

# LAMPIRAN

Lampiran. 1 Lembar Kuesioner



**KARAKTERISTIK PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT SEBAGAI  
BAHAN ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *COOKIES* SHIROI  
KOIBITO**

Sehubungan dengan dilaksanakannya Tugas Akhir ini saya mengajukan formulir yang berhubungan dengan penelitian Proposal Tugas Akhir guna untuk dijadikannya data untuk keperluan pembuatan Uji Organoleptik. Dimohon Bapak dan Ibu sekalian dapat berkenan mengisi formulir ini sesuai dengan rasa pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cookies* shiroi koibito yang sudah dicoba :

Isilah kolom dibawah ini dengan memberikan tanda (  $\sqrt{\quad}$  ) pada bagian yang sesuai dengan pendapat anda mengenai pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *cookies* shiroi koibito yang telah di coba:

## Lampiran. 2 Form Uji Organolaptik

**Form Uji Organoleptik Produk Pemanfaatan Tepung Jewawut Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan Cookies Shiroy Koibito.**

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Tanggal Pengujian | 2 JUNI 2025 |
|-------------------|-------------|

**A.**

| PROFIL PANELIS |             |
|----------------|-------------|
| Usia           | 25 TAHUN    |
| Jenis Kelamin  | LAKI - LAKI |

**B.**

|                 |                                                                                                                                                   |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jenis Pengujian | Uji Organoleptik                                                                                                                                  |
| Jenis Sampel    | Pemanfaatan Tepung Jewawut Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan Cookies Shiroy Koibito.                                                       |
| Instruksi       | Berilah penilaian terhadap rasa dan tekstur dari produk penelitian yang telah disajikan dengan memberi tanda centang ( ) pada kolom yang tersedia |

| Penilaian               | Keterangan |         |       |       |
|-------------------------|------------|---------|-------|-------|
|                         | Rasa       | Tekstur | Warna | Aroma |
| Sangat Tidak Suka (STS) |            |         |       |       |
| Tidak Suka (TS)         |            |         |       |       |
| Cukup (C)               |            |         |       |       |
| Suka (S)                |            |         |       |       |
| Sangat Suka (SS)        | ✓          | ✓       | ✓     | ✓     |

## Lampiran. 3 Surat Kesepakatan Bimbingan

**SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR**

Kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Pihak Pertama:

Nama : Elsa Talia Salsabilah  
 NIM : 22100010  
 Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :

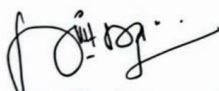
Nama : Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par.,M.Par.  
 Status : Dosen/~~Praktisi~~  
 NIPY : 12.017.362  
 Jabatan Fungsional : Lektor  
 Pangkat/Golongan : IIIc

Pada hari ini Senin tanggal 21 April 2025 telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I/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 anatar pihak.

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

Tegal, 21 April 2025

Pihak Kedua,



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

Pihak Pertama,



Elsa Talia Salsabilah  
 NIM.22100010

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 : Elsa Talia Salsabilah  
 NIM : 22100010  
 Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :

Nama : Wiyanti, S.Kom.,M.M.  
 Status : Dosen  
 NIPY : 09.020.454  
 Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
 Pangkat/Golongan : IIIB

Pada hari ini, Jumat tanggal 9 Mei 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, 9 Mei 2025

Pihak Kedua,



Wiyanti, S.Kom.,M.M.  
 NIPY.12.017.362

Pihak Pertama,



Elsa Talia Salsabilah  
 NIM.22100010

Mengetahui

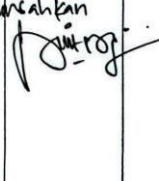
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



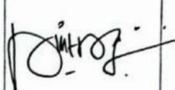
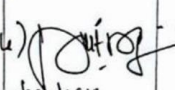
Lourensius Hendra putra, S.T., M.M.  
 NIPY.06.021.517

