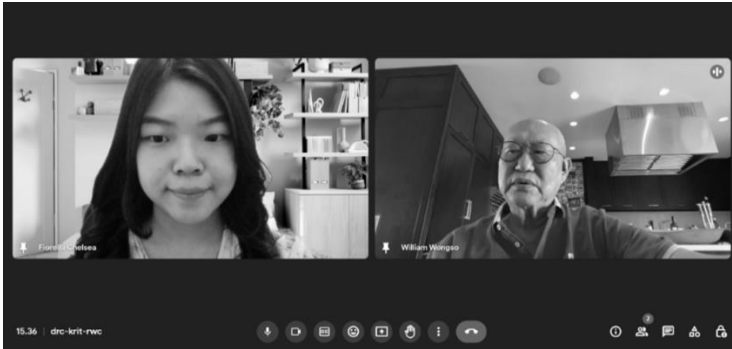


LAMPIRAN

Lampiran 1: Bukti Wawancara dengan Bapak William Wongso (Pakar Kuliner Indonesia)



Lampiran 2: Hasil Wawancara dengan Bapak William Wongso (Pakar Kuliner Indonesia)

No	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Wawancara
1	Di zaman ini, orang awam khususnya anak muda yang seperti saya kalau mau memasak kan sudah dimudahkan dengan adanya bumbu instan. Kalau misalnya malas masak pun kita tinggal beli. Nah menurut bapak, apakah mempelajari bumbu atau rempah-rempah Indonesia itu masih penting atau relevan buat anak muda sekarang?	Tergantung mau profesinya sebagai apa. Kalau dia profesinya mau nanti jadi cook yang professional, sebaiknya tau dari <i>scratch</i> . Ngerti dari <i>scratch</i> , belajar dari nol, bagaimana mengolah bumbu. Kalau di luar negeri, saya anjurkan sudah menggunakan bumbu yang siap pakai, bukan instan ya, beda, harus dibedakan. Bumbu instan itu seperti kalau kamu makan mi instan, yang <i>sachet</i> kecil itu diseduh air sudah jadi rasa itu instan. Kalau bumbu misalnya bumbu rawon, bumbu rendang, itu kan bumbunya sudah siap pakai tapi kan mesti diolah, itu bumbu. Kalau mau di luar negeri, saya selalu anjurin karena di luar negeri susah dapat bumbu-bumbu yang sejenis dengan Indonesia dan juga proses mengolah bumbu itu mahal. Tapi kalau anak-anak yang masih mau gak terlalu serius, mau tau banyak, bisa mulai menggunakan bumbu jadi. Kalau sudah serius, sudah tahu rasa aslinya, mau ngembangin selanjutnya, mau belajar dari nol, ya harus dari narasumber yang baik.

2	<p>Apa ada manfaat jangka panjang yang didapat sama anak muda kalau semisalnya mereka itu mengenal dan mempelajari rempah-rempah Indonesia?</p>	<p>Gini, rempah itu tergantung aplikasinya ya, bukan dipelajari. Yang harus mempelajari rempah itu yang harus belajar, cari tahu rempah dari mana yang terbaik. Jadi kamu harus tahu karena di kita ini kurang ada pelajaran, mengetahui tentang kualitas rempah sesuai GI, <i>Geography Identification</i>. Jadi rempah itu kan, cengkeh misalnya dari Sulawesi Utara atau cengkeh yang terbaik dari mana itu kita data itu masih kurang. Jadi itu yang harus dipelajari juga, dicari tahu. Jangan asal beli lada, lada hitam, lada putih, kayu manis, gitu. Terus mau beli vanilla dari mana, vanilla jenis apa gitu yang kualitasnya baik. Itu yang harus dipelajari.</p>
3	<p>Menurut Bapak, apakah rempah-rempah asli yang masih bentuk utuh itu posisinya bisa digantikan atau digeser sama rempah-rempah yang bentuknya sudah instan seperti yang Bapak sebutkan tadi yang tinggal diseduh saja?</p>	<p>Ndak, rempah itu kalau menyimpan untuk jangka lebih lama sebaiknya masih utuh. Kalau sudah dibikin bubuk, aromanya cepet hilang seperti kalau bubuk kopi misalnya. Bubuk kopi itu malah aromanya cepet hilang. Jadi kalau penggemar kopi itu kan selalu pakai <i>coffee bean</i>. Mau minum baru digiling, seperti kamu kalau lihat mesin-mesin kopi di Starbucks atau di mana-mana itu kan dari biji, kamu pesen baru dia giling, terus dimasukkan mesin. Aroma itu beda. Aroma kalau sudah jadi bubuk cepet hilang. Kamu kalau ke restoran kan kalau makan steak ada <i>grinder</i> itu, kan itu semua masih biji. Jadi kamu mau dia baru giling di depan kamu. Jadi aroma itu masih baik.</p>
4	<p>Kalau dari segi rasa, gimana pak? Apa ada perbedaannya?</p>	<p>Ya pasti. Karena pedesnya lada itu kalau beda kualitas, pedesnya beda, aromanya beda.</p>

