




LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat izin permohonan data kepada Prodi

 **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 : 691/UN48.11.1/DT/2021 Singaraja, 5 April 2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

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 Tortilla Chips Jagung Ungu dan Tepung Mocaf", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Desy Parwati
NIM : 1715011022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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


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

Lampiran 2. Surat izin permohonan data kepada 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 : 690/UN48.11.1/DT/2021 Singaraja, 5 April 2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

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 Tortilla Chips Jagung Ungu dan Tepung Mocaf", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Desy Parwati
NIM : 1715011022
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 3. Surat izin permohonan data kepada 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 : 689/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data


Singaraja, 5 April 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 Tortilla Chips Jagung Ungu dan Tepung Mocaf", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Desy Parwati
NIM : 1715011022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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


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

Lampiran 4. Surat bukti pengambilan data di SMK Negeri 1 Sukasada

**PEMERINTAH PROVINSI BALI**
DINAS PENDIDIKAN, KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
(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 / 256 /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 Kadek Desy Parwati
NIM : 1715011022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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, 29 April 2021
Kepala SMK Negeri 1 Sukasada



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

Lampiran 5. Surat bukti pengambilan data di 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 : 689/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data


Singaraja, 5 April 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 Tortilla Chips Jagung Ungu dan Tepung Mocaf", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Kadek Desy Parwati
NIM : 1715011022
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

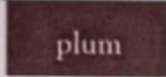

Demikian surat ini disampaikan, atas berkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.


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

Lampiran 6. Lembar uji kualitas *tortilla chips* jagung ungu tepung *mocaf*

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

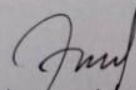
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

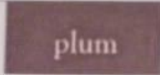

Sudah Bagus

Singaraja, 19 April 2021


(M. Luh Astrini L.S.P.)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

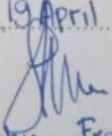
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:




.....

Singaraja, 19 April 2021


 (P. Wahyu Fransiska)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

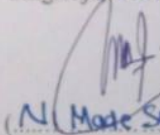
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

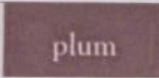


agak berminyak

Singaraja, 19 April 2021


(N. Made Suriani, S.Pd., M. Pa)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

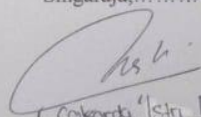
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....
.....

Singaraja, 17 April 2021


(Rizki, Istri, Rana Marsiti.)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung Mocaf**

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	plum	Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2	sangria	Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1	eggplant	Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 April 2021

[Signature]
(Ketut Kurniasih, S.Pd)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	plum	Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2	sangria	Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1	eggplant	Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 19 April 2021


 (Nyoman Sari.....)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :


Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 19 April 2021


 (M. W. Pujiatmaja)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	plum	Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2	sangria	Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1	eggplant	Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:




.....

Singaraja, 19 April 2021

Humi
 (Hyonam Koni Ernaldi S.P.d)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

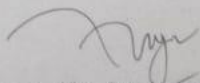
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:


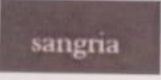
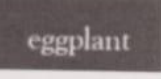
Produk sudah Bagus

Singaraja, 19 April 2021


(I.G.A. Md. Sukelasmimi, S.Pd., M.Pd)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

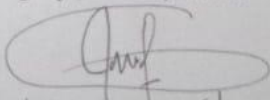
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 19 - APRIL - 2021


 (Ked. Us. Singaraja)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

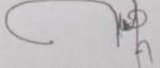
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:


.....
Produk sudah bagus

Singaraja, 19 April 2021


 (Ni Ma. Mulartini, S.Pd M.Pd)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

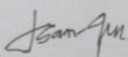
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:




.....

Singaraja, 19/9/2021


 (.....*Luh Sari*.....)

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

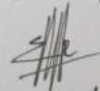
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....
.....


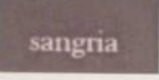
Singaraja, 19 April 2021



(Ni Nyoman Ariyati, S.Pd.)
NIP. 19780725 200604 2026

**Lembar Uji Kualitas *Tortilla Chips*
Jagung Ungu Dan Tepung *Mocaf***

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :


Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian									

Kritik dan Saran:

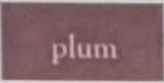
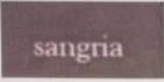

.....
.....

Singaraja, 19 April 2021


(Ni Putu Triastuti Kawisari, S.Pd, M.Pd
Np. 19750613 200701 2017

**Lembar Uji Kualitas Tortilla Chips
Jagung Ungu Dan Tepung Mocaf**

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

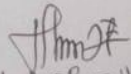
Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3		Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2		Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1		Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 19 April 2021


 (Dr. Ida Ayu Putri Hanny Ekayanti) S.Pd., M.Pd

Lampiran 7. Lembar persiapan dan lembar observasi

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR OBSERVASI



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
SINGARAJA**

2021

A. RANCANGAN PENELITIAN




Bagan 02. Rancangan Penelitian

B. Lembar Catatan Pra Eksperimen



Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk <i>Tortilla Chips</i>				
		Warna	Tekstur	Rasa	Waktu	Suhu
I	Produk <i>tortilla chips</i> kontrol	Kuning kecoklatan	Renyah	Gurih	<ul style="list-style-type: none"> - Mengukus jagung : 20 menit - Menghaluskan jagung : 10 menit - Mencampur adonan : 10 menit - Mendinginkan adonan : 30 menit 	
II	50% Tepung <i>mocaf</i>	Coklat tua	Kurang Renyah	Gurih	<ul style="list-style-type: none"> - Mengukus jagung : 20 menit - Menghaluskan jagung : 10 menit - Mencampur adonan : 10 menit - Mendinginkan adonan : 30 menit 	
III	70% Tepung <i>mocaf</i>	Ungu kecoklatan	Renyah	Gurih	<ul style="list-style-type: none"> - Mengukus jagung : 20 menit - Menghaluskan jagung : 10 menit - Mencampur adonan : 10 menit - Mendinginkan adonan : 30 menit - Memanggang adonan : 15 menit 	Suhu Memanggang adonan : 100 ^o cc

