



Lampiran 1. Surat Permohonan Pengambilan 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 : ftk@undiksha.ac.id Laman <https://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 044/UN48.11.6/DI.03.00/2026
 Perihal : Permohonan Pengambilan Data

Singaraja, 18 februari 2026

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Cq. Wakil Dekan I
 Di Tempat

Dengan hormat,

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

Nama	: Puspita Rosanti
NIM	: 2215081006
Semester	: 8
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: Universitas pendidikan Ganesha
Judul Penelitian	: Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami
Data yang Diperlukan	: Uji kesukaan Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

Bersama ini kami mohonkan kepada Bapak untuk berkenan **memfasilitasi** untuk **Pengambilan Data** Tugas Akhir / Skripsi mahasiswa yang bersangkutan.

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

Mengetahui,
 Ketua Jurusan



Ketut Udy Ariawan
 NIP 197901232010121001

Sekretaris Jurusan



Gede Widayana
 NIP 197301102006041002



Balai
 Sertifikasi
 Elektronik

Catatan :

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

Lampiran 2. Lembar Uji Instrumen

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN SUBSTITUSI TEPUNG
MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG DENGAN
EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

Kepada Yth.

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

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi Validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian kue kembang goyang substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami. 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: **"SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG DENGAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA ALAMI"**.

Dimohonkan saran dan komentar Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrument penelitian kembang goyang substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami.

Singaraja, 10 Februari 2026



Puspita Rosanti
NIM. 2215081006

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI HEDONIK
SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG
GOYANG DENGAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA
ALAMI**

A. Judul Penelitian

Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

B. Identitas Penelitian

Nama : Puspita Rosanti
NIM : 2215081006
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli

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

D. Pengantar

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian Substitusi Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang dengan Ekstrak Daun Kelor sebagai Pewarna Alami. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji hedonik adalah metode penilaian subjektif yang digunakan untuk mengukur preferensi dan penerimaan konsumen terhadap produk makanan. Dalam uji hedonik, panelis (konsumen) diminta untuk menilai aspek sensorik produk, seperti warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk berdasarkan skala hedonik.

Pada definisi kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor yang menentukan tingkat kesukaan dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk. Kriteria kue kembang goyang yang baik meliputi.

1. Warna

Warna adalah salah satu parameter penting dalam uji organoleptik yang dinilai melalui indera penglihatan. Warna menjadi kesan pertama yang diterima oleh panelis atau konsumen sebelum menilai aspek lainnya (Arziyah dkk., 2022). Tampilan warna yang menarik dapat meningkatkan daya tarik visual produk serta memengaruhi minat dan selera konsumen untuk mencicipinya (Lamusu, 2007).

2. Aroma

Aroma merupakan faktor yang berperan penting dalam pengujian produk, di mana aroma dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indera penciuman, yaitu bau yang terkandung dalam produk tersebut (Dani dkk., 2021).

3. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan baik melalui mulut saat menggigit, mengunyah, atau menelan, maupun melalui sentuhan jari (Triana Rangkuti dkk., 2024). Tekstur juga merupakan sifat penting pada produk berkaitan dengan penginderaan pada bahan padat yang memberikan kesan lembut, kenyal, renyah maupun keras (Kusuma dkk., 2017).

4. Rasa

Rasa adalah respon dari indera pengecap terhadap rangsangan kimia yang menimbulkan sensasi seperti manis, asam, asin, atau pahit. Dalam produk makanan tertentu, kombinasi dari keempat sensasi dasar ini diterapkan untuk menciptakan karakter rasa yang harmonis dan menarik ketika dikonsumsi (Fitriani dkk., 2019). Adanya rangsangan pada indera pengecap ditimbulkan dari lima rasa makanan. Indera pengecap dapat merasakan 5 rasa yaitu manis, asam, pahit, asin, dan gurih.

5. Bentuk

Bentuk merupakan penampakan visual dan struktur fisik luar dari produk kue kembang goyang, yang biasanya dipengaruhi oleh cetakan atau Teknik pembentukan yang digunakan sebelum proses pelapisan dan penggorengan.

1. Warna

Warna adalah salah satu parameter penting dalam uji organoleptik yang dinilai melalui indera penglihatan. Warna menjadi kesan pertama yang diterima oleh panelis atau konsumen sebelum menilai aspek lainnya (Arziyah dkk., 2022). Tampilan warna yang menarik dapat meningkatkan daya tarik visual produk serta memengaruhi minat dan selera konsumen untuk mencicipinya (Lamusu, 2007).

2. Aroma

Aroma merupakan faktor yang berperan penting dalam pengujian produk, di mana aroma dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indera penciuman, yaitu bau yang terkandung dalam produk tersebut (Dani dkk., 2021).

3. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan baik melalui mulut saat menggigit, mengunyah, atau menelan, maupun melalui sentuhan jari (Triana Rangkuti dkk., 2024). Tekstur juga merupakan sifat penting pada produk berkaitan dengan penginderaan pada bahan padat yang memberikan kesan lembut, kenyal, renyah maupun keras (Kusuma dkk., 2017).

4. Rasa

Rasa adalah respon dari indera pengecap terhadap rangsangan kimia yang menimbulkan sensasi seperti manis, asam, asin, atau pahit. Dalam produk makanan tertentu, kombinasi dari keempat sensasi dasar ini diterapkan untuk menciptakan karakter rasa yang harmonis dan menarik ketika dikonsumsi (Fitriani dkk., 2019). Adanya rangsangan pada indera pengecap ditimbulkan dari lima rasa makanan. Indera pengecap dapat merasakan 5 rasa yaitu manis, asam, pahit, asin, dan gurih.