5	<p>Saya dulu sempat lihat-lihat satu resep masakan Indonesia. Saya lihat itu dari beberapa sumber, ada dari buku resep, dari artikel, sama tutorial Youtube. Nah saya melihat kalau dalam satu masakan yang sama itu, rempah-rempah yang digunakan bisa berbeda-beda tiap sumbernya. Nah mengapa bisa begitu pak? Apa memang rempah-rempah dalam masakan Indo itu memang gak ada patokan khususnya?</p>	<p>Tergantung daerahnya. Sekarang gini, penghasil rempah yang paling ternama secara historis ada di mana? Maluku ya. Sekarang kamu pelajari masakan Maluku pakai rempah nggak? Maluku itu pakai rempahnya sedikit. Kalau ada itu pun kalau ada pendatang. Mereka yang dasarnya pakai bahan-bahan segar bawang merah, serai, daun jeruk, lengkuas, jahe, gitu yang seger. Tapi kalau kamu lihat resep-resep di Aceh, kadang dia pakai proporsi rempahnya tuh lebih banyak. Nah itu karena proses akulturasi. Karena dulu di Indonesia Timur itu, Belanda memborong semua hasil rempah, tidak memperbolehkan orang lokal memakai. Sehingga kebiasaan sehari-hari mereka nggak pakai. Juga penggunaan rempah di Indo setau aku itu bukan asal Indo. Orang Indo itu penghasil rempah tapi penggunaan rempah itu proses akulturasi dari luar. Makanya di Sumatra tuh banyak orang India, Arab, Cina, zaman dulu karena ada pertukaran budaya di Sriwijaya. Jadi daerah sana penggunaan rempahnya lebih banyak dari daerah lain.</p>
6	<p>Resep masakan Indonesia itu beragam ya dari rempah yang digunakan. Nah hal ini yang membuat anak muda itu sudah malas duluan buat masak karena dari persiapannya aja udah ribet. Dari Bapak, apa ada metode atau rumus khusus biar anak muda itu lebih gampang untuk mengingat rempah-rempah yang digunakan dalam tiap masakan?</p>	<p>Nggak ada itu harus dari minat, harus belajar, harus tahu, harus membandingkan. Kunyit itu aja tiap daerah kualitas kunyit, warnanya beda-beda. Makanya kalau males, pada awalnya mau tau, mau belajar dulu, nyoba dulu, rasa dulu, melalui bumbu-bumbu yang udah jadi. Bumbu ya, bukan rempah.</p>

