

Lampiran 01. Surat Permohonan Mengambil Data



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

Singaraja, 24 Mei 2019

Yth. Koordinator Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Kualitas Choco Cookies Bonggol Pisang Kepok", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Made Wira Lega Saputra
NIM : 1515011021
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VI (enam)

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatian 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 01. Surat Permohonan Mengambil Data



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

Singaraja, 27 Mei 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 "Kualitas Choco Cookies Bonggol Pisang Kepok", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Made Wira Lega Saputra
NIM : 1515011021
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas berkenaan 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 02. Surat Keterangan Telah Mengambil Data



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN
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 : 425.13/ 346 /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 : Pembina Tk.I, IV/b
4. Jabatan : Kepala Sekolah
5. Instansi : SMK Negeri 2 Singaraja

Dengan ini menerangkan :

1. Nama : Made Wira Lega Saputra
2. NIM : 1515011021
3. Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

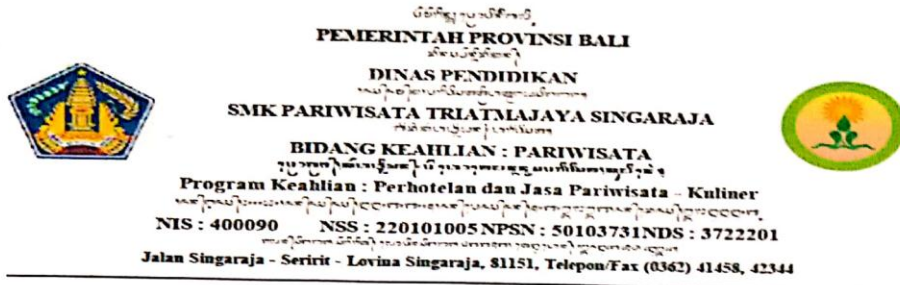
Bahwa Memang benar yang tersebut diatas telah melaksanakan Pengumpulan dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi dengan Judul ***"Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (Musa Acuminata balbisiana) menjadi Choco Cookies "*** yang dilaksanakan pada tanggal 11 Juni 2019 di SMKN 2 Singaraja.

Singaraja, 11 Juni 2019
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja



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

Lampiran 02. Surat Keterangan Telah Mengambil Data



SURAT KETERANGAN

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

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

Nama : Made Wira Lega Saputra
NIM : 151501021
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.A Mirah Hartaningrum, S.Pd

Tembusan:

1. Waka Kurikulum
2. Arsip



Lampiran 03. Surat Permohonan Laboratorium Produksi

Kepada,

Yth. Bapak/ Ibu/ Saudara Panelis

Di,

Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Lab. Produksi dan peralatannya kepada:

Nama : Made Wira Lega Saputra

Nim : 1515011021

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Teknologi Industri

Demikian surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Singaraja, 10 Juni 2019

Peneliti,



Made Wira Lega Saputra

Nim. 1515011021

Lampiran 04. Daftar Peminjaman Alat Laboratorium

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT
LABORATORIUM TATA BOGA
FTK JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

MATA KULIAH : SKRIPSI

HARI/ TANGGAL :

SEMESTER : VIII (Delapan)

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Mixer	1 buah		
2.	Baskom	2 buah		
3.	Piring	7 buah		
4.	Loyang segi empat 35 x 20 cm	1 buah		
5.	Oven	1 buah		
6.	Timbangan tanita	1 buah		
7.	Ayakan Tepung	1 buah		
8.	Garpu	1 buah		
9.	Spatula	1 buah		

Singaraja 10 Juni 2019

Laboran PKK Tata Boga,



Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013

Pemohon,



Made Wira Lega Saputra
NIM. 1515011021

Lampiran 05. Surat Permohonan Menjadi Panelis

Singaraja, 10 Juni 2019

Kepada,

Yth. Bapak/ Ibu/ Saudara Panelis

di,

Tempat

Dengan hormat,

Melalui surat ini, saya memohon kesediaan bapak/ibu untuk menjadi panelis, guna menilai kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dalam penelitian yang berjudul “**Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) Menjadi *Choco Cookies***”.

Demikian surat permohonan ini saya buat, atas kesediaan dan bantuan bapak/ibu saya ucapkan terima kasih.