5. Bentuk

Bentuk merupakan penampakan visual dan struktur fisik luar dari produk kue kembang goyang, yang biasanya dipengaruhi oleh cetakan atau Teknik pembentukan yang digunakan sebelum proses pelapisan dan penggorengan.

Dalam penelitian ini, uji hedonik bertujuan untuk menilai bagaimana substitusi tepung mocaf serta penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami memengaruhi persepsi sensorik kue kembang goyang. Panelis akan diminta untuk mencicipi kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik.

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini digunakan produk kue kembang goyang dengan substitusi tepung mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor sebagai variabel penelitian. Selanjutnya dilakukan uji validasi produk dan uji penerimaan (uji kesukaan) di masyarakat secara organoleptik yang ditinjau dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk. Adapun kriteria kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor sebagai berikut:

1. Warna

Kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan memiliki warna hijau kecoklatan yang menarik secara visual. Warna hijau pada kue kembang goyang berasal dari kandungan klorofil dalam ekstrak daun kelor yang memberikan kesan alami, sehat, dan segar. Sementara itu, warna kecoklatan pada permukaan kue muncul akibat proses penggorengan, yang menandakan tingkat kematangan produk serta mampu memperkuat persepsi rasa gurih dan renyah. Kombinasi warna hijau dan kecoklatan ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik visual produk serta membedakannya dari kue kembang goyang konvensional yang umumnya berwarna kuning keemasan.

2. Tekstur

Pada penelitian ini, tekstur kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan memiliki karakteristik renyah, ringan, dan mudah hancur saat digigit, sesuai dengan ciri khas kue kembang goyang sebagai kue kering tradisional. Kerenyahan yang dihasilkan menunjukkan tingkat kematangan dan komposisi bahan yang tepat. Hasil penelitian Neto (2024) menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun kelor tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap perubahan tekstur, sehingga kue tetap mempertahankan kerenyahan yang disukai oleh sebagian besar

panelis. Selain itu, penelitian (Yenny dkk., 2019) menunjukkan bahwa penggunaan tepung mocaf pada tingkat substitusi rendah hingga sedang masih menghasilkan tekstur renyah, namun pada persentase yang lebih tinggi tekstur cenderung menjadi lebih keras.

3. Aroma

Pada penelitian ini, aroma kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan didominasi oleh aroma harum santan dan gula, dengan sedikit aroma khas daun kelor yang lembut. Tepung mocaf memiliki aroma netral hingga sedikit khas singkong yang ringan, sehingga tidak mendominasi aroma produk dan tetap mampu menyatu dengan aroma bahan lain. Neto (2024) menyatakan bahwa meskipun daun kelor memiliki aroma khas, mayoritas panelis (88%) tetap menyukai aroma kue kembang goyang karena aroma daun kelor tidak terlalu tajam, aroma tepung mocaf tidak mengganggu, serta keseluruhan aroma produk tetap harmonis dan menarik.

4. Rasa

Pada penelitian ini, rasa kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan memiliki cita rasa manis dan gurih yang seimbang, yang berasal dari perpaduan gula, santan, dan garam. Tepung mocaf memiliki rasa yang relatif netral sehingga tidak mengganggu cita rasa dasar produk, sementara penambahan ekstrak daun kelor diharapkan tidak menimbulkan rasa pahit atau getir. Berdasarkan penelitian Neto (2024), kue kembang goyang dengan ekstrak daun kelor tetap mempertahankan karakter rasa manis-gurih dan memperoleh penilaian "sangat suka" dari 91% panelis.

5. Bentuk

Pada produk kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor, memiliki bentuk menyerupai bunga dengan susunan kelopak yang simetris dan bagian tengah berlubang. Pada penelitian Neto (2024), kue kembang goyang memiliki bentuk menyerupai bunga dengan pola simetris yang merupakan ciri khas kue kembang goyang tradisional.

G. Kisi Instrumen Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang

Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

Adapun kisi-kisi instrumen disusun untuk memandu proses penilaian tingkat kesukaan Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami berdasarkan warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk pada tabel berikut.

Indikator	Deskripsi Produk	No Butir
Warna	Memiliki warna hijau kecoklatan yang dihasilkan dari perpaduan ekstrak daun kelor dan proses penggorengan, dengan warna hijau yang merata pada seluruh bagian produk.	1
Tekstur	Tekstur yang diharapkan adalah renyah dan ringan.	2,3
Aroma	Memiliki aroma harum dari santan, khas dari daun kelor.	4
Rasa	Rasa yang diharapkan adalah manis dan gurih, yang berasal dari perpaduan gula, santan, dan garam, tanpa adanya rasa yang dominan dari ekstrak daun kelor dan Tepung Mocaf. <i>After taste</i> yang diharapkan tidak pahit dari kelor	5,6,7
Bentuk	Memiliki bentuk menyerupai bunga dengan susunan kelopak yang simetris dan bagian tengah berlubang.	8

II. Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Ibu dimohon untuk memberikan tanda (✓) pada kolom penilaian yang tersedia sesuai dengan tingkat penilaian Ibu terhadap setiap pernyataan pada instrumen penelitian mengenai substitusi tepung mocaf dalam pembuatan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami, berdasarkan skala penilaian yang telah disediakan pada tabel. Ibu juga diharapkan memberikan saran dan masukan perbaikan pada baris yang telah disediakan, serta memberikan kesimpulan penilaian pada bagian akhir instrumen sesuai dengan hasil penilaian yang telah diberikan.

