

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Data Di Sekolah Dan Hotel



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1429/UN48.11.1/DT/2020
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 2 Nopember 2020

Yth. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Ekstrak Umbi Bit Sebagai Bahan Pewarna dalam Cake Red Velvet", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
NIM : 1615011016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : IX (sembilan)

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

Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP. 197408012000032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1433/UN48.11.1/DT/2020
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 2 Nopember 2020

Yth. HRD Hotel Aneka Singaraja

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Ekstrak Umbi Bit Sebagai Bahan Pewarna dalam Cake Red Velvet", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
NIM : 1615011016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : IX (sembilan)

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

an. Dekan,
Wakil Dekan
FTK
Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197408012000032001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116

Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571

Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1431/UN48.11.1/DT/2020

Singaraja, 2 Nopember 2020

Lampiran : -

Hal : Permohonan Data

Yth. Kepala SMK Pariwisata Triatma Jaya

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Ekstrak Umbi Bit Sebagai Bahan Pewarna dalam Cake Red Velvet", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Yulita Astira Eka Putri

NIM : 1615011016

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Semester : IX (sembilan)

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





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://fkk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1428/UN48.11.1/DT/2020
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 2 Nopember 2020

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Kualitas Ekstrak Umbi Bit Sebagai Bahan Pewarna dalam Cake Red Velvet", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
NIM : 1615011016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : IX (sembilan)

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

an, Dekan
Wakil Dekan I

Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP. 197408012000032001

Lampiran 2. Surat Keterangan telah Melakukan Penelitian di Sekolah dan Hotel



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAH RAGA

SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Jalan Srikandi No. 9 Singaraja, Bali 81151 Telp./Fax. : (0362) 23217
Email : smkn2singaraja@gmail.com | Website : www.smkn2singaraja.sch.id



SURAT KETERANGAN

Nomor: 424/71004/SMKN2 SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 2 Singaraja, menerangkan bahwa:

Nama : Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
NIM : 1615011016
Progran Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja

Memang benar telah melaksanakan penelitian untuk mengumpulkan data skripsi yang berjudul "*Uji Kualitas Ekstrak Umbi Bit Sebagai Bahan Pewarna Dalam Cake Red Velvet*" di SMK Negeri 2 Singaraja pada tanggal 11 November 2020

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 1 Desember 2020

a.n. Kepala SMK Negeri 2 Singaraja
Wakil Kepala Sekolah
Bidang Kurikulum (WKS1)



I Made Suartama, S.Pd., MM
NIP. 196812201995121003



SURAT KETERANGAN

Nomor : 040 /SK/HAL//HRD /XI/2020

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : IDA BAGUS ASTAWA
Jabatan : Human Resources Departement
Alamat : Jl Raya Kalibukbuk-Lovina-Singaraja

Dengan ini menerangkan dengan sebenarnya bahwa memang benar **Sdri. Ni putu yulita Astira Eka Putri** Fakultas Teknik dan Kejuruan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dari Universitas Pendidikan Ganesha, sudah melaksanakan/pengambilan data di Hotel Aneka Lovina Villas & Spa, pada tanggal 16 November 2020 , di **Food and Beverage Production Department.**

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Lovina
Pada Tanggal : 30 November 2020

Aneka Lovina Villas & Spa



Ida Bagus Astawa
HRD



SURAT KETERANGAN

NOMOR : 1587/SMK.P/TAJ/BLL/XI/2020

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

Nama	: Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
NIM	: 1615011016
Fakultas	: Teknik dan Kejuruan
Jurusan	: Teknologi Industri
Program Studi	: S1

Memang benar Mahasiswa tersebut diatas sudah melakukan pengambilan data di SMK Pariwisata Triatma Jaya Singaraja yang dilakukan pada Senin, 16 November 2020

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



Singaraja, 16 November 2020

Mengabuh
Kepala Sekolah

A. Satrio Hartaningrum, S.Pd



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAH RAGA
(SMK NEGERI 1 SUKASADA)

Alamat: Jalan Srikandi, Sambangan, Sukasada Kode Pos : 81161
Telp./Fax (0362) 26055



E-mail: smkn1sukasada.smik@yahoo.co.id website: www.smkn1sukasada.sch.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 421 / 643 /SMK1 SKSD

