

LAMPIRAN



Lampiran 1. Instrumen Uji Kualitas Organoleptik

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin*. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
	5	4	3	2	1
Uji Kualitas	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis :

NIP :

Hari/Tanggal :

Tabel 3.5.

Lembar Uji Kualitas Terhadap *Muffin* Sorgum Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu.

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukkan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukkann
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukkan

.....

Singaraja,

.....

Lampiran 2. Surat Permohonan Pengambilan Data



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

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: fk@undiksha.ac.id Laman: <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : **S31/UN48.11.1/DI.03.00/2026**

Singaraja, 26 Februari 2026

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Kepala SMK Pariwisata Triatma Jaya
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan ijin mahasiswa kami untuk melakukan pengambilan data. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Pina Cahyani
NIM : 2215081004
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) pada Muffin
Data yang dibutuhkan : Uji Kualitas Muffin Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Tepung Ubi Tepung Ubi Jalar Ungu

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terimakasih.

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001



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 tersandi dan ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSrE
- Surat ini dapat diverifikasi keasliannya dengan menggunakan kode yang telah tersedia



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

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: ftk@undiksha.ac.id Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 529/UN48.11.1/DL03.00/2026

Singaraja, 26 Februari 2026

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan izin mahasiswa kami untuk melakukan pengambilan data. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Pina Cahyani
NIM : 2215081004
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) pada Muffin
Data yang dibutuhkan : Uji Kualitas Muffin Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Tepung Ubi Tepung Ubi Jalar Ungu

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terimakasih.

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001



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 terdapat diandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BSE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan code yang telah tersedia



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

Jalan Udayana Nomor 11 Singaraja - Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 22570 Email: ftk@undiksha.ac.id Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 598/UN48.11.1/D1.03.00/2026

Singaraja, 5 Maret 2026

Perihal : Surat Permohonan Pengambilan Data

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, sehubungan dengan proses penyelesaian Tugas Akhir/Skripsi, maka melalui surat ini kami mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan izin mahasiswa kami untuk melakukan pengambilan data. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Wayan Pina Cahyani
NIM : 2215081004
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor* L. Moench) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* L. Poiret) pada Muffin
Data yang dibutuhkan : Uji Kualitas Muffin Substitusi Tepung Sorgum dengan Penambahan Tepung Ubi Tepung Ubi Jalar Ungu

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, diucapkan terimakasih.

a.n Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,



Made Windu Antara Kesiman
NIP 198211112008121001



Balai
Sertifikasi
Elektronik

Catatan :

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

Lampiran. 3 Surat Peminjaman Alat dan Lab Produksi

Singaraja, 9 Maret 2026

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Di Tempat

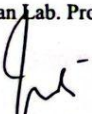
Dengan hormat,

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

Nama : Ni Wayan Pina cahyani
NIM : 2215081004
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

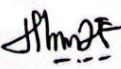

Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Mahasiswa,


Ni Wayan Pina Cahyani
NIM 2215081004

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pendidikan Vokasional Seni 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)

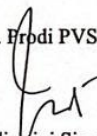
List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah
1.	Bowl medium	2 buah
2.	Small bowl	6 buah
3.	Rubber spatula	1 buah
4.	Tray	1 buah
5.	Oven	1 buah

Alat yang Dibawa Pribadi

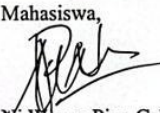
No	Nama Alat	Jumlah
1.	Timbangan	1 buah
2.	Spoon	2 buah
3.	Saringan	1 buah
4.	Mixer	1 set
5.	Measuring spoon	1 set

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner


Ni Made Budiasih Sinarwati, S.Pd.
 NIP 197411082008012013

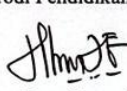
Singaraja,Maret 2026

Mahasiswa,


Ni Wayan Pina Cahyani
 NIM 2215081004

Mengetahui,

Koordinator Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner


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

Lampiran 4. Uji Instrumen Oleh Ahli Instrumen I

**SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*) DAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*)
PADA MUFFIN**

Kepada Yth.

