



LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat peminjaman lab produksi dan alat


Kepada
Yth. Ketua Laboran PKK
Di Tempat.

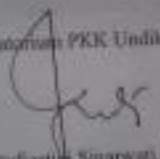
Dengan hormat,


Dalam rangka melengkapi syarat-syarat studi untuk membuat tugas akhir (skripsi) Mohon kiranya diberikan ijin untuk mempergunakan lab produksi dan perlengkapannya kepada:

Nama : I Wayan Agus Adi Okayana
Nim : 1715011008
Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal : 30 Agustus 2021

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

Singaraja, 29 September 2021
Penohon,

I Wayan Agus Adi Okayana
Nim. 1715011008

Ketua laboratorium PKK Undiksha

Ni Made Budianting Sinarwati, S.Pd
NIP. 197411082004012013

Mengetahui,
Koordinator Prodi PKK Undiksha

Dr. Dra. Risa Purni Arianti, M.Si
NIP. 196504191990032001

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

Mata Kuliah : Skripsi
Hari/Tanggal : *Senin, 30 Agustus 2021*
Semester : IX (Sembilan)

Peminjaman alat laboratorium Tata Boga

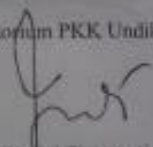
NO	Nama Alat	Jumlah	Tanggal Kembali	TTD
1	Timbangan	1 buah		
2	<i>Bowl</i> besar	3 buah		
3	<i>Bowl</i> kecil	5 buah		
4	<i>Tray</i>	2 buah		
5	Lemari pendingin	1 buah		

Alat yang dibawa pribadi


NO	Nama Alat	Jumlah
1	Oven	1 buah
2	Serbet	3 buah
3	Pisau	1 buah
4	Spatula	1 buah
5	Bowl kecil	4 buah
6	Tray	1 buah
7	Gelas ukur	1 buah
8	Saringan	1 buah
9	Sendok ukur	1 set
10	Sedok makan	3 buah
11	Garpu	3 buah
12	Cetakan pie	12 buah
13	Gunting	1 buah
14	Alat pres plastic	1 buah

Singaraja 20 September 2021

Ketua laboratorium PKK Undiksha

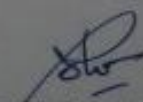

Ni Made Budiastri Sinarwati, S.Pd.
NIP. 197411082008012013

Pemohon.


I Wayan agus Adi Okayana
Nim. 1715011008

Mengetahui,

Koordinator Prodi PKK Undiksha


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

Lampiran 2. Surat izin permohonan data kepada SMK Negeri 1 Sukasada



Lampiran 3. Surat izin permohonan data kepada SMK Negeri 2 Singaraja



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

 <p style="text-align: center;"> GOVERNMENT OF BALI PEMERINTAH PROVINSI BALI Dinas Pendidikan, Kebudayaan, Pemuda dan Olahraga DEKAS PONTREKEM KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN SMK NEGERI 1 SUKASADA Jl. G. Balarajawana, Kecamatan Sukasada, Kabupaten Sukasada, Bali 80611 Telp. (0361) 8333333 </p> 						
Rahasia	<input type="checkbox"/>	Penting	<input type="checkbox"/>	Rutin	<input type="checkbox"/>	
No. Agenda	: D-01.421/409/800.000			Tanggal Penyelesaian	
Tanggal	: 24.8.2021					
Perihal	: <i>Permohonan Data</i>					
Tgl/Memor	: 23-8-2021 / 12.10 / Lembar 3. N.1 / 01 / 2021					
Asal	: <i>Lampiran 4</i>					
Instruksi/Informasi	: <i>Penelitian</i>			Ditanyakan Kepada :	1. <i>.....</i> 2. <i>.....</i> 3. <i>.....</i>	



Lampiran 5. Surat bukti pengambilan data di SMK Negeri 2 Singaraja

LEMBAR DISPOSISI			
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN Negeri 2 SINGARAJA			
Indeks :	Kode	Nomor Urut	Tgl. Terima
104	401.15	423/2015/04	24/11/2015
Perihal Isi ringkas	Perencanaan dan Pelaksanaan ... di Singaraja agar Ad ...		
Asal Surat	Tanggal	Nomor	Lampiran
...	23/11/2015	423/2015/04 /	
...		07/2008	
...			
Diajukan/diteruskan Kepada :	Instruksi/Infomasi	Paraf/ Penenna	
...	


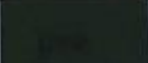
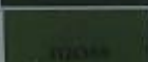
Keterangan :
 Lamp. 1 : Agenda
 Lamp. 2 : KTU
 Lamp. 3 : Ybs

Lampiran 6. Lembar uji kualitas Pie Tepung Daun Kelor

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

.....




