



LAMPIRAN-LAMPIRAN



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://bk.unidiksha.ac.id>

Nomor 1814/UN48.11.1/DT/2020
Lampiran -
Hal 1 Permohonan Data

Singaraja, 28 Desember 2020

Yth. Koordinator Prodi PKK
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Uji Panchis Produk", kepada mahasiswa berikut

Nama : I Komang Murtasa
NIM : 1715011045
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VII (tujuh)

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


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

Lembar Uji Kualitas Kue Klepon Mocaf Bunga Telang

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue klepon dengan substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak bunga *telang* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut.


| Parameter | Mutu Hedonik | Skala Hedonik | Skor |
|--------------------|--|---------------|------|
| Tekstur | Kenyal dan padat | Baik | 3 |
| | Kenyal dan tidak padat | Cukup | 2 |
| | Tidak kenyal dan tidak padat | Kurang | 1 |
| Warna | Biru terang  | Baik | 3 |
| | Biru Gelap  → Biru MUDA | Cukup | 2 |
| | Biru pucat  | Kurang | 1 |
| Rasa | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Baik | 3 |
| | Manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Cukup | 2 |
| | Tidak manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Kurang | 1 |
| Keseragaman bentuk | Oval dan meruncing di salah satu ujungnya | Baik | 3 |
| | Oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Cukup | 2 |
| | Tidak oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Kurang | 1 |

| Aspek Penilaian | Tekstur | | | Warna | | | Rasa | | | Keseragaman bentuk | | |
|-------------------|---------|---|---|-------|---|---|------|---|---|--------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Produk Penelitian | | | ✓ | | | ✓ | ✓ | | | | | ✓ |

Kritik dan Saran:



Graben warna apa tidak kebalik dari Biru gelap (3) kemudian biru terang (2).

NB: Biru muda lebih terang atau lebih pucat dari biru terang baru biru pucat.

Singaraja.....

 (.....)

Lembar Uji Kualitas Kue Klepon Mocaf Bunga Telang

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue klepon dengan substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak bunga *telang* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

| Parameter | Mutu Hedonik | Skala Hedonik | Skor |
|--------------------|---|---------------|------|
| Tekstur | Kenyal dan padat | Baik | 3 |
| | Kenyal dan tidak padat | Cukup | 2 |
| | Tidak kenyal dan tidak padat | Kurang | 1 |
| Warna | Biru terang  | Baik | 3 |
| | Biru Gelap  | Cukup | 2 |
| | Biru pucat  | Kurang | 1 |
| Rasa | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Baik | 3 |
| | Manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Cukup | 2 |
| | Tidak manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Kurang | 1 |
| Keseragaman bentuk | Oval dan meruncing di salah satu ujungnya | Baik | 3 |
| | Oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Cukup | 2 |
| | Tidak oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Kurang | 1 |

| Aspek Penilaian | Tekstur | | | Warna | | | Rasa | | | Keseragaman bentuk | | |
|-------------------|---------|---|---|-------|---|---|------|---|---|--------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Produk Penelitian | | | ✓ | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ |

Kritik dan Saran:



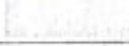
Rasa khas mocaf belum terasa dengan jelas

Singaraja, 11-1-2021


(Luh Masdarini)

Lembar Uji Kualitas Kue Klepon Mocaf Bunga Telang

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue klepon dengan substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak bunga *telang* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

| Parameter | Mutu Hedonik | Skala Hedonik | Skor |
|--------------------|---|---------------|------|
| Tekstur | Kenyal dan padat | Baik | 3 |
| | Kenyal dan tidak padat | Cukup | 2 |
| | Tidak kenyal dan tidak padat | Kurang | 1 |
| Warna | Biru terang  | Baik | 3 |
| | Biru Gelap  | Cukup | 2 |
| | Biru pucat  | Kurang | 1 |
| Rasa | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Baik | 3 |
| | Manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Cukup | 2 |
| | Tidak manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Kurang | 1 |
| Keseragaman bentuk | Oval dan meruncing di salah satu ujungnya | Baik | 3 |
| | Oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Cukup | 2 |
| | Tidak oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Kurang | 1 |

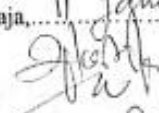
| Aspek Penilaian | Tekstur | | | Warna | | | Rasa | | | Keseragaman bentuk | | |
|-------------------|---------|---|---|-------|---|---|------|---|---|--------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Produk Penelitian | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ | | | ✓ |

Kritik dan Saran:

.....