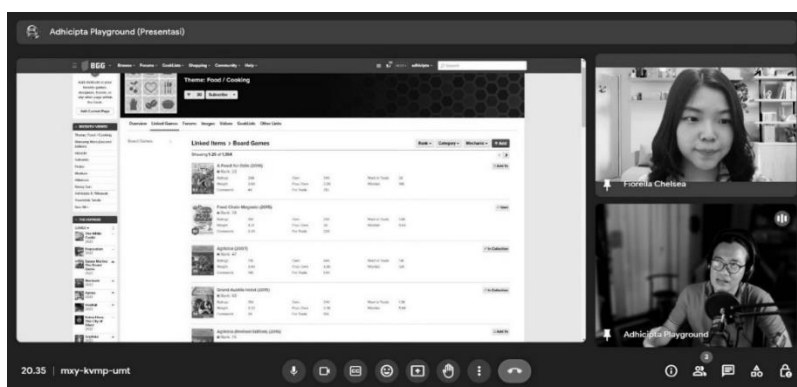
7	Kalau di dalam lingkup masakan Indonesia, apakah rempah-rempah itu bisa saling menggantikan atau substitusi?	Setiap daerah itu kan ada takaran bumbu sendiri-sendiri. Misalnya di Sumatra Barat itu tidak semuanya proporsi rempah membuat rendang itu sama gitu. Beda-beda.
8	Kalau semisal saya mau masak garang asem, pakai asam jawa. Nah waktu mau masak ternyata lagi ga ada asam jawa. Apa ada rempah lain yang bisa menggantikan asam jawa?	Asam kandis, asam galugur. Kalau ga ada lagi ya dikucuri jeruk nipis
9	Nah selain asam kandis buat penggantinya asam jawa, apa ada rempah lain yang bisa saling menggantikan?	Itu kan rasa ya. Sekarang gini, misalnya rasa asem itu kan banyak unsurnya, hanya kita harus tahu karakteristik. Kalau kamu pakai asem dimasukkan ke garang asem, pasti warnanya coklat. Makanya garang asem itu ga pakai asem, pakainya belimbing wuluh. Kalau asam kandis kan itu dipakai di Sumatra Barat. Asam kandis itu tidak merubah warna. Kalau kamu bikin sop misalnya, mau ada rasa asem, ya sebaiknya pakai asam kandis. Tapi kalau kamu bikin makanan lainnya yang ada kecap, sudah warna coklat terus untuk rasa asemnya kamu pakai asam jawa, boleh gitu.
10	Masakan kita itu kan sebenarnya ada campur tangan dari budaya luar pak. Dari pengetahuan Bapak, apa ada masakan yang memang 100% ini asli Indonesia? Kalau ada, apa saja pak contohnya?	Aku gatau. Kita gabisa mengetahui mana benener masakan asli. Mungkin di pedalaman Papua, pedalaman Kalimantan, yang gak pernah tersentuh oleh pendatang itu mungkin. Kalau daerah-daerah ada pendatang itu terjadi proses akulturasi.

11	<p>Buat tugas akhir saya sebenarnya kan saya mau bikin media edukasi buat mengenalkan rempah dalam lingkup kuliner Indonesia ke anak muda. Nah dari situ saya perlu ngumpulin resep-resep masakan buat jadi konten medianya. Dari Bapak, apakah ada rekomendasi di mana saya bisa menemukan resep-resep kuliner yang memang di lidah kebanyakan orang itu cocok?</p>	<p>Kalau resep itu Google aja banyak. Kalau mau itu resep Jawa. Kamu Google bumbu dasar Jawa, bumbu merah, bumbu putih, bumbu kuning. Itu resep dasar. Nanti kan mau masakan apa tinggal ditambahin apa gitu.</p>
12	<p>Apa benar pengolahan rempah yang berbeda itu memberikan efek yang berbeda dari masakan? Misalnya rempah yang digeprek itu bisa ngehasilin rasa yang beda dengan yang dicincang atau yang langsung dicampurkan ke masakan</p>	<p>Pasti beda. Misalnya contoh ya, di Jambi ada daerah namanya Batang Hari. Itu ada nama masakannya nasi minyak. Nah nasi minyak itu pakai kira-kira 12 jenis rempah. Tapi rempahnya utuh, rempahnya direbus, setelah direbus, disaring, terus airnya tuh seperti teh rempah dipakai untuk memasak nasi. Itu akan berbeda juga kalau rempah-rempah itu ditumplek gitu. Ya memang proporsinya banyak pakainya, tapi gak dimasukkan ke dalam nasi, hanya diambil airnya saja. Itu salah satu contoh. Kalau kamu masak gulai, ya pasti ada yang utuh, ada yang udah dijadikan bubuk gitu. Sering-sering kamu makan gulai di Sumatra kelihatan kapulaga, kelihatan satu batang kayu manis, kelihatan ada bunga lawang. Itu dicemplung-cemplungkan di dalam gulai. Tapi Sebagian misalnya ketumbar, jinten, disangrai terus dibikin bubuk. Menggunakan jinten yang disangrai sama gak disangrai kan beda aromanya.</p>