No	Indikator	Parameter	Skala Hedonik	Relevan	Tidak Relevan
1	Warna	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
2	Tekstur	Tekstur kue kembang goyang renyah	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
3	Tekstur	Tekstur kue kembang goyang ringan	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
4	Aroma	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
5	Rasa	Rasa kue kembang goyang manis	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		

6	Rasa	Rasa kue kembang goyang gurih	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
7	Rasa	Terdapat <i>After taste</i> (rasa yang tertinggal setelah kue kembang goyang ditelan)	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
8	Bentuk	Memiliki bentuk menyerupai bunga.	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		

Saran dan Masukan:

.....

.....

..... *Sudah sesuai rasanya.*

.....

.....

J. Lembar Instrumen Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan					
2	Tekstur kue kembang goyang renyah					
3	Tekstur kue kembang goyang ringan					
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor					
5	Rasa kue kembang goyang manis					
6	Rasa kue kembang goyang gurih					
7	<i>After taste</i> kue kembang goyang setelah ditelan					
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga					

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

Singaraja,

(.....)

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN SUBSTITUSI TEPUNG
MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG DENGAN
EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA ALAMI**

Kepada Yth.

Ibu Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi Validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian kue kembang goyang substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami. 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: **"SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG GOYANG DENGAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA ALAMI"**.

Dimohonkan saran dan komentar Ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrument penelitian kembang goyang substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami.

Singaraja, 9 Februari 2026



Puspita Rosanti
NIM. 2215081006

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI HEDONIK
SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF DALAM PEMBUATAN KUE KEMBANG
GOYANG DENGAN EKSTRAK DAUN KELOR SEBAGAI PEWARNA
ALAMI**

A. Judul Penelitian

Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

B. Identitas Penelitian

Nama : Puspita Rosanti
NIM : 2215081006
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli

Nama : Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP : 196504191990032001

D. Pengantar

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrumen penelitian Substitusi Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang dengan Ekstrak Daun Kelor sebagai Pewarna Alami. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji hedonik adalah metode penilaian subjektif yang digunakan untuk mengukur preferensi dan penerimaan konsumen terhadap produk makanan. Dalam uji hedonik, panelis (konsumen) diminta untuk menilai aspek sensorik produk, seperti warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk berdasarkan skala hedonik.

Pada definisi kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor yang menentukan tingkat kesukaan dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk. Kriteria kue kembang goyang yang baik meliputi.

1. Warna

Warna adalah salah satu parameter penting dalam uji organoleptik yang dinilai melalui indera penglihatan. Warna menjadi kesan pertama yang diterima oleh panelis atau konsumen sebelum menilai aspek lainnya (Arziyah dkk., 2022). Tampilan warna yang menarik dapat meningkatkan daya tarik visual produk serta memengaruhi minat dan selera konsumen untuk mencicipinya (Lamusu, 2007).

2. Aroma

Aroma merupakan faktor yang berperan penting dalam pengujian produk, di mana aroma dapat memberikan kualitas pada produk dengan menggunakan indera penciuman, yaitu bau yang terkandung dalam produk tersebut (Dani dkk., 2021).

3. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan baik melalui mulut saat menggigit, mengunyah, atau menelan, maupun melalui sentuhan jari (Triana Rangkuti dkk., 2024). Tekstur juga merupakan sifat penting pada produk berkaitan dengan penginderaan pada bahan padat yang memberikan kesan lembut, kenyal, renyah maupun keras (Kusuma dkk., 2017).

4. Rasa

Rasa adalah respon dari indera pengecap terhadap rangsangan kimia yang menimbulkan sensasi seperti manis, asam, asin, atau pahit. Dalam produk makanan tertentu, kombinasi dari keempat sensasi dasar ini diterapkan untuk menciptakan karakter rasa yang harmonis dan menarik ketika dikonsumsi (Fitriani dkk., 2019). Adanya rangsangan pada indera pengecap ditimbulkan dari lima rasa makanan. Indera pengecap dapat merasakan 5 rasa yaitu manis, asam, pahit, asin, dan gurih.

5. Bentuk

Bentuk merupakan penampakan visual dan struktur fisik luar dari produk kue kembang goyang, yang biasanya dipengaruhi oleh cetakan atau Teknik pembentukan yang digunakan sebelum proses pelapisan dan penggorengan.

Dalam penelitian ini, uji hedonik bertujuan untuk menilai bagaimana substitusi tepung mocaf serta penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami memengaruhi persepsi sensorik kue kembang goyang. Panelis akan diminta untuk mencicipi kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor, kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik.