.....

Singaraja, 11 Januari 2021


(Dr. H. WY. Sukant), M.Pd

Lembar Uji Kualitas Kue Klepon Mocaf Bunga Telang

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue klepon dengan substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak bunga *telang* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

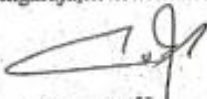
| Parameter | Mutu Hedonik | Skala Hedonik | Skor |
|--------------------|---|---------------|------|
| Tekstur | Kenyal dan padat | Baik | 3 |
| | Kenyal dan tidak padat | Cukup | 2 |
| | Tidak kenyal dan tidak padat | Kurang | 1 |
| Warna | Biru terang  | Baik | 3 |
| | Biru Gelap  | Cukup | 2 |
| | Biru pucat  | Kurang | 1 |
| Rasa | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Baik | 3 |
| | Manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Cukup | 2 |
| | Tidak manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Kurang | 1 |
| Keseragaman bentuk | Oval dan meruncing di salah satu ujungnya | Baik | 3 |
| | Oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Cukup | 2 |
| | Tidak oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Kurang | 1 |

| Aspek Penilaian | Tekstur | | | Warna | | | Rasa | | | Keseragaman bentuk | | |
|-------------------|---------|---|---|-------|---|---|------|---|---|--------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Produk Penelitian | | | ✓ | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ |

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja.....


 (... Damrah ...).....

LEMBAR PERSIAPAN DAN OBSERVASI



Oleh :

I Komang Murtiasa

1715011045

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

2021

A. Rancangan Penelitian

| Tahap | Formulasi/ Substitusi <i>Mocaf : Ketan</i> | Hasil Organoleptik | | | |
|------------------|--|--------------------|------|-------|-----------------------|
| | | Tekstur | Rasa | Warna | Keseragaman Bentuk |
| Eksperimen I | 100% : 0% | | | | |
| | 80% : 20% | | | | |
| | 60% : 40% | | | | |
| Eksperimen II | 40% : 60% | | | | |
| | 20% : 80% | | | | |

B. Prosedur Penelitian

Resep Kontrol yang digunakan pada penelitian ini yaitu :

Bahan-bahan :

- Tepung ketan 150 gram
- Tepung beras 25 gram
- Tepung kanji 5 gram
- Garam 3 gram
- Air kapur sirih 5 ml
- Pewarna hijau alami 150 ml

Isian :

