

LAMPIRAN I

Data Responden

No	Nama	Jenis Kelamin
1	Nicolai	Laki-laki
2	Aaron	Laki-laki
3	Herlina	Perempuan
4	Ery W	Laki-laki
5	Heru Santoso	Laki-laki
6	Neva	Perempuan
7	Devi	Perempuan
8	Indra L	Laki-laki
9	Dani Prasdito	Laki-laki
10	Mira Theodora	Perempuan
11	Robin	Laki-laki
12	Irwan Pontoh	Laki-laki
13	Ivana	Perempuan
14	Albert	Laki-laki
15	Eko Hadiwijaya	Laki-laki
16	Jojo	Laki-laki
17	Dami Pratama	Laki-laki
18	Jesslyn A. Rudikan	Perempuan
19	Mei	Perempuan
20	Caroha K	Perempuan
21	Jesslyn	Perempuan
22	Nia	Perempuan
23	Hendra	Laki-laki
24	James Steven	Laki-laki
25	Galvin Vimela	Laki-laki

LAMPIRAN II Kuisisioner Penilaian Responden

Formulir Uji Organoleptik Produk Pentol Vegan

Nama :
Jenis Kelamin :
Umur :
Produk : Pentol Vegan
Tanggal : 28 April 2024

Instruksi :

Berikan penilaian Saudara dengan segera dan secara spontan terhadap tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada pentol vegan tersebut dengan memberi tanda (✓) pada isian di bawah ini :

PENTOL VEGAN		
Parameter	Indikator Penilaian	Skor Penilaian (✓)
Warna	Sangat tidak menarik	
	Tidak menarik	
	Cukup	
	Menarik	
	Sangat Menarik	
Rasa	Sangat tidak enak	
	Tidak enak	
	Cukup	
	Enak	
	Sangat Enak	
Aroma	Sangat tidak enak	
	Tidak enak	
	Cukup	
	Enak	
	Sangat Enak	
Tekstur	Sangat tidak kenyal	
	Tidak kenyal	
	Cukup	
	Kenyal	
	Sangat kenyal	

Komentar/ Pendapat Anda Terhadap Produk tersebut:

.....

BUMBU KACANG		
Parameter	Indikator Penilaian	Skor Penilaian (✓)
Warna	Sangat tidak menarik	
	Tidak menarik	
	Cukup	
	Menarik	
	Sangat Menarik	
Rasa	Sangat tidak enak	
	Tidak enak	
	Cukup	
	Enak	
	Sangat Enak	
Aroma	Sangat tidak enak	
	Tidak enak	
	Cukup	
	Enak	
	Sangat Enak	
Tekstur	Sangat tidak halus	
	Tidak halus	
	Cukup	
	Halus	
	Sangat halus	

Komentar/ Pendapat Anda Terhadap Produk tersebut:

.....

Terimakasih Atas Partisipasinya

LAMPIRAN III

Hasil Frekuensi Penilaian Uji Organoleptik Menggunakan SPSS

1. Frequencies Indikator Warna Pentol

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Menarik	1	4.0	4.0	4.0
Cukup Menarik	14	56.0	56.0	60.0
Menarik	8	32.0	32.0	92.0
Sangat Menarik	2	8.0	8.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

2. Frequencies Indikator Rasa Pentol

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Enak	1	4.0	4.0	4.0
Cukup Enak	9	36.0	36.0	40.0
Enak	15	60.0	60.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

3. Frequencies Indikator Aroma Pentol

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Enak	2	8.0	8.0	8.0
Cukup Enak	15	60.0	60.0	68.0
Enak	5	20.0	20.0	88.0
Sangat Enak	3	12.0	12.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

4. Frequencies Indikator Tekstur Pentol

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Kenyal	19	76.0	76.0	76.0
Kenyal	5	20.0	20.0	96.0
Sangat Kenyal	1	4.0	4.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

5. Frequencies Indikator Warna Bumbu Kacang

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Sangat Tidak Menarik	1	4.0	4.0	4.0
Tidak Menarik	1	4.0	4.0	8.0
Cukup Menarik	4	16.0	16.0	24.0
Menarik	10	40.0	40.0	64.0
Sangat Menarik	9	36.0	36.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

6. Frequencies Indikator Rasa Bumbu Kacang

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Enak	1	4.0	4.0	4.0
Enak	14	56.0	56.0	60.0
Sangat Enak	10	40.0	40.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

7. Frequencies Indikator Aroma Bumbu Kacang

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Enak	3	12.0	12.0	12.0
Enak	16	64.0	64.0	76.0
Sangat Enak	6	24.0	24.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

