

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Uji Organoleptik (Format)

UJI ORGANOLEPTIK (UJI PEMBEDAAN)

“UJI COBA PENGGUNAAN TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN KUE CUCUR”

Responden yang terhormat

Perkenalkan kami adalah mahasiswa & mahasiswi Program Studi Bisnis Perhotelan, Fakultas *Tourismpreneur*, Universitas Podomoro yang sedang melakukan penelitian dalam rangka penyusunan tugas akhir yang berjudul “Uji Coba Penggunaan Tepung Biji Durian Sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Kue Cucur” sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

Kami sangat mengharapkan partisipasi Anda dengan mengisi kuesioner penelitian dan tidak ada jawaban yang dikosongkan karena di sini tidak ada jawaban benar atau salah. Jawaban Anda akan diperlakukan sesuai dengan standar profesionalitas dan etika penelitian. Oleh sebab itu, peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas Anda. Kami ucapkan banyak terima kasih atas partisipasinya.

DATA DIRI


Nama :
Usia :
Gender :
Pekerjaan :
Domisili :

Silakan memperhatikan Rasa Kue Cucur P1 - P10. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Rasa						
1 - Sangat Tidak Berasa Tepung Biji Durian		4 - Berasa Tepung Biji Durian				
2 - Tidak Berasa Tepung Biji Durian		5 - Sangat Berasa Tepung Biji Durian				
3 - Cukup Berasa Tepung Biji Durian						
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					
4	KCD 04					
5	KCD 05					
6	KCD 06					
7	KCD 07					
8	KCD 08					
9	KCD 09					
10	KCD 10					

Silakan memperhatikan Warna Kue Cucur P1 - P10. Lalu isi tabel di bawah ini.

Warna						
					1 - Kuning 2 - Kuning kecoklatan 3 - Coklat 4 - Sangat Coklat 5 - Coklat Kehitamman	
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					
4	KCD 04					
5	KCD 05					
6	KCD 06					
7	KCD 07					
8	KCD 08					
9	KCD 09					
10	KCD 10					

Silakan memperhatikan Aroma Kue Cucur P1 - P10. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Aroma						
1 - Sangat Tidak Beraroma Tepung Biji Durian 2 - Tidak Beraroma Tepung Biji Durian 3 - Cukup Beraroma Tepung Biji Durian			4 - Beraroma Tepung Biji Durian 5 - Sangat Beraroma Tepung Biji Durian			
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					
4	KCD 04					
5	KCD 05					
6	KCD 06					
7	KCD 07					
8	KCD 08					
9	KCD 09					
10	KCD 10					

Silakan memperhatikan Tekstur Kue Cucur P1 - P10. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Tekstur						
1 - Sangat Tidak Lembut 2 - Tidak Lembut 3 - Cukup Lembut			4 - Lembut 5 - Sangat Lembut			
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					
4	KCD 04					
5	KCD 05					
6	KCD 06					
7	KCD 07					
8	KCD 08					
9	KCD 09					
10	KCD 10					

Lampiran 2. Kuesioner Uji Hedonik (Format)

UJI HEDONIK (UJI KESUKAAN)

"UJI COBA PENGGUNAAN TEPUNG BIJI DURIAN SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN KUE CUCUR"

Responden yang terhormat

Perkenalkan kami adalah mahasiswa & mahasiswi Program Studi Bisnis Perhotelan, Fakultas *Tourismpreneur*, Universitas Podomoro yang sedang melakukan penelitian dalam rangka penyusunan tugas akhir yang berjudul "Uji Coba Penggunaan Tepung Biji Durian Sebagai Pengganti Tepung Terigu pada Pembuatan Kue Cucur" sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata.

Kami sangat mengharapkan partisipasi Anda dengan mengisi kuesioner penelitian dan tidak ada jawaban yang dikosongkan karena di sini tidak ada jawaban benar atau salah. Jawaban Anda akan diperlakukan sesuai dengan standar profesionalitas dan etika penelitian. Oleh sebab itu, peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas Anda. Kami ucapkan banyak terima kasih atas partisipasinya.