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

Di

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi validator uji ahli instrument, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian *muffin* sorgum dan penambahan tepung ubi jalar ungu. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrument penelitian. Hasil dari penelitian Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*) DAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*) PADA MUFFIN".

Dimohonkan saran dan komentar ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian *muffin* sorgum dan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Singaraja, 11 Februari 2026



Ni Wayan Pina Cahyani

NIM. 2215081004

**SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*) DAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*)
PADA MUFFIN**

A. Judul Penelitian

Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) Pada Muffin.

B. Identitas Peneliti

1. Nama : Ni Wayan Pina Cahyani
2. NIM : 2215081004
3. Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
4. Semester : VIII (delapan)

C. Identitas Ahli

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

D. Pengantar

Lembar penelitian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrument penelitian untuk produk penelitian dengan judul “Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) Pada Muffin”. Saya ucapkan terimakasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji organoleptik yang biasa disebut uji indera atau uji sensori adalah cara pengujian dengan menggunakan panca indera manusia. Didalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidaknya suatu produk yaitu sifat indrawinya (Agustin et al., 2024). Pengujian organoleptik atau penilaian sensorik merupakan metode yang memanfaatkan panca indera manusia untuk menilai tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa produk pangan, yang salah satu jenisnya adalah uji penerimaan (*preference test*), termasuk uji mutu hedonik yang digunakan untuk mengetahui kesan pribadi panelis terhadap baik atau buruknya mutu produk secara lebih spesifik dibandingkan sekadar kesan suka atau tidak suka (Ayustaningwarno et al., 2020). Dalam penelitian ini uji mutu hedonik bertujuan untuk menilai bagaimana kualitas *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu,

kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik, pada penelitian ini menggunakan skala 5. Adapun mutu hedonik yang dinilai yaitu:

1. Warna *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Menurut Riadi (dalam Setiawan et al., 2024) warna adalah suatu fenomena alam yang terjadi karena adanya unsur cahaya, objek, dan observer (mata atau alat ukur) yang kemudian menjadi kesan dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda sehingga menampilkan spektrum warna berdasarkan pengalaman dari indra penglihatan. Warna pada *muffin* dipengaruhi oleh penambahan tepung ubi jalar ungu pada bahan, sehingga menghasilkan *muffin* berwarna muda.

2. Aroma *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Bau/aroma produk pangan dapat terdeteksi saat senyawa volatil masuk ke dalam hidung dan diterima oleh sistem *olfactory*/ penciuman (Fani Gunawan et al., 2024). Aroma *muffin* yang baik yaitu harum khas berasal bahan-bahan yang dipergunakan (Agustin et al., 2024). Aroma *muffin* pada penelitian ini akan dipengaruhi oleh tepung ubi jalar ungu sehingga *muffin* yang dihasilkan beraroma ubi jalar ungu.

3. Tekstur *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Tekstur merupakan atribut sensori yang menggambarkan struktur internal produk yang mencakup sifat mekanik, yaitu respons produk terhadap gaya seperti kekerasan, serta sifat taktil, yaitu sensasi peraba seperti lembap, atau kering yang dirasakan oleh tangan dan organ mulut (Fani Gunawan et al., 2024). Tekstur *muffin* yang baik yaitu padat bagian luarnya, dan lembab bagian dalamnya (Agustin et al., 2024). Dalam penelitian ini tekstur *muffin* dipengaruhi oleh substitusi tepung sorgum dan tepung ubi jalar ungu sehingga tekstur *muffin* lembut pada bagian dalamnya dan lebih padat pada bagian luarnya.

