

Lampiran 1

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Rasa Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap rasa.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 2

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Aroma Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap aroma.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 3

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Warna Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap warna.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 4

Formulir Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Sangat Suka					
Suka					
Netral					
Sangat Tidak Suka					

Komentar :

Lampiran 5

Formulir Mutu Hedonik Terhadap Aroma Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap aroma.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Tidak Langu					
Netral					
Langu					

Komentar :

Lampiran 6

Formulir Mutu Hedonik Terhadap Tekstur Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujlah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap tekstur.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Renyah					
Netral					
Keras					

Komentar :

Lampiran 7

Formulir Mutu Hedonik Terhadap Warna Pada Kulit Pie

Nama Panelis :

Produk yang Diuji : Kulit Pie

Tanggal :

Dihadapan saudara/saudari terdapat sampel kulit pie, ujlilah bagaimana keseluruhan menurut tingkat kesukaan. Berilah tanda rumput (√) pada kolom yang sesuai dengan kode tingkat kesukaan terhadap warna.

Skala	Kode Sampel				
	141	241	341	441	541
Ungu Cerah					
Ungu Pucat					
Merah Muda					

Komentar :

Lampiran 9

Dokumentasi



Persiapan bahan



Penimbangan bahan sesuai perlakuan



Pencampuran bahan sesuai perlakuan



Adonan kulit pie



Kulit pie ubi ungu



Persiapan Uji Organoleptik



Pelaksanaan Uji Organoleptik



Pelaksanaan Uji Organoleptik



Pelaksanaan Uji Organoleptik



Pelaksanaan Uji Organoleptik



Pelaksanaan Uji Organoleptik



Pelaksanaan Uji Organoleptik

SUBSTANSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBI UNGU TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KULIT PIE

ORIGINALITY REPORT

28%

SIMILARITY INDEX

28%

INTERNET SOURCES

1%

PUBLICATIONS

9%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	21%
2	text-id.123dok.com Internet Source	2%
3	repository.unika.ac.id Internet Source	2%
4	ejournal.undiksha.ac.id Internet Source	2%
5	journal.walisongo.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes Off

Exclude matches < 89 words

Exclude bibliography Off

SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI REPOSITORY

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Putu Devi Amalia Nursinta
NIM : P07131120041
Program Studi : D – III
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2023
Alamat : Jalan Kapten Sujana No 5, Denpasar Timur
Nomor HP/Email : 085954323032

Dengan ini menyerahkan skripsi berupa Tugas Akhir dengan Judul :

SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBI UNGU TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KULIT PIE

1. Dan Menyetujui menjadi hak milik Poltekkes Kemenkes Denpasar serta memberikan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif untuk disimpan, dialihkan mediakan, dikelola dalam pangkalan data dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.
2. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta/Plagiarisme dalam karya 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, 24 Juli 2023
Membuat Pernyataan



Putu Devi Amalia Nursinta
NIM.P07131120041