8. Frequencies Indikator Tekstur Bumbu Kacang

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Halus	8	32.0	32.0	32.0
Halus	8	32.0	32.0	64.0
Sangat Halus	9	36.0	36.0	100.0
Total	25	100.0	100.0	

Hasil Deskripsi Penilaian Uji Organoleptik Menggunakan SPSS

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
P1	25	2	5	3.44	.712
P2	25	2	4	3.56	.583
P3	25	2	5	3.36	.810
P4	25	3	5	3.28	.542
P5	25	1	5	4.00	1.041
P6	25	3	5	4.36	.569
P7	25	3	5	4.12	.600
P8	25	3	5	4.04	.841
Valid N (listwise)	25				

LAMPIRAN IV Lembar Bimbingan Dosen



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 : Brenda Gracia Christi NIM : 21110071
 PROGRAM STUDI : Diploma Tiga Seni Kuliner
 JUDUL : Analisis Tingkat kesukaan Pental Veggies Berharam Tepung Kedelai Jamur & Wortel sebagai
 DOSEN PEMBIMBING : Miss Titin Lestariningsih, SE., M.M | Jajanan Alternatif bagi Para Vegetarian

No	Tanggal	Catatan	TTD Dosen
1	10 Maret 2024	Menentukan judul	<i>[Signature]</i>
2	25 Maret 2024	BAB I	<i>[Signature]</i>
3	4 April 2024	BAB II	<i>[Signature]</i>
4	19 April 2024	BAB III	<i>[Signature]</i>
5	22 April 2024	koreksi penulisan	<i>[Signature]</i>
6	3 May 2024	BAB IV	<i>[Signature]</i>
7	7 May 2024	BAB V & Abstrak	<i>[Signature]</i>
8	28 May 2024	Lampiran, format penulisan	<i>[Signature]</i>
9	6 Juni 2024	Pembahasan	<i>[Signature]</i>
10	10 Juni 2024	Kesimpulan	<i>[Signature]</i>
11			
12			
13			
14			

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

Makalah di disetujui pada 10 Juni 2024 dan Mahasiswa telah layak untuk diujikan pada sidang Tugas akhir.

[Signature]
Titin Lestariningsih
 Dosen Pembimbing

LAMPIRAN V Surat Penelitian



AKADEMI SAGES
A Noble and Excellent Academy

Nomor : 105/SD-A.SAGES/E/IV/2024
Date : 16 April 2024
Perihal : Permohonan Pelaksanaan Penelitian

Kepada,

Ketua Pimpinan Vihara Buddhayana Surabaya
Jl. Baktisala Dhammiko, Surabaya

Dengan hormat,

Kami, Akademi Sages mengajukan permohonan kerjasama dengan Vihara Buddhayana Surabaya untuk melakukan kunjungan studi atau penelitian sebagai bagian dari program pendidikan. Sebagai perguruan tinggi yang berkomitmen untuk memberikan pendidikan yang berorientasi pada dunia industri, kami percaya bahwa kerjasama ini adalah langkah penting untuk meningkatkan pemahaman mahasiswa kami. Berikut ini adalah ringkasan singkat dari penelitian yang akan dilakukan:

Nama Mahasiswa : Brenda Gracia Christi
Judul Penelitian : Analisis Tingkat Kesukaan Pentol Vegan Berbahan Tepung Kedelai, Jamur, dan Wortel Sebagai Jajanan Alternatif Bagi Para Vegetarian
Tujuan Penelitian : mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap pentol vegan
Waktu Pelaksanaan : 28 April 2024; Pk. 12.00 - selesai

Selama proses penelitian ini, diperlukan 25 orang untuk bersedia mencicipi dan memberikan penilaian terhadap produk pentol vegan yang akan diteliti. Seluruh hasil penelitian yang diperoleh akan digunakan secara etis dan hanya untuk kepentingan akademis. Data yang diperoleh juga sangat bersedia untuk dibagikan apabila diperlukan. Demikian permohonan ini dibuat dengan harapan dapat mendapatkan persetujuan. Terima kasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Hormat,
Ka. Prodi Seni Kuliner,



Ivy Dian P. Prabowo., S.TP., M.P.
NIDN: 0703049302

Akademi Sages

Jl. Puncak Permai II/28, Surabaya - Indonesia
Phone: +62 (31) 7326277
Website: <http://www.sages.ac.id> E-mail: info@sages.ac.id

LAMPIRAN VI Dokumentasi Penelitian