4. Rasa *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Rasa adalah persepsi indera perasa (asin, manis, pahit, asam) berasal dari senyawa yang larut di dalam mulut (Fani Gunawan et al., 2024). Rasa *muffin* yang baik yaitu manis dan gurih sesuai dengan bahan yang digunakan sebagai campuran dan bahan yang digunakan pada *muffin* tersebut. (Agustin et al., 2024). Dalam penelitian ini rasa *muffin* dipengaruhi oleh substitusi tepung sorgum dan penambahan tepung ubi jalar, sehingga rasanya tidak hanya manis dan gurih namun akan muncul rasa ubi jalar ungu pada *muffin*.



F. Definisi Opasional

Dalam penelitian *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu sebagai variable. Adapun kriteria *muffin* yang diharapkan yaitu :

1. Warna

Pada penelitian ini, warna yang dihasilkan oleh *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu adalah warna ungu muda yang merata.

2. Aroma

Pada penelitian ini bahan dasar pembuatan *muffin* ditambahkan tepung ubi jalar ungu, sehingga aroma yang dihasilkan yaitu aroma manis khas *muffin* dan aroma ubi ungu dari tepung ubi jalar ungu.

3. Tekstur

Muffin dengan penambahan tepung ubi jalar ungu memiliki tekstur yang empuk saat digigit, lembut saat dikunyah, dan tekstur tidak *grainy* (kasar berbulir).

4. Rasa

Rasa *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu adalah terasa gurih (umami), memiliki rasa manis khas *muffin* dengan rasa ubi jalar ungu yang disebabkan oleh penambahan tepung ubi jalar ungu dan tidak meninggalkan rasa khas sorgum.

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrument Uji Validasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Pada Muffin.

Ibu dimohon membaca deskripsi karakteristik *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu pada setiap komponen.

Komponen Penilaian	Deskripsi	No. Soal
Warna	<i>Muffin</i> memiliki warna ungu muda yang merata	1
Aroma	<i>Muffin</i> memiliki aroma <i>muffin</i> , dan aroma khas tepung ubi jalar ungu	2
Tekstur	<i>Muffin</i> memiliki tekstur empuk saat digigit, lembut saat dikunyah, dan tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	3
Rasa	<i>Muffin</i> memiliki rasa manis, rasa khas tepung sorgum, rasa khas tepung ubi jalar ungu, dan rasa gurih (umami)	4

H. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penilaian

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Relevan	Tidak Relevan
Warna	<i>Muffin</i> memiliki warna ungu muda	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki warna ungu muda yang merata	✓	
Aroma	<i>Muffin</i> memiliki aroma <i>muffin</i>	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki aroma khas tepung ubi jalar ungu	✓	
Tekstur	<i>Muffin</i> tekstur empuk saat digigit	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki tekstur lembut saat dikunyah	✓	
	<i>Muffin</i> tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	✓	
Rasa	Rasa <i>muffin</i> gurih (umami)	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki rasa manis	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki rasa khas tepung sorgum	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki rasa khas tepung ubi jalar ungu	✓	

Saran dan Masukan

.....
Sudah revisi sesuai diskusi langsung.....

Singaraja, *11 feb. 2026*.....


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

I. Tabel 03 Lembar Instrumen Uji Mutu Hedonik *Muffin* Sorgum Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Rasa manis	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
		Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai		
		Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		

Saran dan Masukan

.....

.....

.....

Singaraja,

(.....)

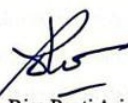
J. Kesimpulan

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

- ☒ 1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
- ☐ 2. Layak digunakan untuk uji coba dengan revisi
- ☐ 3. Tidak layak digunakan untuk uji coba penilaian

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

Singaraja, 11 Feb 2020


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

Lampiran 5. Uji Instrumen Oleh Ahli Instrumen II

**SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*) DAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*)
PADA MUFFIN**

Kepada Yth.

Ibu Dra. Damianti, M.Kes.

Di

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan Ibu menjadi validator uji ahli instrument, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian *muffin* sorgum dan penambahan tepung ubi jalar ungu. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampirkan lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penelitian Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: "SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*) DAN PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*) PADA MUFFIN".

