



Lampiran 1. Surat Permohonan Data



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI**
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25570/082141321955

Email : ftk@undiksha.ac.id Laman <https://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 111/UN48.11.6/DI.03.00/2026

Singaraja, 19 Mei 2026

Perihal : Permohonan Pengambilan Data

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

Dengan hormat,

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

Nama	: Komang Maliarta
NIM	: 2115081044
Semester	: 10
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan	: Teknologi Industri
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Tempat Pengambilan Data	: Universitas Pendidikan Ganesha
Judul Penelitian	: Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka
Data yang Diperlukan	: Uji Selera Kue Apem dari Substitusi Tepung Biji Nangka

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 Instrumen

VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI SELERA KUE APEM SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA.

A. Judul Penelitian

Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka

B. Identitas Penelitian

Nama : Komang Maliarta

NIM 2115081044

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Semester : X (Sepuluh)

C. Identitas Ahli

Nama :-

NIP :-

D. Pengantar

Lembar penilaian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrument penelitian produk penelitian uji selera kue apem substitusi tepung biji nangka. Saya ucapkan terimakasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji organoleptik adalah metode yang sangat berguna untuk menilai kualitas makanan dengan menggunakan indra manusia. Dalam pengujian ini, indera yang digunakan yaitu, penglihatan, penciuman, pengecap, peraba. Metode ini memberikan informasi yang jelas tentang seberapa baik produk diterima oleh konsumen (Dahlan, 2020).

Salah satu keunggulan dari uji organoleptik adalah kemampuannya untuk mencerminkan apa yang sebenarnya disukai oleh konsumen berdasarkan pengalaman mereka. Namun, agar hasilnya dapat dipercaya, penting untuk

dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.

2. Aroma

Aroma merupakan faktor dominan dalam menentukan penerimaan konsumen, karena berkaitan dengan senyawa volatil yang tercium saat produk disajikan. Aroma yang sesuai dengan jenis produk akan meningkatkan kesan segar dan menarik, sedangkan aroma asing atau tidak enak dapat menurunkan kualitas (Bireuen, 2024). Aroma apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.

3. Rasa

Rasa merupakan aspek kunci yang menentukan tingkat kesukaan konsumen. Kombinasi rasa yang seimbang akan meningkatkan mutu sensori produk (Bireuen, 2024). Rasa yang diharapkan pada kue apem yaitu rasa manis dari gula dan memiliki rasa khas dari tepung biji nangka.

4. Tekstur

Tekstur adalah sifat fisik produk yang dapat dirasakan melalui mulut maupun sentuhan, seperti kelembutan, kekenyalan, atau kerapuhan. Tekstur yang baik menandakan bahan dan proses pengolahan yang tepat (Bireuen, 2024). Tekstur yang diharapkan yaitu berpori halus, dan sedikit kenyal.

F. Definisi Operasional Variabel

Definisi operasional variabel adalah penjelasan rinci tentang bagaimana suatu variabel dalam penelitian diukur, atau diamati, secara konkret. Definisi ini mengubah konsep teoretis yang masih bersifat umum menjadi prosedur praktis yang dapat diamati dan diukur, sehingga memastikan bahwa setiap orang memahami dengan tepat apa yang dimaksud dengan variabel tersebut dan bagaimana cara mengukurnya.

Pada penelitian ini, definisi operasional variabel difokuskan pada penilaian tingkat kesukaan (uji hedonik) panelis terhadap kue apem tepung biji nangka berdasarkan empat aspek organoleptik, yaitu rasa, aroma, warna, dan tekstur. Adapun indikator penilaian tiap aspek dijelaskan sebagai berikut:

1. Warna

Warna merupakan salah satu indikator penting dalam penilaian organoleptik, karena berhubungan langsung dengan kesan visual pertama konsumen (Bireuen, 2024). Warna yang diharapkan pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.

2. Aroma

Aroma merupakan faktor dominan dalam menentukan penerimaan konsumen, karena berkaitan dengan senyawa volatil yang tercium saat produk disajikan. Aroma yang sesuai dengan jenis produk akan meningkatkan kesan segar dan menarik, sedangkan aroma asing atau tidak enak dapat menurunkan kualitas (Bireuen, 2024). Aroma apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.