14	Kalau dari pengamatan Bapak, sebenarnya rempah-rempah yang paling umum dan biasa digunakan sama masyarakat Indonesia itu rempah apa saja pak?	Lada (lada putih, lada hitam), ketumbar, jinten, kayu manis, bunga lawang, <i>cardamon</i> itu kapulaga, itu yang rempah-rempah kering ya. Kalau bahan-bahan yang segar itu kan biasa bawang merah, bawang putih, kemiri, lengkuas, jahe, terus ada sejenis bangle banyak dipakai di Bali. Nah terus bahan-bahan yang aromatic bisa daun jeruk, daun salam, daun kunyit, sereh, gitu. Di beda-bedain
15	Tadi kan Bapak sempat nyebutin lada hitam, lada putih. Nah saya pernah baca kalau lada putih itu biasanya dipakai dimakanan Asia sedangkan lada hitam itu dipakai dimakanan Barat. Apa itu benar?	Nggak selalu sih. Lada putih di Barat juga dipake. Tapi kalau yang digerus didepan kita itu biasanya lada hitam karena aromanya lebih bagus, lebih kuat. Karena kalau gak salah, lada hitam itu lada yang lebih matang.
16	Kalau dari pengamatan Bapak, makanan apa yang mewakili Indonesia?	Nggak bisa diomongin, Indonesia terlalu luas. Tapi kalau yang paling dikenal, ya Padang. Masakan Padang dari Sabang sampai Merauke ada. Tapi masakan Aceh kan jarang. Di Surabaya gatau ada apa ngga rumah makan Aceh. Makanan Bangka juga kan jarang. Kalau yang dikenal Palembang ya pempek. Pempek banyak dimana-mana ada pempek. Sate, sate ayam, sate kambing paling populer dimana-mana. Sate Padang paling populer. Tapi kalau sate maranggi kan nggak semuanya gitu. Sate klopo kan jarang kita nemuin dimana-mana.
17	Kalau dari yang Bapak tahu, ada nggak rempah-rempah yang memang asalnya pertama kali ditemukan di Indonesia?	Wah itu aku juga gatau persis dan kenapa rempah-rempah itu terbaik di Indonesia Timur dulu. Di Banda kan ada Pulau Run, itu penghasil rempah terbaik. Belanda dulu menguasai Menhaden, kalau gak salah Pulau Run itu Inggris. Terus Belanda tukar dengan Inggris. Belanda ngambil Pulau Run, Inggris ngambil Menhaden, New York. Sekarang Run bukan penghasil utama rempah

18	<p>Dari Bapak apakah ada tips atau saran lain yang perlu diperhatikan kalau mau mengedukasi rempah-rempah ke anak muda?</p>	<p>Gini, kalau memang niat, harus terjun ke lapangan, misalnya kamu cari ke pasar yang jual rempah. Tanya sama mereka terus kamu cium satu persatu perbedaannya. Perbedaan kualitas, dari daerah mana, terus harga beda. Nah itu nanti kamu bisa lebih mengerti. Misalnya kamu ke pasar Pabean Surabaya gitu, cari pusatnya jual rempah. Tanya sama yang jualan, ini rempahnya dari mana, mana yang lebih bagus, kan dia bisa cerita.</p>
----	---	---