Dimohonkan saran dan komentar ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian *muffin* sorgum dan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Singaraja, 11 Februari 2026



Ni Wayan Pina Cahyani

NIM. 2215081004

**SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM (*SORGHUM BICOLOR L. MOENCH*) DAN
PENAMBAHAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (*IPOMOEA BATATAS L. POIRET*)
PADA MUFFIN**

A. Judul Penelitian

Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) Pada Muffin.

B. Identitas Peneliti

1. Nama : Ni Wayan Pina Cahyani
2. NIM : 2215081004
3. Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
4. Semester : VIII (delapan)

C. Identitas Ahli

1. Nama : Dra. Damiaty, M.Kes.
2. NIP : 196502191991032001

D. Pengantar

Lembar penelitian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari Ibu terhadap instrument penelitian untuk produk penelitian dengan judul “Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poiret*) Pada Muffin”. Saya ucapkan terimakasih atas kesediaan Ibu untuk mengisi lembar penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji organoleptik yang biasa disebut uji indera atau uji sensori adalah cara pengujian dengan menggunakan panca indera manusia. Didalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidaknya suatu produk yaitu sifat indrawinya (Agustin et al., 2024). Pengujian organoleptik atau penilaian sensorik merupakan metode yang memanfaatkan panca indera manusia untuk menilai tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa produk pangan, yang salah satu jenisnya adalah uji penerimaan (*preference test*), termasuk uji mutu hedonik yang digunakan untuk mengetahui kesan pribadi panelis terhadap baik atau buruknya mutu produk secara lebih spesifik dibandingkan sekadar kesan suka atau tidak suka (Ayustaningwarno et al., 2020). Dalam penelitian ini uji mutu hedonik bertujuan untuk menilai bagaimana kualitas *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu,

kemudian memberikan penilaian berdasarkan skala hedonik, pada penelitian ini menggunakan skala 5. Adapun mutu hedonik yang dinilai yaitu:

1. Warna *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Menurut Riadi (dalam Setiawan et al., 2024) warna adalah suatu fenomena alam yang terjadi karena adanya unsur cahaya, objek, dan observer (mata atau alat ukur) yang kemudian menjadi kesan dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda sehingga menampilkan spektrum warna berdasarkan pengalaman dari indra penglihatan. Warna pada *muffin* dipengaruhi oleh penambahan tepung ubi jalar ungu pada bahan, sehingga menghasilkan *muffin* berwarna muda.

2. Aroma *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Bau/aroma produk pangan dapat terdeteksi saat senyawa volatil masuk ke dalam hidung dan diterima oleh sistem *olfactory*/ penciuman (Fani Gunawan et al., 2024). Aroma *muffin* yang baik yaitu harum khas berasal bahan-bahan yang dipergunakan (Agustin et al., 2024). Aroma *muffin* pada penelitian ini akan dipengaruhi oleh tepung ubi jalar ungu sehingga *muffin* yang dihasilkan beraroma ubi jalar ungu.

3. Tekstur *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Tekstur merupakan atribut sensori yang menggambarkan struktur internal produk yang mencakup sifat mekanik, yaitu respons produk terhadap gaya seperti kekerasan, serta sifat taktil, yaitu sensasi peraba seperti lembap, atau kering yang dirasakan oleh tangan dan organ mulut (Fani Gunawan et al., 2024). Tekstur *muffin* yang baik yaitu padat bagian luarnya, dan lembab bagian dalamnya (Agustin et al., 2024). Dalam penelitian ini tekstur *muffin* dipengaruhi oleh substitusi tepung sorgum dan tepung ubi jalar ungu sehingga tekstur *muffin* lembut pada bagian dalamnya dan lebih padat pada bagian luarnya.

4. Rasa *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu.

Rasa adalah persepsi indera perasa (asin, manis, pahit, asam) berasal dari senyawa yang larut di dalam mulut (Fani Gunawan et al., 2024). Rasa *muffin* yang baik yaitu manis dan gurih sesuai dengan bahan yang digunakan sebagai campuran dan bahan yang digunakan pada *muffin* tersebut. (Agustin et al., 2024). Dalam penelitian ini rasa *muffin* dipengaruhi oleh substitusi tepung sorgum dan penambahan tepung ubi jalar, sehingga rasanya tidak hanya manis dan gurih namun akan muncul rasa ubi jalar ungu pada *muffin*.