IV	100 % Tepung <i>mocaf</i>	Ungu kecoklatan	Renyah	Gurih	<ul style="list-style-type: none"> - Mengukus jagung : 20 menit - Menghaluskan jagung : 10 menit - Mencampur adonan : 10 menit - Mendinginkan adonan : 30 menit - Memanggang adonan : 25 menit 	Suhu Memanggang adonan : 100 ° cc
----	---------------------------------	--------------------	--------	-------	---	--

C. Daftar Bahan

No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Jagung ungu	Bahan substitusi jagung kuning dalam pembuatan <i>tortilla chips</i>	100 gram	
2.	Tepung <i>mocaf</i>	Bahan utama sekaligus bahan substitusi tepung terigu	160 Gram	

3.	Tepung tapioka	Bahan pengikat adonan	20 gram	
4.	Garam	Bahan untuk memberikan rasa	5 gram	
5.	Baking powder	Bahan untuk mengembangkan adonan	2,5 gram	
6.	Bawang putih	Untuk memberikan rasa gurih pada adonan	5 gram	
7.	Lada	Bahan untuk memberikan rasa pada adonan	2,5 gram	



8.	Telur	Bahan untuk mengikat adonan dan menambah kandungan protein pada adonan	1 buah	
9.	Minyak	Bahan untuk menggoreng adonan		

D. DAFTAR ALAT

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Timbangan	Alat untuk mengukur bahan	1 buah	
2.	Panci Kukusan	Untuk mengukus jagung	1 buah	

3.	Saringan	Sebagai alas untuk mengukus jagung	1 buah	
4.	Ulekan	Untuk menghaluskan jagung	1 buah	
5.	<i>Bowl</i> Besar	Wadah untuk mencampur adonan	1 buah	
6.	Piring	Tempat bahan	3 buah	
7.	Serbet	Untuk menutup adonan dan membersihkan area kerja	3 buah	

8.	Penggiling	Untuk memipihkan adonan	1 buah	
9.	<i>Baking papper</i>	Alas untuk menggiling adonan	1 gulung	
9.	Pisau	Untuk memotong bahan	1 buah	
10.	Loyang	Tempat untuk memanggang adonan	1 buah	
11.	Oven	Sumber panas mematangkan adonan	1 buah	

12.	Penggorengan	Untuk menggoreng adonan	1 buah	
13.	Skimmer	Untuk menyaring minyak dari adonan yang sudah digoreng	1 buah	

E. TAHAPAN KERJA

No	Langkah Kerja	Perlakuan	
		Ya	Tidak
1.	Mempersiapkan alat dan bahan	✓	
2.	Kukus jagung sampai lunak selama 20 menit	✓	
3.	Haluskan jagung dan bawang putih	✓	
4.	Campur semua bahan selama 10 menit sampai membentuk adonan	✓	
5.	<i>Proofing</i> adonan selama 30 menit. Tutup dengan lap basah	✓	
6.	Giling adonan dengan ketebalan 2 mm, kemudian bentuk adonan menjadi segitiga	✓	
7.	Adonan yang sudah di bentuk dipanggang di oven dengan suhu 100 ° cc selama 15 menit	✓	

8.	<i>Tortilla chips</i> yang sudah dipanggang kemudian digoreng menggunakan api kecil sampai berwarna ungu kecoklatan	✓	
9.	<i>Tortilla chips</i> yang sudah matang didiamkan selama 60 menit sampai dingin, kemudian dikemas dengan kemasan yang telah disiapkan	✓	

F. KRITERIA PENILAIAN

LEMBAR UJI KUALITAS

Dengan hormat saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk *tortilla chips* jagung ungu dan tepung *mocaf* dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	plum	Renyah	Gurih dan rasa <i>mocaf</i>
2	sangria	Kurang renyah	Gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>
1	eggplant	Tidak Renyah	Tidak gurih dan tidak ada rasa <i>mocaf</i>

Aspek Penilaian	Warna			Tekstur			Rasa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian									

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja,.....

(.....)



RIWAYAT HIDUP



Ni Kadek Desy Parwati lahir di Gianyar, 31 Desember 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Ketut Sura dan Ibu Ni Wayan Murtini. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Br. Bangkilesan, Mas, Ubud, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Mas, Ubud dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 3 Ubud dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari SMK Negeri 1 Tegalallang jurusan Tata Boga dan melanjutkan ke Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Industri di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir 2021 penulis telah menyelesaikan Tugas akhir yang berjudul “Optimalisasi penggunaan jagung ungu dan tepung mocaf (modified cassava flour) dalam pembuatan tortilla chips”. Selanjutnya mulai dari tahun 2021 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.