Singaraja, 31-8-2021

Handwritten signature
 (I. A. Pk. Henry E...)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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


Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

Dapat lebih nyaman manis dan rasa
paling sedikit



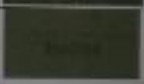
Singaraja... 21-8-21


(... ..)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

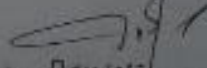
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

Saran: Bagaimana cara mengurangi Rasa pahit

Singaraja, 31 Agst 2021


(Damiati)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

- ⊙ Rasa kelor terlalu keras, meskipun tak ada rasa pahit
- ⊙ Tekstur lebih ~~empuk~~ kontrol (manis) dr pd pie kelor

Singaraja, 31 Agustus 2021

(Risa F. Ariani)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tegang Daun Kelor

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

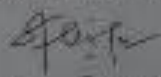
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran

Gudang bagus, kurang manis sedikit.

Singaraja, 31-8-2021


(LEZ. Sukelasmirni)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

.....

.....


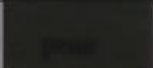
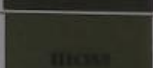
Singaraja, 31 Agustus 2021

(Pt. Wahyu Murni Fransiska, S.Pd.)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

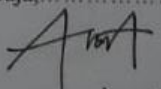
Aspek Penilaian	Rasa			Tekstur			Warna		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Produk Penelitian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran:

.....

.....


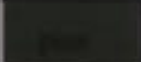
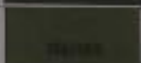
Singaraja, 31 Agustus 2021


(Nyoman Koni Erianti)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran

.....

Singaraja, 51 - 8 - 21

Integrah
(W. Luh ASTRINI, S.)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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


Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Campur manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

.....


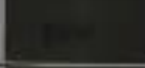

Singaperaja, 31 Agustus 2020


Echa Susanto, S.Pd, M.Pd.

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

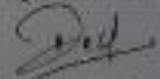
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

Di pertambahan CaSi hasilnya sudah bagus.



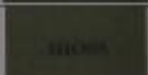
Singaraja, 21 B 2021


UAH SRI Wani S.Pd

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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


Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

Hasilnya Pie Tepung Daun Kelor


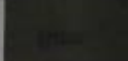
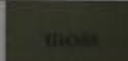
Singaraja, 31 Agustus 2021


(Ketut USAWINGGIH)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

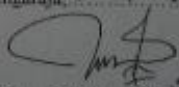
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

.....


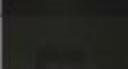

Singaraja, 31 Agustus 2021


 (Ni Made Muliartini)

Lampiran 01. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

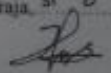
Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja, 31 8 21


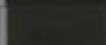
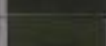


(Putu Lilis Anantini, S.Pd.)

Lampiran 61. Lembar Uji Kualitas

Lembar Uji Kualitas Pk-Topeng Daun Kelor

Dengan format, anda adalah sebagai Bankir, untuk menentukan pembelian dalam hal tingkat kualitas termasuk modal dan barang lain, bisa dengan menentukan aspek (1/3) pada tabel yang telah tersedia sesuai dengan kriteria sebagai berikut:


No	Bau	Tekstur	Warna
1	Mbau, gurih dan menyengat paku	Prizis dan kasar	
2	Colour manis, gurih dan sedikit rasa paku	Prizis dan lunak manis	
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa paku	Prizis dan kasar	

Aspek Pembelian	Bau			Tekstur			Warna		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Praktik Pembelian			✓			✓			✓

Kritik dan Saran

.....

Sigitama, 01 April 2021


 N1.170014120001 I.P.A.
 N1.170014120004 E.020



Lampiran 7. Lembar persiapan dan lembar observasi

LEMBAR PERSIAPAN DAN LEMBAR OBSERVASI



**OLEH
I WAYAN AGUS ADI OKAYANA
NIM 1715011008**

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

2021

A. RANCANGAN PENELITIAN

Tabel 1
Rancangan Penelitian

Tahapan	Formulasi	Hasil Organoleptik		
		Rasa	Tekstur	Warna
Eksperimen I	30 %			
Eksperimen II	20 %			
Eksperimen III	10 %			

B. JADWAL PERENCANAAN EKSPERIMEN UTAMA


Tabel 1.2
Jadwal Perencanaan Eksperimen Utama

No	Perencanaan Eksperimen	Hari/Tanggal	Waktu
1.	Eksperimen penggunaan tepung daun kelor 30%	Kamis, 01 Juli 2021	09.00 – 15.00 Wita
2.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung daun kelor 30%	Senin, 05 Juli 2021	09.00 – 15.00 Wita
3.	Eksperimen penggunaan tepung daun kelor 20%	Jumat, 09 Juli 2021	09.00 – 15.00 Wita
4.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung daun kelor 20%	Senin, 12 juli 2021	09.00 – 15.00 Wita
5.	Eksperimen penggunaan tepung kulit man tepung daun kelor 10%	Kamis, 15 Juli 2021	09.00 – 15.00 Wita
6.	Pengulangan eksperimen penggunaan tepung daun kelor 10%	Selasa, 19 Juli 2021	09.00 – 15.00 Wita



