

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner



INOVASI *SACHER TORTE* BERBAHAN DASAR UBI UNGU

Sehubungan dengan dilaksanakannya tugas akhir ini saya mengajukan formular yang terkait dengan penelitian Proposal Tugas Akhir digunakan sebagai data untuk keperluan membuat uji organoleptik. Dimohon kepada Bapak dan Ibu sekalian untuk dapat mengisi formulir sesuai dengan rasa *Sacher Torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu yang telah dicoba.

Isilah kolom di bawah ini dengan memberikan tanda (✓) pada bagian yang sesuai dengan tanggapan anda mengenai *Sacher Torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu yang telah dicoba:

Form Uji Organoleptik Produk *Sacher Torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu

Tanggal Pengujian	
-------------------	--

A.

	PROFIL PANELIS
Nama	
Jenis Kelamin	L/P

B.

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis Sampel	<i>Sacher Torte</i> Berbahan Dasar Ubi Ungu
Instruksi	Berilah penilaian terhadap rasa dan tekstur dari produk penelitian yang telah disajikan dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang tersedia

Keterangan	Penilaian				
	STS	TS	C	S	SS
Rasa					
Tekstur					
Warna					
Aroma					

Form Uji Organoleptik Produk *Sacher Torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu

Tanggal Pengujian	10 Juli 2026
-------------------	--------------

A.

	PROFIL PANELIS
Nama	Dwi Aryanti
Jenis Kelamin	L ^P

B.

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis Sampel	<i>Sacher Torte</i> Berbahan Dasar Ubi Ungu
Instruksi	Berilah penilaian terhadap rasa dan tekstur dari produk penelitian yang telah disajikan dengan memberi tanda (✓) pada kolom yang tersedia

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

Lampiran 2 Form kesediaan Pembimbing

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama :
 Nama : Abdi Lutfiana
 NIM : 23100003
 Program Studi : Diploma III Perhotelan

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

Pada hari ini Senin, 11 Mei 2026 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 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

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

Tegal, 11 Mei 2026

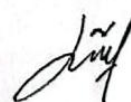
Pihak Kedua,



Puput Dewi Anggraeni, SST.Par.,M.Par.

NIPY. 12.017.362

Pihak Pertama,



Abdi Lutfiana

23100003

Mengetahui
 Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



Laurensius Hendra Putra .ST.,M.M
 NIPY. 06.021.517

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama :
 Nama : Abdi Lutfiana
 NIM : 23100003
 Program Studi : Diploma III Perhotelan

Pihak Kedua :
 Nama : Lourensus Hendra Putra .ST.,M.M
 Status : Pembimbing 2
 Dosen/Praktisi : Dosen
 NIDN : 0612048207
 Jabatan Fungsional : -
 Pangkat/Golongan : III B

Pada hari ini Jum`at, 19 Juni 2026 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 1 (satu) minggu. Adapun waktu dan tempat pelaksanaan disepakati antar pihak.

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

Tegal, 19 Juni 2026

Pihak Kedua,



Lourensus Hendra Putra .ST.,M.M
 NIPY. 06.021.517

Pihak Pertama,



Abdi Lutfiana
 23100003

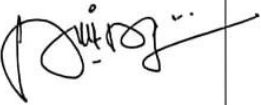
Mengetahui
 Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,


 Universitas
 Jember
 Prodi Perhotelan
 Lourensus Hendra Putra .ST.,M.M
 NIPY. 06.021.517

Lampiran 3 Form Bimbingan

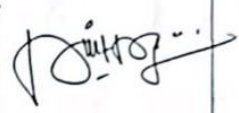
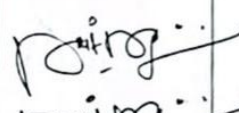
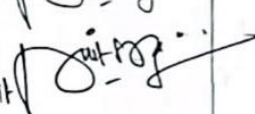
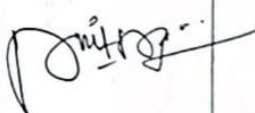
FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING 1

NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1.	Senin	11 Mei '26	Judul ACC : Inovasi Sachertorte Berbahan dasar Ubi Ungu	
2.	Selasa	12 Mei '26	Bab 1, revisi : - Latar belakang, perlu ditambahkan alasan yg kuat tentang kenapa produk tsb. - Batasan masalah ditambahkan uji organoleptik. - Tujuan & kegunaan dgn rumusan masalah	
3	Selasa	2 Juni '26	ACC Bab 1 ~~Bab II~~ : Cek sitasi Cek penggunaan kata sambung	
4.	~~Minggu~~ Jumat	5 Juni '26	Acc bab 2	
5.	Minggu	21 Juni '26	Judul tabel diperbaiki - Sebelum tabel ditambahkan prolog - Pelokasan dan tempat diperbaiki	

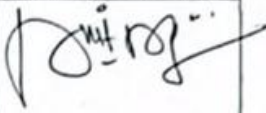
FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING 1

NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
6.	Jum'at	26 Juni 26	ciri-ciri telur, tepung, almond flour, coklat bubuk yang baik ditambahkan. - dilengkapi sampai bab 3 selesai - tabel ditulis diatas dan foto kiri - cara pembuatan harus sinkron	
7.	Selasa	7/7/26	ACE proposal 12	
8.	Senin	13/7/26	- Bab W : - tambahkan kalimat pada profil produk. - Olah sata menggunakan alat bantu SPSS	
9.	Rabu	15/7/26	- Beri judul pada masing: profil panelis. - Beri judul pada masing: inskriptor organoleptik. - tabel ps hai olah sata harus dalam bentuk tabel bukan JPS.	