Lampiran 3: Bukti Wawancara dengan Bapak Adhicipta R. Wirawan (Board Game Designer)



Lampiran 4: Hasil Wawancara dengan Bapak Adhicipta R. Wirawan (Board Game Designer)

No	Pertanyaan Wawancara	Jawaban Wawancara
1	<p>Di zaman sekarang game itu kan sudah banyak macamnya. Menurut Bapak, apakah <i>board game</i> masih ada peminatnya? Karena sekarang sudah ada <i>video game</i> yang lebih mudah diakses dan cuman tinggal <i>download</i> saja.</p>	<p>Masih, terus berkembang malahan. Sekarang ini barusan di Jerman ada <i>event SPIEL</i> dari tahun 80 an sampai sekarang dan itu juga <i>event</i> terbesar di dunia. Itu pengunjungnya dari berbagai negara, termasuk dari Indo ya. Nah kalo di Asia ada Tokyo Game Market. Itu juga <i>event</i> khusus <i>board game</i>. Di Jakarta sendiri banyak <i>board game café</i>. Di Surabaya juga. Artinya terus berkembang. Walaupun ada digital, yang penting kan semangat bermain ya. Bahkan catur sampai sekarang juga ada yang main kan. Jadi jangan khawatir.</p>

2	<p>Saya kan perancangan <i>board game</i> nya menargetkan Generasi Z. Menurut Bapak, <i>board game</i> itu media yang cocok tidak dengan Generasi Z? atau justru lebih cocok untuk kalangan lain</p>	<p>Cocok sih. Saya justru melihat kalo di Surabaya tuh yang terbesar kan TableToys. Di TableToys kalau saya kesana 90% remaja, terus mungkin umur 20 30an lah. Kalau hari tertentu seperti Minggu juga banyak keluarga. Kalo ditanya generasinya, kalo Gen Z suka hangout di café masak cuman main hp sendiri aja. Biasanya sering saya lihat kayak di InstaStory banyak yang main card game. Jadi banyak yang main sekarang.</p>
3	<p>Kalau untuk pembeli <i>board game</i> sendiri, menurut Bapak mayoritas dari kalangan mana?</p>	<p>Dapat dikatakan bahwa <i>board game</i> ini kalo kita ngoleksi kita beli harganya kalo yang luar rata-rata diatas 200 ribuan ya. Artinya itu secara segmentasi sebenarnya lebih ke agak menengah ke atas gitu ya. Market agak sedikit premium ya kalo saya amati. Ya karena tadi dia ada di café, di tempat-tempat khusus yang bisa mengakses itu. Tapi ya cukup loyal ya. Kalo diamati komunitasnya, grup di media sosial, juga banyak gitu ya. Kalo di channel Youtube yang khusus <i>board game</i> aja udah lumayan tuh, ada yang khusus remaja, keluarga, ada yang kontennya khusus pasangan gitu ya.</p>
4	<p>Dari pengamatan Bapak, sekarang ada tren apa saja di <i>board game</i>, mungkin dari komponen atau cara bermain?</p>	<p>Ada <i>board game</i> yang kalau mau mengakses clue tertentu harus install app. Jadi app itu bagian dari gameplay nya. Komponennya berkembang terus ya ngikutin teknologinya. Ada juga yang hologram</p>
5	<p>Apa kelebihan board game sebagai edukasi dibanding media-media edukasi lainnya? Misalkan lebih efektif, edukasinya bisa lebih diterima</p>	<p>Ya secara umum kalau untuk ngajar secara formal ya ada di kelas, di kelas itu kan tidak semua sekolah, mungkin di kota-kota besar, dari sisi akses teknologi, komunikasi dan seterusnya. Nah <i>board game</i> itu bisa menjembatani itu. Jadi udah mulai banyak acara kayak pelatihan, kompetisi, para guru-guru mengembangkan pembelajaran berbasis <i>board game</i>. Jadi cukup efektif ya</p>