F. Definisi Opasional

Dalam penelitian *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu sebagai variable. Adapun kriteria *muffin* yang diharapkan yaitu :

1. Warna

Pada penelitian ini, warna yang dihasilkan oleh *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu adalah warna ungu muda yang merata.

2. Aroma

Pada penelitian ini bahan dasar pembuatan *muffin* ditambahkan tepung ubi jalar ungu, sehingga aroma yang dihasilkan yaitu aroma manis khas *muffin* dan aroma ubi ungu dari tepung ubi jalar ungu.

3. Tekstur

Muffin dengan penambahan tepung ubi jalar ungu memiliki tekstur yang empuk saat digigit, lembut saat dikunyah, dan tekstur tidak *grainy* (kasar berbulir).

4. Rasa

Rasa *muffin* sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu adalah terasa gurih (umami), memiliki rasa manis khas *muffin* dengan rasa ubi jalar ungu yang disebabkan oleh penambahan tepung ubi jalar ungu dan tidak meninggalkan rasa khas sorgum.

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrument Uji Validasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) dan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L. Poir*) Pada Muffin.

Ibu dimohon membaca deskripsi karakteristik *muffin* substitusi tepung sorgum dengan penambahan tepung ubi jalar ungu pada setiap komponen.

Komponen Penilaian	Deskripsi	No. Soal
Warna	<i>Muffin</i> memiliki warna ungu muda yang merata	1
Aroma	<i>Muffin</i> memiliki aroma <i>muffin</i> , dan aroma khas tepung ubi jalar ungu	2
Tekstur	<i>Muffin</i> memiliki tekstur empuk saat digigit, lembut saat dikunyah, dan tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	3
Rasa	<i>Muffin</i> memiliki rasa manis, rasa khas tepung sorgum, rasa khas tepung ubi jalar ungu, dan rasa gurih (umami)	4

H. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penilaian

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Relevan	Tidak Relevan
Warna	<i>Muffin</i> memiliki warna ungu muda	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki warna ungu muda yang merata	✓	
Aroma	<i>Muffin</i> memiliki aroma <i>muffin</i>	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki aroma khas tepung ubi jalar ungu	✓	
Tekstur	<i>Muffin</i> tekstur empuk saat digigit	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki tekstur lembut saat dikunyah	✓	
	<i>Muffin</i> tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	✓	
Rasa	Rasa <i>muffin</i> gurih (umami)	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki rasa manis	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki rasa khas tepung sorgum	✓	
	<i>Muffin</i> memiliki rasa khas tepung ubi jalar ungu	✓	

Saran dan Masukan

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Februari 2026



Dra. Damiani, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

I. Tabel 03 Lembar Instrumen Uji Mutu Hedonik *Muffin* Sorgum Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Rasa manis	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
		Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai		
		Sesuai		
		Cukup Sesuai		
		Tidak Sesuai		
		Sangat Tidak Sesuai		

Saran dan Masukan

.....

.....

.....

Singaraja,

(.....)

J. Kesimpulan

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

- ☒ 1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
- ☐ 2. Layak digunakan untuk uji coba dengan revisi
- ☐ 3. Tidak layak digunakan untuk uji coba penilaian

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

Singaraja, 11 Februari 2026



Dra. Damiani, M.Kes.
NIP. 196502191991032001

Lampiran 6. Perhitungan Uji Kualitas Organoleptik *Muffin* Sorgum Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu