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini digunakan produk kue kembang goyang dengan substitusi tepung mocaf dan penambahan ekstrak daun kelor sebagai variabel penelitian. Selanjutnya dilakukan uji validasi produk dan uji penerimaan (uji kesukaan) di masyarakat secara organoleptik yang ditinjau dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk. Adapun kriteria kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan ekstrak daun kelor sebagai berikut:

1. Warna

Kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan memiliki warna hijau kecoklatan yang menarik secara visual. Warna hijau pada kue kembang goyang berasal dari kandungan klorofil dalam ekstrak daun kelor yang memberikan kesan alami, sehat, dan segar. Sementara itu, warna kecoklatan pada permukaan kue muncul akibat proses penggorengan, yang menandakan tingkat kematangan produk serta mampu memperkuat persepsi rasa gurih dan renyah. Kombinasi warna hijau dan kecoklatan ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik visual produk serta membedakannya dari kue kembang goyang konvensional yang umumnya berwarna kuning keemasan.

2. Tekstur

Pada penelitian ini, tekstur kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan memiliki karakteristik renyah, ringan, dan mudah hancur saat digigit, sesuai dengan ciri khas kue kembang goyang sebagai kue kering tradisional. Kerenyahan yang dihasilkan menunjukkan tingkat kematangan dan komposisi bahan yang tepat. Hasil penelitian Neto (2024) menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun kelor tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap perubahan tekstur, sehingga kue tetap mempertahankan kerenyahan yang disukai oleh sebagian besar

panelis. Selain itu, penelitian (Yenny dkk., 2019) menunjukkan bahwa penggunaan tepung mocaf pada tingkat substitusi rendah hingga sedang masih menghasilkan tekstur renyah, namun pada persentase yang lebih tinggi tekstur cenderung menjadi lebih keras.

3. Aroma

Pada penelitian ini, aroma kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan didominasi oleh aroma harum santan dan gula, dengan sedikit aroma khas daun kelor yang lembut. Tepung mocaf memiliki aroma netral hingga sedikit khas singkong yang ringan, sehingga tidak mendominasi aroma produk dan tetap mampu menyatu dengan aroma bahan lain. Neto (2024) menyatakan bahwa meskipun daun kelor memiliki aroma khas, mayoritas panelis (88%) tetap menyukai aroma kue kembang goyang karena aroma daun kelor tidak terlalu tajam, aroma tepung mocaf tidak mengganggu, serta keseluruhan aroma produk tetap harmonis dan menarik.

4. Rasa

Pada penelitian ini, rasa kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor diharapkan memiliki cita rasa manis dan gurih yang seimbang, yang berasal dari perpaduan gula, santan, dan garam. Tepung mocaf memiliki rasa yang relatif netral sehingga tidak mengganggu cita rasa dasar produk, sementara penambahan ekstrak daun kelor diharapkan tidak menimbulkan rasa pahit atau getir. Berdasarkan penelitian Neto (2024), kue kembang goyang dengan ekstrak daun kelor tetap mempertahankan karakter rasa manis-gurih dan memperoleh penilaian "sangat suka" dari 91% panelis.

5. Bentuk

Pada produk kue kembang goyang hasil substitusi tepung mocaf dengan penambahan ekstrak daun kelor, memiliki bentuk menyerupai bunga dengan susunan kelopak yang simetris dan bagian tengah berlubang. Pada penelitian Neto (2024), kue kembang goyang memiliki bentuk menyerupai bunga dengan pola simetris yang merupakan ciri khas kue kembang goyang tradisional.

G. Kisi Instrumen Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang

Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

Adapun kisi-kisi instrumen disusun untuk memandu proses penilaian tingkat kesukaan Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami berdasarkan warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk pada tabel berikut.

Indikator	Deskripsi Produk	No Butir
Warna	Memiliki warna hijau kecoklatan yang dihasilkan dari perpaduan ekstrak daun kelor dan proses penggorengan, dengan warna hijau yang merata pada seluruh bagian produk.	1
Tekstur	Tekstur yang diharapkan adalah renyah dan ringan.	2,3
Aroma	Memiliki aroma harum dari santan, khas dari daun kelor.	4
Rasa	Rasa yang diharapkan adalah manis dan gurih, yang berasal dari perpaduan gula, santan, dan garam, tanpa adanya rasa yang dominan dari ekstrak daun kelor dan Tepung Mocaf. <i>After taste</i> yang diharapkan tidak pahit dari kelor	5,6,7
Bentuk	Memiliki bentuk menyerupai bunga dengan susunan kelopak yang simetris dan bagian tengah berlubang.	8

H. Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Ibu dimohon untuk memberikan tanda (✓) pada kolom penilaian yang tersedia sesuai dengan tingkat penilaian Ibu terhadap setiap pernyataan pada instrumen penelitian mengenai substitusi tepung mocaf dalam pembuatan kue kembang goyang dengan penambahan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami, berdasarkan skala penilaian yang telah disediakan pada tabel. Ibu juga diharapkan memberikan saran dan masukan perbaikan pada baris yang telah disediakan, serta memberikan kesimpulan penilaian pada bagian akhir instrumen sesuai dengan hasil penilaian yang telah diberikan.

No	Indikator	Parameter	Skala Hedonik	Relevan	Tidak Relevan
1	Warna	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
2	Tekstur	Tekstur kue kembang goyang renyah	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
3	Tekstur	Tekstur kue kembang goyang ringan	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
4	Aroma	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
5	Rasa	Rasa kue kembang goyang manis	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		

6	Rasa	Rasa kue kembang goyang gurih	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
7	Rasa	Terdapat <i>After taste</i> (rasa yang tertinggal setelah kue kembang goyang ditelan)	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		
8	Bentuk	Memiliki bentuk menyerupai bunga.	Sangat suka	✓	
			Suka		
			Cukup suka		
			Tidak suka		
			Sangat tidak suka		

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

.....