3. Rasa

Rasa merupakan aspek kunci yang menentukan tingkat kesukaan konsumen. Kombinasi rasa yang seimbang akan meningkatkan mutu sensori produk (Bireuen, 2024). Rasa yang diharapkan pada kue apem yaitu rasa manis dari gula dan

memiliki rasa khas dari tepung biji nangka.

4. Tekstur

Tekstur adalah sifat fisik produk yang dapat dirasakan melalui mulut maupun sentuhan, seperti kelembutan, kekenyalan, atau kerapuhan. Tekstur yang baik menandakan bahan dan proses pengolahan yang tepat (Bireuen, 2024). Tekstur yang diharapkan pada kue apem yaitu berpori halus, dan sedikit kenyal.

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrumen Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	No Butir
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	2
Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	3
Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka.	4

H. Tabel 03. Lembar Uji Kesukaan Terhadap Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5		Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5	
		Suka	4				suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5		Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5	
		Suka	4				Suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	

Saran

.....

Singaraja, 8 Juni 2026

(.....)

Lampiran 3. Surat Peminjaman Lab Produksi

Singaraja, 4 Maret 2026

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Di Tempat

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

Nama : Komang Maliarta
NIM : 2115081044
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Semester : X (Sepuluh)

Pemohon berkomitmen untuk menjaga fasilitas laboratorium serta mematuhi semua peraturan yang berlaku. Demikian Surat ini disampaikan, atas perhatian dan kerja samanya diucapkan terima kasih.

Ketua Laboran Lab.Prodi PVSK

Ni Made Budiastini Sinarwatim, S. Pd.
NIP 197411082008012013

Mahasiswa

Komang Maliarta
NIM 2115081044

Mengetahui
Koordinator Prodi PVSK

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

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT LABORATORIUM TATABOGA FTK
PRODI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

Mata Kuliah : Skripsi

Hari/Tanggal : *Jumat / 19 - 06 - 2020*

Semester : X (sepuluh)

List peminjaman alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah
1	Bowl	3 buah
2	Timbangan	1 buah
3	Saringan	1 buah
4	Gelas takar	1 buah
5	Wish	1 buah
6	Kukusan	1 buah
7	Kompor	1 buah

List alat yang dibawa pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	Gunting	
2	Sendok	
3	Cetakan kue apem	
4	Serbet	
5		

Ketua Laboran Lab.Prodi PVSK

Ni Made Budiastini Sinarwatim, S. Pd.
NIP 197411082008012013

Mahasiswa

Komang Maliarta
NIM 2115081044

Mengetahui
Koordinator Prodi PVSK

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

Lampiran 4. Rekapitulasi Data Pada Hasil Penelitian

Panelis	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
1	5	5	5	5
2	5	5	5	5
3	4	3	4	5
4	5	5	5	5
5	4	4	4	4
6	5	4	5	5
7	5	4	5	5
8	4	5	4	4
9	5	5	5	5
10	5	4	4	5
11	4	4	3	4
12	4	5	3	4
13	4	5	4	5
14	4	5	5	4
15	5	5	5	5
16	3	4	3	3
17	3	4	3	4
18	4	5	4	4
19	4	4	3	3
20	4	5	4	4
21	4	5	4	4
22	5	4	3	4
23	4	4	4	4
24	4	4	3	4
25	4	4	5	5
26	5	4	5	5
27	4	4	3	5
28	4	5	5	5
29	4	5	4	4
30	4	5	3	4
31	3	4	4	5
32	4	5	4	5
33	4	3	4	5
34	5	5	5	5
35	4	3	4	4
36	4	4	4	4
37	3	5	4	4
38	5	5	5	5
39	5	5	5	5
40	4	4	5	4
41	3	4	4	4
42	5	5	5	5
43	5	4	4	3
44	5	4	4	5
45	5	5	5	5

46	4	4	3	4
47	3	3	4	4
48	4	4	3	4
49	4	4	3	4
50	4	4	4	4
Σx	211	218	205	220
Skor Rata-rata	4,22	4,36	4,10	4,40
Kriteria	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka	Sangat Suka



Lampiran 5. Lembar Observasi Uji Kesukaan Oleh Mahasiswa Undiksha

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

Rasa kue apemnya masuk selera, namun saat dikupas kulit kertasnya kulit kertasnya menempel kuat.