Perhitungan Uji Kualitas <i>Muffin</i>		
No.	Aspek penilaian	Perhitungan
1	Warna	
	Warna ungu muda	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{104}{24}$ $= 4,33$
	Warna ungu muda yang merata	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{111}{24}$ $= 4,63$
2.	Aroma	
	Aroma <i>muffin</i>	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{110}{24}$ $= 4,58$
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{102}{24}$ $= 4,25$
3.	Tekstur	
	Tekstur empuk saat digigit	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{114}{24}$ $= 4,75$
	Tekstur lembut saat dikunyah	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{110}{24}$ $= 4,58$
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{107}{24}$ $= 4,46$

Perhitungan Uji Kualitas <i>Muffin</i>		
No.	Aspek penilaian	Perhitungan
4.	Rasa	
	Rasa gurih (umami)	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{111}{24}$ $= 4,63$
	Rasa manis	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{114}{24}$ $= 4,75$
	Rasa khas tepung sorgum	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{105}{24}$ $= 4,38$
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	$\text{Mean } (\bar{x}) = \frac{\sum X}{N}$ $= \frac{101}{24}$ $= 4,21$



Lampiran 7. Uji Kualitas Organoleptik Sustitusi Tepung Sorgum dan Penambahan Tepung Uhi Jalar Ungu Pada *muffin*

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tektur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Komang Cahya Galih Pertiwi, S.Pd.
 NIP : -
 Hari/Tanggal : Senin, 9 Maret 2026.

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa manis	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Saran dan Masukan

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

Singaraja, 9 Maret 2026.


Komang Cahya Galih Periwati, S.Pd.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Putri Puji Dharma, S.Pd*
 NIP : *-*
 Hari/Tanggal : *Senin, 9 Maret 2026*

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa manis	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Saran dan Masukan

Dari segi warna sudah sesuai dengan logo muka merah, tekstur yang lembut dan rasa yang sesuai.

Singaraja, 9 Maret 2026



Ni Putu Am, S.Pd

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Putu Budi Suryaningrat . A.nud
 NIP : -
 Hari/Tanggal : Senin, 9 Maret 2026.

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Dilihat dari warna, rasa, aroma dan tekstur sudah cukup baik.

Singaraja, 9 Maret 2026



Putu Budi Sunyaningsih. A.Md

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Kadek Ayu Swandewi, S.Pd., Gr*

NIP : —

Hari/Tanggal : *Senin 09 Maret 2026*

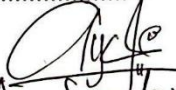
Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		

Saran dan Masukan

Untuk Diwarnai Marah Sedikit Coklat tapi marah ada
Warna Unggu Mudanya

Singaraja, Senin 09 Maret 2026


Kadrie Ayu Sewardewi, S.Pd., Gr

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Desak Putu Nita Apsari S.Pd

NIP : -

Hari/Tanggal : Senin, 9 Maret 2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		

Saran dan Masukan

Warna: Perlu ditingkatkan lagi kualitas warnanya agar berwarna
ungu sesuai dengan bahan batunya.

Singaraja, 9 Maret 2026



Desak Pulu Nita Apsari, S.Pd.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : I Gusti Ayu Artayani, S.Pd.
 NIP :
 Hari/Tanggal : Senin, 9 Maret 2024

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa manis	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Saran dan Masukan

Dari segi warna masih belum merata.

Singaraja, 9 Maret, 2026



I Gusti Ayu Ardayani, S.Pd.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Luh Gri Darmayani, S.Pd.
 NIP : 19940425 2020 12 2011
 Hari/Tanggal : Rabu, 11 Maret 2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Muffinnya enak, lembut, manisnya pas, warnanya juga estetik

Singaraja, 11 Maret 2026


Luh Sri Darmiyani, S.pd.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Made Yogi Perdana Putra. S.Pd
 NIP : 199205072023211013
 Hari/Tanggal : Rabu / 11 Maret 2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa manis	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

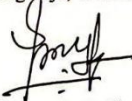
Saran dan Masukan

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Maret 2026



Made Yogi Perdana Putra, S.Pd
1992 05 07 2022-211013

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Komang Pina Wahis.pd.
 NIP : 19780223 2007 01 2007.
 Hari/Tanggal : Rabu, 11 - Maret 2020.