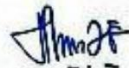
I. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar uji penerimaan ini dinyatakan:

- ☒ 1. Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ 2. Layak digunakan dengan revisi
- ☐ 3. Tidak layak digunakan

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

Singaraja, 11 Februari 2016



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

J. Lembar Instrumen Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan					
2	Tekstur kue kembang goyang renyah					
3	Tekstur kue kembang goyang ringan					
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor					
5	Rasa kue kembang goyang manis					
6	Rasa kue kembang goyang gurih					
7	<i>After taste</i> kue kembang goyang setelah ditelan					
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga					

Saran dan Masukan:

.....

.....

.....

.....

Singaraja,

(.....)

Lampiran 3. Surat Peminjaman Lab. Produksi

Singaraja, 25 Februari 2026

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 : Puspita Rosanti
NIM : 2215081006
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Semester : VIII (delapan/genap)

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  <u>Ni Made Budiastina Sinarwati, S.Pd.</u> NIP 197411082008012013	Mahasiswa,  <u>Puspita Rosanti</u> NIM 2215081006
--	---

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 :

Semester : VIII (Delapan)

List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah
1	mixer	1 buah
2	Bowl Stainlesssteel ukuran kecil	5 buah
3	Bowl Stainlesssteel ukuran besar	3 buah
4	Gelas Ukur	1 buah
5	Strainer	1 buah
6	Wajan	1 buah
7	Spatula	1 buah
8	skimmer	1 buah
9		
10		
11		
12		

Alat yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	Chopper	1 set
2	Timbangan	1 buah
3	spoon	1 buah
4	Cetakan	2 buah
5		

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner


Ni Made Budiastin Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

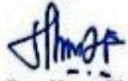
Singaraja, 25 Februari 2026

Mahasiswa,


Puspa Rosanti
NIM 2215081006

Mengetahui,

Koordinator Prodi PVS Kuliner


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

Lampiran 4. Lembar Observasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Umum dan Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha.

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Mungkin di tambah gulanya dan dtambahkan tepungnya

Singaraja, 26 Februari 2026


(..... Alwan Muhtadi)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26-2-2026



(Puw. Sya Sujati)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih			✓		
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga			✓		

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Pas

Singaraja, 26-2-2021....



(Haerunnisa.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih			✓		
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Warnanya Sudah Bagus

Singaraja, 26-Feb-2026

Dyfe
 (...Danna Aditya W...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

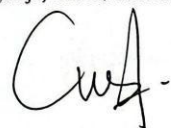
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Untuk telur dan rasa udah pas

Singaraja, 26 February 2026


(Ni Putu Tanis Sinta Dewi)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Udah Bagus

Singaraja, 26 Februari 2024


Mi Ladele Dewi Millawati

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasanya enak, tidak pahit, dan manis

Singaraja, 26 Februari 2024



(...Okti Nia Pamdani...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

lebih baik dikembangkan, agar menjadi ladang bisnis

Singaraja, 26 Februari 2026



(Anita Nur Izzati.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasa enak dan gurih, tidak pahit, warnanya dipertahankan

Singaraja, 26 Februari 2026

Suzi
(Assifa Qalina)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan				✓	
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

.....

Singaraja, 26 Februari 2026

(...Purnama Anik Suadnya P...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....
 :

Singaraja, 26 Februari 2026

(.....)
 Nuril Latif ilma

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

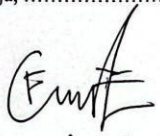
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Feb - 2026


 (Fajar Ayu Khanyah)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Dibuat lebih manis karena rasanya cukup pahit

Singaraja, 26 Februari 2026

(Putu Mayanti Setyap.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga			✓		

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

✓
.....
.....

Singaraja, 28 Februari 2026


(Nengah Gini N.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 28 Februari 2021


 (.....Hidayatullah.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sudah bagus dan enak

Singaraja, 26 Februari 2016

(ARIFAH NASHAH S.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan			✓		
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Packaging dibuat menjadi lebih menarik

Singaraja, 26 Februari 2021


(1 Gusti Ayu Widy P.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓	✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2016


 (Putri Ana Sabalah)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓	✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2016


 (Putri Ana Sabalah)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2024

Chafin
 (..Celiana Onyia del..)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2026

Handwritten signature

(Kt. Meira A. Putri)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Menurut saya kue kembang goyang ini sudah enak, terutama dari segi teksturnya yang renyah dan gurih, warnanya juga cukup menarik dan merata. Mungkin rasa manisnya sedikit ditingkatkan biar lebih rembang.

Singaraja, 26 Februari 2026



(...Zohratu Aulia...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2026



(Ni Nyoman Ayu Mriyanti)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasa kembang goyang enak, renyah dan gurih, aroma dari daun kelor beraroma

Singaraja, 16 Februari 2024


(...Lely Fumizawati...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasa dan warna dipertahankan

Singaraja, 26 Februari 2016


(Aulia Sahla)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih			✓		
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

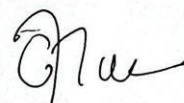
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Untuk rasa pas, sedikit pahit

Singaraja, 26 Februari 2026


(Luh Ayu Maysnig.de)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah			✓		
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih			✓		
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sedangkan aromanya tidak begitu menonjol dan rasanya tidak begitu manis

Singaraja, 26 Februari 2026


(.....Melly.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

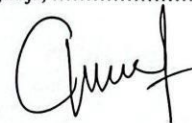
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2016



(Mutiah Ayu Nugeng)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26-2-2026


 (M. W. P. Melani)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓	✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓	✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓	✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓	✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 Februari 2021

Cliff
 (Mi Nader Aprilia W.h)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

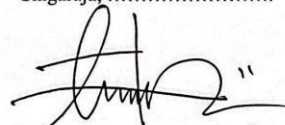
Keterangan :

5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Keseluruhan Bagus.

