

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner



INOVASI ES PISANG IJO DALAM OLAHAN ES KRIM MODERN BERBASIS BAHAN TRADISIONAL

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian tugas akhir yang berjudul “Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern Berbasis Bahan Tradisional”, saya memohon kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/I untuk berpartisipasi sebagai panelis dalam penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data melalui uji organoleptik terhadap produk yang telah dibuat sebagai salah satu syarat penyusunan tugas akhir.

Atas kesediaan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk berpartisipasi dalam penelitian ini, saya mengucapkan terima kasih.

Silakan mengisi formulir di bawah ini dengan memberikan tanda (✓) pada kolom yang sesuai dengan penilaian Anda terhadap produk Es Krim Es Pisang Ijo Berbasis Bahan Tradisional yang telah Anda cicipi.

Form Uji Organoleptik Produk Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern

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

A.

	PROFIL PANELIS
Nama	
Usia	
Jenis Kelamin	L/P

B.

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis Sampel	Es Pisang Ijo dalam olahan Es krim Modern
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 Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim Modern

Tanggal Pengujian	14 July 2026
-------------------	--------------

A.

	PROFIL PANELIS
Nama	Marsah Hanafawiyah
Usia	20 thn
Jenis Kelamin	L(P)

B.

Jenis Pengujian	Uji Organoleptik
Jenis Sampel	Es Pisang Ijo dalam olahan Es krim Modern
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 : Faridah Alkatiri
 NIM : 23100001
 Program Studi : Diploma III Perhotelan

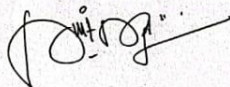
Pihak Kedua :
 Nama : Puput Dewi Anggraeni, S.ST.,Par.M.Par
 Status : Pembimbing 1
 Dosen/Praktisi : Dosen
 NIDN : 0612018703
 Jabatan Fungsional : Lektor
 Pangkat/Golongan : III C

Pada hari ini Selasa, 26 Mei 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, 26 Mei 2026

Pihak Kedua,



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

NIPY. 12.017.362

Pihak Pertama,



Faridah Alkatiri

23100001

Mengetahui
 Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,


 Universitas
 Harkat Negeri
 DIII Perhotelan
 Lourensius Hendra Putra .ST.,M.M
 NIPY. 06.021.517

SURAT KESEPAKATAN BIMBINGAN TUGAS AKHIR

Kami yang bertanda tangan di bawah ini:

Pihak Pertama
 Nama : Faridah Alkatiri
 NIM : 23100001
 Program Studi : D3 Perhotelan

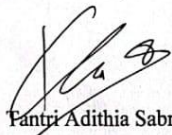
Pihak Kedua
 Nama : Tantri Adithia Sabrina, S.Pd., M.M.Par
 Status : Dosen Tetap
 Dosen/Praktisi : Dosen Tetap
 NIDN : 0627039102
 Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
 Pangkat/Golongan : IIIb

Pada hari ini Selasa tanggal 26 Mei telah terjadi kesepakatan bahwa Pihak Kedua bersedia menjadi Pembimbing I Tugas Akhir Pihak Pertama dengan syarat Pihak Pertama wajib melakukan bimbingan Tugas Akhir sekurangkurangnya 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, 26 Mei 2026

Pihak Kedua,



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

NIPY.12.017.361

Pihak Pertama,



Faridah Alkatiri

23100001

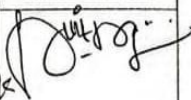
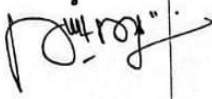
Mengetahui
 Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,



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

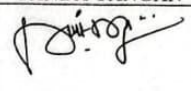
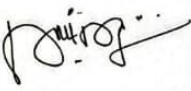
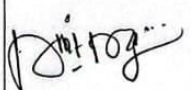
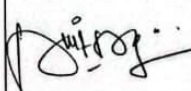
Lampiran 3 Form Bimbingan

PEMBIMBING I

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1.	Senin	04/05/2026	Judul: Inovasi Es Pisang Ijo dalam Olahan Es Krim modern Berbasis Bahan Tradisional - Margin 4 x 3 - Spasi 1,5 - Latar Belakang diberikan dari umum ke khusus, ditambahkan penelitian terdahulu min. 3 - penulisan judul pada bagian rumusan masalah tulis lengkap.	
2.	Selasa	12/5/26	BAB I ACC percobaan produk, lanjutkan sesuai resep tsb.	
3.	Selasa	09/6/26	Bab II : 1 teori min. 3 referensi - Setiap teori di akhir paragraf diwinkatkan perbedaan teori penelitian dengan referensi yang digunakan. - Pant pada setiap kali pemikiran di keluarkan.	