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

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

Singaraja, 11. Maret 2026,

K. Rina Wah, s-pd.
1978 0223 2007012003.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *NI Wayan Udayati, S.Pd.*

NIP : *198311232024212005*

Hari/Tanggal : *Rabu 11 Maret 2026*

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4	✓	
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4	✓	
Rasa	Rasa gurih (umami)	Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Rasa manis	Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4	✓	
	Rasa khas tepung sorgum	Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3	✓	
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	

Saran dan Masukan

.....

.....

.....

Singaraja, Rabu 11 Maret 2026



.....

Widayati

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Ni Nyoman Widya Adyaning, S.Pd.*

NIP : *198003112024212011*

Hari/Tanggal : *4 April - 2020*

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2	✓	
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2	✓	
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Aroma dari susu sangat tajam. Aroma dari ubi tidak ada.....
atau di ganti susu bubuk dg. susu lala / susu kedelai.....
.....

Singaraja, 11.01.2026



Ni. Noman Widy. Adhyaningrat

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Nyoman Saia S.P.A
 NIP : 106812311990121044
 Hari/Tanggal : Rabu, 11 Maret 2020

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	✓
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	

Saran dan Masukan

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

Singaraja, 11 Maret 2026


Nfoman seja. s.pd.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ni Nyoman ARYANI, S. Pd.
 NIP : 197807252006042026
 Hari/Tanggal : Rabu, 11 Maret 2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4	✗	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

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

Singaraja, .. 11 - Maret - 2026



..... Ni Nyoman Ariyani, S.Pd.

NIP. 197807252006092026

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Luh Desi Liani
 NIP : 199512172025212065
 Hari/Tanggal : Jumat, 13-03-2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa manis	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung sorgum	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Saran dan Masukan

..... Sudah baik dan bagus .

Singaraja, 13 3- 2020

.....
Luh Desi Liana

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Made Muliartini
 NIP : -
 Hari/Tanggal : Jumat, 13 Maret 2020

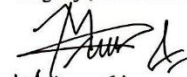
Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		

Saran dan Masukan

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

Singaraja, 13 Maret 2016


Muliartini

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ruku LILIS Ariantini
 NIP : 199909182023212019
 Hari/Tanggal : Jumat, 13 Maret 2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Cudah Baik

Singaraja, 13-03-2026


Ratu Lili Ariantini

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK

MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Kedut Perkrash*
 NIP :
 Hari/Tanggal : *13 Maret, 2026*

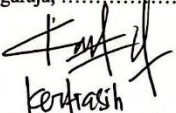
Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

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

Singaraja, 13-03-2026


Kertrash

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Ade Rizky Serhika
 NIP : 1989 0909 202221 2007
 Hari/Tanggal : Jumat / 13 Maret 2020

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Tekstur	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Teknik ~~evaluasi~~ yang digunakan harusnya mengukur agar warna
ubi ungu tetap bertahan dan alami

Singaraja, 13 Maret 2020.



Ade Rizky Sariika

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Luh Ashri Latmizati
 NIP :
 Hari/Tanggal : Jumat, 13 Maret, 2020

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

..Sudah baik..

Singaraja, 13-03-2020

Astini

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : KETUT USANINGSIH
 NIP : 19720324 200604 2018
 Hari/Tanggal : Jumat, 13-3-2026

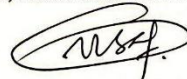
Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		

Saran dan Masukan

Hasil penelitian sudah bagus

Singaraja, 13-MARET-2006



KETUT USANNASIH

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Ruth Sri Eka.*
 NIP : *697602072007912015*
 Hari/Tanggal : *Jumat 13 Maret 2026*

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Harus bagus bisa digital

Singaraja, 13 Maret 2026

&
putri Sidi Eka

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Bu *Arjani, S.P.*
 NIP : *197508052024212006*
 Hari/Tanggal : *Jumat 13 Maret 2025*

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/ Masukan
Tekstur	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa manis	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		

Saran dan Masukan

Hasilnya Bagus. Gmbul dan Comasungr
ds. buat lebih menarik. isi topping juga bagus

Singaraja, 13/3/2025

Budi Purnyanti S.P.