Peneliti,



Made Wira Lega Saputra

Nim. 1515011021

Lampiran 06. Tolok Ukur Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Tolok Ukur Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Dihadapan Bapak/Ibu dengan hormat saya sajikan *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok. Peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan kritik dan saran serta memberikan penilaiannya dalam hal tingkat kualitas terhadap *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok dengan acuan kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok yang baik ditunjukkan pada tabel berikut:

Nilai	Rasa	Aroma	Tekstur
3	Rasa <i>choco cookies</i> manis dan gurih	Beraroma Khas Tepung Bonggol Pisang Kepok	Rapuh
2	Rasa <i>choco cookies</i> kurang manis dan gurih	Kurang Beraroma Tepung Bonggol Pisang Kepok	Kurang Rapuh
1	Rasa <i>choco cookies</i> tidak manis dan gurih	Tidak Beraroma Tepung Bonggol Pisang Kepok	Tidak Rapuh

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

Enak dan gurih.

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 19 Juni 2019
Panelis


(Pt. Diah Triyanti, Spd.)

NIP. -

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma		✓	
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

Bentuk kufis lebih dirapikan lagi agar kelihatan lebih menarik mata konsumen

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juni 2019
Panelis

(Ni K.M. Peggy April Rjastini, S.Pd)

NIP. -

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juni 2019
Panelis


(Bunanyani, S.Pd)

NIP. -

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juni 2019
Panelis



(..... Widyanti S.Pd)

NIP. -

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

terlalu keras, garam nya
mungkin pd saat pencucian zli lakukan
lebih baik lg

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 14 Juni 2019
Panelis



(Widya Adnyani S.Pol)

NIP. -

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis



(Pt. Sri Elca S., S.Pd. M.pd
NIP. 19760202 200701 2019

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

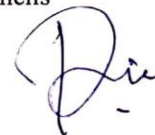
.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis



(Ricky Surya P.) s.p.d

NIP. 19830629 201503 1001

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

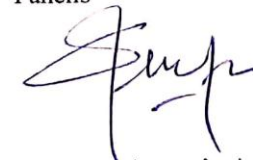
.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis



(Ista Md. Sulcelasmini, S.Pd)

NIP. 19700319 199402 2002

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis



(Ni Made Muliartini, S.Pd)

NIP. 19711129 199601 2 001

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis


Luh Sri Wicani, S.Pd
(.....)

NIP. -

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

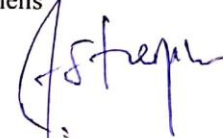
.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019

Panelis


(N. R. Ardhani)
NIP. 19729031 190802 2005

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa		✓	
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

Rasa kurang manis tambahkan gula pasir pada
resep. choco cookies rasa menyatu dengan substitusi
Bonggol Pisang kepok

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis


(Putulilis Arizantini, S.Pd.)

NIP.

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur		✓	

Komentar/kritik/saran:

Tekstur *lembut* *hambakan meizema ± 2,5 sdm*

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

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis


(N. Rini Ari Astuti Kawisari, S.Pd)
NIP. 19750613 200701 2017

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

.....

.....

.....

.....

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 11 Juni 2019
Panelis


(Nym Komi Elenich)
NIP. 19660104 198803 2019

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma		✓	
Tekstur		✓	

Komentar/kritik/saran:

-
- o) Aroma coklat lebih dominan
 - o) Tekstur lebih keras → perhatikan proses pengolahan,
-

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 2019
Panelis


(...Risa P. Arini...)
NIP. 196504191990032001

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

Tepung bonggol pisang terlalu kasar
Sebaiknya tepung diayak beberapa kali
sehingga halus layaknya tepung terigu.

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 2019
Panelis

(Luh Masdarini, S.Pd)

NIP. 197104212002122001

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

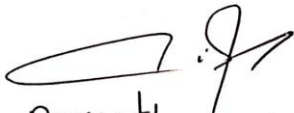
Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur			✓

Komentar/kritik/saran:

Bentuk agar lebih menarik lagi

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 17 juni 2019
Panelis


(...Damia...)
NIP. 1965 02 19 1991 03 2 001

Lampiran 07. Lembar Panelis Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok

Lembar uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok

Dengan Hormat, Saya mohon Bapak/Ibu sebagai responden dalam penelitian saya tentang Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok. Saya berharap Bapak/Ibu berkenan memberikan penilaian kualitas Uji Kualitas *Choco Cookies* Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan memberikan tanda mencentang (✓) sesuai tolak ukur pada lembar uji kualitas:

Faktor	Choco Cookies Tepung Bonggol Pisang Kepok		
	1	2	3
Rasa			✓
Aroma			✓
Tekstur		✓	

Komentar/kritik/saran:

fotoole uleur tekstur kurang
tepat

Atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu, saya mengucapkan terima kasih.

Singaraja, 2019
Panelis


(.....)

