

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 01 Surat Permohonan Mengambil Data di Lingkungan Fakultas Teknik
Dan Kejuruan



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 : 539/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 4 Maret 2021

Yth. Koord. 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 "Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Muh.Hairul Rohit Rahman
NIM : 1715011041
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I.

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

Lampiran 02 Surat Permohonan Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 1
Sukasada



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 : 537/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 4 Maret 2021

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Sukasada
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon bantuannya untuk memberikan informasi yang diperlukan terkait data mengenai "Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Muh. Hairul Rohit Rahman
NIM : 1715011041
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,

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

Lampiran 03 Surat Permohonan Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 2
Singaraja



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 : 538/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 4 Maret 2021

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 "Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Muh. Hairul Rohit Rahman
NIM : 1715011041
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,


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

Lampiran 04 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 1
Sukasada



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAAHRAGA
SMK NEGERI 1 SUKASADA

Alamat : Jalan Srikandi, Sambangan, Sukasada, Kode Pos : 81161

Telp./Fax : (0362) 26055

Website : www.smkn1sukasada.sch.id E-mail : smkn1sukasada_smik@yahoo.co.id



SURAT KETERANGAN

No : 421/143/SMK1SKSD

Yang bertanda tangan dibawah ini:


Nama : Drs. I Made Darwis Wibawa., M.M
NIP : 19641218 199103 1 007
Pangkat, Gol. : Pembina Utama Muda, IV/c
Jabatan : Kepala Sekolah

Dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : Muh. Hairul Rohit Rahman
NIM : 1915011027
Fakultas/Prodi : Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Undiksha Singaraja
Semester : VIII (Delapan)

Memang benar telah melakukan pengumpulan data di SMK Negeri 1 Sukasada terkait penyusunan skripsi yang bersangkutan mengenai "Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Terigu".

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

Sukasada, 10 Maret 2021
Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

Drs. I Made Darwis Wibawa., M.M
Pembina Utama Muda
NIP. 19641218 199103 1 007



Lampiran 05 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di Lingkungan SMK Negeri 2
Singaraja



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
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: 425.13/04302/SMKN2 SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 2 Singaraja, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, menerangkan bahwa:

Nama : **Muh. Hairul Rohit Rahman**
NIM : 1715011041
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Perguruan Tinggi : Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja

memang benar telah melakukan penelitian untuk mengumpulkan data skripsi yang berjudul "*Hasil Uji Kualitas Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa*" di SMK Negeri 2 Singaraja pada tanggal 27 Juli 2020 s.d. 14 November 2020.

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

Singaraja, 9 Maret 2021
Kepala SMK Negeri 2 Singaraja



Ni Ketut Wisiani, S.Pd., M.Si.
Pembina Tk. I, IV/b
NIP. 196806091990032005

Lampiran 06 Permohonan Penggunaan Lab. Produksi

Kepada :

Yth. Ketua Laboran PKK

Di -

Tempat

Dengan hormat,

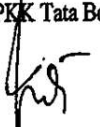
Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan izin untuk mempergunakan Lab. Produksi dan peralatannya kepada :

Nama : Muh Hairul Rohit Rahman
Nim : 1715011041
Jurusan : Teknologi Industri
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal : 18 Februari 2021 – 9 Maret 2021


Demikian surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih

Singaraja, 18 Februari 2021


Laboran PKK Tata Boga,


Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013

Pemohon,


Muh Hairul Rohit Rahman
Nim. 1715011041

Mengetahui,
Koord. Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga


Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.
NIP. 196504191990032001

DAFTAR PEMINJAMAN ALAT

LABORATORIUM TATA BOGA

FTK PRODI PKK

Mata Kuliah : Skripsi

Hari/Tanggal : Kamis, 18 Februari 2021

Semester : VIII (Delapan)

No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Timbangan Digital	1 buah		
2.	Mixer	1 buah		
3.	Baskom	2 buah		
4.	Serbet	1 buah		
5.	spatula	1 buah		
6.	Blender	1 buah		
7.	Sendok garpu	1 buah		
8.	Loyang Kue Kering	2 buah		
9.	Oven	1 buah		
10.	Saringan Tepung	1 buah		
11.	Baskom kecil	6 buah		

Singaraja, 18 Februari 2021

Pemohon,



Muh Hairul Rohit Rahman

NIM. 1715011041

Lampiran 07 Surat Permohonan Menjadi Panelis

Perihal : Permohonan Menjadi Panelis

Singaraja, Maret 2021

Kepada,

Yth. Bapak/Ibu/Saudara Panelis

FTK Undiksha PKK/Tata Boga

di-

Tempat

Dengan hormat,

Melalui surat ini, saya memohon kesedian bapak/ibu dosen untuk menjadi panelis, guna menilai kualitas *butter cookies* tepung *mocaf* dan tepung kelapa dalam penelitian yang berjudul “Optimalisasi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Kelapa (*Coconut Flour*) Pada *Butter Cookies*”.

