



Lampiran 01. 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: ftk@undiksha.ac.id Laman: <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 796/UN48.11.1/DI.03.00/2026

Singaraja, 30 Maret 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 ijin mahasiswa kami untuk melakukan pengambilan data. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati
NIM : 2215081003
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)
dengan Gula Aren Pedawa

Data yang dibutuhkan : Uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa,
kepada guru bidang kuliner/tata boga.

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 tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrfE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr 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 : 797/UN48.11.1/DI.03.00/2026

Singaraja, 30 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 ijin mahasiswa kami untuk melakukan pengambilan data. Adapun mahasiswa yang akan melakukan pengambilan data seperti tersebut di bawah ini:

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati
NIM : 2215081003
Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Jurusan : Teknologi Industri
Judul Penelitian : Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)
dengan Gula Aren Pedawa
Data yang dibutuhkan : Uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa,
kepada guru bidang kuliner/tata boga.

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 tertanda ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan BsrE
- Surat ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan *qr code* yang telah tersedia

Lampiran 02. Surat Peminjaman Lab. Produksi

Singaraja, 11 Maret 2026

Yth. Ketua Laboran Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Di Tempat

Dengan Hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Skripsi berupa penelitian, mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Lab Produksi dan peralatannya kepada Mahasiswa berikut:

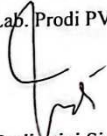
Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati

NIM : 2215081003

Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Demikian surat permintaan izin ini saya buat atas bantuan dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

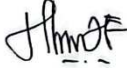
Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Singaraja, 11 Maret 2026
Mahasiswa,


Ni Kadek Dewi Nilawati
NIM 2215081003

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner


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

Lampiran 03. Surat Peminjaman Alat

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

Mata Kuliah : Skripsi

Hari, Tanggal : 11 Maret 2026

Semester : VIII (Delapan)

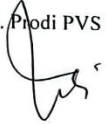
List Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Kompor	1	
2	Panci/Kukusan	1	
3	Bowl Besar	2	
4	Ballon Whisk	1	
5	Timbangan Digital	1	
6	Bowl Kecil	5	
7	Gelas Ukur	1	
8	Saringan	1	
9	Tray	1	
10	Sendok	3	
11	Ladle Spoon	1	

Alat yang Dibawa Pribadi

No	Nama Alat	Jumlah	Paraf
1	Serbet	1	
2	Cetakan	10	
3	Kertas Bolu Kukus	1	
4	Plastik Pembungkus	1	

Laboran Lab. Prodi PVS Kuliner



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP 197411082008012013

Singaraja, 11. Maret 2026
Mahasiswa,



Ni Kadek Dewi Nilawati
NIM 2215081003

Mengetahui,
Koordinator Prodi PVS Kuliner



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

Lampiran 04. Uji Validasi Instrumen

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI
KUALITAS BOLU KUKUS MEKAR TEPUNG MOCAF (*MODIFIED*
CASSAVA FLOUR) DENGAN GULA AREN PEDAWA**

Kepada Yth.

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

Di

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan ibu menjadi validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampiran lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penelitian Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: **“UJI KUALITAS BOLU KUKUS MEKAR TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN GULA AREN PEDAWA”**

Dimohonkan saran dan komentar ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa.

Singaraja, 11 Maret 2026



Ni Kadek Dewi Nilawati

NIM 2215081003

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI KUALITAS BOLU KUKUS
MEKAR TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN
GULA AREN PEDAWA**

A. Judul Penelitian

Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)
Dengan Gula Aren Pedawa

B. Identitas Peneliti

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati
NIM : 2215081003
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli

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

D. Pengantar

Lembar penelitian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari ibu terhadap instrumen penelitian produk penelitian uji kualitas bolu kukus tepung mocaf dengan gula aren Pedawa. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan ibu untuk mengisi penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori yang merupakan sebuah pengujian bahan pangan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada produk. Metode pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan produk seperti indera penglihat, penciuman, indera pengecap, indera peraba (Arziyah et al., 2022). Penilaian organoleptik dengan uji mutu hedonik merupakan salah satu jenis uji penerimaan yang paling banyak digunakan untuk mengukur kualitas terhadap suatu produk, di mana panelis diminta memberikan penilaian pribadi mengenai baik atau buruknya suatu produk (Widiadana et al., 2025). Aspek yang dinilai adalah sebagai berikut:

1. Warna

Warna dalam makanan memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan cita rasa suatu bahan makanan bagi konsumen. Warna berperan penting dalam penerimaan makanan, karena secara visual faktor warna tampil lebih dahulu sehingga sangat menentukan makanan tersebut enak atau tidaknya dilihat dari segi warnanya (Suriani, 2021).

2. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dirasakan melalui jari atau mulut dan harus sesuai dengan preferensi konsumen, tekstur yang tebal, tipis, dan halus dapat meningkatkan nafsu makan (Ramadhanty et al., 2024).

3. Aroma

Menurut Masdarini et al., (2021) aroma merupakan salah satu parameter yang diamati melalui indra penciuman, sebagai bagian dari cita rasa yang muncul akibat senyawa beraroma yang terlepas dari makanan ke udara, sehingga dalam industri pangan pengujiannya penting dilakukan untuk menilai kelayakan produk karena persepsi aroma lebih kompleks dibandingkan dengan rasa.

4. Rasa

Menurut Dianah, (2020) rasa merupakan faktor yang paling dominan terhadap suatu produk, meskipun beberapa parameter lain nilainya terlihat baik, jika rasanya tidak disukai oleh konsumen maka produk tersebut ditolak.

5. Bentuk

Bentuk adalah atribut fisik produk yang dinilai menggunakan indera penglihatan yang memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk yang menarik dan konsisten sering kali menentukan kualitas dan penerimaan pada suatu produk (Ayustaningwarno et al., 2021).

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa sebagai variabel. Bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa yang memiliki warna cokelat. Bolu kukus

mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa yang memiliki aroma khas gula aren. Bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa memiliki bentuk mekar merekah terbelah menjadi 3-4 bagian. Tekstur bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa memiliki tekstur yang lembut. Rasa bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa adalah manis yang didapat dari bahan pemanisnya yaitu gula aren Pedawa. Kemudian, dilanjutkan dengan uji validasi instrumen dan uji kualitas produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa.

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrumen Tolak Ukur Uji Mutu Hedonik Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf Dengan Gula Aren Pedawa.

Parameter	Kriteria Mutu Hedonik	No Butir
Warna	Bolu kukus mocaf gula aren berwarna coklat.	1
Bentuk	Bentuk bolu kukus mocaf gula aren mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	2
Aroma	Bolu kukus mocaf gula aren beraroma khas gula aren.	3
Tekstur	Bolu kukus mocaf gula aren memiliki tekstur lembut.	4
Rasa	Bolu kukus mocaf gula aren terasa manis.	5

Sumber: Adaptasi Setiawati et al. (2024)

H. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Dengan Hormat, Ibu dimohonkan untuk memberikan tanda (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian ibu terhadap instrumen penelitian dengan skala penilaian yang ditujukan pada tabel yang telah disediakan serta saran dan masukan perbaikan pada baris yang telah disediakan.

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Relevan	Tidak Relevan
1	Warna Cokelat	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Relevan	Tidak Relevan
2	Bentuk Mekar Terbelah 3-4 Bagian	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	
3	Aroma Khas Gula Aren	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	
4	Tekstur Lembut	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	
5	Rasa Manis	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	

Sumber: Adaptasi Setiawati et al. (2024)

Saran

.....

.....

.....

Singaraja, 11 Maret 2026


Ida Ayu Putri Henny Haryani

I. Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Mocaf dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, 11. Maret 2026


 (Ida Ayu Pute Hemy Ekayani)

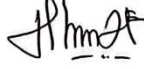
J. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar penilaian uji validasi produk dan uji penerimaan 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 nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 11 Maret 2026


(Ida Ayu Putu Hemy Ekayatri)

**VALIDASI AHLI INSTRUMEN PENELITIAN TERHADAP UJI
KUALITAS BOLU KUKUS MEKAR TEPUNG MOCAF (*MODIFIED*
CASSAVA FLOUR) DENGAN GULA AREN PEDAWA**

Kepada Yth.

Ibu Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.