Singaraja, 27 Februari 2016


 (... Irmayanti Putra J, ...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

pas

Singaraja, 26 Februari 2024

[Signature]
(Prita Lina Shintarani)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Udah pas cuma sedikit masukan dikit, agak pahit dikit waktu ditelan itu.

Singaraja, 26 Februari 2024


(...) Gsi Ayu Putu Meisya bti

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

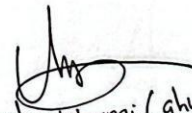
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

—

Singaraja, 26.02.2026


(Luh Inhami Cahyani)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

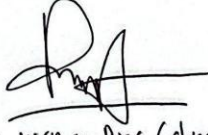
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Itu good!

Singaraja, 26 Februari 2024


(Nir wayan Pina Cahyani)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan					
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

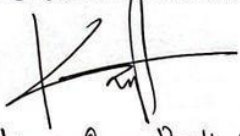
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

udah bnk bgt kak ☺

Singaraja, 26 Februari 2024


(Kenia Queen Regatha, S.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

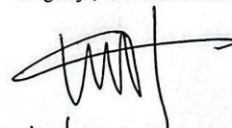
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

(Good job!)

Singaraja, 26 Februari 2024


(Kadek Wahyu Ardip)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

.....

Singaraja,


Susker Edita D. Keli
(.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

produk sudah bagus

Singaraja, 26 Februari 2016



(Made Ayu Marsia Agustini)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sudah mantap

Singaraja, 26 Februari 2016

Isyana Macika Gungwan
 (...Isyana Macika Gungwan)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sudah mantap

Singaraja, 26 Februari 2016

tuyun
 (... Isyana Macika Gongwan

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sangat kelihatan enak.

Singaraja, 26 Februari 2016

[Signature]
(Ketut Jaldi An)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sudah cukup enak dan kurang dirasa saja

Singaraja, 26 Februari 2024

[Signature]

(...) Ekt Yudistra Saputra

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Mia ditambah ppp my seperti hiji wjen

Singaraja, 26 Februari 2024



(Komang widia pakar)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

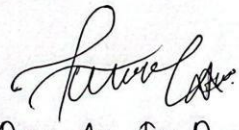
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Kue kembang goyangnya enak, manis dan teksturnya pas.
mungkin next bisa ditambahkan lagi kea dari segi topping, dll

Singaraja, 26 Februari 2026


(Dewa Ayu Tara Daryu)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

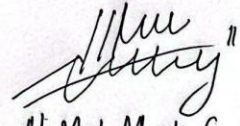
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Selanjutnya tidak ada

Singaraja, 26 Februari 2026


 (..... Ni Made Manca C.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan			✓		
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

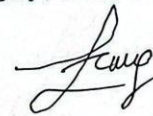
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Kembang goyang dengan ekstrak daun kelor ini sudah bagus
renyah dan warna yang diberikan khas daun kelor

Singaraja, 26 Februari 2026



(I Ketut Darmawan Wiragunma)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Untuk rasa dan teksturnya sudah enak dan rasanya berbeda dan kue kembang goyang pada umumnya, sudah sangat inovatif

Singaraja, 26 Februari 2026

Lani Bas
 (Ni Komang Tri Lidyasari)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasanya sudah enak dan sesuai, kurang toppingnya saja.

Singaraja, 26 Februari 2022



(...I Gedo Samipa Wahy Perananda.

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

- 5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Flavor dari kue sangat balance antara manis dan gurih cita rasa kelor berasa. Tekstur semai dengan standar rasa dari ekstrak daun kelor ditingkatkan lagi. Terima kasih

Singaraja,


 (.....) A. I. Made Elmi Fajra

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasa lebih dominan rasa gurih dan manis yang pas.
Untuk pecinta rasa manis mungkin gula bisa
ditambah sedikit

Singaraja,


(Nikaddek Ari Sutarni)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

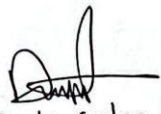
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasanya pas sesuai selera indonesia dan memancarkan rasa yang autentik.

Singaraja, 26 Februari 2026


(Dinda Sasbia Putri)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Apabila memungkinkan adonan bisa dibuat lebih tipis.

Singaraja, 26 Februari 2016


Ladek Winda Damayanti

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

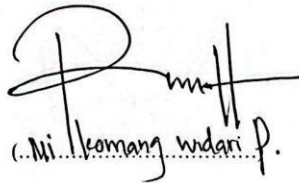
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasa Tekstur sudah pas, dikarenakan mi hasil uji
dibuatkan bak ng 1 dibuatkan usaha (business plan)

Singaraja, 26 Februari 2026


(Ni Komang Widi P.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26 - 02 - 2021


(...Ni Made Dwi Yanti

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓	✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓	✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

.....