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

Peneliti

Muh Hairul Rohit Rahman
NIM. 1715011041

Perihal : Permohonan Menjadi Panelis

Singaraja, Maret 2021

Kepada,

Yth. Bapak/Ibu/Saudara Panelis

di-

Tempat

Dengan hormat,

Melalui surat ini, saya memohon kesedian bapak/ibu untuk menjadi panelis, guna menilai kualitas *butter cookies* tepung *mocaf* dan tepung kelapa dalam penelitian yang berjudul “Optimalisasi Penggunaan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tepung Kelapa (*Coconut Flour*) Pada *Butter Cookies*”.

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

Peneliti

Muh Hairul Rohit Rahman

NIM. 1715011041

Lampiran 08 Tolak Ukur dan Lembar Uji Kualitas *Butter Cookies* Tepung *Mocaf* Dan
Tepung Kelapa

LANGKAH KERJA

**“OPTIMALISASI PENGGUNAAN TEPUNG *MOCAF (MODIFIED CASSAVA
FLOUR)* DAN TEPUNG KELAPA (*COCONUT FLOUR*)”**



Oleh:

Muh Hairul Rohit Rahman

NIM 1715011041

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2021

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

<i>Jenis Kue</i>	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa									

Kritik/Saran :

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, Maret 2021
Panelis

()

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

Kontrol suhu diperbaiki

.....

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
 Panelis



(+11-07-82671) |

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓		✓				✓

Kritik/Saran :

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

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis

() 2

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√		√	


Kritik/Saran :

kurang rapuh mungkin karena
Ampatnya

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021

Panelis



Ni Made Suriani, s.Pd.M)Par. 3

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓		✓			✓	

Kritik/Saran :

...keras.....
.....
.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis

(Cokorda Istri Raka Marsih), S.Pd., M.Pd 4

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

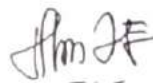
Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓		✓	

Kritik/Saran :

Seperuhnya pematangan kue kurang atau mungkin salah penyimpanan shg kurang renyah/rapuh.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis



() 5

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Rasa dan bentuk sudah pas.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis



(Ketut Kerthiasih, spd) 6

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

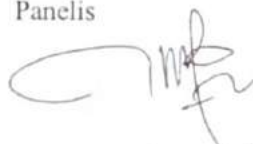
Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

- Rasa, warna sudah bagus
- Bertuk lebih menarik dg model menggunakan spuit bunga.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis



(Hi Made Muliartini, S.Pd. M.Pd 2)

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*


Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Untuk mempercantik penampilan bisa diberi topping coklat chip atau bahan yang lain.

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis


(Ni. Putu Triastuti Kawifari, S.PD, M.PD)

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*


Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Good !

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, Maret 2021
Panelis


(Ricky Sunya Putra), 9

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*


Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

Sudah bagus, semuanya oke.
Jika memungkinkan "rasa" bisa ditambah lebih manis sedikit

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, Maret 2021
Panelis


(15A Md Sukelasmini) 10

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

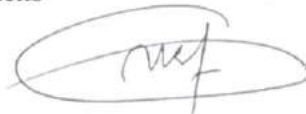
Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Hasilnya sudah pas
.....
.....
.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis



(KETUT USANINGRIH) //

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

Quelah pas

.....

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021

Panelis

(Retu Lilis Ariantini, S.Pd), 12

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

.....

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis



(Luh Sri Wani. C. per) 13

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

Rasa enak dan penampilan cantik

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
 Panelis



(Nyoman Kom Eprati), SPd 19

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Rasa, warna, tekstur sudah cukup Bagus
 Perlu dikembangkan dgn penampilan yg lebih menarik

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
 Panelis



(Luh Sari

) 15

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

..... *lita nana trany!*

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis



(Ni Putri Li Eka F. S.P.A. M.P.A.)

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*


Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Mantap

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 9 Maret 2021
Panelis


(Neli Lili Astriani) 17

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur *Butter Cookies* Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas *Butter Cookies*

<i>Jenis Kue</i>	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<i>Butter Cookies</i> Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			√			√			√

Kritik/Saran :

.....

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 10 Maret 2021
Panelis

(Ni Nym. Ariyani, s.p.d.)

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

.....

.....

.....

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 10 Maret 2021
Panelis

(Nyoman Saja) 19

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat, dalam kesempatan ini peneliti memohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian terhadap kualitas Butter Cookies dari optimalisasi penggunaan tepung mocaf dan tepung kelapa dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Tabel 01. Tolak Ukur Butter Cookies Tepung Mocaf Dan Tepung Kelapa

Nilai	Rasa	Warna	Tekstur
3	Manis dan gurih	Warna kuning, cerah	rapuh
2	Kurang manis dan gurih	Warna kuning, kurang cerah	Kurang rapuh
1	Tidak manis dan tidak gurih	Warna tidak kuning dan tidak cerah	Tidak rapuh

Tabel 02. Lembar Penilaian Uji Kualitas Butter Cookies

Jenis Kue	Rasa			Warna			Tekstur		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Butter Cookies Tepung Mocaf dan Tepung Kelapa			✓			✓			✓

Kritik/Saran :

Sudah bagus dari rasa sudah enak, warna sedikit kurang keoklatan, dan untuk tekstur sudah mirip dengan cookies pada umumnya.

Terimakasih

Atas bantuan Bapak/Ibu saya mengucapkan terima kasih

Singaraja, 10 Maret 2021

Panelis



(Pt. Wahyu Manik Fransiska)

20