



LAMPIRAN



LAMPIRAN 1



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

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

Nomor : 962/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 10 Juni 2019

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Komang Eva Suryastini
NIM : 1515011010
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

Wakil Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik,
Fakultas Teknik dan Kejuruan



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



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

Alamat : Jalan Udayana No. 11 Singaraja – Bali <http://ftk.undiksha.ac.id>

Telp. (0362) 25571, Fax. (0362) 25571 Kode Pos. 81116

Nomor : 963/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 10 Juni 2019

Yth. Kepala SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Komang Eva Suryastini
NIM : 1515011010
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

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

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



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

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

Nomor : 670/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 16 April 2019

Yth. Kepala Dinas Pertanian Kabupaten Bangli
di tempat

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

Nama : Komang Eva Suryastini
NIM : 1515011010
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

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

D.F. Gede Rasben Dantes, S.T., M.TI
NIP 197502212003121001



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

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

Nomor : 672/UN48.11.1/DT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 16 April 2019

Yth. Kepala Unit Layanan Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kandungan Asam Sianida (HCN)", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Komang Eva Suryastini
NIM : 1515011010
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

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

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



LAMPIRAN 2



SURAT KETERANGAN

NOMOR : 425.13/349 /SMKN2SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini :

1. Nama : **Nyoman Sudimahayasa,S.T.,M.Pd**
2. Nip : 19730411 200501 1 011
3. Pangkat/Gol.Ruang : PembinaTk.I, IV/b
4. Jabatan : Kepala Sekolah
5. Instansi : SMK Negeri 2 Singaraja

Dengan ini menerangkan :

1. Nama : **Komang Eva Suryastini**
2. NIM : 1515011010
3. Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Bahwa Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Pengumpulan data dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi dengan Judul "*Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (Phaseolus lunatus L)*" yang dilaksanakan pada tanggal 12 Juni 2019 di SMKN 2 Singaraja.

Singaraja, 13 Juni 2019
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja



Nyoman Sudimahayasa,S.T.,M.Pd
Pembina Tk.I
NIP. 19730411 200501 1 011



PEMERINTAH PROVINSI BALI

DINAS PENDIDIKAN

SMK PARIWISATA TRIATMAJAYA SINGARAJA

BIDANG KEAHLIAN : PARIWISATA

Program Keahlian : Perhotelan dan Jasa Pariwisata - Kuliner

NIS : 400090 NSS : 220101005 NPSN : 50103731 NDS : 3722201

Jalan Singaraja - Seririt - Lovina Singaraja, 81151, Telepon/Fax (0362) 41458, 42344



SURAT KETERANGAN

NOMOR : 1338 /SMK.P/TAJ/BLL/VI/2019

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala SMK. Pariwisata Triatma Jaya Singaraja menerangkan bahwa :

Nama : Komang Eva Suryastini
NIM : 1515011010
Fakultas : Teknik dan Kejuruan
Jurusan : Teknologi Industri
Program Studi : PKK (Pendidikan Kesejahteraan Keluarga)

Memang benar Mahasiswa tersebut diatas sudah melakukan pengambilan data di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja yang dilakukan pada 14 Juni 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 14 Juni 2019

Mengetahui,

Kepala Sekolah



A.A. Mirah Hartaningrum, S.Pd

Tembusan:

1. Waka Kurikulum
2. Arsip





LAMPIRAN 3



LAPORAN HASIL PENGUJIAN

Testing Report
No. : 066/UN.14.24/UPTLA/2019

Pemilik : Komang Eva Suryastini
User
Alamat : Universitas Ganesa Singaraja
Address
No. Order : 066/ord/V/2019
Order Number
Tanggal Penerimaan : 29 April 2019
Date of receipt
ID Sampel : Tepung Kara Kratok
Sample ID
Jenis Sampel : Padatan
Kind of Sample

DATA PENGUJIAN

Testing Data

- Tanggal : 29 April – 10 Mei 2019
- Lokasi : Laboratorium Analitik Universitas Udayana
- Kondisi ruangan :
 - o Suhu : $(20 \pm 2) ^\circ\text{C}$
 - o Kelembaban : $(60 \pm 10) \%$