Di

Singaraja

Dengan Hormat,

Bersama surat ini saya mohon kesediaan ibu menjadi validator uji ahli instrumen, untuk memberikan penilaian terhadap instrumen penelitian uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa. Sehubungan dengan hal tersebut, saya lampiran lembar uji validasi instrumen penelitian. Hasil dari penelitian Ibu akan dipergunakan sebagai salah satu syarat pengambilan data skripsi yang berjudul: **"UJI KUALITAS BOLU KUKUS MEKAR TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN GULA AREN PEDAWA"**

Dimohonkan saran dan komentar ibu dapat dituliskan pada lembar saran yang telah disediakan, yang akan digunakan sebagai upaya dasar untuk memperbaiki instrumen penelitian bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa.

Singaraja, 11 Maret 2026



Ni Kadek Dewi Nilawati

NIM 2215081003

**LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN UJI KUALITAS BOLU KUKUS
MEKAR TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) DENGAN
GULA AREN PEDAWA**

A. Judul Penelitian

Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)
Dengan Gula Aren Pedawa

B. Identitas Peneliti

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati
NIM : 2215081003
Prodi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
Semester : VIII (Delapan)

C. Identitas Ahli

Nama : Dr. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par.
NIP : 197212072002122003

D. Pengantar

Lembar penelitian ini digunakan untuk memperoleh penilaian dari ibu terhadap instrumen penelitian produk penelitian uji kualitas bolu kukus tepung mocaf dengan gula aren Pedawa. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan ibu untuk mengisi penilaian ini.

E. Definisi Konsep

Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori yang merupakan sebuah pengujian bahan pangan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada produk. Metode pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan produk seperti indera penglihat, penciuman, indera pengecap, indera peraba (Arziyah et al., 2022). Penilaian organoleptik dengan uji mutu hedonik merupakan salah satu jenis uji penerimaan yang paling banyak digunakan untuk mengukur kualitas terhadap suatu produk, di mana panelis diminta memberikan penilaian pribadi mengenai baik atau buruknya suatu produk (Widiadana et al., 2025). Aspek yang dinilai adalah sebagai berikut:

1. Warna

Warna dalam makanan memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan cita rasa suatu bahan makanan bagi konsumen. Warna berperan penting dalam penerimaan makanan, karena secara visual faktor warna tampil lebih dahulu sehingga sangat menentukan makanan tersebut enak atau tidaknya dilihat dari segi warnanya (Suriani, 2021).

2. Tekstur

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dirasakan melalui jari atau mulut dan harus sesuai dengan preferensi konsumen, tekstur yang tebal, tipis, dan halus dapat meningkatkan nafsu makan (Ramadhanty et al., 2024).

3. Aroma

Menurut Masdarini et al., (2021) aroma merupakan salah satu parameter yang diamati melalui indra penciuman, sebagai bagian dari cita rasa yang muncul akibat senyawa beraroma yang terlepas dari makanan ke udara, sehingga dalam industri pangan pengujiannya penting dilakukan untuk menilai kelayakan produk karena persepsi aroma lebih kompleks dibandingkan dengan rasa.

4. Rasa

Menurut Dianah, (2020) rasa merupakan faktor yang paling dominan terhadap suatu produk, meskipun beberapa parameter lain nilainya terlihat baik, jika rasanya tidak disukai oleh konsumen maka produk tersebut ditolak.

5. Bentuk

Bentuk adalah atribut fisik produk yang dinilai menggunakan indera penglihatan yang memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk yang menarik dan konsisten sering kali menentukan kualitas dan penerimaan pada suatu produk (Ayustaningwarno et al., 2021).

F. Definisi Operasional

Dalam penelitian ini menggunakan penelitian bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa sebagai variabel. Bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa yang memiliki warna cokelat. Bolu kukus

mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa yang memiliki aroma khas gula aren. Bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa memiliki bentuk mekar merekah terbelah menjadi 3-4 bagian. Tekstur bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa memiliki tekstur yang lembut. Rasa bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa adalah manis yang didapat dari bahan pemanisnya yaitu gula aren Pedawa. Kemudian, dilanjutkan dengan uji validasi instrumen dan uji kualitas produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa.

G. Tabel 01 Kisi-kisi Instrumen Tolak Ukur Uji Mutu Hedonik Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf Dengan Gula Aren Pedawa.