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Drs. I Made Darwis Wibawa, MM
NIP : 19641218 199103 1 007
Pangkat, Gol. Ruang : Pembina Utama Muda, IV/c
Jabatan : Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

Menerangkan bahwa mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini :

Nama : Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
NIM : 1615011016
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : IX (sembilan)

Telah melaksanakan kegiatan pengambilan data di SMK Negeri 1 Sukasada dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan skripsi.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Sukasada, 17 November 2020
Kepala SMK Negeri 1 Sukasada
Wakil Kurikulum



(Signature)
Nyoman Nilon, S.Pd
NIP. 19820312 200902 2 003

Lampiran 3. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

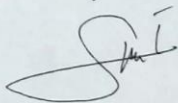
Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓			✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 16/10/20


 (Luh Sri Damayanti, S.Pd.)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2			✓			✓		✓				✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

Jaga kebersihan lagi.

Singaraja, 16 Nopember 2020.

[Signature]
(Ibu Nur Anggarani)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓	✗			✓				✓			✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/20

Ibu Prayanti, S.P.
 (.....)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

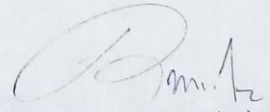
Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2			✓			✓			✓			✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

TETAP JAGA MUTU DAN KUALITAS

Singaraja, 16-10-2020.


 (KETUT ARIMAWA)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

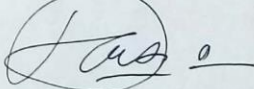
Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓								✓			✓
P3			✓						✓			✓
P4		✓							✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/20



(Kodok Rani Utama Sari, S.Pd.)
 (.....)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

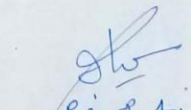
Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓		✓	
P3			✓			✓			✓			✓
P4		✓				✓		✓			✓	

Kritik dan Saran:

Warna tdk dim diganti dg bit 100% krn warna kecoklatan → 50% saja

Singaraja, 16/11 2020


(..... Rizki Ariani))

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓				✓			✓				✓
P3			✓		✓				✓			✓
P4		✓			✓				✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/2020


 (.....)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

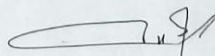
Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓			✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/2020


 (.....
 Damrah
)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓			✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/2020



(Rizka Nita Apriani s.p.s)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓		✓	
P3		✗	✓			✓			✓			✓
P4		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja,

(Cok Is R. M. S.)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓			✓
P3	✗		✓			✓			✓			✓
P4			✓			✓		✓				✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/2020



(Winda Adyaningsih: pol.....)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

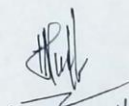
Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓	✗				✓			✓			✓
P3			✓			✓			✓			✓
P4			✓			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 16/11/2020


 (Ni wayan udayati IPD)

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

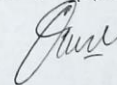
Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓			✓
P3		✓			✓			✓			✓	
P4	✓					✓		✓			✓	

Kritik dan Saran:

..... untuk P3 terlalu Cerah sedikit, untuk Rasa kurang garem sedikit yang lain sudah bagus

Singaraja, 16/11/2020



(G.D. ARTANA

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2												
P3			✓						✓			✓
P4	✓								✓			✓

Kritik dan Saran:

P2 warnanya hanya cadelat (tdk ada unsur merah)

Singaraja,

Henny Ekayani
I. A. P. E. Henny Ekayani

Lembar Uji Kualitas Produk *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *Red Velvet Cake* dengan menggunakan Ekstrak Umbi Bit dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tolak Ukur Uji Kualitas Terhadap *Cake Red Velvet* dengan Ekstrak Umbi Bit

Skor	Indikator			
	Warna	Keseragaman bentuk	Tekstur	Rasa
3	Merah cerah	Kotak simetris, dengan tanpa cekung pada <i>cake</i>	Lembut, padat, dan <i>cake</i> tidak berongga	Manis
2	Merah hati	Kotak simetris, dengan sedikit cekung pada <i>cake</i>	Cukup lembut, Kurang padat, dan <i>cake</i> sedikit berongga	Cukup manis
1	Merah kecoklatan	Kotak simetris, dengan adanya cekung pada <i>cake</i>	Keras, Tidak padat, dan <i>cake</i> berongga	Tidak manis

