

LAMPIRAN 1 : Kuestioner

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfidJ1AW8t4AtxWR1LuUCNMUTmG0NCqk1Vv8l6ne2gV_E8E7w/viewform?usp=header

1. Saya bisa masak dengan mandiri

- Sangat bisa
- Bisa
- Netral
- Tidak bisa
- Tidak bisa sama sekali

2. Saya memiliki Keterampilan memasak yang dibutuhkan di kota Asing

- Sangat setuju
- Setuju
- Netral
- Tidak setuju
- Sangat tidak setuju

3. Saya mengetahui cara memilih bahan dengan benar

- Sangat setuju
- setuju
- Netral
- Tidak setuju
- Sangat tidak setuju

4. Saya tertarik untuk mengetahui cara belajar memasak

- Sangat tertarik
- Tertarik
- Netral
- Tidak Tertarik
- Sangat Tidak Tertarik

5. Saya memasak dengan bahan minimalist

- Sangat setuju
- Setuju
- Netral
- Tidak setuju
- Sangat tidak setuju

Lampiran 2 : Kartu Bimbingan



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 : Liem Anna Renata Donata Imanto
NIM : 22110073
PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
JUDUL : Tingkat Persepsi Keterampilan Memasak Pada Remaja Di Surabaya.
DOSEN PEMBIMBING : Titin Lestariningsih, S.E., M.M

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	05/05/2025	Pemilihan judul yang sesuai dan tepat	
2	12/05/2025	Memilih tempat penelitian	
3	19/05/2025	Mengerjakan bab 1 dan menyelesaikan masalah	
4	26/05/2025	Mengerjakan bab 3, dan meneliti	
5	02/06/2025	Mengerjakan bab 4, membuat pernyataan kuisisioner, menyebarkan kuisisioner.	
6	09/06/2025	Merangkum hasil kuisisioner.	
7	16/06/2025	Mengerjakan bab 5 dan finishing	
8	23/06/2025	Menyebarkan kuisisioner yang tepat	
9	11/07/2025	Merangkum kuisisioner dan mengerjakan hasil penelitian	
10	21/07/2025	Mengerjakan bab 5 dan menata daftar isi	

*) Minimal jumlah bimbingan sebagai syarat untuk ujian adalah 7x
Makalah di disetujui pada 13 Agustus 2025 dan mahasiswa telah layak
untuk diujikan pada sidang Tugas akhir

(

)

Pembimbing **Dosen**

