

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner

**KARAKTERISTIK *MOCKTAIL* METODE FERMENTASI BERBAHAN
DASAR NANAS DAN REMPAH-REMPAH**

Sehubungan dengan dilaksanakannya Tugas Akhir ini saya mengajukan formulir yang berhubungan dengan Penelitian Proposal Tugas Akhir guna untuk dijadikannya data untuk keperluan untuk pembuatan Uji Organoleptik. Dimohon Bapak dan Ibu sekalian mengisi formulir ini sesuai dengan rasa Produk *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah yang sudah dicoba:

Isilah kolom diawah ini dengan tanda (✓) pada bagian yang sesuai dengan pendapat anda mengenai Produk *mocktail* berbahan dasar nanas dengan ekstrak rempah-rempah yang telah dicoba:

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama:

Nama : Aditya Dwi Haryanto
NIM : 21100002
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua:

Nama : Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par
Status : Dosen

NIDN : 0612018703
Jabatan Fungsional : Asisten Dosen
Pangkat/Golongan : III B

Pada hari Selasa tanggal 30 April 2024 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 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

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

Tegal, 30 April 2024

Pihak Kedua,



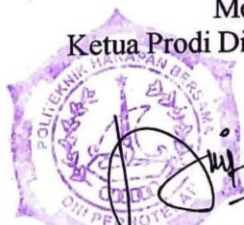
Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par
NIPY. 12.017.361

Pihak Pertama,



Aditya Dwi Haryanto
NIM. 21100002

Mengetahui
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,




Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M. Par
NIPY.12.017.36

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama:

Nama : Aditya Dwi Haryanto
NIM : 21100002
Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua:

Nama : Joko Patriot
Status : Pembimbing 2

NIDN :
Jabatan Fungsional :
Pangkat/Golongan :

Pada hari Selasa tanggal 30 April 2024 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 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

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

Tegal, 30 April 2024

Pihak Kedua,



Joko Patriot
NIPY.

Pihak Pertama,



Aditya Dwi Haryanto
NIM. 21100002

Mengetahui
Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,




Puput Dewi Anggraeni, S.ST.Par., M. Par
NIPY.12.017.361

Form Bimbingan 1

No	Hari	Tanggal	Uraian	Tanda Tangan
1.	Rabu	12 Juni 2024	- layout masih salah - logo memakai 2D	
2.	Jum'at	14 Juni 2024	- Jurnal minimal th 2014 - Jurnal ditambahin	
3.	Senin	8 Juli 2024	- Istilah bahasa inggris miring (itali) - revisi penentuan populasi dan sampel	
4.	Jumat	19 Juli 2024	- Perbaiki margin, penulisan, Daftar Pustaka. - pastikan bisa ambil data	

Form Bimbingan 2

No	Hari	Tanggal	Uraian	Tanda Tangan
1.	Jum'at	19 Juli 2024	- Warna terlalu keruh - Rasa terlalu manis	

HALAMAN PERSETUJUAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

**PRODUK INOVASI *MOCKTAIL* BERBAHAN DASAR NANAS DENGAN
EKSTRAK REMPAH-REMPAH**

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

Oleh:

Nama : Aditya Dwi Hayanto

NIM : 21100008

Tegal, 2025

Menyetujui,

Penilai,

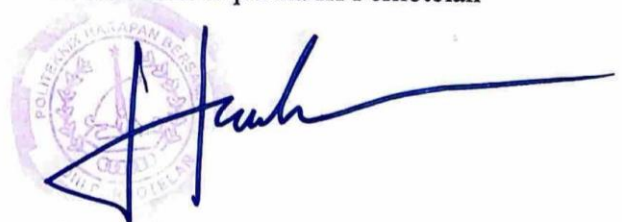


Tantri Adhitia S., S.Pd., M.M. Par

NIPY.12.017.361

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan



Laurensius Hendra Putra, S.T., M.M

NIPY. 06.021.517

Form Uji Organoleptik Produk *Mocktail* Berbahan Dasar Nanas Dengan Ekstrak Rempah-rempah

Tanggal Pengujian	6 Juni 2024
-------------------	-------------

A.

PROFIL PANELIS	
Nama	Lintang Sari
Jenis Kelamin	Perempuan

B.

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis Sample	<i>Mocktail</i> Metode Fermentasi Berbahan dasar Nanas dan Rempah-rempah
Intruksi	Berilah penilaian terhadap rasa dan tekstur dari produk Penelitian yang telah disajikan dengan memberi tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia

Keterangan	Penilaian				
	STS	TS	C	S	SS
Rasa				✓	
Tekstur			✓		
Warna					✓
Aroma					✓