HASIL

Results

| No. <i>No.</i> | Kode Sampel <i>Parameter</i> | Metode <i>Methods</i> | Satuan <i>Unit</i> | Hasil HCN <i>HCN Result</i> |
|-------------------|---------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 1. | Tepung Kara Kratok | Titrimetri | mg/g | 0,130 |

Bukit Jimbaran, 10 Mei 2019
a.n. Kepala UPT. Laboratorium
Analitik Universitas Udayana

Sekretaris



NI G.A.M. DWI ADHI SUASTUTI
NIP. 196604101991032002



LAMPIRAN 4

Tolok Ukur Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok
(Phaseolus lunatus L)

Dihadapan Bapak/Ibu dengan hormat saya sajikan kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*), peneliti memohon kepada Bapak/Ibu agar memberikan kritik dan saran serta memberikan penilaiannya dalam tingkat kualitas terhadap kue satu dengan ketentuan sebagai berikut :

| Nilai | Aroma | Rasa | Tekstur |
|--------------|--------------------------------|--------------|----------------|
| 3 | Khas Kacang Kara Kratok | Manis | Rapuh |
| 2 | Kurang Khas Kacang Kara Kratok | Kurang Manis | Kurang Rapuh |
| 1 | Tidak Khas Kacang Kara Kratok | Tidak Manis | Tidak Rapuh |





LAMPIRAN 5

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | ✓ | |

Kritik/saran :

- a) Aroma kara kratok sangat enak.
- b) Tekstur kurang agak rapuh → kepadatan kue satu.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 17/62019

Panelis,


(Rizki Ariani)
NIP. 196504191990032001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | ✓ | |

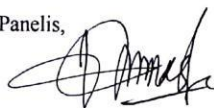
Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 17 / 6 2019

Panelis,



(Lvh Masdarini)
NIP. 197104212002122001,

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |


Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 17 / 6 2019

Panelis,


(Cokorda Istri Raka Marsity), S.Pd, M.Pd
NIP. 197103031997032001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

tidak terlalu bau langu, rasa sudah enak -

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 17 - 6 - 2019

Panelis,

(Handayani)
NIP. 19741102008012013

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,



(Md. Sulcelasmini, s.pd.)
NIP. 197003191994022002

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | √ |
| Rasa | | | √ |
| Tekstur | | | √ |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,

(Luh Asthini Laksemiwah)

NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | ✓ | |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,



(Ricky Suryaputra)
NIP. 19830629200631001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |


Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,



(Nym Toni Emiah)
NIP. 196601041988032019

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,



(M. Puji Triastuti K
NIP. 19750613 200701 2017)

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

Sudah pas, papuh dapat, manis pas sudah
sedang.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,

(Rutilis Ariantini, Spt)

NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni2019

Panelis,



(Luh Sri Wiani)

NIP. -

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

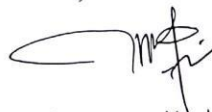
Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,



(Muli Md. Muliartini, s.pd.)
NIP. 19711129 199601 2 001

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L.*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |


Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,


(.....)
NIP. 65700202 2071 2 04

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | √ |
| Rasa | | | √ |
| Tekstur | | | √ |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 12 Juni 2019

Panelis,



(Luh Sari, S.Pd)

NIP. 196512311990032061

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |


Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 14 Juni 2019

Panelis,


(.....Wiyati.....)
NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | ✓ | |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

Perlu tambahkan gula.
.....
.....
.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 14 Juni2019

Panelis,



(Widya Padayani, S. Pd.)

NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

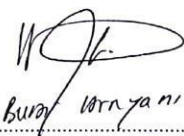
Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 14 Juni 2019

Panelis,


(Buray Wornayani)
NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | ✓ | |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

Rasanya kurang manis, bisa ditambahkan gula agar lebih terasa manisnya.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 14 Juni 2019

Panelis,



(NI. KH Feby Aprilia Riantini, S.Pd
NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | | ✓ |

Kritik/saran :

Kue satu sudah sempurna dari segi rasa, aroma dan tekstur
sudah sesuai dengan kriteria yang ditentukan.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 11 Juni 2019

Panelis,



(Kadek Desai Utama S.P.)