Parameter	Kriteria Mutu Hedonik	No Butir
Warna	Bolu kukus mocaf gula aren berwarna coklat.	1
Bentuk	Bentuk bolu kukus mocaf gula aren mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	2
Aroma	Bolu kukus mocaf gula aren beraroma khas gula aren.	3
Tekstur	Bolu kukus mocaf gula aren memiliki tekstur lembut.	4
Rasa	Bolu kukus mocaf gula aren terasa manis.	5

Sumber: Adaptasi Setiawati et al. (2024)

H. Tabel 02 Lembar Validasi Instrumen Penelitian

Dengan Hormat, Ibu dimohonkan untuk memberikan tanda (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian ibu terhadap instrumen penelitian dengan skala penilaian yang ditujukan pada tabel yang telah disediakan serta saran dan masukan perbaikan pada baris yang telah disediakan.

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Relevan	Tidak Relevan
1	Warna Cokelat	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Relevan	Tidak Relevan
2	Bentuk Mekar Terbelah 3-4 Bagian	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	
3	Aroma Khas Gula Aren	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	
4	Tekstur Lembut	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	
5	Rasa Manis	Sangat Baik	5	✓	
		Baik	4	✓	
		Cukup Baik	3	✓	
		Tidak Baik	2	✓	
		Sangat Tidak Baik	1	✓	

Sumber: Adaptasi Setiawati et al. (2024)

Saran

.....

Singaraja, 11 Maret 2026


 (M. Nad Sumama)

I. Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Tepung Mocaf dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, 11 Maret 2026


 (M. Chandra Simanungkalit)

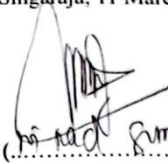
J. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar penilaian uji validasi produk dan uji penerimaan 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 nomor yang sesuai dengan penilaian diatas.

Singaraja, 11 Maret 2026


(Rina Nadi Sumiati)

Lampiran 05. Surat Keterangan Sudah Mengambil Data



Sukasada, 13 April 2026

Nomor : B.10.400.3/2944/SMKN1SKSD/DIKPORA
 Sifat : Biasa
 Lampiran : -
 Hal : Balasan Pengambilan Data

Yth. Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan
 Universitas Pendidikan Ganesha
 di Tempat

Dengan hormat,

Menindaklanjuti surat dari Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha, Nomor: 796/UN48.11.1/DI.03.00/2026 tanggal 30 Maret 2026 perihal Surat Permohonan Pengambilan Data, dapat kami sampaikan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati
 NIM : 2215081003
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Judul Penelitian : Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Gula Aren Pedawa

diberikan ijin untuk melakukan pengambilan data di SMK Negeri 1 Sukasada.

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Ditandatangani secara elektronik oleh :
 KEPALA SEKOLAH
 Drs. Putu Sumandi Yasa, M.Si
 Pembina Utama Muda, IV/c
 NIP. 19670625 199702 1 001



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik (TTE).
 Scan/Click QR Code untuk informasi TTE.
 Upload file pada <https://tts.kemdik.go.id/verifyPDF> untuk cek keaslian file.





Singaraja, 10 April 2026

SURAT KETERANGAN

Nomor: B.10.000/304/SMKN2SGR/DIKPORA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ni Ketut Wisiani, S.Pd., M.Si.
 NIP. : 19680609 199003 2 005
 Jabatan : Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
 Unit Kerja : SMK Negeri 2 Singaraja

Menerangkan kepada:

Nama : Ni Kadek Dewi Nilawati
 NIM : 2215081003
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Seni Kuliner
 Jurusan : Teknologi Industri

Memang Benar yang tersebut di atas sudah melaksanakan Pengambilan Data dengan judul "Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan Gula Aren Pedawa" pada hari Jumat, 10 April 2026.

Demikian Surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya, Kami Ucapkan terima kasih.

Ditandatangani secara elektronik oleh :
 KEPALA SEKOLAH
Ni Ketut Wisiani, S.Pd., M.Si.
 NIP. 19680609 199003 2 005



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik (TTE).
 Scan/Klik QR Code untuk informasi TTE.
 Upload file pada <https://lts.komdigi.go.id/verifyPDF> untuk cek keaslian file.



Lampiran 06. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

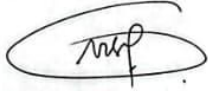
Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Harus sudah mantap.

Singaraja, 10 April 2026


(KETUT USANINGSIH)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Sudah bagus, enak

Singaraja, 10 - 1 - 2026

Stefani
(154. Sukelaminir)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Bagus dan enak.

Singaraja, 10 April 2026


(Sri Widiyanti, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Produk sudah bagus.

