

## Lampiran 1 : Kartu 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

Nama : Hayzel Rokeanatha Kristianto NIM : 22110037  
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner  
 JUDUL : Analisis Sensori terhadap Penerimaan Tempe Sebagai Bahan Substitusi Baking pada slahan Sate  
Maranggi Vegan  
 DOSEN PEMBIMBING : Danrel Pandu Mau, M.Pd., M.M.

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	18 Maret 2025	Perbaiki Judul	<i>DPm</i>
2	22 April 2025	Perbaiki Bab 1	<i>DPm</i>
3	16 May 2025	Bab 1 revisi	<i>DPm</i>
4	19 Juni 2025	Perbaiki Bab 3	<i>DPm</i>
5	1 Juli 2025	Perbaiki bab 4	<i>DPm</i>
6	2 Juli 2025	ditulang Perbaiki bab 4 untuk tabel	<i>DPm</i>
7	3 Juli 2025	konsul bab 4 revisi	<i>DPm</i>
8	4 Juli 2025	konsul Perbaiki bab 5 dan 2	<i>DPm</i>
9	8 Juli 2025	konsul Bab 2 revisi. <i>Approved.</i>	<i>DPm</i>
10			
11			
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 08 Juli 2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

*DPm*  
 (Danrel Pandu Mau, M.Pd., M.M.)  
 Dosen Pembimbing

**Lampiran 2 : Penilaian Sensori oleh Panelis**

No.	Kode Panelis	Rasa	Tekstur	Aroma
1	P1	5	5	5
2	P2	5	6	6
3	P3	4	5	6
4	P4	6	5	5
5	P5	5	5	5
6	P6	5	3	5
7	P7	6	4	5
8	P8	4	5	3
9	P9	5	5	5
10	P10	5	3	5
11	P11	5	4	5
12	P12	3	5	4
13	P13	5	5	3
14	P14	5	5	5
15	P15	3	4	4
16	P16	3	5	5
17	P17	4	4	4
18	P18	4	4	5
19	P19	5	4	3
20	P20	3	4	5
21	P21	4	5	3
22	P22	3	3	5
23	P23	4	5	4
24	P24	3	5	5
25	P25	4	4	5
26	P26	4	4	3
27	P27	3	4	4

<b>No.</b>	<b>Kode Panelis</b>	<b>Rasa</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Aroma</b>
28	P28	5	4	5
29	P29	4	4	4
30	P30	5	5	4