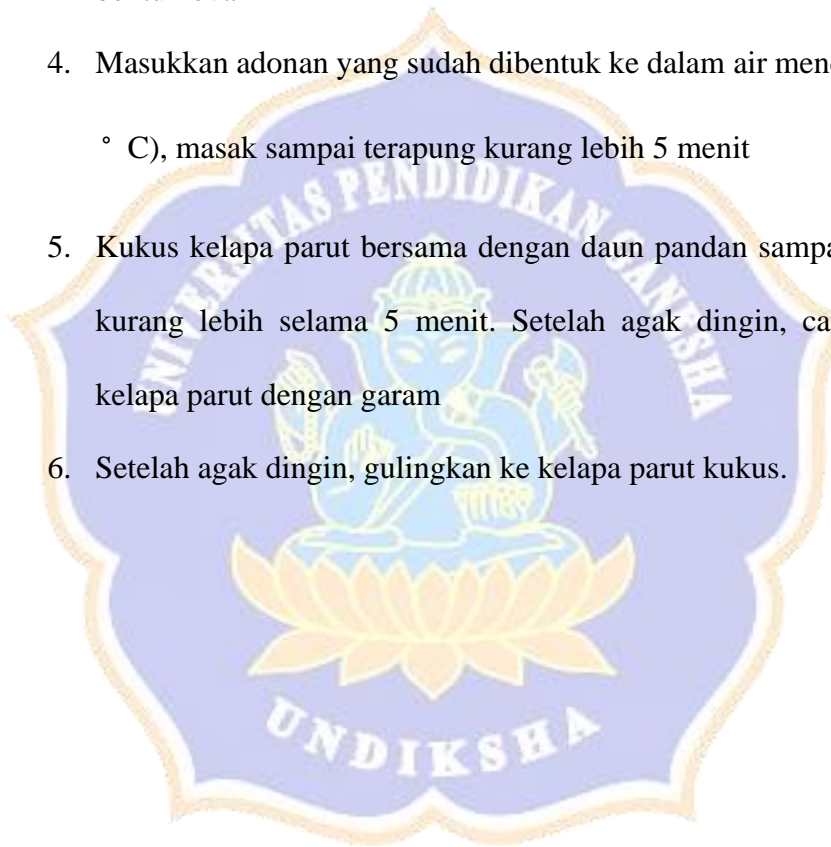
- Gula merah 50 gram
- Air 30 ml

Pelapis :

- Kelapa parut 50 gram
- Garam 3 gram

Proses pembuatan :

1. Campurkan tepung ketan, tepung beras, tepung kanji, garam, air kapur sirih
2. Tambahkan air daun suji (pewarna hiaju alami) sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis dan dapat dibentuk
3. Bentuk adonan menjadi berbentuk oval (8 gr) kemudian buat cekungan/lubang, lalu isi dengan gula merah sebanyak 2 ml dan bentuk oval
4. Masukkan adonan yang sudah dibentuk ke dalam air mendidih (100 ° C), masak sampai terapung kurang lebih 5 menit
5. Kukus kelapa parut bersama dengan daun pandan sampai matang, kurang lebih selama 5 menit. Setelah agak dingin, campur rata kelapa parut dengan garam
6. Setelah agak dingin, gulingkan ke kelapa parut kukus.



C. Daftar Alat

| No | Nama Alat | Fungsi | Jumlah | Perlakuan | | Gambar |
|----|-----------------|---------------------------------|--------|-----------|-------|---|
| | | | | Ya | Tidak | |
| 1. | Talenan | Tempat untuk memotong | 1 buah | | |  |
| 2. | Pisau | Alat untuk memotong bahan | 1 buah | | |  |
| 3. | Timbangan | Alat untuk mengukur berat bahan | 1 buah | | |  |
| 4. | Bowl kaca kecil | Wadah untuk bahan-bahan | 1 buah | | |  |
| 5. | Gelas ukur | Untuk mengukur cairan | 1 buah | | |  |

| | | | | | | |
|-----|---------------------|--|--------|--|--|---|
| 6. | Piring kaca | Untuk tempat klepon yang sudah jadi dan kelapa parut | 2 buah | | |  |
| 7. | Gelas kaca | Tempat cairan | 2 buah | | |  |
| 8. | <i>Sauce pan</i> | Untuk memasak gula merah | 1 buah | | |  |
| 9. | <i>Sauce pot</i> | Untuk membuat ekstrak bunga telang | 1 buah | | |  |
| 10. | Panci kecil | Untuk merebus klepon | 1 buah | | |  |
| 11. | <i>Spatula</i> kayu | Untuk mengaduk gula merah dan bunga <i>telang</i> | 1 buah | | |  |