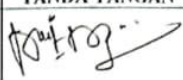
FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING I

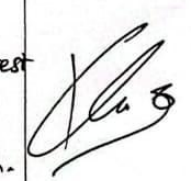
NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
4.	Jumat	12/6/26	- Beberapa teori agar dilengkapi dengan teori yang sesuai - Judul gambar menggunakan sistem	
5.	Kamis	25/6/26	- BAB II - Cek paragraf yang sudah saya beri tanda - BAB III - Sudah OK hanya di bagian pembuatan urang judul gambar.	
6.	Senin	6/7/26	- BAB II ACC - BAB III ACC - BAB IV ACC - Lengkapi hal pengesahan - Daftar tabel - Daftar gambar - Daftar Lampiran - Kuesioner	
7.	Kamis	18/7/26	- Tambah Ringkasan - Hal. judul & Daftar tabel input ps daftar isi	
8.	Jumat	17/7/26	- ACC Proposal TA - BAB IV ;	

FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING I

NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
			- Judul tabel rata kiri - Abaikan tabel / gambar tulis sumber - Grafik tulis judul gambar - Penjelasan setiap frekuensi - Ditambahkan judul / produk yg dibuat. - Pembahasan perlu ditambahkan bukti nyata dari opini peneliti & panelis - Hasil kesimpulan profil panelis tambahkan	
9.	Pabu	22/7 '26	- Letak foto center - Hasil kesimpulan profil panelis sbm bentuk grafik - Langkah: hasil awal	
10	Kamis	23/7 '26	- Hal nomor nomor 8. perbaiki - Hasil kesimpulan profil panelis sbm bentuk grafik - Foto pembuatan produk	

PEMBIMBING II

NO	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
1	Senin	4/5/2026	- Latar Belakang ditumbal, kau ttg kenapa harus es pisang ijo & bentuknya inovasinya Caus es krim. - Ada kata "Es Krim Modern" apakah ada "Es Krim Tradisional/klasik" jelaskan perbedaannya	
2	Selasa	6/5/2026	- Perhatikan beberapa istilah sesuai dengan penulisan ejaan/bahasa Indonesia - Perhatikan apabila masuk paragraf baru dimulai dengan huruf ke dalam - Batasan masalah, untuk poin-poinnya memuat: - a. - b. c. dst. - Bab 1 ACC untuk konten nya, perbaiki penulisan	
3	Kamis	18/6/2026	- penomoran di batasan masalah - Perhatikan sumber pustaka yg lebih detail - Sub bab baru di Gol. D. - label di beri nomor	

FORM BIMBINGAN

PEMBIMBING II

NO.	HARI	TANGGAL	URAIAN	TANDA TANGAN
4	Selasa	23/2026 6	- Partisan sumber pada landasan teori terdapat penulis / author - Penulisan sub bab di 6018	
5	Senin	6/2026 7	- Ditambahkan pengertian kuesioner (metode pengumpulan data) pada uji organoleptik - Paparan penulisan pada bab I - Berikan halaman persetujuan proposal tugas akhir	
6	Jumat	17/2026 7	- Tambahkan foto produk - Jarak bagan dilampirkan misal: Gambar 4.	
7	Rabu	22/2026 7	- Perhatikan istilah asing. - Penulisan hasil penelitian dengan double. - Perhatikan nomor halaman awal bab.	
8	Kamis	23/2026 7	- Terdapat data usia di hasil penelitian namun di kuesioner tidak ada. - Kuesioner yg telah diisi di lampirkan	

LEMBAR PENYERAHAN PRODUK TUGAS AKHIR

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Faridah Alkatiri

NIM : 23100001

Menyerahkan produk Tugas Akhir dengan judul
INOVASI ES PISANG UJO DALAM OLAHAN ES KRIM MODERN
BERBASIS BAHAN TRADISIONAL 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.