NIP.

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue satu berbahan tepung kara kratok (*Phaseolus lunatus L*) dari segi aroma, rasa, dan tekstur dengan memberikan tanda (v) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | ✓ |
| Rasa | | | ✓ |
| Tekstur | | ✓ | |

Kritik/saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terimakasih.

Singaraja, 19 Juni 2019

Panelis,

Dipi

(Pt. Dian Triyanti, S.pd)

NIP.



LAMPIRAN 6

HASIL TABULASI DATA
UJI KUALITAS KUE SATU BERBAHAN TEPUNG KARA KRATOK

| Panelis | Kue Satu Kara Kratok | | |
|---------|----------------------|------|---------|
| | Aroma | Rasa | Tekstur |
| 1 | 3 | 3 | 2 |
| 2 | 3 | 3 | 2 |
| 3 | 3 | 3 | 3 |
| 4 | 3 | 3 | 3 |
| 5 | 3 | 3 | 3 |
| 6 | 3 | 3 | 3 |
| 7 | 3 | 2 | 3 |
| 8 | 3 | 3 | 3 |
| 9 | 3 | 3 | 3 |
| 10 | 3 | 3 | 3 |
| 11 | 3 | 3 | 3 |
| 12 | 3 | 3 | 3 |
| 13 | 3 | 3 | 3 |
| 14 | 3 | 3 | 3 |
| 15 | 3 | 3 | 3 |
| 16 | 3 | 2 | 3 |
| 17 | 3 | 3 | 3 |
| 18 | 3 | 2 | 3 |
| 19 | 3 | 3 | 3 |
| 20 | 3 | 3 | 2 |
| Jumlah | 60 | 57 | 57 |

(PHASEOLUS LUNTUS L)