| | | | | | | |
|-----|------------|--|--------|--|--|---|
| 12. | Saringan | Untuk menyaring ekstrak bunga <i>telang</i> dan gula merah | 1 buah | | |  |
| 13. | Tray | Wadah adonan yang sudah dibentuk | 1 buah | | |  |
| 14. | Serbet | Untuk membersihkan peralatan | 2 buah | | |  |
| 15. | Serok | Untuk mengangkat klepon yang sudah matang | 1 buah | | |  |
| 16. | Kompore | Sumber panas dalam memematangkan adonan | 1 buah | | |  |
| 17. | Sendok the | Untuk mengambil bahan | 2 buah | | |  |
| 18. | Baskom | Tempat air untuk merendam klepon yang sudah matang | 1 buah | | |  |

| | | | | | | |
|-----|----------------|-----------------------------|--------|--|--|---|
| 19. | Parutan kelapa | Untuk memarut kelapa | 1 buah | | |  |
| 20. | Dandang kukus | Untuk mengukus kelapa parut | 1 buah | | |  |

D. Daftar Bahan

| No | Nama Bahan | Fungsi | Jumlah | Perlakuan | | Gambar |
|----|--------------|---|----------|-----------|-------|---|
| | | | | Ya | Tidak | |
| 1. | <i>Mocaf</i> | Bahan substitusi tepung ketan dalam pembuatan kue klepon | 30 gram | | |  |
| 2. | Tepung ketan | Bahan utama dalam pembuatan kue klepon dan pemberi tekstur kenyal | 120 gram | | |  |
| 3. | Tepung beras | Bahan pengikat adonan dan membuat kenyal dan elastic | 25 gram | | |  |

| | | | | | | |
|----|-----------------------------|--|--|--|--|---|
| 4. | Tepung kanji | Bahan untuk merekatkan dan pemberi tekstur kenyal | 5 gram | | |  |
| 5. | Garam | Bahan pemberi rasa gurih | 3 gram | | |  |
| 6. | Air kapur sirih | Bahan untuk membuat tekstur menjadi padat dan tidak mudah pecah saat perebusan | 5 ml | | |  |
| 7. | Ekstrak bunga <i>telang</i> | Bahan cairan substitusi ekstrak daun suji dan pewarna adonan | 150 ml (20 gr bunga <i>telang</i>) | | |  |
| 8. | Gula merah | Bahan isian kue klepon dan pemberi rasa manis | 50 gram | | |  |
| 9. | Daun pandan | Bahan pemberi aroma | 1 lembar | | |  |

| | | | | | | |
|-----|--------------|--|---------|--|--|---|
| 10. | Kelapa parut | Bahan lapisan dan taburan kue klepon | 50 gram | | |  |
| 11. | Air | Bahan pelarut dan untuk merebus klepon | 2 liter | | |  |

E. Pelaksanaan Penelitian

| Tahap | Formulasi/Substitusi <i>Mocaf</i> : Ketan | Resep |
|--------------|--|--|
| Eksperimen I | 100% : 0% | Bahan-bahan : <ul style="list-style-type: none"> - Tepung <i>mocaf</i> 150 gr - Tepung beras 25 gr - Tepung kanji 5 gr - Garam 3 gr - Air kapur sirih 5 ml - Ekstrak bunga <i>telang</i> 150 ml - Gula merah 50 gr - Daun pandan 1 lembar - Kelapa parut 50 gr |
| | 80% : 20% | Bahan-bahan : <ul style="list-style-type: none"> - Tepung <i>mocaf</i> 120 gr - Tepung ketan 30 gr - Tepung beras 25 gr - Tepung kanji 5 gr |

| | | |
|---------------|-----------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Garam 3 gr - Air kapur sirih 5 ml - Ekstrak bunga <i>telang</i> 150 ml - Gula merah 50 gr - Daun pandan 1 lembar - Kelapa parut 50 gr |
| | 60% : 40% | <p>Bahan-bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tepung <i>mocaf</i> 90 gr - Tepung ketan 60 gr - Tepung beras 25 gr - Tepung kanji 5 gr - Garam 3 gr - Air kapur sirih 5 ml - Ekstrak bunga <i>telang</i> 170 ml - Gula merah 50 gr - Daun pandan 1 lembar - Kelapa parut 50 gr |
| Eksperimen II | 40% : 60% | <p>Bahan-bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tepung <i>mocaf</i> 60 gr - Tepung ketan 90 gr - Tepung beras 25 gr - Tepung kanji 5 gr - Garam 3 gr - Air kapur sirih 5 ml - Ekstrak bunga <i>telang</i> 160 ml - Gula merah 50 gr - Daun pandan 1 lembar - Kelapa parut 50 gr |
| | | <p>Bahan-bahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tepung <i>mocaf</i> 30 gr - Tepung ketan 120 gr - Tepung beras 25 gr |