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : *Ricky Surya Putra S.Pd*
 NIP : *198306202015031001*
 Hari/Tanggal : *Jumat / 13 - Maret - 2026*

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

ANGKET UJI ORGANOLEPTIK
MUFFIN DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG LOKAL

I. Petunjuk Penyebaran

Angket ini bertujuan untuk menilai kualitas organoleptik *muffin* dengan kode sampel 02. Penilaian yang diberikan akan digunakan sebagai bahan evaluasi dalam pengembangan produk. Pastikan untuk mengisi setiap bagian dengan jujur dan sesuai dengan persepsi pribadi Anda.

II. Petunjuk Pengisian Kuisisioner

Panelis diminta mencicipi sampel dengan kode yang telah ditentukan. Kemudian, panelis menilai aspek organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) sesuai dengan skala yang tersedia, dengan memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom jawaban yang dianggap sesuai. Pendapat disajikan dalam skala 1-5 dengan makna:

Jenis Uji	Skala Penilaian				
Uji Kualitas	5	4	3	2	1
	Sangat Sesuai	Sesuai	Cukup Sesuai	Tidak Sesuai	Sangat Tidak Sesuai

III. Identitas Panelis

Nama Panelis : Putu Wahyu Manik Fransiska, S.Pd.
 NIP : 19941021 202321 1 010
 Hari/Tanggal : Jumat, 13 - 03 - 2026

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
Warna	Warna ungu muda	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
	Warna ungu muda yang merata	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		
		Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
Aroma	Aroma <i>muffin</i>	Sangat Sesuai	5	✓	
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3		

Komponen Penilaian	Indikator Penilaian	Skala Penilaian	Skor	Penilaian (✓)	Saran/Masukan
	Aroma khas tepung ubi jalar ungu	Tidak Sesuai	2		
		Sangat Tidak Sesuai	1		
		Sangat Sesuai	5		
		Sesuai	4		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Tidak Sesuai	2		
Tekstur	Tekstur empuk saat digigit	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tekstur lembut saat dikunyah	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5	✓	
	Tidak <i>grainy</i> (kasar bebulir)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
Rasa	Rasa gurih (umami)	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4	✓	
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa manis	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung sorgum	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2	✓	
		Cukup Sesuai	3		
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5		
	Rasa khas tepung ubi jalar ungu	Sangat Tidak Sesuai	1		
		Tidak Sesuai	2		
		Cukup Sesuai	3	✓	
		Sesuai	4		
		Sangat Sesuai	5		

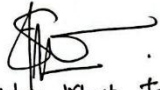
Saran dan Masukan

.....

.....

.....

Singaraja, 13-03-2020


Pt. Wahyu Mawik Fransiska S.p.d.

Lampiran 8. Dokumentasi Pengambilan Data



Dokumentasi Pengambilan Data di SMK Negeri 1 Sukasada



Dokumentasi Pengambilan Data di SMK Pariwisata Triatma Jaya



Dokumentasi Pengambilan Data di SMK Pariwisata Triatma Jaya

RIWAYAT HIDUP



Ni Wayan Pina Cahyani lahir di Pisang Kaja pada 7 Mei 2003. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Wayan Badung dan Ibu Ni Nyoman Candri. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Jalan Pisang Kaja, Desa Taro, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 3 Taro dan lulus pada tahun 2016. Kemudian Penulis melanjutkan di SMP Negeri 2 Tegallalang dan lulus pada 2019. Pada tahun 2022, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Tegallalang jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2026 penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul "Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. *Poiret*) Pada Muffin Sorgum (*Sorghum bicolor* L. *Moench*)". Selanjutnya, mulai tahun 2026 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.