LAMPIRAN 7

**HASIL UJI KUALITAS KUE SATU BERBAHAN TEPUNG KARA
KRATOK (PHASEOLUS LUNATUS L)**

(a) Kualitas kue satu kara kratok dari aspek aroma

M = —

M = —

M = 3,00

(b) Kualitas kue satu kara kratok dari aspek rasa

M = —

M = —

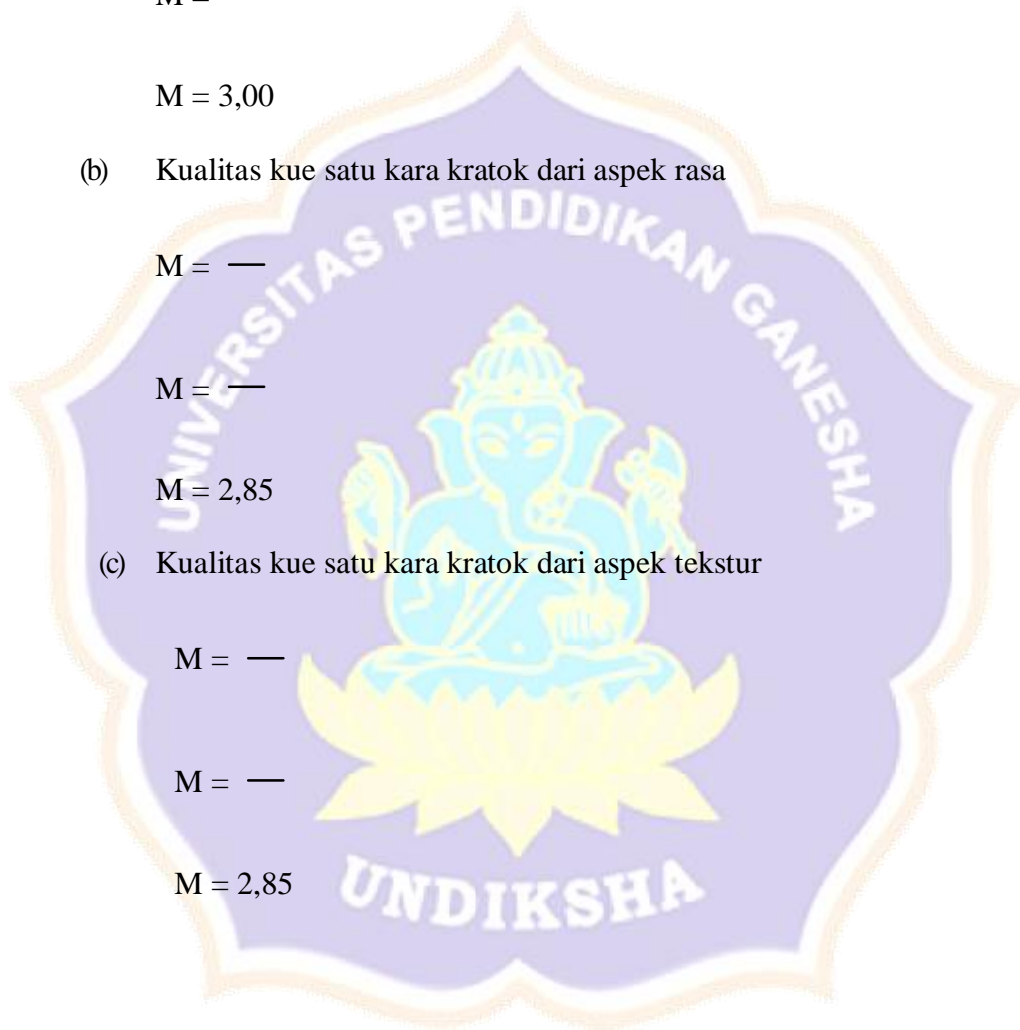
M = 2,85

(c) Kualitas kue satu kara kratok dari aspek tekstur

M = —

M = —

M = 2,85





LAMPIRAN 8

PEDOMAN KONVERSI SKALA 3 (TIGA)

Rumus pedoman konversi skala 3 (Tiga)

| | | | |
|--------------------|-------------------|--------------------|----------|
| $M + 1 \text{ SD}$ | \longrightarrow | $M + 3 \text{ SD}$ | (Baik) |
| $M - 1 \text{ SD}$ | \longrightarrow | $M + 1 \text{ SD}$ | (Cukup) |
| $M - 3 \text{ SD}$ | \longrightarrow | $M - 1 \text{ SD}$ | (Kurang) |

Keterangan Rumus :

M = Mean (rata-rata)

SD = Standar Deviasi

Skor Maksimum = 3

Skor Minimum = 1

$$M = \bar{x} (\text{skor maksimum} + \text{skor minimum})$$

$$M = \bar{x} (3 + 1)$$

$$M = \bar{x} 4$$

$$M = 2$$

$$SD = \bar{x} (\text{skor maksimum} - \text{skor minimum})$$

$$SD = \bar{x} (3 - 1)$$

$$SD = - \bar{x} 2$$

$$SD = 0,33$$

Acuan pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan kualitas kue satu berbahan tepung kara kratok dari segi aroma, rasa, dan tekstur berdasarkan rumus pedoman konversi skala tiga adalah sebagai berikut:

Berdasarkan rumus pedoman konversi dengan skala 3 maka diperoleh :

2,33 – 3,00 = Baik

1,67 – 2,33 = Cukup

1,00 – 1,6 = Kurang





LAMPIRAN 9

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR OBSERVASI



NAMA : KOMANG EVA SURYASTINI

NIM 1515011010

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA




2019

A. DAFTAR BAHAN

| No | Nama Bahan | Fungsi | Jumlah | Keterangan/Gambar |
|----|-----------------------|--|--------|---|
| 1 | Tepung Kara Kratok | Bahan utama dalam membuat Kue Satu Kara Kratok | 500 gr |  |
| 2 | Gula Halus | Pemberi rasa manis | 300 gr |  |
| 3 | Garam | Pemberi rasa asin | 4 gram |  |
| 4 | Air Hangat | Melembabkan adonan kue satu | 96 ml | |

