

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir Uji Hedonik

Nama :

Produk yang diuji : Bola-bola ubi ungu

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat kue bola-bola ubi ungu, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan pada uji hedonik bola-bola ubi ungu.

Skala	Kode Sampel		
	352	354	356
Sangat suka			
Suka			
netral			
Tidak suka			
Sangat tidak suka			

Keterangan :

Lampiran 2.
Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Rasa

Nama :

Produk yang diuji : Bola-bola ubi ungu

Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat kue bola-bola ubi ungu, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan pada uji mutu hedonik terhadap rasa bola-bola ubi ungu.

Skala Hedonik	Kode Sampel		
	352	354	356
Sangat manis			
manis			
Kurang manis			

Keterangan :

Lampiran 3.
Formulir Uji Mutu Hedonik Terhadap Aroma

Nama :
Produk yang diuji : Bola-bola ubi ungu
Tanggal :

Di hadapan saudara terdapat kue bola-bola ubi ungu, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berikan tanda rumput (✓) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan pada uji mutu hedonik terhadap aroma bola-bola ubi ungu.

Skala Hedonik	Kode Sampel		
	352	354	356
Beraroma selai nanas			
Tidak beraroma selai nanas			
Beraroma ubi ungu			

Keterangan :

Lampiran 4 Perhitungan Rendemen

Rendemen P1

$$\begin{aligned}\text{Rendemen produk} &= \frac{\text{Berat Matang}}{\text{Berat Mentah}} \times 100\% \\ &= \frac{1995}{2231} \times 100\% \\ &= 89.42\%\end{aligned}$$

Rendemen P2

$$\begin{aligned}\text{Rendemen produk} &= \frac{\text{Berat Matang}}{\text{Berat Mentah}} \times 100\% \\ &= \frac{2.394}{2311} \times 100\% \\ &= 103,59\%\end{aligned}$$

Rendemen P3

$$\begin{aligned}\text{Rendemen produk} &= \frac{\text{Berat Matang}}{\text{Berat Mentah}} \times 100\% \\ &= \frac{2.793}{2431} \times 100\% \\ &= 114,89\%\end{aligned}$$

**Lampiran 4.
Proses Pembuatan Selai**



Buah nanas



Pengupasan



Penimbangan 250 g



Pemarutan



masukan Parutan Nanas



Pencampuran gula 125 g



Selai Nanas Mulai Jadi

**Lampiran 5.
Proses Pembuatan Bola-Bola Ubi Ungu**



Ubi Ungu



Pengukusan



Penimbangan Ubi
Ungu 1000 g



Penimbangan Tepung
Tapioka 100 g



Penimbangan Gula 100 g



Pencampuran Bahan
tepung tapioka dan gula



Setelah adonan Tercampur



Bentuk Bulat



Penambahan Isi Selai
Nanas 10%



Adonan Yang Sudah
Dibulatkan



Penambahan Tepung
Panir



Menggoreng



Bola-Bola Ubi Ungu

**Lampiran 6.
Dokumentasi**



Penambahan Selai 10%



Penambahan Selai 20%



Penambahan Selai 30%



Uji Hedonik dan Mutu
Hedonik



Uji Hedonik dan Mutu
Hedonik



Uji Hedonik dan Mutu
Hedonik

Lampiran 7. Hasil Turnitin

PERBEDAAN JUMLAH ISIAN SELAI NANAS TERHADAP KUALITAS BOLA-BOLA UBI UNGU

ORIGINALITY REPORT

27 %	27 %	7 %	10 %
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	11 %
2	repository.lppm.unila.ac.id Internet Source	1 %
3	jurnal.um-palembang.ac.id Internet Source	1 %
4	jurnal.unsur.ac.id Internet Source	1 %
5	repository.unpas.ac.id Internet Source	1 %
6	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	1 %
7	repository.iainambon.ac.id Internet Source	1 %
8	www.bersosial.com Internet Source	1 %
9	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	1 %

10	repository.ub.ac.id Internet Source	1 %
11	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	1 %
12	repositori.usu.ac.id Internet Source	1 %
13	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	1 %
14	gudanglaporanmahasiswa.blogspot.com Internet Source	<1 %
15	anzdoc.com Internet Source	<1 %
16	paulangusss.blogspot.com Internet Source	<1 %
17	Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta Student Paper	<1 %
18	repository.uph.edu Internet Source	<1 %
19	www.scribd.com Internet Source	<1 %
20	core.ac.uk Internet Source	<1 %
21	Submitted to Universitas Brawijaya Student Paper	

		<1 %
22	pdfcookie.com Internet Source	<1 %
23	repository.ampta.ac.id Internet Source	<1 %
24	repository.pkr.ac.id Internet Source	<1 %
25	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	<1 %
26	repository.unika.ac.id Internet Source	<1 %
27	Submitted to Politeknik Negeri Banyuwangi Student Paper	<1 %
28	www.donoras.lt Internet Source	<1 %
29	Submitted to unigal Student Paper	<1 %
30	repository.poltekkesbengkulu.ac.id Internet Source	<1 %
31	tanilink.com Internet Source	<1 %
32	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
33	d-edu12.blogspot.com Internet Source	<1 %
34	id.scribd.com Internet Source	<1 %

Exclude quotes On
Exclude bibliography On

Exclude matches < 20 words

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Fika Roziyatun

NIM : P07131120046

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2022/2023

Alamat : Praubanyar, Lenek Lauk, Kecamatan Lenek, Kabupaten Lombok Timur.

Nomor HP/Email : 081999787266 / fikaziya224@gmail.com

Dengan ini menyerahkan karya tulis ilmiah berupa tugas akhir dengan judul “Perbedaan Jumlah Isian Selai Nanas Terhadap Kualitas Bola-Bola Ubi Ungu”

1. Dan menyetujuinya menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialih mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan publikasinya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan bersungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya tulis ilmiah ini, maka segala tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung pribadi tanpa melibatkan pihak Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 17 Juli 2023

Yang Menyatakan


METERAI TEMPEL
12AKX562073973 Fika Roziyatun
NIM. P07131120046