Singaraja, 26-02-2026


 (Putu Kharisma F.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan				✓	
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Sebaiknya bungkus bisa diberikan motif yang menarik agar menarik

Singaraja, 26-02-2021

(Widi Purayasa)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Bau kue kembangnya agak kurang wangi
jadi bisa ditambahkan apa aja

Singaraja,


(...Bare Zaidatu A.A)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

sudah mantap. Jangan terlalu matang

Singaraja, 26 februari 2026


(Desha Md Candra P.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Par

Singaraja, 26 Februari 2026

GEDE DIRA ACASTYA

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan			✓		
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan			✓		
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasanya cukup enak

Singaraja, 26-02-2026

(I Ketut Krisnantara J.)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih			✓		
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

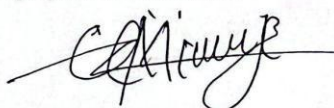
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Kelornya sudah cukup berasa All is good

Singaraja, 26 Februari 2026



(Gede Manda Putra)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan				✓	
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

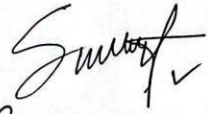
2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Saran saya untuk segi rasa sudah cukup dan untuk topping perlu ditambah jika untuk jualan

Singaraja, 26 Februari 2021


(.....Suandari.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan			✓		
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga		✓			

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Saran saya untuk dari segi rasa enak dan perlu ditambahkan sedikit hiasan untuk menambah kecantikan

Singaraja, 24 Februari 2020

[Signature]

(.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor			✓		
5	Rasa kue kembang goyang manis			✓		
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Dari bentuk sudah menarik dan cantik, namun kurang manis
nya

Singaraja, 26/02/2026


(.....Nandhya.....)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan	✓				
2	Tekstur kue kembang goyang renyah		✓			
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan	✓				
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka
 4 = suka
 3 = cukup suka
 2 = tidak suka
 1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Rasanya sudah pas

Singaraja, 26 Februari 2016

[Signature]
 (...Pt. Sri Indayani...)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan		✓			
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor	✓				
5	Rasa kue kembang goyang manis		✓			
6	Rasa kue kembang goyang gurih		✓			
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

Ditambahkan Lagi Rasa dan Warna Kembang

Singaraja, 26 Februari 2020


(Ft. Sandiawan)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

packagingnya dibuat lebih menarik

Singaraja, 26 Februari 2026

Paula Ramadhani

(Paula Paula Ramadhani)

2. Tabel Penilaian Uji Organolaptik Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami

No	Parameter	Skala Uji Hedonik Dalam Angka				
		5	4	3	2	1
1	Warna kue kembang goyang hijau sedikit kecoklatan		✓			
2	Tekstur kue kembang goyang renyah	✓				
3	Tekstur kue kembang goyang ringan	✓				
4	Aroma kue kembang goyang harum dari santan khas daun kelor		✓			
5	Rasa kue kembang goyang manis	✓				
6	Rasa kue kembang goyang gurih	✓				
7	After taste kue kembang goyang setelah ditelan		✓			
8	Bentuk kue kembang goyang menyerupai bunga	✓				

Keterangan :

5 = sangat suka

4 = suka

3 = cukup suka

2 = tidak suka

1 = sangat tidak suka

Saran dan Masukan:

packagingnya dibuat lebih menarik

Singaraja, 26 Februari 2026

Paula Ramadhani

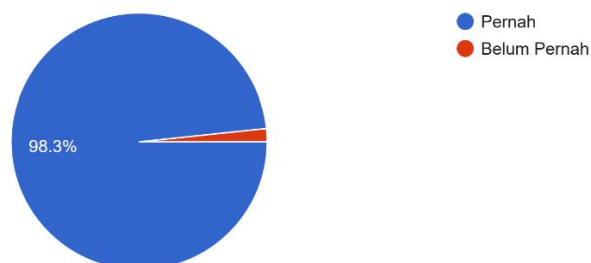
(Paula Paula Ramadhani)

Lampiran 5. Hasil Survei Konsumen dan Pedagang

• Konsumen

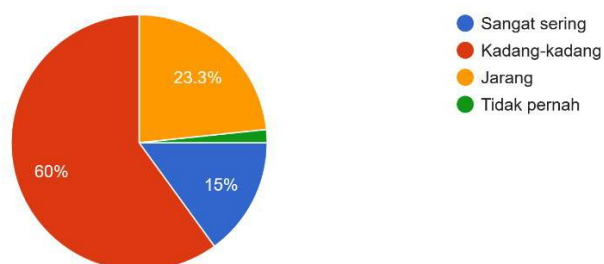
Apakah Anda pernah mengonsumsi kue kembang goyang?

60 responses



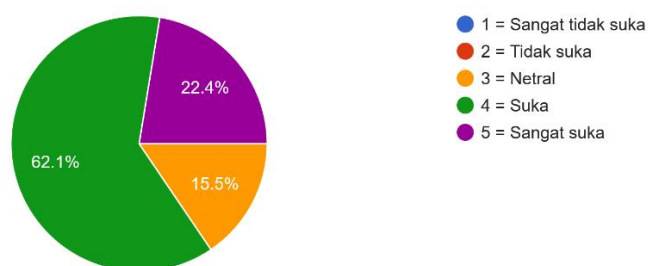
Seberapa sering Anda mengonsumsi kue kembang goyang?

60 responses



Apakah Anda menyukai kue kembang goyang?