Lampiran 5: Bukti Survey Tentang Topik Rempah-Rempah di kalangan Generasi Z

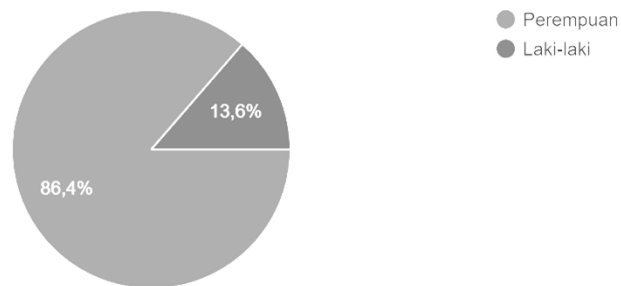
Nama

44 jawaban

Shannon
Cindy
Shania Virlina K.
Shinta Velinda Lukito

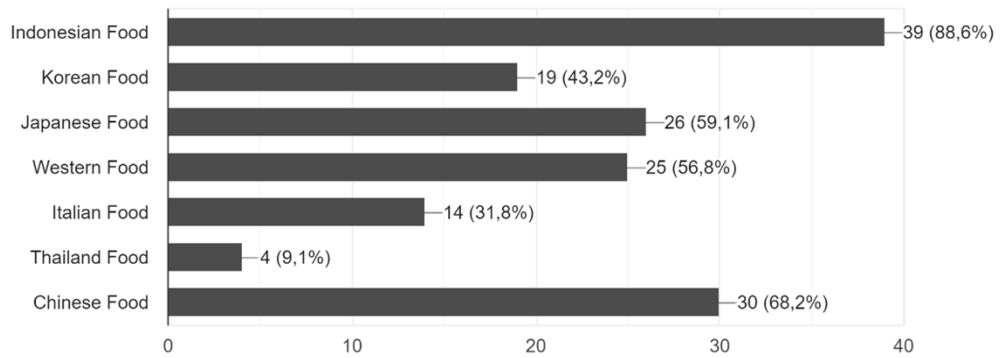
Gender

44 jawaban



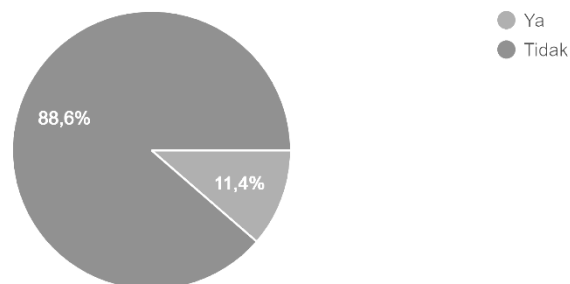
Hidangan apa yang anda sukai & biasa konsumsi?

44 jawaban



Menurut anda, apakah anak muda saat ini mengenal baik rempah-rempah Indonesia?

44 jawaban



Jika ya, mengapa? atau jika tidak, mengapa?

44 jawaban

tidak, karena rempah indonesia tidak sepopuler makanan dari luar spt makanan jepang, korea dll jd kurang diminati oleh remaja

Masih kurang, karena Indonesia memiliki banyak jenis rempah dan pada zaman sekarang orang" cenderung lebih suka makanan luar/beli/instan daripada masak sendiri, ketika masak pun lebih banyak menggunakan bumbu instan daripada meracik sendiri

Karena anak muda saat ini lebih berfokus pada karir, serta tidak suka memasak.

tidak semuanya terbiasa di dunia dapur & sekarang sudah banyak bumbu instan yang mempermudah di dunia masak memasak

Soalnya sy sendiri juga gabisa bedain rempah?

Karena org sekarang terutama anak muda, lebih memilih hal" yang instan yang tidak merepotkan dan menganggap hal" seperti rempah" merupakan hal" yang kurang penting untuk digalih lebih dalam

informasinya cukup jarang didengar apabila tidak berkecimpung di dunia perdapuran

Jika ya, mengapa? atau jika tidak, mengapa?