Singaraja, 10 April 2026


(Ni Made Muliartini)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Bolu kukus bagus

Singaraja, 10 April 2026

[Signature]

(Ketut Kertiasih.....)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

..... Bagus

Singaraja, 10-11-2026

.....
 (Ricky Surya Putra)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

pentasan (kualitas produknya)

Singaraja, 10-4-2026

(N. Puji Triastuti, S)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

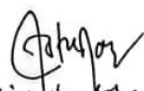
Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Enak

Singaraja, 10-11-2026


(Nisulh Azzahra)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

perbaikan, Kualitas

Singaraja, 10 - April... 2026


(Riku Lilis Anantini)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

manis & enak.

Singaraja, 10-11-2026

(Budi Karyadi, S.P)

**Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (Modified
Cassava Flour) dengan Gula Aren Pedawa**

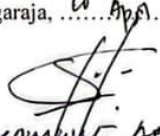
Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna cokelat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Tingkatkan terus produksinya selanjutnya.
menjalin nilai jual yang tinggi

Singaraja, 10 April 2026


(Komang Adang, S.Pd. M.S.)
Nip. 19711120200121005

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

..... Hasil baik bisa diulang /

Singaraja, 10 April 2026


 (Putri Ariyanti)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, 10-11-2026


 (Ruli Wahyu Manik Fransiska, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, 09 April 2026

(Ni. Nym. Widyana Adnani, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Singaraja, 19 April 2026

(Nyoman Gaja, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, 10/10/2026

(Korany Rina Wahyuni)
 NIP : 1978022320070

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

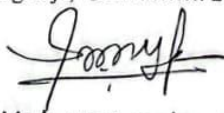
Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, 9 April 2026


 (Made Yogi Perdana Putri, spd.)

**Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (Modified
Cassava Flour) dengan Gula Aren Pedawa**

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

Bolu kukus Mekar Mocaf enak, lembut

Singaraja, 9 April 2026


 (Luh Sri Darmayanti, S.Pd.)
 19990925 202012 2011

**Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified*
Cassava Flour) dengan Gula Aren Pedawa**

Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....
.....

Singaraja, 9 - 4 - 2026



(Ni NYOMA ARIYANTI), s.p.d.
NIP.19780725 200604 2026

Lembar Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa

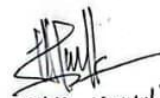
Dengan Hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat penerimaan produk bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula aren Pedawa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

No	Parameter	Uji Mutu Hedonik	Skor	Penilaian
1	Warna bolu kukus berwarna coklat.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
2	Bentuk bolu kukus mekar terbelah menjadi 3-4 bagian.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
3	Aroma bolu kukus khas gula aren.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
4	Tekstur bolu kukus lembut.	Sangat Baik	5	✓
		Baik	4	
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	
5	Rasa bolu kukus manis.	Sangat Baik	5	
		Baik	4	✓
		Cukup Baik	3	
		Tidak Baik	2	
		Sangat Tidak Baik	1	

Saran

.....

Singaraja, .. April..... 2026


 (... M. Wayan Wicayati S.Pd.)
 19831123202421005

Lampiran 07. Dokumentasi



Pengambilan data panelis uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula Pedawa kepada guru kuliner SMK Negeri 1 Sukasada pada hari Kamis, 9 April 2026



Pengambilan data panelis uji kualitas bolu kukus mekar tepung mocaf dengan gula Pedawa kepada guru kuliner SMK Negeri 2 Singaraja pada hari Jumat, 10 April 2026

RIWAYAT HIDUP



Ni Kadek Dewi Nilawati lahir di Banjar Asah, Desa Pedawa, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng pada tanggal 23 April 2004. Peneliti lahir dari pasangan I Ketut Karyadana dan Made Munirti. Peneliti merupakan anak kedua dari dua bersaudara. Peneliti berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Adapun riwayat pendidikan

peneliti yakni pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri 3 Pedawa, kemudian melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 4 Banjar, dan melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja. Kemudian peneliti menempuh pendidikan tinggi di Universitas Pendidikan Ganesha, Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan. Pada semester akhir tahun 2026 peneliti telah menyelesaikan skripsi dengan judul “Uji Kualitas Bolu Kukus Mekar Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dengan Gula Aren Pedawa”. Sampai dengan penulisan skripsi ini, peneliti masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.