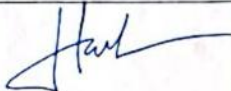
FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING 1

NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
10.	Jumat	11/7/26	Sub varian : - tulis sumber - penjelasan di pembahasan di tracing: prekuensi & buktikan dgn opini paraset & paulis - tambahkan hasil keseluruhan profil paraset setelah rata?	
11.	Senin			

FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING 2 Laurencius Hendra. P. ST. MM

NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1	Jumat	19/6/2026	Bimbingan I	
2.	Kamis	25/6/2026	Bimbingan ke II	
3.	Senin	6/7/2026	Bimbingan III	
4	Selasa	7/7/2026	Bimbingan IV	
5	Jumat	10/7/2026	Bimbingan V	
6	Kabu	15/7/2026	Bimbingan VI	
7	Jumat	17/7/2026	ACC 1	
8.	Sabtu	18/7/2	ACC 2	

Lampiran 4 Foto Persiapan Bahan *Sacher Torte*



Lampiran 5 Foto Proses Pembuatan *Sacher Torte*



Lampiran 6 Foto Penyajian *Sacher Torte*



Lampiran 7 Foto Panelis



HALAMAN PERSETUJUAN PROPOSAL TUGAS AKHIR

“INOVASI *SACHER TORTE* BERBAHAN DASAR UBI UNGU”

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menempuh Mata Kuliah Tugas Akhir

Pada Program Studi Diploma III Perhotelan

Oleh:

Nama : Abdi Lutfiana

NIM : 23100003

Tegal, 7 Juli 2026

Menyetujui,

Penilai,

Pembimbing I



Puput Dewi Anggraeni, SST.Par.,M.Par.
NIPY. 12.017.362

Pembimbing II



Lourensus Hendra Putra.ST.MM
NIPY 06.021.517

LEMBAR PENYERAHAN PRODUK TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Abdi Lutfiana

NIM : 23100003

Menyerahkan produk Tugas Akhir dengan judul
Inovasi Sacha Torte Berbahan Dasar Ubi Ungu

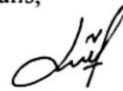
kepada Program Studi Diploma III Perhotelan Universitas Harkat Negeri untuk dapat dikembangkan dan dimanfaatkan, guna kepentingan mahasiswa selanjutnya.

Demikian lembar penyerahan ini, saya buat dengan sebenar-benarnya dan disaksikan oleh semua anggota tim.

Tegal, ...

Koordinator Laboratorium,

Penulis,

Hans Hera Amalia, S-ST

Abdi Lutfiana

NIPY. 03.021.903

NIM. 23100003

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



Laurensius Hendra P., ST., M.M.
NIPY. 06.021.517



Analysis attestation
Compilatio Magister+ | Universitas Harkat Negeri

LAPORAN TA ABDI LUTFIANA revisi sidang

ID : d44088ce7673958e994fe3aea8d6242fb905cf3e



26%
Suspicious texts

File name : LAPORAN TA ABDI LUTFIANA revisi sidang.txt
Original file size : 2.48 MB
Number of words : 10,581

Submitter : D3 Perhotelan
Submission date : August 4, 2026
Upload type : interface
analysis end date : August 4, 2026

Summary (section 1/2)

Location of suspect texts in the document :



Included in the suspicious text score :



Similarities

12%

Syntactics 6% Semantics 6%

Passages with similarities to sources found in different collections.



AI detection

<1%

Texts with stylistically similar formulations to AI-generated text.

This rate is an indicator, not proof. Check with the author that he/she has mastered the knowledge mentioned in the document.



Unrecognized languages

16%

Passages in which some of the vocabulary used is not part of the language dictionary. This may be an attempt by the author to modify the text to make detection impossible.



Not included in the percentage of suspicious texts :



Texts between quotes

<1%

Passages between quotation marks, often revealing a quotation.

Sources of similarities (section 2/2)



Similarities

12%

Passages with similarities to sources found in different collections.



Main source detected

No.	Description	Similarities	Locations
1	perhotelan.poltekharber.ac.id Semantic detection perhotelan.poltekharber.ac.id/upload/akademik/5af3796a4fe80fab96a...	3%	
2	6 #f4bedd Semantic detection Comes from my group	3%	
3	SKRIPSI_FIX_ADINF #4e81a2 Semantic detection Comes from my group	1%	
4	Document from another user #fbc9ce Semantic detection Comes from another group	1%	
5	Analisis Kadar Air, Daya Kembang dan Uji... Semantic detection dx.doi.org/10.47861/jkpu-nalanda.v1i6.676	1%	
6	ejournal.poltekkesaceh.ac.id Semantic detection ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/gikes/article/download/3188/1...	1%	
7	Document from another user #bd08d5 Semantic detection Comes from another group	1%	
8	journal.unpas.ac.id Semantic detection journal.unpas.ac.id/index.php/pendas/article/download/42720/23278/...	1%	
9	The True Power Of Water In Dhikr Therapy Facing... Semantic detection dx.doi.org/10.30872/psikoborneo.v12i3.15295	<1%	
10	Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi... Semantic detection jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/download/5682/4786	<1%	

Referenced source (without similarities detected)

No.	Description
1	https://doi.org/10.33104/jihp.v14i1.4849
2	https://blog.annsbakehouse.com/sachertorte-sebuah-karya-besar-dari-austria-kamu-perlu-coba-hidang...
3	https://doi.org/https://doi.org/10.47783/literasiologi.v9i4