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

(Signature)
Made Jazena Arta

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
(*Xelut Sasrawan*)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 Fauzy Yuba Mahendra

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

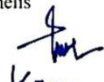
Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis


(.....Kriena.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 (..... Subhan Pratiwi)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4			Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis



(.....Suka.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

Rauf
Ronaladinata
(.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
(I Gede Agres Cira Wiyana)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4 ✓
		Cukup suka	3 ✓			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4 ✓			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 (J Kadek Surinawati)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5	✓
		Suka	4				suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	✓	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5	✓
		Suka	4				Suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
Pus Restara

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:
 Untuk keseluruhan sudah cukup enak rasa dan tekstur
 tetapi sedikit lengket

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis

[Signature]
 (Ida Kade Wika Saryo Kemerah)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:
 teksturnya kurang lembut sedikit, untuk rasa
 dan aroma sudah pas

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 (Ditu Rana Astawa...)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4 ✓			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3 ✓
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4 ✓			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
Reruda Saputra

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5		Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5	✓
		Suka	4	✓			suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5		Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5	✓
		Suka	4	✓			Suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	

Catatan:

Warna lebih menarik

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

(Rachet Kurni Kurni)
Panelis

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5	✓
		Suka	4				Suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5		Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5	✓
		Suka	4	✓			Suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	

Catatan: *Penggunaan gula warna yang bisa disubstitusi kembali Agar tidak*
Tersilang. Panelis :

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis

[Signature]
 (Pete Andra Mahendran)
 NIK. 2015051003

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5		Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5	
		Suka	4	✓			suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	✓
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5		Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5	✓
		Suka	4	✓			Suka	4	
		Cukup suka	3				Cukup suka	3	
		Kurang suka	2				Kurang suka	2	
		Tidak suka	1				Tidak suka	1	

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis


(Kadel Agus Muthin Kusuma)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5 ✓
		Suka	4 ✓			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5 ✓	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5 ✓
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan: Belum banyak yang membuat Apem dari tepung biji nangka. Gadi ide ini sangat kreatif.

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
Hendrawan

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

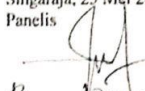
Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026

Panelis


 (.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Schubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

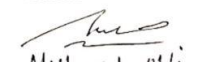
Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis


(Muhamad Aldi)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5 ✓
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis


(Endang Pratiwi)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 Kianang Mada Arisaputra
 (.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis


Gd. Yena Pratiwi

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4 ✓
		Cukup suka	3 ✓			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3 ✓			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 (Ketut Ari Sulanaya)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

.....

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
Panelis



(Kadele Rosy Septiana)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3	✓		Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (MADE DINA DWIPAYANA)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (Prasita)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (.....Perdi.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis

Art

(*Kadek Adi Putra*)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4 ✓			suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3 ✓			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis

W. A.
 (Ratu Cade Widada)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
(.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5 ✓	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5 ✓
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5 ✓	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5 ✓
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan: Rasanya enak, tekstur pas, bisa diseduh
de buat snack.

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

[Signature]
Wulan Wika Susana

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
Panelis

Surya
(*Surya Ferat*)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4 ✓			suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3 ✓
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4 ✓			Suka	4 ✓
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 (.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Indikator Penilaian	Skala Hedonik	Skor
Warna	Warna pada kue apem yaitu putih kecoklatan, dipengaruhi oleh bahan seperti gula pasir dan juga tepung biji nangka.	Sangat suka	5	Tekstur	Tekstur kue apem berpori halus, dan sedikit kenyal.	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1
Aroma	Kue apem beraroma manis dari gula pasir dan juga aroma khas dari tepung biji Nangka.	Sangat suka	5	Rasa	Rasa kue apem manis dengan cita rasa khas tepung biji nangka	Sangat suka	5
		Suka	4			Suka	4
		Cukup suka	3			Cukup suka	3
		Kurang suka	2			Kurang suka	2
		Tidak suka	1			Tidak suka	1

Catatan:

.....

