



LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat peminjaman lab produksi dan alat

Kepada
Yth. Ketua Laboratorium PKK
Di
Tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat Tugas Akhir (Skripsi), mohon kiranya diberikan ijin untuk mempergunakan lab produksi dan peralatannya kepada


Nama Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM 1715011009
Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal

Demikian surat pemberitahuan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 4 Maret 2021


Ketua Laboratorium PKK Undiksha,

Pemohon,


Ni Made Budiasih Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082008012013


Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM 1715011009

Mengetahui,
Koordinator Prodi PKK Undiksha


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

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT
LABORATORIUM TATA BOGA
FTK JURUSAN PKK**

Mata Kuliah : Skripsi
Hari/Tanggal :
Semester : VIII (Delapan)

Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga


No	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1.	Timbangan	1 buah		
2.	<i>Bowl</i> besar	2 buah		
3.	<i>Bowl</i> kecil	4 buah		
4.	<i>Tray</i>	1 buah		
5.	Lemari pendingin	1 buah		

Alat yang dibawa pribadi


No	Nama Alat	Jumlah
1.	Oven	1 buah
2.	Spatula	1 buah
3.	Serbet	2 buah
4.	Pisau	1 buah
5.	Tray	3 buah
6.	Bowl kecil	5 buah
7.	Saringan	1 buah
8.	Gelas ukur	1 buah
9.	Sendok ukur	1 buah
10.	Sendok makan	2 buah
11.	Garpu	30 buah
12.	Cetakan pie	

Singaraja,


Ketua Laboratorium PKK Undiksha,


Ni Made Budriastini Sinarwati, S.Pd
 NIP. 197411082008012013

Pemohon, 4 Maret 2021


Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
 NIM. 1715011009

Mengetahui,
 Koordinator Prodi PKK Undiksha


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

Lampiran 2. 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 : 688/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 5 April 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 Pie Susu dengan Penggunaan Tepung Kulit Manggis", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM : 1715011009
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 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://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 687/UN48.11.1/DT/2021
Lampiran : -
Hal : Permohonan Data

Singaraja, 5 April 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 Pie Susu dengan Penggunaan Tepung Kulit Manggis", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM : 1715011009
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

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

a.n. Dekan,
Wakil Dekan

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

Lampiran 4. 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://fk.undiksha.ac.id>

Nomor : 686/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 Pie Susu dengan Penggunaan Tepung Kulit Manggis", kepada mahasiswa berikut.

Nama : Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM : 1715011009
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 5. Surat bukti pengambilan data di SMK Negeri 1 Sukasada



SURAT KETERANGAN

Nomor : 421 / 255 /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/e
Jabatan : Kepala SMK Negeri 1 Sukasada

Menerangkan bahwa mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha di bawah ini :

Nama : Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM : 1715011009
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 6. Surat bukti pengambilan data di SMK Negeri 2 Singaraja



SURAT KETERANGAN

Nomor: 425.13/07006/5MKN2SGR

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

Nama : Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti
NIM : 1715011009
Jurusan : Teknologi Industri (PKK Tata Boga)
Fakultas : Teknik dan Kejuruan

Memang benar mahasiswi tersebut di atas sudah melakukan Penelitian untuk mengumpulkan data skripsi yang berjudul "Optimalisasi Penggunaan Tepung Kulit Manggis (*Garcinia Mangostana L*) Dalam Pembuatan Pie Susu" yang telah di laksanakan pada tanggal 19 April 2021 di SMK Negeri 2 Singaraja.

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

Singaraja, 29 April 2021
Kepala SMK N 2 Singaraja



Ni Ketut Wislani S.Pd., M.Si
Pembina Tk. I
NIP. 19680609 1990003 2 005

Lampiran 7. Lembar uji kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja 19 April 2021

(M. W. Subek)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

Tidak ada rasa sepat (sedikit saja lebih enak lebih)

Singaraja, 19 April 2021



(.....)
Dr. Dra Risa Panti Ariani, M.Si

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Mar...s

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 April 2021

(Signature)
Luh Masdarini

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis


Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:
*memasukikan vla saat adonan masih
 kental sbg berubah warnanya,*

Singaraja, 19 April 2021..


 (.....)
 Ni Made Sunani, S.Pd, M.Par

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

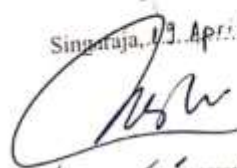
Aspek Penilaian	Tekstur			Rasa			Warna		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaperaja, 03 April 2021



(.....)
Goro da Istri Rana Marsiti S.Pd, M.Pd

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

Hasil sudah bagus

Singaraja, 19 April 2021

[Signature]
 (Ni Puji Li Eka P.)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singuraja, 19 April 2021

(Ni Nyoman) ARIYANI, S.Pd.
Nip. 197807252006092026

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :


Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 19 April 2021


 (Nyoman Saja)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

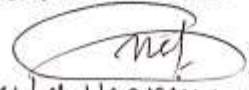
Aspek Penilaian	Tekstur			Rasa			Warna		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 April 2021


Ketua Ucaningeb

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 April 2021

 P. Wahyu Fransiska

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 April 2021

(KETUT KERTIPSIH S.pd)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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


Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 APRIL 2021

:. Pp. M.Pp


 (NIOMAN KONI ERNANTI S Pd)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

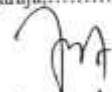
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 10 April 2021


 (Ni Luh Ardhia L., S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 13 April 2021

JK

(Ratu Leticia Ariantini, S.Pd)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 19 April 2021

Mu
 M. Puji Triastuh, Kawicari, S.Pd, M.Pd
 Np. 19720613200701 2017

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk melaksanakan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tertera sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

.....

Singaraja, 19 April 2024


 Dra. M. Suci Laili, S.Pd., M.Pd.

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

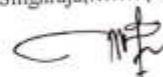
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

Ukuran dibuat lebih besar sedikit

Singaraja, 10 April 2021



(Ni Met Muliaartini, S.Pd, M.Pd)

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah disediakan sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 13/4 2021

(...*huh*...
 ...*San*...)

Lampiran 8. Lembar persiapan dan lembar observasi

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR OBSERVASI



**OLEH
NI KOMANG AYU DEWI SRI ASTITI
NIM 1715011009**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2021

A. RANCANGAN PENELITIAN

Tabel 1
Rancangan penelitian

Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Pie		
		Tekstur	Rasa	Warna
I	30 % 20 % 10 %			



B. JADWAL PERENCANAAN EKSPERIMEN UTAMA




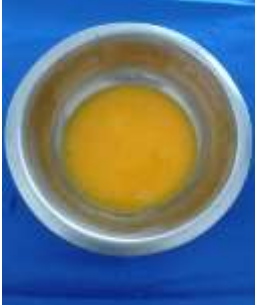
Tabel 2
Jadwal Perencanaan Eksperimen Utama


No	Perencanaan Eksperimen	Hari/ tanggal	Waktu
1.	Eksperimen penggunaan tepung kulit manggis 30%	Jumat, 5 Maret 2021	10.00 – 17.00 Wita
2.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung kulit manggis 30%	Selasa, 23 Maret 2021	10.00 – 17.00 Wita
3.	Eksperimen penggunaan tepung kulit manggis 20%	Rabu, 24 Maret 2021	10.00 – 17.00 Wita
4.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung kulit manggis 20%	Kamis, 25 Maret 2021	10.00 – 17.00 Wita
5.	Eksperimen penggunaan tepung kulit manggis 10%	Senin, 29 Maret 2021	10.00 – 17.00 Wita
6.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung kulit manggis 10% dan Penilaian dari 2 dosen pembimbing	Selasa, 30 Maret 2021	10.00 – 17.00 Wita

C. LEMBAR CATATAN PRA EKSPERIMEN






Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Pie				
		Tekstur	Rasa	Warna	Suhu pemanggangan	Waktu pemanggangan
I	Produk Pie Kontrol	Padat dan rapuh	Manis dan gurih	Kuning keemasan	150 ⁰ C	107 Menit
II	30% Tepung kulit manggis	Padat dan rapuh	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Cokelat tua	150 ⁰ C	107 Menit
III	20% Tepung kulit manggis	Padat dan rapuh	Manis, gurih dan sedikit sepat	Cokelat	150 ⁰ C	107 Menit
IV	10 % Tepung kulit manggis	Padat dan rapuh	Manis, gurih dan sedikit sepat	Cokelat muda	150 ⁰ C	107 Menit

D. DAFTAR BAHAN




No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Tepung kulit manggis	Bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan pie	50 gram	
2.	Tepung terigu protein rendah	Bahan utama dalam pembuatan pie untuk membentuk susunan atau kerangka pie	200 gram	
3.	Susu bubuk	Bahan yang berfungsi memperkuat struktur kue	12 gram	
4.	Gula halus	Bahan pemberi rasa manis pada pie	13 gram	
5.	Margarine	Bahan yang berfungsi memberikan rasa gurih dan juga membuat tekstur menjadi renyah	150 gram	
6.	Kuning telur	Bahan yang berfungsi untuk membentuk struktur dan kekokohan kulit pie, sebagai pengikat bahan lain, memberi kelembaban,	3 butir (65 gram)	





		membangun struktur pie		
7.	Susu kental manis	Bahan filling atau isi pemberi rasa manis	250 ml	
8.	Air putih	Bahan penambah filling atau isi	150 ml	
9.	Tepung maizena	Bahan filling atau isian yang berfungsi sebagai pengikat bahan lain	20 gram	
10.	Kuning telur	Bahan filling atau isian yang berfungsi sebagai pengikat bahan lain, memberi kelembaban, membangun struktur pie	5 butir (108 gram)	
11.	Rhum	Bahan filling atau isi yang berfungsi sebagai penguat rasa dan aroma	1,25 ml	