44 jawaban

Ya, karena rempah-rempah merupakan bahan baku yang dipakai sehari-hari dalam masakan Indonesia

Belum semua memahami rasa dan namanya

Karena saat ini serba instan dan kebanyakan anak muda saat ini sudah terima jadi dan kurang dikenalkan dengan rempah indonesia

karena rempah-rempah ada banyak dan sebagian orang hanya mengenal yang umum saja

karena byk ank muda yg lbh suka mkn mknan barat dan siap saji, jg byk ank muda yg lbh mempelajari ttg bhn" luar negeri drpd bljr ttg rempah" Indonesia

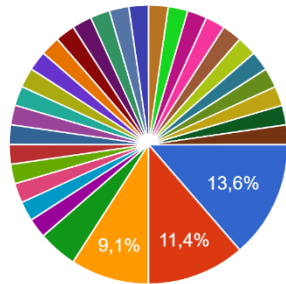
Karena sering terjadi kekeliruan / ketidak tahuan penyebutan dari beberapa rempah-rempah

Karena sudah terbiasa dengan makanan instan, tidak ada kesempatan untuk mengenal rempah2

Yang dipikiran hanya makan

Apa nama & fungsi rempah-rempah di bawah ini?

44 jawaban

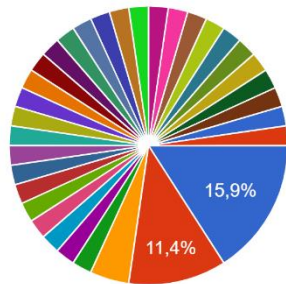


- Tidak tahu
- Kunyit
- Jahe
- kunyit
- kunyit, buat masak nasi kuning / soto...
- Jahe, rasanya pedas baik untuk kese...
- kunyit, pewarna alami & bisa untuk ob...
- jahe

▲ 1/4 ▼

Apa nama & fungsi rempah-rempah di bawah ini?

44 jawaban

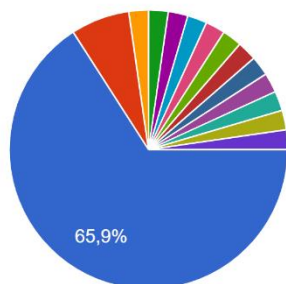


- Tidak tahu
- Lengkuas
- Kunyit
- jahe, buat makanan dan minuman, m...
- Lengkuas, untuk mengurangi rasa amis
- laos, kurang tau fungsinya
- lengkuas
- Kunci untuk makanan sayur

▲ 1/5 ▼

Apa nama & fungsi rempah-rempah di bawah ini?

44 jawaban

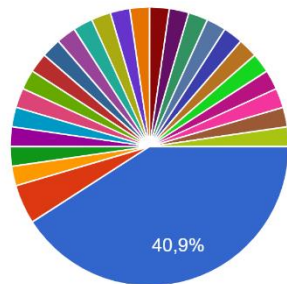


- Tidak tahu
- Pala
- Pala untuk bumbu
- Kemiri, fungsi -
- Kapulaga
- Pala?
- Kemiri
- Pala, gatau buat apa tapi

▲ 1/2 ▼

Apa nama & fungsi rempah-rempah di bawah ini?

44 jawaban

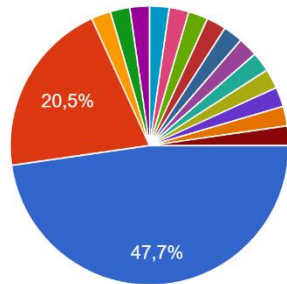


- Tidak tahu
- Kluwak
- kluwek, bahan dasar untuk membuat r...
- Pala gosong
- asem
- Kluwek buat rawon
- kluwek, untuk bahan makanan rawon
- Kluwek, rawon

▲ 1/4 ▼

Apa nama & fungsi rempah-rempah di bawah ini?