DATA DIRI

Nama :
Usia :
Gender :
Pekerjaan :
Domisili :

Silakan memperhatikan Rasa Kue Cucur KCD1 - KCD3. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Rasa						
1 - Sangat Tidak Suka		4 - Suka				
2 - Tidak Suka		5 - Sangat Suka				
3 - Biasa Saja						
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					

Silakan memperhatikan Warna Kue Cucur KCD1 - KCD3. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Warna						
1 - Sangat Tidak Suka		4 - Suka				
2 - Tidak Suka		5 - Sangat Suka				
3 - Biasa Saja						
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					

Silakan memperhatikan Aroma Kue Cucur KCD1 - KCD3. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Aroma						
1 - Sangat Tidak Suka		4 - Suka				
2 - Tidak Suka		5 - Sangat Suka				
3 - Biasa Saja						
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					

Silakan memperhatikan Tekstur Kue Cucur KCD1 - KCD3. Lalu isi tabel di bawah ini.

*Berikan tanda (v) pada kolom pilihan

Tekstur						
1 - Sangat Tidak Suka		4 - Suka				
2 - Tidak Suka		5 - Sangat Suka				
3 - Biasa Saja						
No	Objek	Nilai Uji				
		1	2	3	4	5
1	KCD 01					
2	KCD 02					
3	KCD 03					

Komentar Untuk Produk Uji Coba : (Optional)

Lampiran 3. Foto Hasil Uji Coba Kue Cucur Tepung Biji Durian



Adonan 3 Tepung Biji Durian



Kue Cucur Kontrol, 30%, 40%, dan 50%



Uji Coba Organoleptik



Uji Coba Hedonik (Hasil Bumiku)




Uji Coba Hedonik (Iels)




Uji Coba Hedonik (Moringa)

Lampiran 4. Poster




KUE CUCUR TEPUNG BIJI DURIAN

Uji Coba Penggunaan Tepung Biji Durian



Tahukah Kamu?




Kue cucur merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang sudah ada sejak lama. Cita rasa khas dari kue ini dapat menggugah selera orang banyak. Kue ini memiliki rasa yang manis, dengan aroma yang wangi, dan memiliki tekstur yang lembut dan kenyal di tengah namun renyah di pinggirnya. Karakteristik kue cucur inilah yang membuat kue ini digemari oleh masyarakat luas.

Harapan dari Penelitian

Mengetahui perbedaan rasa, warna, aroma, dan tekstur kue cucur yang menggunakan tepung biji durian dibandingkan dengan kue cucur yang menggunakan tepung terigu.

Mengetahui tingkat kesukaan serta daya terima masyarakat terhadap kue cucur yang terbuat tepung biji durian.


Ini Nih!



Tepung biji durian mempunyai kesamaan dengan tepung tapioka karena memiliki kandungan pati yang berguna sebagai perekat alami makanan dan juga bebas gluten. Tepung biji durian juga dapat menghasilkan produk dengan aroma yang lebih wangi dan khas. Selain itu, daya simpan tepung biji durian juga tahan lama.

Akan tetapi, hanya sedikit orang yang mengetahui keberadaan tepung biji durian karena tepung ini jarang sekali dijual secara luas sehingga jarang ditemukan orang yang menggunakan tepung ini.


Oh Ternyata?




Tanpa kita sadari, ternyata biji durian bisa diolah dan dikonsumsi. Biji buah durian mengandung banyak nutrisi penting seperti energi, fosfor, kalsium, lemak, protein, karbohidrat, vitamin, mineral, dan lain-lain. Mengikuti perkembangan yang ada, biji durian diolah menjadi tepung sehingga mudah untuk dicampur dan dibuat aneka produk makanan.

Hasil Produk

Cucur Biasa



Cucur Tepung Biji Durian



Tahap Pembuatan

Bahan Cair

- Gula merah: 120 gr
- Gula pasir: 3 sdm
- Garam: 1/2 sdt
- Daun pandan: 2 pcs
- Air: 300 ml

Bahan Kering

- Tepung beras: 150 gr
- Bubuk pegembang: 1/2 sdt
- Tepung biji durian:
 - KCD A: 0 gr
 - KCD B: 45 gr
 - KCD C: 36 gr
 - KCD D: 27 gr
- Tepung terigu:
 - KCD A: 90 gr
 - KCD B: 45 gr
 - KCD C: 54 gr
 - KCD D: 63 gr

```

    graph TD
      subgraph Bahan_Cair [Bahan Cair]
        GulaMerah[120 gr]
        GulaPasir[3 sdm]
        Garam[1/2 sdt]
        Pandan[2 pcs]
        Air[300 ml]
      end
      subgraph Bahan_Kering [Bahan Kering]
        TepungBeras[150 gr]
        BubukPegembang[1/2 sdt]
        TepungBijiDurian[KCD A: 0 gr, KCD B: 45 gr, KCD C: 36 gr, KCD D: 27 gr]
        TepungTerigu[KCD A: 90 gr, KCD B: 45 gr, KCD C: 54 gr, KCD D: 63 gr]
      end
      Bahan_Cair --> B1[Mencampur dan mengaduk selama 10 menit]
      Bahan_Kering --> B1
      B1 --> B2[Panaskan minyak selama 5 menit]
      B2 --> B3[Menggoreng selama 1 menit]
      B3 --> B4[Penirisan selama 10 menit]
      B4 --> Penyajian[Penyajian]
  
