitas manisan tamarillo dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100 \%$$

$$N = 100 \%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100 \%$$

$$N = 100 \%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100 \%$$

$$N = 100 \%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	100 %	Sangat Baik
3	Warna	100 %	Sangat Baik
4	Aroma	100 %	Sangat Baik

3. Hasil uji panelis pada hari ke 14 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 14

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	3	3	3	3
2	3	3	3	3
3	3	3	3	3
TOTAL	9	9	9	9

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas umur simpan manisan *tamarillo* dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	100 %	Sangat Baik
3	Warna	100 %	Sangat Baik
4	Aroma	100 %	Sangat Baik

4. Hasil uji panelis pada hari ke 21 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 21

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	3	2	3	2
2	3	2	3	3
3	3	3	3	3
TOTAL	9	7	9	8

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas tepung pisang mas dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{7}{9} \times 100\%$$

$$N = 77,77\%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{8}{9} \times 100\%$$

$$N = 88,88\%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	77,77%	Baik
3	Warna	100%	Sangat Baik
4	Aroma	88,88%	Sangat Baik

5. Hasil uji panelis pada

hari ke 28 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 28

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	3	2	3	2
2	3	2	3	3

3	3	3	3	3
TOTAL	9	7	9	8

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas tepung pisang mas dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

- a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

- b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{7}{9} \times 100\%$$

$$N = 77,77\%$$

- c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

- d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{8}{9} \times 100\%$$

$$N = 88,88\%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	77,77%	Baik
3	Warna	100 %	Sangat Baik
4	Aroma	88,88%	Sangat Baik

6. Hasil uji panelis pada

hari ke 35 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 35

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	3	2	3	2
2	3	2	3	3
3	3	2	3	3
TOTAL	9	6	9	8

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas tepung pisang mas dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMT} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100 \%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMT} \times 100\%$$

$$N = \frac{6}{9} \times 100\%$$

$$N = 66,66 \%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100\%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{8}{9} \times 100\%$$

$$N = 88,88\%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	66,66%	Baik
3	Warna	100 %	Sangat Baik
4	Aroma	88,88%	Sangat Baik

7. Ha
sil
uji
pa

nelis pada hari ke 42 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 42

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	3	2	3	2
2	3	2	3	3
3	3	2	3	3
TOTAL	9	6	9	8

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas tepung pisang mas dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100 \%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{6}{9} \times 100\%$$

$$N = 66,66 \%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 100 \%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{9}{9} \times 100\%$$

$$N = 88,88 \%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	100%	Sangat Baik
2	Tekstur	66,66%	Baik
3	Warna	100 %	Sangat Baik

4	Aroma	88,88%	Sangat Baik
---	-------	--------	-------------

8. Hasil uji panelis pada hari ke 49 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 49

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	2	1	2	2
2	3	1	2	3
3	3	2	3	2
TOTAL	8	4	7	7

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas tepung pisang mas dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{8}{9} \times 100\%$$

$$N = 88,88 \%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{4}{9} \times 100\%$$

$$N = 44,44 \%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{7}{9} \times 100\%$$

$$N = 77,77 \%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{7}{9} \times 100\%$$

$$N = 77,77 \%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	88,88%	Sangat Baik
2	Tekstur	44,44%	Cukup
3	Warna	77,77%	Baik
4	Aroma	77,77%	Baik

9. Hasil uji panelis pada

hari ke 56 dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Hasil Tabulasi Data Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo* hari ke 56

Panelis	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma
1	2	1	2	2
2	3	1	1	2
3	2	1	2	1
TOTAL	7	3	5	5

Berdasarkan Tabel diatas, berikut ini disajikan perhitungan uji kualitas tepung pisang mas dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut:

a) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek rasa.

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{7}{9} \times 100\%$$

$$N = 77,77 \%$$

b) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek tekstur

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{3}{9} \times 100\%$$

$$N = 33,33 \%$$

c) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek warna

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{5}{9} \times 100\%$$

$$N = 55,55 \%$$

d) Kualitas manisan *tamarillo* dari aspek aroma

$$N = \frac{\sum x}{SMI} \times 100\%$$

$$N = \frac{5}{9} \times 100\%$$

$$N = 55,55 \%$$

Hasil Uji kualitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Hasil Uji Kualitas manisan *tamarillo*

No	Aspek Yang Dinilai	Hasil	Kategori
1	Rasa	77,77%	Baik
2	Tekstur	33,33%	Kurang
3	Warna	55,55%	Cukup
4	Aroma	55,55%	Cukup

PEDOMAN RUMUS PERSENTASE

$$N = \frac{\sum X}{SMI} \times 100\%$$

Keterangan :

N = Persentase uji kualitas (rasa, tekstur, warna dan aroma)

$\sum X$ = Jumlah penilaian panelis terhadap kualitas manisan *tamarillo* masing-masing skor (rasa, tekstur, warna dan aroma)

SMI = skor maksimal ideal (Nurkanca;1992(dalam Hermawati;2009))

Acuan persentase pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan kualitas umur simpan manisan *tamarillo* dilihat dari segi rasa, tekstur, warna dan aroma adalah sebagai berikut :

81%-100% = sangat baik

61%-80% = baik

41%-60% = cukup

21%-40% = kurang

1%- 20% = sangat kurang

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR KERJA



NAMA : NI MADE EVA YULIANA

NIM : 1515011020

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2019

A. DAFTAR BAHAN DALAM PEMBUATAN MANISAN TAMARILLO

NO	NAMA BAHAN	FUNGSI	JUMLAH
1	Buah <i>Tamarillo</i>	Bahan utama dalam proses pembuatan manisan	1 kg
2	Garam	Sebagai penghilang rasa pahit pada buah <i>tamarillo</i>	10 gram
3	Gula	Sebagai pemberi rasa manis pada manisan <i>tamarillo</i>	300 gr
4	Air	Untuk merebus buah <i>tamarillo</i> dengan gula	500 ml

B. DAFTAR ALAT PEMBUATAN MANISAN TAMARILLO

5. Daftar alat persiapan dan pengolahan

No	Nama Bahan	Jumlah	Kegunaan	Keterangan/Gambar
1	Timbangan	1	Sebagai alat pengukur banyaknya bahan yang digunakan.	
2	<i>Bowl Stainless Steel</i>	2	Untuk merendam buah <i>tamarillo</i> dengan air sari buah <i>tamarillo</i> .	