E. DAFTAR ALAT

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Bowl besar	Alat yang berfungsi sebagai tempat atau wadah adonan pie dan isian atau <i>filling</i> pie	4 buah	
2.	Bowl kecil	Alat yang berfungsi sebagai tempat atau wadah bahan bahan pie yang akan digunakan	10 buah	
3.	Sendok ukur	Alat yang berfungsi untuk mengukur takaran bahan dalam bentuk satuan ml	1 buah	
4.	Sendok makan	Alat yang berfungsi untuk mengambil bahan bahan pie	1 buah	
5.	Garpu	Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan pie	2 buah	

6.	Timbangan	Alat yang berfungsi untuk mengukur bahan pie dan adonan pie	1 buah	
7.	Spatula	Alat yang berfungsi untuk mengaduk adonan pie dan memotong margarine	1 buah	
8.	Gelas ukur	Alat yang berfungsi untuk mengukur bahan cair dari pembuatan pie	1 buah	
9.	Plastik pembungkus	Alat yang berfungsi untuk membungkus adonan pie yang akan didiamkan pada lemari pendingin	2 buah	
10.	Saringan	Alat yang digunakan untuk menyaring bahan- bahan tepung , gula, susu bubuk dan adonan bahan filling atau isi pie cair supaya halus	1 buah	

11.	Cetakan pie	Alat yang digunakan untuk mencetak adonan pie supaya lebih rapi	30 buah	
12.	Tray	Alat yang berfungsi untuk meletakkan adonan pie yang sudah dicetak untuk selanjutnya proses pemanggangan dan juga berfungsi mendinginkan pie yang baru matang	5 buah	
13.	Kulkas	Alat yang digunakan untuk mendinginkan adonan pie sebelum dicetak	1 buah	
14.	Oven	Alat yang digunakan untuk proses memanggang pie	1 buah	
15.	Cempal	Alat yang digunakan untuk melindungi tangan dari panas oven	1 buah	

16.	Hand gloves	Alat yang berfungsi melindungi tangan saat bekerja	2 buah	
17.	Serbet	Alat yang digunakan untuk membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan	2 buah	
18.	Plastik pembungkus pie	Alat yang digunakan untuk membungkus pie susu yang sudah jadi	1 bks	
19.	Alat press	Alat yang digunakan untuk merekatkan plastic pembungkus pie	1 buah	

F. TAHAPAN KERJA

Adonan Kulit :

1. Campurkan bahan kering tepung terigu protein rendah, tepung kulit manggis, susu bubuk dan gula halus
2. Setelah itu, tambahkan margarine lalu aduk rata hingga tekstur seperti pasir
3. Tambahkan 65 gram kuning telur yang sudah dikocok lalu diuleni hingga padat (jangan diuleni terlalu lama)

4. Bungkus adonan dengan plastik lalu diamkan adonan minimal 30 menit dan maksimal 60 menit dalam kulkas

Bahan isi / *Filling* :

1. Campur 1 kaleng susu kental manis (250 ml) dan air 150 ml yang sudah dicampur dengan maizena
2. Kocok 108 gram kuning telur lalu campurkan pada campuran susu kental manis, air dan maizena
3. Aduk hingga merata dan tambahkan Rhum
4. Setelah tercampur rata, *filling* disaring

Pencetakan Adonan :

5. Cetak adonan kulit dengan cetakan pie dengan ukuran 12 gram (tanpa dioles margarine) bagian tengah tusuk- tusuk dengan garpu
6. Oven selama kurang lebih 2 menit (setengah matang) dengan suhu panas 150⁰ C
7. Keluarkan dari oven lalu isi dengan *filling* dengan takaran 10 ml
8. Oven kembali kurang lebih selama 105 menit dengan suhu 150⁰ C (hingga *filling* mengeras)
9. Setelah matang, lalu dinginkan dan bungkus dengan plastik pembungkus

G.KRITERIA PENILAIAN

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Kulit Manggis

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk pie tepung kulit manggis dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut :

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan rapuh	Cokelat
2	Cukup manis, gurih dan sedikit sepat	Padat dan kurang rapuh	Cokelat muda
1	Tidak manis, tidak gurih dan sepat	Padat dan keras	Krem

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja,.....

(.....)

RIWAYAT HIDUP



Ni Komang Ayu Dewi Sri Astiti lahir di Denpasar, 27 Juni 1999. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Nyoman Subiakta dan Ibu Ni Wayan Sediani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Jalan Gunung Kalimutu, Monang-Maning, Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 27 Pemecutan Denpasar dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Sapta Andika Denpasar dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017, penulis lulus dari SMK Negeri 4 Denpasar 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 tepung kulit manggis (*garcinia mangostana L*) dalam pembuatan pie susu”. Selanjutnya mulai dari tahun 2021 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.