

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Surat Kesepakatan Bimbingan

### SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Pihak Pertama:

Nama : Almira Zadah  
NIM : 22100008  
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :

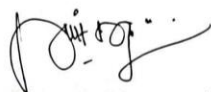
Nama : Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par.,M.Par.  
Status : Dosen  
NIDN : 0612018703  
Jabatan Fungsional : Lektor  
Pangkat/Golongan : III C

Pada hari ini Jumat tanggal 23 April 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 23 April 2025

Pihak Kedua,



Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par.,M.Par.  
NIPY.12.017.362

Pihak Pertama,



Almira Zadah  
NIM.22100008

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par.,M.Par.  
NIPY. 12.017.362

**SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR**

Kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Pihak Pertama:

Nama : Almira Zadah  
NIM : 22100008  
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :

Nama : Joko Patriot  
Status : Praktisi  
NIDN : -  
Jabatan Fungsional : -  
Pangkat/Golongan : -

Pada hari ini Jumat tanggal 23 April 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing II Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurang-kurangnya 1 (satu) kali dalam (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

Demikian kesepakatan ini dibuat dengan penuh kesadaran guna kelancaran penyelesaian Tugas Akhir.

Tegal, 23 April 2025

Pihak Kedua,

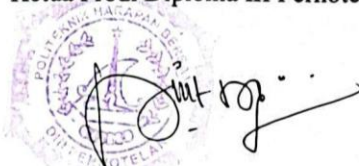
  
Joko Patriot

Pihak Pertama,

  
Almira Zadah  
NIM.22100008

Mengetahui

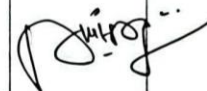
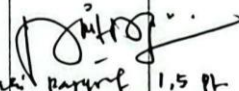
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



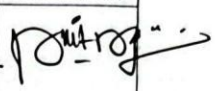
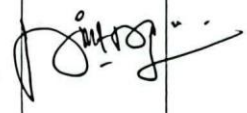
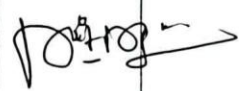
Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par.,M.Par.  
NIPY. 12.017.362

Lampiran 2. Formulir Bimbingan

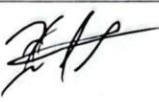
PEMBIMBING I

| NO | HARI  | TANGGAL  | URAIAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | TANDA TANGAN                                                                          |
|----|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Rabu  | 23/4 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Judul fix : Inovasi Macaroni Schotel dengan daun kecor sebagai alternatif pengganti Macaroni</li> <li>- Cek penulisan sitasi</li> <li>- Latar belakang antar paragraf &amp; sesuaikan harus ada korelasi</li> <li>- penelitian terdahulu tambah 1 teori</li> <li>- manfaat &amp; perbaikan</li> <li>- pembatasan masalah bagian metode eksperimen &amp; tambahkan</li> </ul> |    |
| 2. | Rabu  | 30/4 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bab 4 :<br/>dintambahkan ps setiap teori (bahan utama) paragraf baru yg menyatakan kegunaan dari bahan tsb.</li> <li>- judul gambar &amp; tulis</li> <li>- ket. &amp; bagian alat &amp; jelaskan</li> <li>- Bab 3 &amp; lanjutkan hingga akhir kuesioner.</li> </ul>                                                                                                         |  |
| 3. | Jumat | 1/5 '25  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- spasi margin pada paragraf &amp; cek semua paragraf, spasi paragraf 1,5 pt</li> <li>- Lampiran &amp; lengkapi</li> <li>- Hal depan &amp; lengkapi hingga Ringkasan</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |  |

## PEMBIMBING I

| NO | HARI   | TANGGAL  | URAIAN                                                                                                                                                           | TANDA TANGAN                                                                          |
|----|--------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. | Jum'at | 16/5 '25 | Proposal OK<br>Lanjut penyebaran kuesioner<br>Dan Laporan TA (Bab W.)<br>Dah data dengan spss.                                                                   |    |
| 5. | Jum'at | 20/6 '25 | Revisi proposal & disesuaikan<br>Lanjut ke Bab IV dari hasil<br>kuesioner & jawaban.                                                                             |    |
| 6. | Rabu   | 2/7 '25  | Spasi double (2)<br>Cek typo / copas kriteria<br>penelitian<br>tambahkan grafik sub<br>variant di sub bab<br>pembahasan.<br>Kesimpulan & saran & cek<br>kembali. |   |
| 7. | Jum'at | 4/7 '25  | Ket. pada cover, hal depan<br>di ganti sesuai panduan<br>- Abstrak singkat & deskriptif<br>dari hasil kesimpulan                                                 |  |
| 8. | Senin  | 7/7 '25  | Dokumentasi produk & layanan<br>Laporan ACC !!<br>Lanjut daftar isi & bab 1                                                                                      |  |

## PEMBIMBING II

| NO | HARI | TANGGAL | URAIAN                                                                                                        | TANDA TANGAN                                                                         |
|----|------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  |      |         | Inovasi macaroni Schotel dengan daun kelor sebagai alternatif pengganti macaroni<br><i>it's Great taste !</i> |   |
| 2  |      |         | Perbaiki penulisan                                                                                            |   |
| 3  |      |         | plating disesuaikan                                                                                           |  |

### Lampiran 3. Kuesioner



#### **Karakteristik Inovasi *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni***

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir ini, saya mengajukan formulir yang berkaitan dengan Proposal Penelitian Tugas Akhir. Formulir ini akan digunakan sebagai data untuk keperluan pembuatan Uji Organoleptik. Diharapkan kepada Bapak dan Ibu untuk berkenan mengisi formulir sesuai dengan penilaian terhadap *macaroni schotel* dengan daun kelor sebagai alternatif pengganti *macaroni* yang telah dicoba.

