

LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Rasa Kue Nastar Salak

Nama :

Tanggal :

Instruksi

Ujilah sampel-sampel dan tuliskan seberapa jauh anda menyukainya berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan total penerimaan dengan memberi tanda cek (v) pada pernyataan-pernyataan yang anda anggap paling sesuai dengan pendapat anda. Suatu pernyataan bijaksana dari anda secara pribadi akan sangat membantu. Terima kasih

Lampiran 1. Formulasi Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Rasa Kue Nastar Salak

Skala Hedonik	Kode Sampel		
	211	212	213
Sangat Suka			
Suka			
Tidak Suka			

Komentar:.....

Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Aroma Kue Nastar Salak

Nama :

Tanggal :

Instruksi

Ujilah sampel-sampel dan tuliskan seberapa jauh anda menyukainya berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan total penerimaan dengan memberi tanda cek (v) pada pernyataan-pernyataan yang anda anggap paling sesuai dengan pendapat anda. Suatu pernyataan bijaksana dari anda secara pribadi akan sangat membantu. Terima kasih

Lampiran 2. Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Aroma Kue Nastar Salak

Skala Hedonik	Kode Sampel		
	211	212	213
Sangat Suka			
Suka			
Tidak Suka			

Komentar:.....
.....

Lampiran 3 Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Tekstur Kue Nastar Salak

Nama :

Tanggal :

Instruksi

Ujilah sampel-sampel dan tuliskan seberapa jauh anda menyukainya berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan total penerimaan dengan memberi tanda cek (v) pada pernyataan-pernyataan yang anda anggap paling sesuai dengan pendapatanda. Suatu pernyataan bijaksana dari anda secara pribadi akan sangat membantu. Terima kasih

Lampiran 3. Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Tekstur Kue Nastar Salak

Skala Hedonik	Kode Sampel		
	211	212	213
Sangat Suka			
Suka			
Tidak Suka			

Komentar:.....
.....
.....

Lampiran 4 Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Warna Kue Nastar Salak

Nama :

Tanggal :

Instruksi

Ujilah sampel-sampel dan tuliskan seberapa jauh anda menyukainya berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan total penerimaan dengan memberi tanda cek (v) pada pernyataan-pernyataan yang anda anggap paling sesuai dengan pendapatanda. Suatu pernyataan bijaksana dari anda secara pribadi akan sangat membantu. Terima kasih

Lampiran 4. Formulir Uji Organoleptik (Mutu Hedonik) Terhadap Tekstur Kue Nastar Salak

Skala Hedonik	Kode Sampel		
	211	212	213
Sangat Suka			
Suka			
Tidak Suka			

Komentar:.....

Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian Nastar Selai Salak

Persiapan Alat Dan Bahan



Proses Pencampuran Bahan Dan Pembentukan



Proses Pengovenan



Proses Uji Organoleptik



STUDI PEMBUATAN KUE NASTAR DENGAN ISIAN SELAI SALAK "NASLAK"

ORIGINALITY REPORT

15%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.poltekkes-denpasar.ac.id Internet Source	5%
2	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan Student Paper	1%
3	sipora.polije.ac.id Internet Source	1%
4	docplayer.info Internet Source	<1%
5	ecampus.poltekkes-medan.ac.id Internet Source	<1%
6	es.scribd.com Internet Source	<1%
7	www.scribd.com Internet Source	<1%
8	jurnal.unigo.ac.id Internet Source	<1%

eprints.mercubuana-yogya.ac.id

Lampiran 7 Surat Pernyataan Persejutan Publikasi Repository

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Desak Made Kelaci Ratna Purnami Dewi

NIM : P07131121021

Program Studi : Diploma Tiga

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2023/2024

Alamat : Nongan, Karangasem

Dengan ini menyatakan bahwa

Tugas akhir dengan judul “Studi Pembuatan Nastar Dengan Isian Selai Salak “NASLAK”” adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang – undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Denpasar, 01 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan



Desak Made Kelaci Ratna Purnami Dewi
NIM P07131121021

v

18.54

100

Portal Perkuliahan Perkuliahan (mhs) Laporan (Mhs) Yudisium (Mhs) SISTEM INFORMASI MANAJEMEN AKADEMIK

Edit

Data Skripsi Mahasiswa

NIM P07131121021

Nama Mahasiswa Desak Made Kelaci Ratna Purnami Dewi

Info Akademik Fakultas : Jurusan Gizi - Jurusan Program Studi Gizi Program Diploma Tiga
Semester : 6

Skripsi Bimbingan Jurnal Ilmiah Seminar Proposal Syarat Sidang Sidang Skripsi

Bimbingan

No	Dosen	Topik	Masukan Dosen	Tanggal Bimbingan	Validasi Dosen	Aksi
1	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Pengajuan Judul Proposal	Masalah penelitian dulu baru merumuskan judul	14 Okt 2023	✓	
2	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Bimbingan BAB 1- BAB 4	Sesuaikan dengan pedoman penulisan proposal	16 Des 2023	✓	
3	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Bimbingan BAB 2- 3	Kerangka konsep perbaiki	18 Des 2023	✓	
4	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Bimbingan BAB 3- 4	Metode pengamatan sesuaikan dengan tujuan	21 Des 2023	✓	
5	196308191986031004 - Ir. HERTOGO NURSANYOTO, M.KES.	Bimbingan Penulisan BAB 1- BAB 4	pelajari kembali panduan penulisan khususnya pembuatan grafik tabel dan gambar	25 Des 2023	✓	
6	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Bimbingan Setelah Seminar Proposal	Perbaiki sesuai saran pembahas	5 Apr 2024	✓	
7	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Revisi Tugas Akhir BAB 5 dan Pembahasan	Sudah sesuai	22 Apr 2024	✓	
8	196509071989032002 - NI PUTU AGUSTINI, SKM, M.Si	Revisi Tugas Akhir BAB 5	Sudah sesuai untuk dijilid	29 Jul 2024	✓	
9	196308191986031004 - Ir. HERTOGO NURSANYOTO, M.KES.	Revisi Penulisan Tugas Akhir BAB 1- BAB 5	pelajari ketentuan pembuatan halaman cover, pelajari tpo yang banyak terlihat dari awal hingga akhir tulisan, pata cara penulisan harap direvisi kembali	31 Jul 2024	✓	

AA sim.poltekkes-denpasar.ac.id