B. DAFTAR ALAT

| No | Nama Bahan | Fungsi | Jumlah | Keterangan/Gambar |
|----|------------|--|--------|---|
| 1 | Loyang | Sebagai alas ketika mengoven kue satu | 1 buah |  |
| 2 | Timbangan | Menakar bahan | 1 buah |  |
| 3 | Waskom | Sebagai wadah tepung kara kratok sekaligus untuk mencampur bahan | 1 buah |  |
| 4 | Saucier | Sebagai wadah garam | 1 buah |  |

| | | | | |
|---|----------------|---|--------|---|
| 5 | Bowl Sedang | Sebagai wadah gula halus | 1 buah |  |
| 6 | Sendok Teh | Untuk menakar garam | 1 buah |  |
| 7 | Kompor | Sumber panas untuk memasak air dan menyangrai tepung kara kratok | 1 buah |  |
| 8 | Teplon | Memasak air | 1 buah |  |
| 9 | Wajan | Menyangrai tepung kara kratok | 1 buah | |

| | | | | |
|----|---------------------------------|----------------------------------|--------|---|
| | | | |  |
| 10 | Spatula | Mengaduk tepung ketika disangrai | 1 buah |  |
| 11 | Ballon Wisk | Untuk meratakan campuran adonan | 1 buah |  |
| 12 | Saringan/Pe ngayak Tepung | Mengayak tepung dan gula halus | 1 buah |  |
| 13 | Gelas Ukur | Mengukur air | 1 buah | |

| | | | | |
|----|---------|---|--------|---|
| | | | |  |
| 14 | Cetakan | Mencetak adonan kue satu | 1 buah |  |
| 15 | Serbet | Membersihkan kotoran dan menahan panas loyang | |  |

C. TAHAPAN KERJA

| No | Langkah Kerja | Perlakuan | |
|----|--|-----------|-------|
| | | Ya | Tidak |
| 1 | Timbang bahan-bahan yang digunakan | ✓ | |
| 2 | Ayak tepung kara kratok dan gula halus | ✓ | |
| 3 | Panaskan air | ✓ | |
| 4 | Sangrai tepung kara kratok | ✓ | |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 5 | Campur tepung kara kratok yang sudah disangrai dan gula halus, dan garam | √ | |
| 6 | Perciki dengan air hangat agar adonan lembab dan dapat dicetak | √ | |
| 7 | Cetak adonan dengan cara ditekan-tekan (dipadatkan) | √ | |
| 8 | Atur kue satu di atas loyang, keringkan dengan menggunakan oven dengan suhu 40 ⁰ C | √ | |
| 9 | Angkat loyang, dinginkan kue satu. Setelah dingin, dikemas dalam stoples dan siap untuk dihidangkan. | √ | |

D. KRITERIA PENILAIAN

| Aspek Penilaian | Kue Satu Kara Kratok | | |
|-----------------|----------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| Aroma | | | |
| Rasa | | | |
| Tekstur | | | |

Keterangan :

1 : Kurang

2 : Cukup

3 : Baik

Singaraja, Juni 2019

Peneliti

(Komang EvaSuryastini)

NIM. 1515011010



LAMPIRAN 10

Riwayat Hidup



Komang Eva Suryastini lahir di Penglatan pada tanggal 01 Oktober 1996. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak Ketut Astawa dan Ibu Kadek Sudarmi. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Jalan Pulau Irian, Desa Penglatan, Kecamatan Buleleng, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar SDN 1 Penglatan lulus pada tahun 2009. Penulis melanjutkan pendidikan menengah pertama di SMPN 5 Singaraja lulus pada tahun 2012. Pada tahun 2015, penulis lulus dari SMA Negeri 4 Singaraja dan melanjutkan S1 ke Jurusan Teknologi Industri, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga di Universitas Pendidikan Ganesha. Hingga pertengahan tahun 2019, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Penulis kini sedang bersiap untuk menyelesaikan skripsi guna memperoleh gelar sarjana pendidikan.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Uji Kualitas Kue Satu Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus lunatus L*)” beserta seluruh isinya benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan.

Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 26 Juni 2019

Yang membuat pernyataan,



Komang Eva Suryastini
NIM. 1515011010