Singaraja, 25 Mei 2026
 Panelis


 (.....Mahesa.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis

Denny

(.....Denny.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis

Rendi
Rio

(.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan: *Kurang suka*

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis

[Signature]
 (Kurniadi Adhijunarto)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4			Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (Gede Murti Widi Singaraja)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3	✓		Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4	✓		Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis

Rendi

(*Kadek Rendi Kertawan*)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor	Parameter	Skala Hedonik	Skor
Warna	Sangat suka	5	Tekstur	Sangat suka	5
	Suka	4		suka	4
	Cukup suka	3 ✓		Cukup suka	3 ✓
	Kurang suka	2		Kurang suka	2
	Tidak suka	1		Tidak suka	1
Aroma	Sangat suka	5	Rasa	Sangat suka	5
	Suka	4 ✓		Suka	4
	Cukup suka	3		Cukup suka	3 ✓
	Kurang suka	2		Kurang suka	2
	Tidak suka	1		Tidak suka	1

Catatan: *Tambahan Gula Lagi Sedikit*

Singaraja, 20 Mei 2026
Panelis


(.....)
Nico Ryan

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

.....

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
Panelis

CS Dipindai dengan CamScanner


Gusti Nyurah Darmas

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (Ketut Rade Cahya)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4	✓		Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4	✓		Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

.....

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
Panelis



(Kadet Mei Pramesa)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4			Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (Ipt Egan R. Nugraha)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis




 (.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul *"Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka"*.

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5	✓	Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4			suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4	✓		Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (Ika Arik Dinda Anjapurnama)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5		Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan: Sedikit Rasa Pahit

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis



Eka
 (.....)

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	
	Suka	4	✓		suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	✓
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	✓
	Suka	4			Suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis



Komang Angga Setiawan

LEMBAR OBSERVASI UJI SELERA

Bersama ini saya mohon kesediaan panelis untuk memberikan penilaian terhadap hasil penelitian kue apem dengan substitusi tepung biji nangka. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar observasi uji selera kue apem dengan substitusi tepung biji nangka dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia sesuai dengan ketentuan. Hasil dari panelis akan digunakan sebagai data skripsi yang berjudul "*Uji Selera Kue Apem Substitusi Tepung Biji Nangka*".

Dimohonkan saran dan komentar panelis dapat dituliskan pada catatan yang telah disediakan. Yang akan digunakan sebagai masukan dalam penelitian ini agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Parameter	Skala Hedonik	Skor		Parameter	Skala Hedonik	Skor	
Warna	Sangat suka	5		Tekstur	Sangat suka	5	✓
	Suka	4	✓		suka	4	
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	
Aroma	Sangat suka	5	✓	Rasa	Sangat suka	5	
	Suka	4			Suka	4	✓
	Cukup suka	3			Cukup suka	3	
	Kurang suka	2			Kurang suka	2	
	Tidak suka	1			Tidak suka	1	

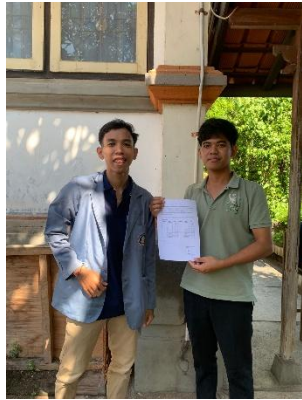
Catatan:

.....

Singaraja, 20 Mei 2026
 Panelis


 (I. Kadeh Ria Amalia, M)

Lampiran 7. Dokumentasi Uji Kesukaan Mahasiswa Undiksha



RIWAYAT HIDUP



Komang maliarta lahir di Singaraja, 13 Februari 2003.

Penulis dari pasangan suami istri Bapak Ketut Soma Darma

dan Ibu Luh Arsini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan

beragama Hindu. Saat ini penulis bertempat di Singaraja,

Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD 2

Kaliuntu dan lulus tahun 2015. Kemudian penulis

melanjutkan di SMP Lab Undiksha Singaraja dan lulus tahun 2018. Pada tahun

2021 penulis lulus SMA Lab Undiksha Singaraja. Selanjutnya, penulis melanjutkan

pendidikan tinggi di Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan

Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan

Ganesha. Pada semester akhir ini, penulis menyusun tugas akhir dengan judul “Uji

Selera Kue Apem Kukus Substitusi Tepung Biji Nangka” sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd.).