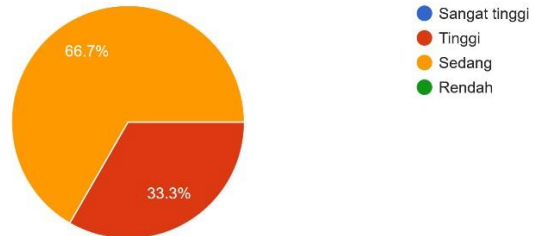
58 responses



- **Pedagang**

Bagaimana tingkat minat pembeli terhadap kue kembang goyang?

3 responses



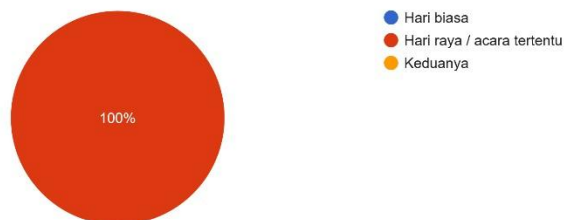
Apakah kue kembang goyang masih diminati oleh konsumen?

3 responses



Kapan penjualan kue kembang goyang paling ramai?

3 responses



Apakah Anda pernah melakukan inovasi pada kue kembang goyang (misalnya variasi warna atau rasa)?

3 responses



Lampiran 6. Hasil Wawancara Tokoh Adat Setempat

Nama : H.Muhali Ahmad

Jabatan : Kepala Dusun Setempat

Hari/Tanggal : Jumat, 24 April 2026

Tempat : Melalui (Zoom Meet)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1	Apakah kue kembang goyang digunakan dalam acara adat seperti pernikahan (begawe)?	Ya, kue kembang goyang sering disajikan sebagai salah satu jajanan tradisional (jaje) dalam acara begawe, seperti pernikahan, khitanan, atau syukuran lainnya. Kue ini biasanya menjadi bagian dari hidangan pelengkap yang disajikan bersama kue tradisional lainnya sebagai bentuk penyambutan dan penghormatan kepada tamu yang hadir.
2	Pada bagian atau rangkaian acara apa kue kembang goyang biasanya disajikan?	Kue kembang goyang umumnya disajikan pada saat penyambutan tamu, selama acara inti berlangsung sebagai suguhan di meja hidangan, serta pada sesi ramah tamah setelah prosesi utama selesai. Selain itu, kue ini juga kadang dihidangkan pada perayaan hari besar seperti Idul Fitri.
3	Siapa yang biasanya bertanggung jawab dalam pembuatan kue kembang goyang?	Pembuatan kue kembang goyang umumnya dilakukan oleh ibu-ibu di lingkungan sekitar, seperti tetangga atau remaja dusun, secara gotong royong. Kegiatan ini juga menjadi sarana untuk mempererat tali silaturahmi menjelang pelaksanaan acara.
4	Apakah kue kembang goyang memiliki makna atau nilai budaya tertentu?	Secara khusus, kue kembang goyang tidak memiliki makna simbolis yang mendalam. Namun, keberadaannya mencerminkan nilai budaya seperti kebersamaan, kerja sama, serta keramahan masyarakat dalam menjamu tamu. Kue ini juga merupakan bagian dari warisan kuliner tradisional yang tetap dilestarikan.
5	Apakah masyarakat saat ini masih sering membuat kue kembang goyang?	Saat ini, masyarakat cenderung membuat kue kembang goyang hanya pada momen tertentu, seperti hari raya atau acara adat. Dalam kehidupan sehari-hari, pembuatannya jarang karena prosesnya yang cukup rumit serta memerlukan waktu dan keterampilan khusus.
6	Apakah terdapat perubahan dalam penyajian atau penggunaan dari masa lalu hingga saat ini?	Secara umum, tidak terdapat perubahan dalam penggunaan kue kembang goyang. Namun, dari segi penyajian terdapat sedikit perubahan, seperti penggunaan variasi warna. Jika dahulu umumnya tidak menggunakan pewarna, saat ini kue kembang goyang sering dibuat dengan tampilan yang lebih berwarna untuk meningkatkan daya tarik.

Lampiran 7. Dokumentasi Uji Kesukaan Oleh Masyarakat Umum dan Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha.



Lampiran 8. Surat Pernyataan Penulis

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis yang berjudul " Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami ", beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri, saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 7 Juli 2026

Yang membuat pernyataan,



Puspita Rosanti
NIM. 2215081006

RIWAYAT HIDUP



Puspita Rosanti lahir pada 22 Oktober 2005 di Bonjeruk. Penulis lahir dari pasangan suami istri, yaitu H. Muhali Ahmad dan Hajjah Hapipah. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Saat ini penulis berdomisili di Dusun Dasan Bengkel, Desa Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri Dasan Bengkel dan lulus pada tahun 2016. Selanjutnya, penulis melanjutkan pendidikan ke MTsN 2 Lombok Tengah dan lulus pada tahun 2019. Pada tahun 2022, penulis menyelesaikan pendidikan menengah kejuruan di SMK Negeri 1 Praya dengan jurusan Tata Boga. Setelah lulus dari SMK, penulis melanjutkan studi di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2022. Pada semester akhir, penulis menyelesaikan tugas akhir (skripsi) yang berjudul **“Substitusi Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kembang Goyang Dengan Ekstrak Daun Kelor Sebagai Pewarna Alami”**.

