

## LAMPIRAN 1

### RANGKAI PENELITIAN MENGENAI PENERIMAAN PIE UBI UNGU

Link google form: <https://forms.gle/6GEhKUPTLugSskSK8>

**TINGKAT PENERIMAAN PIE UBI UNGU SEBAGAI OLAHAN JAJANAN MODERN PADA WARGA SURABAYA**

Survei ini dilakukan dalam rangka penelitian mengenai tingkat penerimaan pie ubi ungu sebagai olahan jajanan modern pada warga surabaya. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi bagi pelaku usaha kuliner dalam mengembangkan strategi pemasaran yang tepat serta bagi pemerintah dalam mendorong penggunaan bahan pangan lokal yang bernilai tambah

Partisipasi Anda sangat penting untuk memberikan masukan yang berguna bagi penyempurnaan produk dan strategi pemasarannya. Semua data yang Anda berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian.

Terima kasih atas partisipasi Anda!

Hormat saya,  
**ANNASTASIA ROSARI OKTOVINA ASHARI**  
Culinary Art, Akademi Sages

tasya.ashari2004@gmail.com [Ganti akun](#)  
Tidak dibagikan  
Draf disimpan

**TINGKAT PENERIMAAN PIE UBI UNGU SEBAGAI OLAHAN JAJANAN MODERN PADA WARGA SURABAYA**

tasya.ashari2004@gmail.com [Ganti akun](#)  
Tidak dibagikan  
Draf disimpan

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

**DATA RESPONDEN**

**Nama (Inisial) \***

Jawaban Anda

Pertanyaan ini wajib diisi

**Usia \***

<20 Tahun  
 21 - 30 Tahun  
 31 - 40 Tahun  
 41 - 50 Tahun  
 >50 Tahun

**Jenis Kelamin \***

Laki-laki  
 Perempuan

**Pekerjaan \***

Pelajar/mahasiswa/i  
 Karyawan  
 Wirausaha  
 Ibu rumah tangga  
 Lainnya

[Kembali](#) [Berikutnya](#) [Kosongkan formulir](#)

\* Menunjukkan pertanyaan yang wajib diisi

Pertanyaan tentang tingkat penerimaan pie ubi ungu sebagai olahan jajanan modern pada warga surabaya

Untuk menjawab pertanyaan ini, pertanyaan uji organoleptik yang relevan mencakup pengujian terkait rasa, tekstur, aroma, dan penampilan produk. Berikut adalah beberapa pertanyaan yang dapat digunakan dalam uji organoleptik :

1. Seberapa cocok kombinasi rasa antara kulit pie ubi ungu dan isinya? \*

- Sangat tidak suka
- Tidak suka
- Netral
- Suka
- Sangat suka

2. Apakah rasa manis pie ini sesuai dengan selera Anda? \*

- Sangat tidak suka
- Tidak suka
- Netral
- Suka
- Sangat suka

3. Bagaimana pendapat Anda tentang kerenyahan kulit pie? \*

- Sangat tidak suka
- Tidak suka
- Netral
- Suka
- Sangat suka

4. Adakah rasa asing/tidak enak saat mencicipi pie ubi ungu ini? \*

- Sangat tidak ada
- Tidak ada
- Netral
- Ada
- Sangat ada

5. Seberapa menarik aroma pie ubi ungu ini bagi Anda? \*

- Sangat tidak menarik
- Tidak menarik
- Netral
- Menarik
- Sangat menarik

6. Apakah warna dan bentuk pie ini menggambarkan bahan alaminya? \*

- Sangat tidak sesuai
- Tidak sesuai
- Netral
- Sesuai
- Sangat sesuai

Kembali

Berikutnya

Kosongkan

formulir

7. Seberapa besar rasa pie ubi ungu memengaruhi minat Anda untuk mengonsumsi produk ini? \*

- Sangat tidak minat
- Tidak minat
- Netral
- Minat
- Sangat minat

8. Apakah Anda merasa kombinasi rasa manis dan rasa khas ubi ungu cukup menarik bagi Anda? \*

- Sangat tidak menarik
- Tidak menarik
- Netral
- Menarik
- Sangat menarik

9. Apakah tekstur pie (kulit dan isi) memengaruhi minat Anda untuk mencoba atau membeli produk ini? \*

- Sangat tidak berpengaruh
- Tidak berpengaruh
- Netral
- Berpengaruh
- Sangat berpengaruh

10. Apakah kerenyahan kulit pie dan kelembutan isi pie meningkatkan selera Anda untuk mengonsumsinya? \*

- Sangat tidak selera
- Tidak selera
- Netral
- Selera
- Sangat selera

12. Apakah Anda akan merekomendasikan pie ubi ungu ini kepada orang lain? \*

- Sangat tidak di rekomendasikan
- Tidak di rekomendasikan
- netral
- Rekomendasikan
- Sangat di rekomendasikan

Kembali

Kirim

Kosongkan

formulir

## LAMPIRAN 2

### KARTU TANDA BIMBINGAN TUGAS AKHIR



**AKADEMI SAGES**  
A Noble and Excellent Academy

Jl. Puncak Permai II no. 28 Surabaya;  
Jl. Desa Duren Sewu Km. 03 Pandaan – Pasuruan  
Website: [www.sages.ac.id](http://www.sages.ac.id)

#### KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR/ MAGANG\*

Nama : Annastassa Retna Oktavia Athari NIM : 22110013  
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner  
 JUDUL : Tingkat penerimaan pie ubi ungu sebagai olahan jajanan modern pada warga Surabaya  
 DOSEN PEMBIMBING : Titia Lestari Ningsih. S.E., M.M.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	28/2/25	Konnal judul	
2	17/3/25	Bahas bab 1	
3	19/3/25	Revisi bab 1	
4	22/7/25	Revisi bab 1	
5	21/4/25	Bahas bab 2	
6	27/4/25	Revisi bab 2	
7	5/5/25	Google meet bahas bab 2 dan 3	
8	22/5/25	Google meet bahas revisi bab 3	
9	9/6/25	Revisi bab 3	
10	24/6/25	Revisi gform penelitian data	
11	4/7/25	Bahas bab IV	
12			
13			
14			

\*) Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di disetujui pada 24 Juli 2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

Dosen Pembimbing