Silakan isi kolom di bawah ini dengan memberikan tanda (✓) pada bagian yang sesuai dengan pendapat mengenai *macaroni schotel* dengan daun kelor sebagai alternatif pengganti *macaroni* yang telah diuji.

**Form Uji Organoleptik produk Inovasi *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor  
Sebagai Alternatif Pengganti *Macaroni***

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Tanggal Pengujian | 02 Juli 2025 |
|-------------------|--------------|

A.

| Profil Panelis |           |
|----------------|-----------|
| Jenis Kelamin  | Perempuan |
| Usia           | 23 tahun  |

B.

|                 |                                                                                                                                                                             |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jenis Pengujian | Uji Organoleptik                                                                                                                                                            |
| Jenis Sampel    | Inovasi <i>Macaroni Schotel</i> dengan Daun Kelor Sebagai Alternatif Pengganti <i>Macaroni</i> .                                                                            |
| Intruksi        | Beri penilaian terhadap rasa dan tekstur produk hasil penelitian yang telah disajikan dengan memberi tanda centang (✓) pada kolom yang sudah disediakan pada tabel dibawah. |

| Keterangan | Penilaian |    |     |   |    |
|------------|-----------|----|-----|---|----|
|            | STS       | TS | C/N | S | SS |
| Rasa       |           |    |     | ✓ |    |
| Warna      |           |    |     |   | ✓  |
| Aroma      |           |    |     |   | ✓  |
| Tekstur    |           |    |     | ✓ |    |

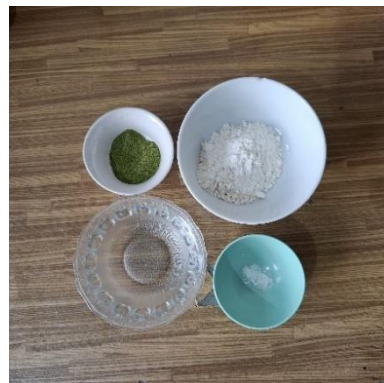
#### Lampiran 4. Dokumentasi Produk



## Lampiran 5. Skema Pembuatan Produk



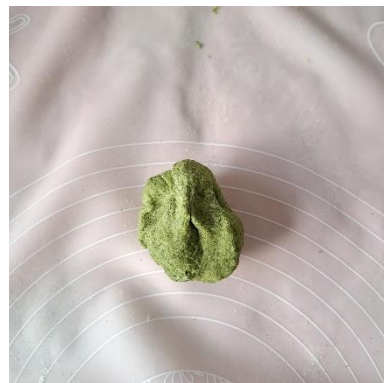
### a. Bahan Pembuatan *Macaroni* Daun Kelor



Tepung terigu, bubuk daun kelor, air, dan garam



Campurkan semua bahan. Dan uleni hingga tercampur rata



Diamkan adonan 10 menit



Gilas adonan hingga tipis



Bentuk seperti *macaroni*



Rebus selama 3 menit



Tiriskan *macaroni* daun kelor terlebih dahulu

b. Bahan Pembuatan Isian *Macaroni Schotel*



Daging ayam, udang, jagung, bawang bombay, lada dan garam



Masukkan semua adonan, tumis hingga matang, dan koreksi rasa

c. Bahan Pembuatan Saus *Bechamel*



Tepung terigu, margarin, susu, garam dan lada

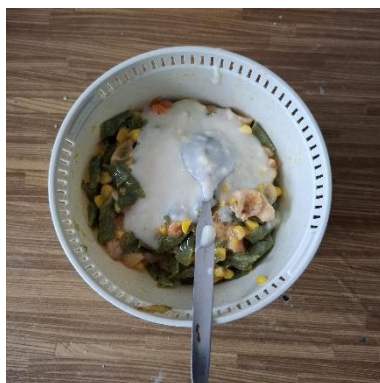


Campurkan semua bahan



Koreksi rasa dan tiriskan

d. *Macaroni Schotel* dengan Daun Kelor



Campurkan semua bahan a,b,c



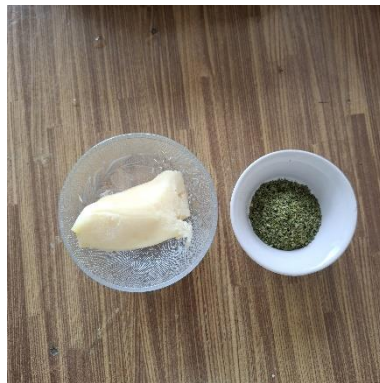
Tambahkan telur



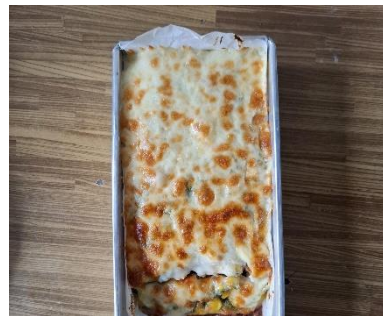
Aduk hingga tercampur rata



Masukkan ke dalam loyang



Tambahkan parutan keju mozzarella dan parsley



Panggang selama 20 menit dengan api atas bawah