| | |
|------------------|--|
| 20% : 80% | <ul style="list-style-type: none"> - Tepung kanji 5 gr - Garam 3 gr - Air kapur sirih 5 ml - Ekstrak bunga <i>telang</i> 150 ml - Gula merah 50 gr - Daun pandan 1 lembar - Kelapa parut 50 gr |
|------------------|--|

Cara Membuat :

- a. Membuat gula merah cair, Gula merah disisir tipis
- b. Masak gula merah
Masak gula merah, tambahkan air dan daun pandan. Masak menggunakan api sedang hingga mendidih. Biarkan dingin kemudian saring.
- c. Membuat ekstrak bunga *telang*
Bunga *telang* (20 gr bunga *telang*) dibersihkan dan ditambahkan air 150 ml, kemudian direbus menggunakan api kecil hingga sedikit mendidih
- d. Merebus bunga *telang* dan menyaring ekstrak bunga *telang*
Masak bunga *telang* hingga warna birunya keluar dan mendidih kemudian disaring
- e. Mencampur *mocaf*, tepung ketan, tepung beras, tepung kanji, garam, air kapur sirih dan garam menjadi satu, kemudian aduk rata. Tambahkan ekstrak bunga *telang*.
- f. Tambahkan ekstrak bunga *telang* sebagai cairan pada adonan kering sedikit demi sedikit. Lalu campur dan uleni menggunakan tangan hingga adonan menyatu dan bisa dibentuk.
- g. Membentuk adonan
Sebelum membentuk adonan, siapkan air dalam panci kemudian panaskan menggunakan api sedang hingga mendidih. Untuk membentuk adonan, ambil sedikit adonan dan timbang dengan berat 8 gr, lalu bulatkan adonan.
- h. Membuat lubang dan membentuk oval
Setelah dibulatkan, adonan dibuatkan lubang disalah satu ujungnya menggunakan jari tangan dengan cara ditekan dengan telunjuk dan memutar. Kemudian dipermukaan lobang dibuat lebih sempit dengan cara menekan

kedalam dan memutar.

i. Pengisian gula merah cair pada adonan

Adonan yang sudah dibuatkan lubang, kemudian diisi dengan gula merah cair sebanyak 2ml. Setelah diisi gula merah, adonan ditutup rapat hingga membentuk runcing menggunakan tangan dengan gerak memutar.

j. Merebus klepon hingga matang

Adonan klepon direbus dengan menggunakan air mendidih, ketika air sudah mendidih adonan yang sudah dibentuk langsung dimasukkan kedalam air mendidih. Masak klepon selama 5 menit. Masak hingga klepon mengapung dipermukaan, setelah mengapung biarkan adonan selama 2 menit kemudian angkat.

k. Angkat dan tiriskan klepon yang sudah matang

Setelah mengapung, angkat dan celupkan kedalam air dingin agar adonan tidak lengket dan untuk menghentikan proses pemasakan pada klepon. Setelah itu tiriskan.

l. Membuat kelapa parut untuk pelapis klepon

Kupas dan cuci bersih kelapa, lalu diparut. Setelah diparut, kukus kelapa parut selama 5 menit dan tambahkan garam.

m. Pelapisan dan penyajian klepon *mocaf* bunga *telang*

Setelah klepon ditiriskan selanjutnya menyajikan klepon lengkap dengan kelapa parut. Penyajian klepon menggunakan wadah yang disebut "*takir*"