## Lampiran. 4 Form Bimbingan

## PEMBIMBING I

| NO | HARI  | TANGGAL            | URAIAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | TANDA TANGAN                                                                          |
|----|-------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Rabu  | 23/4 <sup>25</sup> | <p>Judul fix : perancangan topung jemamit sungai bahan alternatif dalam pembuatan cookies shrimp koisito</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- latar belakang &amp; selesaikan</li> <li>- penelitian terdahulu &amp; letakan sebelum paragraf terakhir</li> <li>- panacoran untuk sub bab &amp; selesaikan bag. manfaat</li> </ul>                                               |    |
| 2  | Rabu  | 30/4 <sup>25</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- spasi antar paragraf &amp; hilangkan</li> <li>- kata asing / ilmiah tulis italic</li> <li>- manfaat praktis &amp; perbaikan / tambahkan</li> <li>- Bab 2 cari teori lain dari web / buku, menggunakan kata penghubung &amp; ambil inti dari teori itu</li> <li>- judul gambar ditulis</li> <li>- penulisan citasi &amp; cek kembali</li> </ul> |   |
| 3  | Jumat | 1/5 <sup>25</sup>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cari teknik pembuatan &amp; tambahkan</li> <li>- spasi antar sub judul</li> <li>- daftar pustaka &amp; lengkapi</li> <li>- lengkapi lampiran :               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Surat kesepakatan</li> <li>2. Form bimbingan</li> <li>3. Puncioner</li> </ol> </li> </ul>                                               |  |

## PEMBIMBING 1

| NO | HARI  | TANGGAL  | URAIAN                                                                                                                                                                                                                                           | TANDA TANGAN                                                                          |
|----|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Rabu  | 21/5 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sub judul sebelum dan sesudah diberi spasi</li> <li>- Penguasaan disesuaikan dengan template</li> <li>- form kuesioner di buat di lampiran</li> </ul>                                                   |    |
| 5  | Jumat | 23/5 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ACC proposal lanjut penyebarluasan kuesioner dan laporan TA.</li> </ul>                                                                                                                                 |    |
| 6  | Rabu  | 27/5 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spasi laporan 2 (double)</li> <li>- ps hasil penelitian ditambahkan usia</li> <li>- Kata asing tulis italic</li> </ul>                                                                                  |  |
| 7  | Rabu  | 28/5 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hal judul disesuaikan</li> <li>- Daftar gambar &amp; grafik dipisah</li> <li>- Hasil ps abstrak &amp; kesimpulan ps kesimpulan</li> <li>- Pembahasan &amp; tulis hanya utk jml positif saja.</li> </ul> |  |
| 8  | Kamis | 30/5 '25 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Penomoran hal &amp; sesuaikan</li> <li>- Dokumentasi proses &amp; lampiran:</li> <li>- ACC Laporan TA!</li> <li>- Lanjut daftar isi TA!</li> </ul>                                                      |  |



## PEMBIMBING II

| NO | HARI                       | TANGGAL      | URAIAN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | TANDA TANGAN                                                                          |
|----|----------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | <del>5/2025</del><br>Jumat | 9 April 2025 | <p>Judul, pemanfaatan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan cookies shiroi koibito.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hal: persetujuan → Capriadi ?</li> <li>- Dapt isi, dapt. Gb, tulis, lampiran → menditly</li> <li>- Bab I - &gt; cek ke-bali peninjauan</li> </ul> <p>BAB II - &gt; paragraf ke-2 rapikan</p> <p>BAB III - &gt; dicek kembali y peninjauan &amp; ksrupian</p> <p>4. populasi &amp; sampel<br/>7 populasi</p> <p>3.3.3.3.2 sampel</p> <p>BAB IV</p> <p>2.4.4.1 peninjauan ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dapt pustaka</li> <li>- Surat kesepakatan bimbingan dosen wali y status dosen &amp; jabatan, dan</li> <li>- untuk BAB IV</li> <li>- 2.4.4.1 peninjauan → OK</li> <li>- Dapt pustaka → OK</li> <li>- lampiran ?</li> </ul> |    |
| 2  | Rabu                       | 21 April 25  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- untuk BAB IV</li> <li>- 2.4.4.1 peninjauan → OK</li> <li>- Dapt pustaka → OK</li> <li>- lampiran ?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 3  | Jumat                      | 11/7/2025    | <p>BAB IV hasil pembahasan peninjauan</p> <p>4.1. prota produk - OK</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |



## PEMBIMBING II

| NO | HARI   | TANGGAL   | URAIAN                                                                                                                                                                                                        | TANDA TANGAN                                                                                                                                                                |
|----|--------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | Senin  | 14/7/2025 | 4.2. Hasil penulisan<br>→ sdh ok<br>4.3. Pembahasan<br>→ sdh ok<br>BAB V<br>5.1. Kesimpulan → ok<br>5.2. Saran → ok<br>Daftar pustaka<br>- Foto bahan<br>Foto alat<br>Pembuatan produk<br>Foto hasil produk ✓ | <br> |
| 5  | Selasa | 15/7/2025 | Mula:<br>Presk kembali w/ penulisan<br>di dr bab I s.d BAB V<br>ok ACC                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                             |

Lampiran. 5 Halaman Persetujuan

**HALAMAN PERSETUJUAN  
PROPOSAL TUGAS AKHIR**

**PEMANFAATAN TEPUNG JEWAWUT SEBAGAI BAHAN  
ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN *COOKIES* SHIROI KOIBITO**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menempuh Mata Kuliah Tugas Akhir  
pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh :

Nama : Elsa Talia Salsabilah

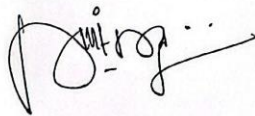
NIM : 22100010

Tegal, 23 Mei 2025

Menyetujui

Penilai Mengetahui

Ketua Program Studi Diploma III Perhotelan.



Puput Dewi A, S.ST.Par.,M.Par.

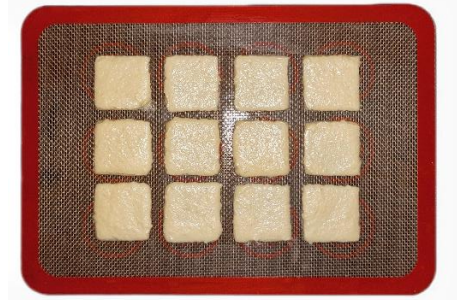
NIPY.12.017.362



Lourensus Hendra Putra,S.T.,M.M

NIPY.06.021.517

Lampiran. 6 Skema Pembuatan Produk

| NO | Cara Pembuatan                                                                      | Keterangan                                                                                                                  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |    | Siapkan seluruh bahan yang akan di olah.                                                                                    |
| 2. |   | Masukan mentega, gula halus dan vanilla ekstrak, kocok hingga berwarna pucat.                                               |
| 3. |  | Kemudaian masukan tepung jewawut, putih telur dan garam. Aduk hingga merata hingga tekstur halus.                           |
| 4. |  | Masukan adonan kedalam pipping bag, dan cetak menggunakan cetakan cookies <i>shiroi koibito</i> di atas <i>baking mat</i> . |

| NO | Cara Pembuatan                                                                      | Keterangan                                                                                                                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. |    | <p>Panaskan oven di suhu 150° selama 5 menit, kemudian masukan adonan kedalam oven, panggang selama 15 menit api atas bawah.</p>                                             |
| 6. |   | <p>Jika cookies sudah matang, segera angkat, tekstur awal akan sedikit lembek, dinginkan suhu ruang hingga tekstur cookies mengeras.</p>                                     |
| 7. |  | <p>Cairkan coklat putih batangan menggunakan teknik au bain marie, jika suda meleleh tambahkan whipping cream yang sudah di kocok, aduk hingga tekstur kental dan halus.</p> |
| 8. |  | <p>Cetak coklat menggunakan cetakan yang sama untuk cetakan cookies.</p>                                                                                                     |

| NO  | Cara Pembuatan                                                                     | Keterangan                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10. |   | <p>Masukan coklat yang sudah dicetak ke dalam freezer selama 1 menit hingga mengeras.</p>                                                                                                                                 |
| 11. |  | <p>Setelah itu tumpuk cookies dan coklat putih menggunakan coklat yang sudah dicairkan agar merekat. Cookies shiroi koibito siap disajikan di plating atau dikemas menggunakan plastic seal agar awet dan tahan lama.</p> |



Lampiran. 7 Dokumentasi Produk