NIP. 197212072002122003

HASIL TABULASI DATA UJI KUALITAS *CHOCO COOKIES* TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK

Tabel 01

Hasil tabulasi data uji kualitas *choco cookies* tepung bonggol pisang kepok dengan menggunakan 100% tepung bonggol pisang kepok

No	Nama Panelis	<i>Choco Cookies</i> Tepung Bonggol Pisang Kepok		
		Rasa	Aroma	Tekstur
1.	Putu Sri Eka	3	3	3
2.	Ricky Surya Putra	3	3	3
3.	Iga. Md Sukelasmini	3	3	3
4.	Ni Made Muliartini	3	3	3
5.	Luh Sri Wiani	3	3	3
6.	Ni Luh Astrini	3	3	3
7.	Putu Lilis Ariantini	2	3	3
8.	Ni Putu Tri Astuti Kawisari	3	3	2
9.	Nym. Koni Erniati	3	3	3
10.	Luh Sari	3	3	2
11.	Risa P Ariani	3	2	2
12.	Luh Masdarini	3	3	3
13.	Damiati	3	3	3
14.	Suriani	3	3	3
15.	Pt. Dian Tirtayanti	3	3	3
16.	Ni Km Feggi April Riastini	3	2	3
17.	Budi Arnyani	3	3	3
18.	Udayati	3	3	3
19.	Widya Adnyani	3	3	3
$\sum x$		56	55	53

Lampiran 09. Pedoman Konversi Norma Relatif Skala Tiga

PEDOMAN KONVERSI NORMA RELATIF SKALA TIGA PADA UJI KUALITAS *CHOCO COOKIES* TEPUNG BONGGOL PISANG KEPOK

—————> A (Baik)

M + 1 SD - M + 3 SD

—————> B (Cukup)

M - 1 SD - M + 1 SD

—————> C (Kurang)

M - 3 SD - M - 1 SD

Keterangan :

M = Mean atau rata-rata yang dicari dengan rumus:

$$M = \frac{1}{2} \times (\text{Skor Maksimum} + \text{Skor Minimum})$$

SD = Standar Deviasi yang dicari dengan rumus :

$$SD = \frac{1}{6} \times (\text{Skor Maksimum} - \text{Skor Minimum})$$

Bedasarkan rumus di atas, maka data yang sudah terkumpul akan dicari konversinya. Sehingga mendapatkan hasil sebagai berikut:

$$M = \frac{1}{2} \times (\text{Skor Maksimum} + \text{Skor Minimum})$$

$$M = \frac{1}{2} \times (3 + 1)$$

$$M = 2$$

$$SD = \frac{1}{6} \times (\text{Skor Maksimum} - \text{Skor Minimum})$$

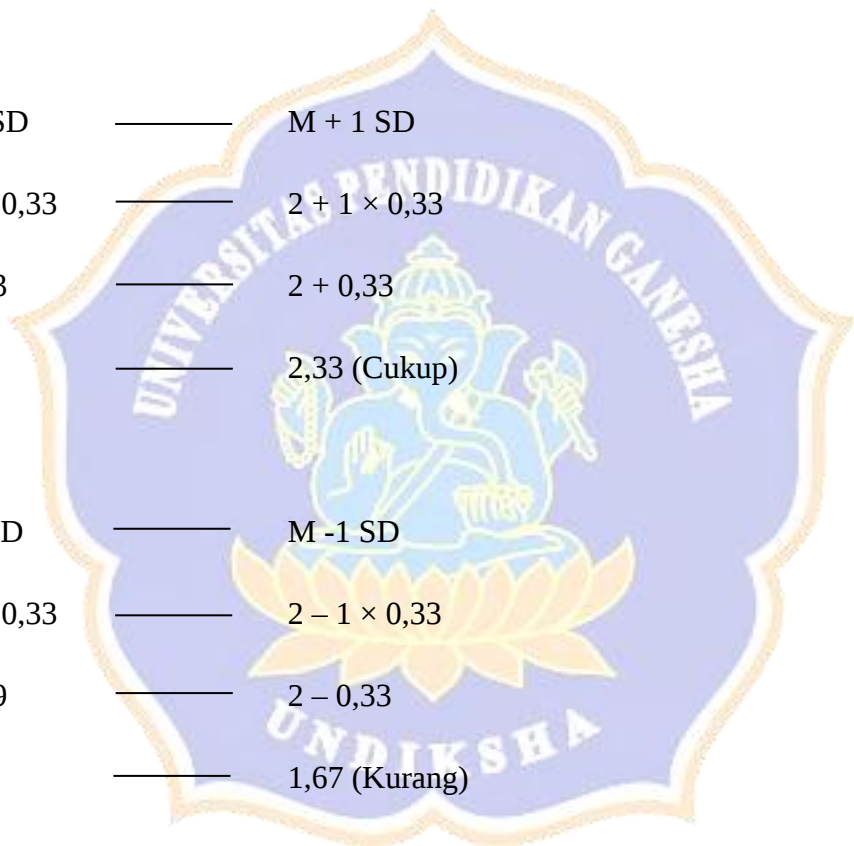
$$SD = \frac{1}{6} \times (3 - 1)$$

$$SD = 0,33$$

Setelah mendapatkan nilai M dan SD, selanjutnya dicari konversinya:

$M + 1 SD$	————	$M + 3 SD$
$2 + 1 \times 0,33$	————	$2 + 3 \times 0,33$
$2 + 0,33$	————	$2 + 0,99$
2,33	————	3,00 (Baik)

$M - 1 SD$	————	$M + 1 SD$
$2 - 1 \times 0,33$	————	$2 + 1 \times 0,33$
$2 - 0,33$	————	$2 + 0,33$
1,67	————	2,33 (Cukup)
$M - 3. SD$	————	$M - 1 SD$
$2 - 3 \times 0,33$	————	$2 - 1 \times 0,33$
$2 - 0,99$	————	$2 - 0,33$
1,00	————	1,67 (Kurang)



LEMBAR PERSIAPAN DAN LAPORAN PRAKTIKUM



NAMA : MADE WIRA LEGA SAPUTRA

NIM : 1515011021

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2019

A. Daftar Bahan

Bahan <i>Choco Cookies</i> Tepung Bonggol Pisang Kepok dengan 100% Tepung Bonggol Pisang Kepok		
No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung bonggol pisang kepok	150 gram
2.	Margarin	180 gram
3.	<i>Choco Chip</i>	150 gram
4.	Gula Halus	150 gram
5.	Coklat Bubuk	25 gram
6.	Kuning Telur	1 butir
7.	Vanilli	1 sdt

B. Daftar Alat

No	Nama Alat	Jumlah	Keterangan/ gambar
1.	Mixer miyako	1 buah	
2.	Baskom	2 buah	

3.	Piring	7 buah	
4.	Loyang 35 x 20	1 buah	
5.	Oven	1 buah	
6.	Timbangan tanita	1 buah	

7.	Ayakan tepung	1 buah	
8.	Garpu dan Spatula	1 buah	

C. Tahapan Kerja

No	Langkah Kerja
1.	Persiapan alat dan bahan
2.	PENGUKURAN BAHAN
	Menimbang bahan <i>Choco Cookies</i> Tepung Bonggol Pisang Kepok
a.	150 gram Tepung bonggol pisang kepok
b.	180 gram Margarin
c.	150 gram <i>Choco chip</i>
d.	150 gram Gula halus
e.	25 gram Cokelat bubuk
f.	1 butir Kuning Telur
g.	1 sdt Vanilli

3.	PENGOLAHAN
a.	Menyalakan dan memanaskan oven dengan suhu 170 derajat
b.	Mengolesi loyang dengan margarin
c.	mencampur margarin dan telur ke dalam mangkuk besar. Aduk hingga rata.
d.	menambahkan gula halus dan vanilla ke dalam adonan. Aduk lagi hingga merata.
e.	Di mangkuk terpisah, ayak tepung bonggol pisang kepok dan coklat bubuk. Aduk rata. Tambahkan <i>choco chip</i> dan aduk kembali.
f.	memasukkan adonan mentega ke adonan tepung kemudian aduk rata hingga membentuk adonan kue.
g.	menimbang adonan seberat 10 gram dan pipihkan menggunakan garpu, letakkan dalam loyang yang sudah diolesi dengan margarin.
h.	oven selama 25 menit dalam suhu 170 derajat. angkat dan dinginkan selama 10 menit.
i.	Mengemas dengan plastik kemasan.

Singaraja, 10 Juni 2019

Peneliti,



Made Wira Lega Saputra
Nim. 1515011021

Lampiran 11. Surat Pernyataan

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa Acuminata Balbisiana*) Menjadi *Choco Cookies*” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan 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 klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 03 Juli 2019
Yang membuat pernyataan,



Made Wira Lega Saputra
NIM. 1515011021

Lampiran 12. Riwayat Hidup



tanggal 29 November 1997. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Putu Lempung, SH dan Ibu Kadek Gari Yasmini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Penulis beralamat di Jalan Ki Barak Panji Sakti, Dusun Kembang sari, Desa Panji, Kecamatan Sukasada, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD No 4 Panji dan lulus pada tahun 2009. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 4 Singaraja dan lulus pada tahun 2012. Pada tahun 2015, penulis lulus dari SMK Negeri 2 Singaraja Jurusan Tata Boga. Mulai tahun 2015 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha.