Aspek Penilaian	Warna			Keseragaman Bentuk			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
P2	✓					✓			✓			✓
P3		✓				✓			✓			✓
P4		✓				✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 16/11/2020

(Ni Comang Ayu Novia, S.Pd)

Lampiran 4. Lembar Persiapan Alat dan Bahan

LEMBAR PERSIAPAN ALAT DAN BAHAN









Oleh:

Ni Putu Yulita Astira Eka Putri
1615011016






JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA
2020

A. Daftar Alat

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Timbangan	Mennimbang bahan	1 buah	
2	<i>Mixer</i>	Mencampur adonan	1 buah	
3	Cetakan ukuran 20 cm x 20 cm	Alat cetakan <i>cake</i>	2 buah	
4	Parutan	Untuk memarut umbi bit	1 buah	
5	Saringan	Untuk menyaring umbi bit yang sudah diparut sehingga medapat ekstrak umbi bit	1 buah	
6	Baskom plastik	Sebagai tempat bahan	3 buah	
7	Baskom <i>stainless</i>	Sebagai tempat bahan	1 buah	
8	Lap kain	Menutupi tutup panci sehingga saat prses pengukusan air tidak mengenai adonan	1 buah	

9	Panci kecil	Alat untuk melelehkan mentega dan coklat	1 buah	
10	Pisau	Alat memotong bahan	1 buah	
11	kompore	Sumber panas dalam proses pengolahan	1 buah	
12	Sendok	Untuk mengaduk bahan	2 buah	
13	Sendok Spatula	Untuk mencampur adonan	1 buah	
14	Pisau roti	Untuk memotong <i>cake</i>	1 buah	
15	Panci	Untuk mengukus <i>cake</i>	1 buah	
16	Kertas roti	Diletakkan pada cetakan	2 lembar	

B. Daftar Bahan

No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Coklat putih	Memberikan rasa, aroma pada <i>cake</i>	80 gram	
2	Blue band	Bahan untuk melembutkan adonan	120 gram	
3	Pewarna	Bahan untuk memberikan warna	75 gram	
4	Tepung terigu	Bahan utama dalam membuat <i>cake</i> , pemberi struktur pada <i>cake</i> ,	200 gram	
5	Susu bubuk	Bahan untuk memberi rasa	50 gram	
6	Coklat bubuk	Bahan untuk memberi warna, juga agar warna merah yang dihasilkan tidak mencolok	10 gram	

7	Baking powder	Bahan pengembang	5 gram	 
8	Garam	Bahan pemberi rasa	1,5 gram	 
9	Telur	Bahan pemberi struktur pada <i>cake</i>	370 gram (3 butir utuh dan 1 butir kuning)	
10	Gula pasir	Bahan pemberi rasa manis, dan sebagai pengempuk	300 gram	 
11	Emulser	Bahan pengembang <i>cake</i>	10 gram	 
12	Vanilla bubuk	Bahan pemberi aroma	10 gram	 
13	<i>Cheese cream</i>	Bahan utama dalam membuat <i>cream cheese</i>	250 gram	
14	<i>White butter</i>	Bahan melembutkan <i>cream</i>	250 gram	
15	<i>Icig sugar</i>	Bahan perasa	200 gram	
16	Susu kental manis	Bahan perasa	40 gram	
17	Kertas roti	Sebagai alas adonan	1 lembar	

		dalam cetakan		
--	--	---------------	--	--

RIWAYAT HIDUP



Ni Putu Yulita Astira Eka Putri lahir di Denpasar, 22 Juni 1998. Penulis lahir dari Pasangan Suami Istri Bapak Kadek Astina dan Ibu Kadek Ramiasih. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Pangkung Buluh, Desa Kaliakah, Negara, Jembrana, Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN 4 Kaliakah dan lulus pada tahun 2010. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Harapan Nusantara Denpasar dan lulus pada tahun 2013. Pada tahun 2016, penulis lulus dari SMA N 1 Negara jurusan IPA dan melanjutkan ke Sarjana 1 Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2020 penulis telah menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Uji Kualitas *Red Velvet Cake* dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Bahan Pewarna”.