3	Pisau	1	Sebagai alat untuk mengupas dan memotong buah <i>tamarillo</i>	
4	Talenan	1	Sebagai alas untuk memotong buah <i>tamarillo</i>	
5	Loyang besar	1	Sebagai tempat untuk menjemur manisan <i>tamarillo</i>	
6	Wajan	1	Sebagai alat untuk merebus manisan dengan gula	
7	Saringan/ayakan	1	Sebagai alat untuk memisahkan biji dengan sarinya	
8	Sendok	1	Sebagai alat untuk memisahkan daging buah dari bijinya	

6. Daftar alat pengemasan

No	Nama Bahan	Jumlah	Kegunaan	Keterangan/Gambar
1	Plastik pembungkus	1	Untuk membungkus manisan	
2	Kawat		Untuk mengikat plastik manisan	
3	Toples	1	Sebagai alat untuk menyimpan manisan	

C. LANGKAH PEMBUATAN MANISAN *TAMARILLO*

1. Tahap Pembuatan

a) Pernyotiran

Sortirisasi buah *tamarillo* dilakukan untuk memilih buah *tamarillo* yang masih dalam keadaan baik dan yang masih mengkal (tua).

b) Pencucian

Pencucian dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang terdapat pada buah agar buah bersih

c) Pengupasan kulit buah *tamarillo*

Proses pengupasan buah *tamarillo* dilakukan dengan menghilangkan kulit buah *tamarillo* sampai bersih.

d) Pembelahan buah *tamarillo*

Buah *tamarillo* yang masih utuh dibelah menjadi 2 bagian agar mudah menghilangkan bijinya.

e) Pemisahan biji dan daging buah *tamarillo*

Buah *tamarillo* yang sudah di belah dua kemudian dihilangkan biji sampai bersih.

f) Perebusan

Perebusan buah *tamarillo* yang sudah bersih pada air yang mendidih dan ditambahkan garam. Hal tersebut bertujuan agar buah tidak terasa pahit. Perebusan hanya dilakukan selama 3 menit saja agar buah tidak hancur lalu tiriskan.

g) Perendaman

Proses perendaman ini dilakukan pada buah *tamarillo* yang sudah direbus tadi kemudian direndam dalam sari buah *tamarillo* yang didapat dari hasil saringan biji buah *tamarillo* hal ini agar mendapatkan warna merah yang baik pada manisan.

h) Perebusan

Proses perebusan yang kedua ini adalah proses perebusan buah *tamarillo* dengan gula dan tambahan air, ini dilakukan sampai air berkurang dan meresap kebuah kemudian ditiriskan.

i) Pengeringan

Pengeringan manisan *tamarillo* ini dilakukan dengan menjemur di bawah sinar matahari langsung. Proses penjemuran ini dilakukan selama 2-3 hari sampai manisan benar-benar kering.

2. Tahap Penyelesaian

a. Pengemasan

Setelah menjadi manisan kemudian manisan *tamarillo* dikemas rapi dan bersih agar terhindar dari kotoran dan terbebas dari serangga yang dapat merusak kualitas manisan.



30 april 2019

Kepada

Yth. Ketua Laboran Boga

Di -

Tempat

Dengan Hormat

Dalam rangka mengambil data guna melengkapi persyaratan penyusunan skripsi di Jurusan Teknologi Industri Program Studi Pendidikan Kesejahteraan keluarga saya selaku mahasiswa yang akan melakukan kegiatan pengolahan data memohon izin untuk meminjam tempat yaitu "Laboratorium Produksi Tata Boga"

Pada :

Hari/tanggal : Selasa 30 April 2019

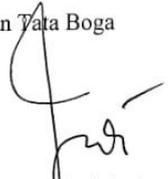
Waktu : 08.00 Wita- selesai

Singaraja, 30 April 2019

Mengetahui

Laboran Tata Boga

Mahasiswa yang bersangkutan


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
Nip. 197411082008012013


Ni Made Eva Yuliana
Nim. 1515011020

Riwayat Hidup



Ni Made Eva Yuliana lahir di Gianyar pada tanggal 01 Juli 1997. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Made Sujendra dan Ibu Ni Ketut Ernawati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Gang Kabetan II, Br Dentiysis, Batuan, Sukawati, Gianyar, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar SD Negeri 4 Batuan lulus pada tahun 2009. Penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMP Negeri 2 Sukawati lulus pada tahun 2012. Pada tahun 2015, penulis lulus dari SMK Negeri 2 Sukawati dan melanjutkan S1 ke Jurusan Teknologi Industri, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Hingga pertengahan tahun 2019, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis kini sedang bersiap untuk menyelesaikan skripsi guna memperoleh gelar sarjana pendidikan.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Uji Kualitas Umur Simpan Manisan *Tamarillo*” beserta seluruh isinya benar-benar sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dalam etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan saya ini saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan pada saya apabila nantinya ditemukan ada pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap karya saya ini.

Singaraja, 05 juli 2019

Yang membuat pernyataan



Nim.1515011020

