

# LAMPIRAN – LAMPIRAN



## Lampiran 01. Surat Pengantar Uji Organoleptik Ke Pada Panelis

	<b>KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI</b> <b>UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA</b> <b>FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN</b> Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 81116 Telepon (0362) 25571 Fax (0362) 25571 Laman <a href="http://fk.undiksha.ac.id">http://fk.undiksha.ac.id</a>
Nomor : 1294/UN48.11.1/DI/2021	Singaraja, 10 September 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 "Uji Kualitas Produk Cendol Tepung Daun Katuk", kepada mahasiswa berikut	
Nama : Shintia Arum H	
NIM : 171501047	
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga	
Semester : IX (Sembilan)	
Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih	
	<p>an Dekan, Wakil Dekan I,  <b>Dr. Ketut Agastini, S.Si., M.Si.</b> NIP. 197408012000032001</p>

## Lampiran 02. Surat peminjaman alat eksperimen

**DAFTAR PEMINJAMAN ALAT  
LABORATORIUM TATA BOGA  
STIK JURUSAN PPK**Mau Kuliah : *Strips*

Hari/Tanggal :

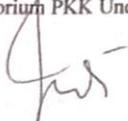
Semester : *IX (Sembilan)***Peminjaman Alat Laboratorium Tata Boga**

No	Nama Alat	Jumlah	Kategori/kegunaan	TID
1	Timbangan	1		
2	Bowl besar	3		
3	Bowl kecil	4		
4	Letter pendingin	1		
5	Panci	1		

## Alat yang dibawa pribadi

No	Nama Alat	Jumlah
1	<i>Spatula</i>	1
2	Serbet	1
3	Pisau	1
4	Sendok makan	3
5	Cetakan cendol	1

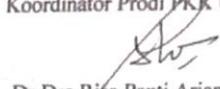
Ketua laboratorium PKK Undiksha,



NI Made Budiastini Sinarwati, S.Pd  
NIP. 197411082008012013

Singaraja,.....  
Permohonan


Shintia Arum Handayani  
NIM. 1715011047

Mengetahui,  
Koordinator Prodi PKK Undiksha


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

## Lampiran 03. Rencana penelitian

Formulasi	Hasil Organoleptik		
	Tekstur	Rasa	Warna
95% tepung beras + 5% tepung daun katuk			



## Lampiran 04. Prosedur penelitian

Resep standar yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Tepung Beras	100 gram
Tepung Tapioca	50 gram
Air	750 ml
Garam	1 gram
Es Batu	Secukupnya

Bahan cendol dengan pemanfaatan tepung daun katuk

<b>Bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Tepung Beras	100 gram
Tepung Tapioca	50 gram
Tepung daun katuk	7,5 gram (5% dari jumlah tepung beras dan tapioka)
Air	750 ml
Garam	1 gram
Es Batu	Secukupnya

**Cara membuat :**

- a. Campurkan tepung beras, tepung tapioka, garam, pasta pandan dan air. Aduk merata masak dengan api sedang berwarna biru sambil terus diaduk hingga adonan mendidih, matang dan kalis
- b. Siapkan air matang dingin dalam baskom kemudian isi dengan pecahan es batu di dalamnya
- c. Masukkan adonan cendol kedalam cetakan. Tekan perlahan cetaknya. Posisikan cetakan diatas baskom berisi air es agar cendol masuk kedalam baskom dan tidak lengket atau menggumpal. Lakukan berulang ulang kali hingga adonan habis.

## Lampiran 05. Lembar daftar alat

No	Nama Alat	Fungsi	Jumlah	Gambar
1	Timbangan	Untuk mengukur berat masa bahan	1	
2	<i>Bowl</i> / wadah kecil	Untuk wadah bahan yang telah di timbang	4	
3	<i>Bowl</i> besar	Untuk tempat cendol yang telah dicetak	1	
4	Gelas ukur	Untuk mengukur air yang dibutuhkan pada adonan cendol	1	
5	Serbet	Membersihkan alat yang akan digunakan dan membantu memegang wajan agar tidak panas	2	
6	Wajan	Untuk memasak adonan cendol	1	

7	Sepatula	Untuk mengaduk adonan cendol	1	
8	Kompor	Sebagai sumber panas	1	
9	Saringan	Untuk mengangkat cendol yang telah dicetak dari air es	1	
10	Sendok makan	Untuk mengambil bahan	1	
11	Cetakan cendol	Untuk membantu membentuk cendol dengan mudah	1	

Lampiran 06. Lembar daftar bahan

No	Nama Bahan	Fungsi	Perlakuan		Jumlah	Gambar
			Ya	Tdk		
1	Tepung Beras	Bahan pengikat adonan dan membuat kenyal			100 gr	
2	Tepung Tapioka	Bahan untuk pemberi tekstur kenyal			50 gr	
3	Tepung daun katuk	Bahan pewarna alami pada cendol			5 gr	
4	Garam	Bahan perasa untuk menambahkan rasa gurih pada adonan			2 gr	
5	Air	Bahan pelarut dan mempermudah mencampur bahan adonan cendol			750 ml	

