

LAMPIRAN.

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.



Lampiran 2. Bentuk Kuisioner.

KUESIONER PENELITIAN

Nama Peneliti: [Nama Anda]

Judul Penelitian: Pengembangan Tepung Mocaf sebagai Bahan Dasar Pembuatan Daging Vegan

Tujuan Penelitian: Untuk mengetahui pandangan dan penerimaan konsumen terhadap daging vegan yang menggunakan tepung mocaf sebagai bahan dasarnya, serta mengetahui kendala dalam pengolahan tepung mocaf.

Bagian 1: Data Responden

1. Jenis Kelamin: Laki-laki Perempuan
2. Usia: 18-24 tahun 25-34 tahun 35-44 tahun 45 tahun ke atas
3. Status Gizi (Apakah Anda Vegan?)
 Vegan Non-Vegan
Vegetarian Pescatarian Lainnya,
sebutkan: _____
4. Apakah Anda pernah mengonsumsi produk daging vegan sebelumnya?
 Ya Tidak

Bagian 2: Pengetahuan Tentang Tepung Mocaf

1. Apakah Anda tahu apa itu tepung mocaf?
 Ya Tidak
2. Jika Ya, dari mana Anda mengetahui tentang tepung mocaf?
 Media Sosial Teman/keluarga
 Buku/Artikel Lainnya, sebutkan: __
3. Apakah Anda mengetahui manfaat kesehatan dari tepung mocaf?
 Ya Tidak

Bagian 3: Pandangan Terhadap Daging Vegan dari Tepung Mocaf

1. Bagaimana pendapat Anda tentang penggunaan tepung mocaf sebagai bahan dasar untuk pembuatan daging vegan?
 Sangat tertarik Tertarik Cukup tertarik Tidak tertarik
 Tidak tahu
2. Apa yang Anda harapkan dari produk daging vegan berbahan tepung mocaf?
 Rasa mirip daging hewani Tekstur menyerupai daging asli

Nutrisi yang lebih sehat

Bebas gluten Lainnya,

sebutkan: _____

3. Apakah Anda bersedia mencoba produk daging vegan berbahan tepung moca? Ya Tidak Mungkin
4. Apa kendala yang Anda rasakan jika mencoba produk daging vegan berbahan tepung moca? (Pilih yang sesuai)
- Harga lebih mahal Tidak yakin dengan rasanya
 Tidak tahu di mana membeli
Tidak ada kendala Lainnya, sebutkan: _

Bagian 4: Persepsi dan Penerimaan Konsumen

1. Apakah Anda lebih memilih makanan yang bebas bahan hewani?
- Ya, saya lebih memilih makanan bebas bahan hewani
 Tidak, saya lebih memilih makanan biasa
 Tergantung pada jenis makanannya
2. Seberapa penting bagi Anda untuk mengonsumsi produk yang ramah lingkungan dan berkelanjutan?
- Sangat penting Penting Cukup penting Tidak penting
3. Menurut Anda, apakah produk daging vegan berbahan tepung moca bisa menggantikan produk daging hewani?
- Ya, sangat bisa Ya, sedikit bisa Tidak bisa Tidak tahu

Bagian 5: Saran dan Masukan

1. Apa yang perlu diperbaiki atau ditingkatkan pada produk daging vegan berbahan tepung moca agar lebih menarik bagi Anda? (Jawaban terbuka)
2. Adakah saran lain untuk pengembangan produk daging vegan berbahan tepung moca? (Jawaban terbuka)

Terima kasih telah meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner ini.

Jawaban Anda sangat berarti bagi pengembangan produk daging vegan berbahan tepung moca.


Lampiran 3. Tabulasi Hasil Penelitian.

Usia	Jumlah Responden
18-24	47
25-34	5
35-44	1
Status Gizi	
Vegan	2
Non-vegan	49
Vegetarian	1
Pescatarian	1
Jenis Kelamin	
Laki-laki	22
Perempuan	31
Apakah anda pernah mengonsumsi produk daging vegan sebelumnya?	
Ya	45
Tidak	8
Apakah anda tahu apa itu tepung mocaf?	
Ya	41
Tidak	12
Jika ya, dari mana anda mengetahui tentang tepung mocaf?	
Teman/keluarga/buku/artikel	21
Media social	20
Baru dengar	1
Pelajaran di sekolah	1
Dari lomba	1
Jurnal penelitian	1
Materi kuliah	1
Eksperimen	1
Lainnya	3
Tidak tahu	3
Apakah anda mengetahui manfaat Kesehatan dari tepung mocaf?	
Ya	33
Tidak	20

Bagaimana pendapat anda tentang penggunaan tepung mocaf sebagai bahan dasar untuk pembuatan daging vegan?	
Sangat tertarik	7
Tertarik	17
Cukup tertarik	23
Tidak tertarik	4
Tidak tahu	2
Apa yang anda harapkan dari produk daging vegan berbahan tepung mocaf?	
Rasa mirip daging hewani	10
Tekstur menyerupai daging asli	19
Nutrisi yang lebih sehat	15
Bebas gluten	8
Lainnya	1
Apakah anda bersedia mencoba produk daging vegan berbahan tepung mocaf?	
Ya	37
Tidak	1
Mungkin	17
Apa kendala yang anda rasakan jika mencoba produk daging vegan berbahan tepung mocaf?	
Harga lebih mahal	5
Tidak yakin dengan rasanya	26
Tidak tahu dimana membelinya	18
Tidak ada kendala	4
Apakah anda lebih memilih makanan yang bebas bahan hewani?	
Ya, saya lebih memilih makanan bebas bahan hewani	6
Tidak, saya lebih memilih makanan biasa	13
Tergantung pada jenis makanannya	34
Seberapa penting bagi anda untuk mengonsumsi produk yang ramah lingkungan an berkelanjutan?	
Sangat penting	18
Penting	12
Cukup penting	21

Tidak penting	2
Menurut anda, apakah produk daging vegan berbahan tepung mocaf bisa menggantikan produk daging hewani?	
Ya, sangat bisa	8
Ya, sedikit bisa	25
Tidak bisa	9
Tidak tahu	11

Lampiran 4. Lembar Konsultasi.



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

KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Nama : Vito Antonio Coelance NIM : 22110095

PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner

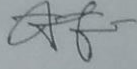
JUDUL : Pengembangan Tepung Meleak Sebagai Bahan Dasar Perakupan Pajung Vegan

DOSEN PEMBIMBING : Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	06/4/2025	Konsultasi Formal & judul	f
2	25/4/2025	Konsultasi RAB I Pendahuluan	f
3	28/4/2025	Revisi dan konsultasi BAB II.	f
4	3/6/2025	Konsultasi BAB II Revisi.	f
5	16/6/2025	Konsultasi BAB III & Revisi I	f
6	19/6/2025	Konsultasi BAB IV Hasil Penelitian	f
7	1/7/2025	Konsultasi BAB V Kesimpulan & Form	f
8	07/7/2025	Konsultasi akhir	
9			
10			
11			
12			
13			
14			

*] Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x

Makalah di disetujui pada 7-7-2025 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.


Drs Bawa Mulyono Hadi, M.M
 Dosen Pembimbing