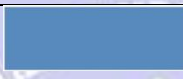


F. LEMBAR CATATAN PRA-EKSPERIMEN

| Ekspe rimen | Formulasi | Hasil Produk Kue Klepon <i>Mocaf Bunga Telang</i> | | | | | |
|----------------|------------------------------|---|--|-------------------------------|--|---------|-----------|
| | | Tekstur | Warna | Rasa | Kesera- gaman bentuk | Suhu | Wakt u |
| I | 100% <i>Mocaf</i> | Tidak kenyal, keras dan padat | Adonan berwarna abu dan hasil jadi abu cenderung gelap | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Oval dan meruncing disalah satu ujungnya (seragam) | 100 ° C | 8 menit |
| | 80% <i>Mocaf</i> | Tidak kenyal, keras dan padat | Abu terang dan hasil jadi berwarna abu tua | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Oval dan meruncing disalah satu ujungnya (seragam) | 100 ° C | 8 menit |
| | 60% <i>Mocaf</i> | Sudah sedikit kenyal dan padat | Adonan berwarna biru muda pucat dan setelah dimasak biru gelap | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Oval dan meruncing disalah satu ujungnya (seragam) | 100 ° C | 7 menit |
| II | 40% <i>Mocaf</i> | Sedikit kenyal dan padat | Berwarna biru muda | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Oval dan meruncing disalah satu ujungnya (seragam) | 100 ° C | 5 menit |
| | 20% <i>Mocaf</i> | Kenyal dan padat | Biru terang | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Oval dan meruncing disalah satu ujungnya (seragam) | 100 ° C | 5 menit |

G. KRITERIA PENILAIAN

Lembar Uji Kualitas Kue Klepon *Mocaf* Bunga *Telang*

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk kue klepon dengan substitusi tepung *mocaf* dan ekstrak bunga *telang* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

| Parameter | Mutu Hedonik | Skala Hedonik | Skor |
|---------------------------|--|---------------|------|
| Tekstur | Kenyal dan padat | Baik | 3 |
| | Kenyal dan tidak padat | Cukup | 2 |
| | Tidak kenyal dan tidak padat | Kurang | 1 |
| Warna | Biru terang  | Baik | 3 |
| | Biru muda  | Cukup | 2 |
| | Biru pucat  | Kurang | 1 |
| Rasa | Manis dan berasa <i>mocaf</i> | Baik | 3 |
| | Manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Cukup | 2 |
| | Tidak manis dan tidak ada rasa <i>mocaf</i> | Kurang | 1 |
| Keseragaman bentuk | Oval dan meruncing di salah satu ujungnya | Baik | 3 |
| | Oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Cukup | 2 |
| | Tidak oval dan tidak meruncing di salah satu ujungnya | Kurang | 1 |

| Aspek Penilaian | Tekstur | | | Warna | | | Rasa | | | Keseragaman bentuk | | |
|--------------------------|---------|---|---|-------|---|---|------|---|---|--------------------|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Produk Penelitian | | | | | | | | | | | | |

Kritik dan Saran:

.....
 Singaraja,.....

(.....)

RIWAYAT HIDUP



I Komang Murtiasa lahir di Br. Tengah, 18 Januari 1999.

Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Wayan

Suweta dan Ibu Ni Made Kerpi. Penulis berkebangsaan

Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat

di Br. Tengah, Desa Tegallalang, Kecamatan

Tegallalang, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 1 Tegallalang dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 1 Tegallalang dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Tegallalang jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2021 penulis telah menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Substitusi Tepung *Mocaf (Modified Cassava Flour)* dan Ekstrak Bunga *Telang (Clitoria Ternatea L.)* pada Pembuatan Kue Klepon”. Selanjutnya, mulai dari tahun 2021 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Pada Pembuatan Kue Klepon**” beserta seluruh isinya adalah 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 risiko/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, 29 Maret 2021

Yang membuat pernyataan.

I Komang Murtiasa