```

Jenis Penelitian yang Digunakan

Uji Organoleptik & Uji Hedonik

Variabel rasa, warna, tekstur, dan aroma

Rancangan Perilaku Uji Organoleptik

No.	Kode Eksperimen	Tepung Terigu	Tepung Biji Durian
1	KCD A	100% (90gr)	0% (0gr)
2	KCD B	70% (63gr)	30% (27gr)
3	KCD C	60% (54gr)	40% (36gr)
4	KCD D	50% (45gr)	50% (45gr)

Rancangan Perilaku Uji Hedonik

No.	Kode Eksperimen	Tepung Terigu	Tepung Biji Durian
1	KCD A	50% (45gr)	50% (45gr)
2	KCD B	50% (45gr)	50% (45gr)
3	KCD C	50% (45gr)	50% (45gr)



Kesimpulan

Pada uji organoleptik, pembuatan kue cucur durian menggunakan perlakuan 50% sebagai titik acuan yang diikuti perlakuan 40% dan 30%. Hasil dari uji organoleptik kepada 5 panelis menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa, aroma, dan tekstur kue cucur durian 50%, 40%, dan 30% dengan kue cucur terigu. Berdasarkan total mean uji *Paired Sample T-Test*, perlakuan 50% memiliki rasa, warna, dan aroma yang lebih baik dibandingkan perlakuan lainnya.

Selanjutnya, perlakuan 50% dipilih untuk digunakan dalam uji hedonik dengan menggunakan kembali 3 merek tepung biji durian yaitu Hasil Bumiku, Iels, dan Moringa. Hasil dari uji hedonik kepada 100 responden menunjukkan bahwa kue cucur durian Hasil Bumiku, Iels, dan Moringa disukai dan dapat diterima oleh masyarakat dengan total nilai rata-rata kesukaan tertinggi pada merek Moringa.

Kue cucur dengan tepung biji durian memiliki rasa manis dengan sedikit *aftertaste* dari tepung biji durian, warna kuning kecokelatan, aroma harum dan khas, juga tekstur lebih lembut dan sedikit renyah. Sedangkan kue cucur dengan tepung terigu memiliki rasa manis, warna kuning keemasan, tidak beraroma, juga tekstur kenyal dan renyah.

Penulis : Christin, Nadia Ivana Lius Hanjaya, dan Steven
Pembimbing : Dr. Ir. Fitri Abdillah Adiatmaka, M.M.

PODOMORO
UNIVERSITY HOTEL BUSINESS

Lampiran 5. Turnitin

The screenshot shows a web browser window with the Turnitin interface. The browser's address bar shows the URL: `turnitin.com/s_class_portfolio.asp?aid=102689&cid=222565079&lang=en_us&session-id=ab131ef9cd524e1892bb8cf362a7773e9`. The page title is "Turnitin - Class Portfolio".

The Turnitin logo is visible at the top left. Below it, there are navigation tabs: "Class Portfolio" (selected), "My Grades", "Discussion", and "Calendar".

A message box says: "Welcome to your new class homepage! From the class homepage you can see all your assignments for your class, view additional assignment information, submit your work, and access feedback for your papers. Hover on any item in the class homepage for more information."

Below the message box, there is a section titled "Class Homepage" with a sub-header "Assignment Inbox: HBP Angkatan 2018".

The "Assignment Inbox" section contains a table with the following data:

Assignment Title	Info	Dates	Similarity	Actions
Cek Plagiat		Start: 06-Sep-2019 5:00PM Due: 31-Dec-2022 7:06AM Post: 31-Dec-2022 7:06AM	15%	Resubmit View
Similarity HBP Tahun 2022		Start: 05-Jan-2022 9:32AM Due: 31-Dec-2022 11:59PM Post: 31-Dec-2022 11:59PM		Submit View