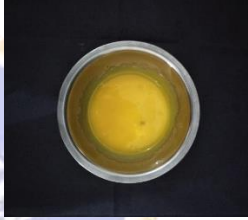

C. LEMBAR CATATAN PRA EKSPERIMEN

Eks perimen	Formulasi	Hasil Produk Pie				
		Tekstur	Rasa	Warna	Suhu pemanggangan	Waktu pemanggangan
I	Produk Pie Kontrol	Padat dan rapuh	Manis dan gurih	Hijau muda	100 ⁰ C	61 Menit
II	30% Tepung daun kelor	Padat dan rapuh	Tidak manis, tidak gurih dan pahit	Hijau gelap	100 ⁰ C	61 Menit
III	20% Tepung daun kelor	Padat dan rapuh	Manis, gurih dan sedikit pahit	Hijau tua	100 ⁰ C	61 Menit
IV	10 % Tepung daun kelor	Padat dan rapuh	Manis, gurih dan sedikit sepat	Cokelat hijau muda	100 ⁰ C	61 Menit


D. DAFTAR BAHAN


No	Nama Bahan	Fungsi	Jumlah	Gambar
1.	Tepung daun keelor	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, membangun struktur pie	3 butir (65 gram)	
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.	Saringan	Alat yang digunakan untuk menyaring bahan-bahan tepung, gula, susu bubuk dan adonan bahan filling atau isi pie cair supaya halus	1 buah	
10.	Cetakan pie	Alat yang digunakan untuk mencetak adonan pie supaya lebih rapi	30 buah	
11.	Tray	Alat yang berfungsi untuk meletakkan adonan pie yang sudah dicetak untuk selanjutnya proses pemanggangan dan juga berfungsi	5 buah	

		mendinginkan pie yang baru matang		
12.	Oven	Alat yang digunakan untuk proses memanggang pie	1 buah	
13.	Hand gloves	Alat yang berfungsi melindungi tangan saat bekerja	2 buah	
14.	Serbet	Alat yang digunakan untuk membersihkan peralatan sebelum dan sesudah digunakan	2 buah	
15.	Plastik pembungkus pie	Alat yang digunakan untuk membungkus pie susu yang sudah jadi	1 bks	
16.	Alat press	Alat yang digunakan untuk merekatkan plastic pembungkus pie	1 buah	

17.	Capitan oven	Alat untuk mengeluarkan tre dari dalam oven	1 buah	
-----	--------------	---	--------	---

F. TAHAPAN KERJA

Adonan Kulit :

1. Campurkan semua bahan kering, tepung terigu protein rendah, tepung daun kelor, susu bubuk dan gula halus, aduk hingga tercampus merata
2. Kemudian tambahkan margarin, lalu aduk kembali hingga tekstue seperti pasir
3. Tambahkan 3 butir (65 gram) kuning telur, lalu uleni hingga padat (jangan diuleni terlalu lama)

Bahan isi / Filling :

1. Campur 250 ml susu kental manis dan 150 ml air yang sudah di campur dengan tepung maizena
2. Kocok 5 butir (108 gram) kuning telur kemudian campurkan dengan campuran susu yang tadi.
3. Aduk hingga merata dan tambahkan 1 ml Rhum
4. Setelah semua bahan sudah di campurkan dengan rata selanjutnya *filig* disaring

Pencetakan Adonan :

1. Sebelum di cetak timbang terlebih dahulu adonan sebesar 16 gram/1 cetakan dengan diameter cetakan 7,5cm. setelah itu ringgit bagian pingginya dan tusuk-tusuk bagian dalamnya
2. Oven selama kurang lebih 3 menit (setengah matang) dengan suhu panas 100°C
3. Keluarkan dari oven lalu isi dengan *filling* dengan takaran 15 ml
4. Oven kembali kurang lebih selama 61 menit dengan suhu 100°C (hingga *filling* mengeras)
5. Setelah matang, lalu dinginkan dan bungkus dengan plastik pembungkus



G. KRITERIA PENILAIAN

Lembar Uji Kualitas Pie Tepung Daun Kelor

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

Nilai	Rasa	Tekstur	Warna
3	Manis, gurih dan tanpa rasa pahit	Padat dan rapuh	 Hijau Tua
2	Cukup manis, gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan kurang rapuh	 Hijau Pinus
1	Tidak manis, tidak gurih dan sedikit rasa pahit	Padat dan keras	 Hijau Lumut

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

Kritik dan Saran:

.....

Singaraja,.....

(.....)

RIWAYAT HIDUP



I Wayan Agus Adi Okayana lahir di Gianyar, 15 Oktober 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri Bapak I Made Sudibya dan Ibu Ni Wayan Suardani. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Br. Pande, Desa Kenderan, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali.

Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 2 Kenderan dan lulus pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 3 Tegallalang dan lulus pada tahun 2014. Pada tahun 2017 penulis lulus dari SMK Negeri 1 Tegallalang dengan jurusan Akomodasi Perhotelan 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 Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lam*) Terhadap Kualitas 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.