44 jawaban



- Tidak tahu
- Cengkeh
- cengkeh, menambah aroma makanan...
- Cengkeh untuk menambah aroma ma...
- Cengkeh, masakan padang
- Apaan tuh
- Cengkeh, buat nastar, buat rokok?
- Kayu manis, penyedap makanan

▲ 1/2 ▼

Lampiran 6: Form Kelayakan Sidang Tugas Akhir





FORM KELENGKAPAN & KELAYAKAN SIDANG AKHIR PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
Semester Genap Periode Tahun 2023/2024

Nama Mahasiswa Fiorella Chelsea
 NRP E12200032
 Jenis Tugas Akhir *Graphic Design / Board Game Design*
 Judul Bahasa Indonesia PERANCANGAN BOARD GAME SEBAGAI MEDIA EDUKASI UNTUK MENGENALKAN REMPAH-REMPAH INDONESIA KEPADA GENERASI Z
 Judul Bahasa Inggris *BOARD GAME DESIGN AS AN EDUCATIONAL MEDIA TO INTRODUCE INDONESIAN SPICES TO GENERATION Z*
 Ketua Penguji Dr. Heru Dwi Waluyanto, M.Pd.
 Tanggal Sidang 20 Juni 2024

No.	Jenis Luaran	Bentuk dan Ukuran	Jumlah	Keterangan	Kelengkapan (centang jika ada)	
1	Laporan TA	Print out ukuran A4	4	jilid <i>soft copy</i>	✓	
2	Publikasi Ilmiah	Jurnal (*)	1 lembar A4	1	Print out screenshot bukti publikasi	✓
		Konferensi (*)	1 lembar A4	1	Print out screenshot bukti keikutsertaan	✓
		HKI (*)	1 lembar A4	1	Print out screenshot bukti submit di Drive	✓
4	<i>Board Game</i>	Cetak <i>box</i> dan komponen, ukuran <i>box</i> 20x30x6 cm	1	Cetak <i>box</i> , 2 jenis papan, 4 jenis kartu, uang mainan, token, tas pasar, miniatur rempah	✓	
5	Logo Sign	Ukuran 55x9 cm	1	Acrylic cutting logo 6 mm + sticker cream	✓	
6	<i>Display</i> Interaktif	Papan ukuran A2	1	Papan kayu <i>game</i> 2 sisi + komponen pendukung	✓	
7	Poster Konsep Perancangan	A2	1	Print out, art paper + infra board	✓	
8	Katalog Perancangan	A5	5	Print out, BC Tec	✓	
9	Buku Konsep	A4	1	Print out, 26 halaman	✓	
10	Instagram Post	Digital	9	<i>Digital via smartphone</i>	✓	
11	Video Tutorial	Digital	1	<i>Digital via smartphone</i>	✓	
12	Video Playthrough	Digital	1	<i>Digital via smartphone</i>	✓	
13	Foto Produk	Digital	14	<i>Digital via smartphone</i>	✓	
14	<i>Mini Exhibition Catalogue</i>	Print, 8,7x14,4 cm	1	Print out, 22 halaman	✓	
15	Video Feedback	Digital	1	<i>Digital via smartphone</i>	✓	

(*) Untuk publikasi ilmiah, silakan pilih salah satu: HKI atau jurnal/konferensi

Catatan: baris pada tabel boleh ditambah jika kurang

No.	NIP	Nama Pembimbing	Kelayakan dan kelengkapan Isi Laporan Skripsi (Dicentang oleh dosen)	Kelayakan dan kelengkapan Karya (Dicentang oleh dosen)	Lanjut Sidang Akhir/ Tidak	Tanda Tangan
1	04-030	Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn., M.Hum.	✓	✓	Lanjut	
2	18-010	Vanessa Yusuf, S.Ds., M.Ds.	✓	✓	Lanjut	
Komentar:						

Form ini diisi oleh mahasiswa dengan menunjukkan seluruh kelengkapan luaran akhir kepada Pembimbing TA.

Surabaya, 14 Juni 2024

Mengetahui,



Elisabeth Christine
Yuwono, S.Sn., M.Hum.
04-030



Vanessa Yusuf,
S.Ds., M.Ds.
18-010



Fiorella Chelsea
E12200032