Koordinator Laboratorium,


NIM. Hera Amala, ST
PY. 03.021.506

Tegal, 23 Juli 2026

Penulis,


FARIDAH ALKATIRI
NIM. 23100001

Mengetahui

Ketua Prodi Diploma III Perhotelan,


Universitas
Harkat Negeri
D-3 Perhotelan
Laurensius Hendra P., ST., M.M.
NIPY. 06.021.517

Lampiran 4 Foto Persiapan Bahan Es Krim Es Pisang Ijo



Lampiran 5 Foto Proses Pembuatan Es Krim Es Pisang Ijo



Lampiran 6 Foto Penyajian Es Krim Es Pisang Ijo



Lampiran 7 Foto Panelis Saat Percobaan Produk





Analysis attestation

Compilatio Magister+ | Universitas Harkat Negeri

Tugas Akhir Faridah Alkatiri

ID : 8b7b08c1d8fe2c8ffa461fd5567aa0e6fd97cd7d

23%
Suspicious texts

File name : Tugas Akhir Faridah Alkatiri.txt
Original file size : 2.65 MB
Number of words : 15,856

Submitter : D3 Perhotelan
Submission date : August 10, 2026
Upload type : interface
analysis end date : August 10, 2026

Summary (section 1/2)

Location of suspect texts in the document :



Included in the suspicious text score :

Similarities

7%

Syntactics 4% Semantics 4%

Passages with similarities to sources found in different collections.



AI detection

17%

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

0%

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

7%

Passages with similarities to sources found in different collections.



Main source detected

No.	Description	Similarities	Locations
1	Physical, Chemical, and Organoleptic Properties of... Semantic detection doi.org/10.36590/jika.v7i1.819	1%	
2	Document from another user #2a6198 Semantic detection Comes from another group	<1%	
3	Analisis Terhadap Inovasi Produk Es Pisang Ijo... Semantic detection doi.org/10.62504/jimr963	<1%	
4	Keripik Berbahan Batang Pohon Pisang Semantic detection dx.doi.org/10.22334/paris.v2i11.616	<1%	
5	Document from another user #ffed2e Semantic detection Comes from another group	<1%	
6	Document from another user #81e5e3 Semantic detection Comes from another group	<1%	
7	[draft] TA ISMA #00afb5 Semantic detection Comes from my group	<1%	
8	Design of a cyclone separator with circumfluent... Semantic detection doi.org/10.71452/y9vm1663	<1%	
9	simpkm2.ums.ac.id Semantic detection simpkm2.ums.ac.id/uploads/proposal/Nadya_Ghaltsa-BanOat_1769272...	<1%	
10	INOVASI SUSU SEGAR MENJADI ES KRIM BUAH:... Semantic detection dx.doi.org/10.59024/jpma.v2i3.850	<1%	

Referenced source (without similarities detected)

No.	Description
1	https://www.instagram.com/p/CKGcvvQLdF/
2	https://doi.org/10.1002/cche.10484
3	https://www.tribunnewswiki.com/2020/05/03/es-pisang-ijo
4	https://doi.org/10.3390/ijms22136968
5	https://www.britannica.com/topic/dairy-product

No.		Description
6		https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140227
7		https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.142285
8		https://doi.org/10.3390/molecules29245933
9		https://doi.org/10.1111/jtxs.12616
10		https://www.sitifaridah.com/2025/04/pengertian-kuliner-fusion.html
11		https://food.detik.com/info-kuliner/d-4994620/ini-fakta-menarik-es-pisang
12		https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.135944
13		https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.49593
14		https://doi.org/10.3168/jds.2015-10097
15		https://doi.org/10.1002/fsn3.2506
16		https://doi.org/10.1111/jtxs.12710
17		https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5
18		https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.07.010
19		https://manfaat.stkipmb.ac.id/manfaat
20		https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2064490
21		https://doi.org/10.3168/jds.50022
22		https://journal.banjaresepacific.com/index.php/jimr
23		https://doi.org/10.56625/jipho.v4i2.25076
24		https://doi.org/10.14710/jnc.v13i3.40815
25		https://doi.org/10.1080/10942912.2018.1460755
26		https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i1.475
27		https://doi.org/10.3390/foods12010227
28		https://repository.usm.ac.id/files/journalmhs/D.111.14.0010
29		https://doi.org/10.47134/jbkd.v2i4.4415
30		https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jmuo/article/view/1991/1587
31		https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.128053
32		https://doi.org/10.15575/ak.v4i2.5090
33		https://www.astronauts.id/blog/ini-manfaat-minum
34		https://doi.org/10.1021/acs.jafc.1c06434
35		https://doi.org/10.3390/molecules27144593
36		https://doi.org/10.25077/jtpa.28.2.92-101.2024