## Lampiran 07. Lembar pelaksanaan penelitian

Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Cendol Tepung Daun Katuk			Suhu	Waktu
		Tekstur	Warna	Rasa		
<b>Eksperimen I</b>	40% Tepung Daun Katuk	Mudah hancur	adonan masih berwana hijau gelap	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	30 menit
	30% Tepung Daun Katuk	Mudah hancur	hijau daun tua	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	35 menit
	20% Tepung Daun Katuk	Sedikit kenyal dan tekstur kasar	warna yang di dapat hijau gelap	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	40 menit
<b>Eksperimen II</b>	10% Tepung Daun Katuk	kenyal dan sedikit padat	berwarna yellow green sedikit gelap	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	45 menit
<b>Eksperimen III</b>	5% Tepung Daun Katuk	kenyal dan padat	berwarna yellow green	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	45 menit
<p><b>Cara membuat :</b>            Campurkan tepung beras, tepung tapioka, garam, tepung daun katuk dan air. Aduk merata masak dengan api sedang berwarna biru sambil terus diaduk hingga adonan mendidih, matang dan kalis            Siapkan air matang dingin dalam baskom kemudian isi dengan pecahan es batu di dalamnya            Masukkan adonan cendol kedalam cetakan. Tekan perlahan cetaknya. Posisikan cetakan diatas baskom berisi air es agar cendol masuk kedalam baskom dan tidak lengket atau menggumpal. Lakukan berulang ulang kali hingga adonan habis.</p>						

Lampiran 08. Lembar catatan pra eksperimen

Eksperimen	Formulasi	Hasil Produk Cendol Tepung Daun Katuk			Suhu	Waktu
		Tekstur	Warna	Rasa		
<b>Eksperimen I</b>	40% Tepung Daun Katuk	Mudah hancur	adonan masih berwarna hijau gelap	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	30 menit
	30% Tepung Daun Katuk	Mudah hancur	hijau daun tua	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	35 menit
	20% Tepung Daun Katuk	Sedikit kenyal dan tekstur kasar	warna yang didapat hijau gelap	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	40 menit
<b>Eksperimen II</b>	10% Tepung Daun Katuk	kenyal dan sedikit padat	berwarna yellow green sedikit gelap	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	45 menit
<b>Eksperimen III</b>	5% Tepung Daun Katuk	kenyal dan padat	berwarna yellow green	memiliki rasa khas daun katuk	100°C	45 menit

## Lampiran 09. Lembar penilaian

**Lembar Uji Kualitas Cendol Tepung Daun Katuk**

Dengan hormat, saya mohon kepada Bapak/Ibu untuk memberikan penilaian dalam hal tingkat kualitas terhadap produk cendol tepung daun katuk dengan memberikan tanda (√) pada kolom yang telah tersedia sesuai dengan ketentuan sebagai berikut:

Nilai	Warna	Tekstur	Rasa
3	YellowGreen 	Kenyal dan padat	Sangat memiliki rasa khas daun katuk
2	GreenYellow 	Kenyal kurang padat	Kurang memiliki rasa khas daun katuk
1	Lemon green 	Tidak kenyal mudah hancur	Tidak memiliki rasa khas daun katuk

Sumber : <https://taylorswift10years.com>

Aspek Penilaian	Tekstur			Rasa			Warna		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
<b>Produk Penelitian</b>									

Kritik dan Saran :

.....  
 .....

Singaraja,.....

(.....)

## RIWAYAT HIDUP



Shintia Arum Handayani, lahir pada tanggal 14 Oktober 1999, di kota Blitar provinsi Jawa Timur. Penulis pada skripsi ini merupakan anak pertama dari pasangan suami istri Bapak Muh. Sholichin S.Pd dengan Ibu Sudartiningrum S.Pd. Penulis dibesarkan diprovinsi kalimantan selatan, kota martapura dan beragama Kristen protestan, kini penulis tinggal di provinsi Bali, kota singaraja gang kepundung permai.

Peneliti menyelesaikan pendidikan disekolah dasar di SD Negeri 1 Kesamben dan lulus dan lulus pada tahun 2011. Pada tahun itu juga peneliti melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 1 Kesamben dan lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis melanjutkan di SMA Negeri 1 Kesamben. Dan melanjutkan pendidikan diperguruan tinggi negeri tepatnya di Universitas Pendidikan Ganesha mengambil program studi pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Teknologi Industri. Pada semester akhir tahun 2021 penulis telah menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Pemanfaatn Tepung Daun Katuk (*Sauropus Androygus L. Merr*) Menjadi Produk Cendol”. Selanjutnya, mulai dari tahun 2021 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Universitas Pendidikan Ganesha.