

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyadi, T., Anggraini. (2010). *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorejo Kabupaten Kendal*. Semarang: Prosiding Seminar Nasional.
- Astina, N. (2007). *Pembuatan Mie Basah dalam Penambahan Wortel (Daucus Carota L.)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Danish, D. O. (2020, November 28). *Kering Tempe Kacang*. Retrieved from Cookpad: [https://cookpad.com/id/resep/13713757-kering-tempe kacang?via=search&search_term=kering%20tempe%20kacang](https://cookpad.com/id/resep/13713757-kering-tempe-kacang?via=search&search_term=kering%20tempe%20kacang).
- Drummond, K. E., & Breferre, L. M. (2010). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals*. New Jerse: John Wiley & Son, Inc.
- Fhatria, K. (2020, November 24). *Perkedel kentang Anti Hancur*. Retrieved from Cookpad: [https://cookpad.com/id/resep/14067936-perkedel- kentang-enak-dan-anti-hancur?via=search&search_term=perkedel%20kentang](https://cookpad.com/id/resep/14067936-perkedel-kentang-enak-dan-anti-hancur?via=search&search_term=perkedel%20kentang).
- Gembang Tjiptrosoepomo. (2010). *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Giyatmi G.Anggraini D. D.*JURNAL KONVERSI*
- Hidayati, E., Juli, N. and Marwani, E., 2002. Isolasi enterobacteriaceae patogen dari makanan berbumbu dan tidak berbumbu kunyit (*Curcuma longa L.*) serta uji pengaruh ekstrak kunyit (*Curcuma longa L.*) terhadap pertumbuhan bakteri yang diisolasi. *Jurnal Matematika dan Sains*, 7(2), pp.43-52.
- Hajar, Ibnu. (1996). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Dalam Pendidikan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Indonesian *Journal of Chemical Science* (2016)
- Jirna I. N. *Meditory : The Journal of Medical Laboratory* (2019)
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras Teori dan Praktek*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kusuma, A. (2020 November 14). *Telur Balado*. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/14068125-telur>

balado?via=search&search_term=telur%20balado.

- Mutiara, S., Kusumo, E., & Supartono, S. (2016). IDENTIFIKASI BETASIANIN DAN UJI ANTIOKSIDAN EKSTRAK BUAH BIT MERAH (*Beta vulgaris L.*). *Indonesian Journal of Chemical Science*, 5(3), 217-220.
- Muji, T. (2020, November 16). *Ayam Goreng Lengkuas*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14053275-ayam-goreng-lengkuas?via=search&search_term=ayam%20goreng%20lengkuas.
- Pratiwi, N. F., Kristiani, E. B., & Kasmiyati, S. (2019, October). Buah Naga Berpotensi Lebih Tinggi sebagai Sumber Antioksidan Dibandingkan Buah Bit. In *Seminar Nasional Sains & Entrepreneurship* (Vol. 1, No. 1).
- SHAN, CHU YUAN, and Yoppi Iskandar. "Studi kandungan kimia dan aktivitas farmakologi tanaman kunyit (*Curcuma longa L.*)."
Farmaka 16, no. 2 (2018).
- Samparaya, C. F. (2018, Oktober 26). *Mengenai Tempe Orek, Makanan Khas Warteg yang Paling Banyak Dicari*. Retrieved from Kompas.com: <https://pemilu.kompas.com/id/read/2018/10/26/070000427/mengenal-tempe-orek-makanan-khas-warteg-yang-paling-banyak-dicari>.
- Vifta, Rissa Laila, Siti Khusnul Khotimah, and Fania Putri Luhurningtyas. "Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Biji Timun Suri (*Cucumis melo L.*) terhadap Pertumbuhan *Candida albicans* secara In Vitro." *Indonesian Journal of Pharmacy and Natural Product* 1.1 (2018).

A. LAMPIRAN



**UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK**

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro – PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

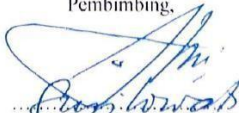
BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI


Form Skripsi-03

Nama	: NENDYO YUDO ARIBOWO			
NIM	: 175800040			
Program Studi	: PEND. VOKASIONAL KEJUAHTEKAMAN KELUARGA (TATA-BOGA).			
Pembimbing	: DR. SUSILOWATI, M.Pd.			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021			
Judul Skripsi	: PENGARUH PENAMBAHAN KUNYIT DAN BUAH BIT TERHADAP WARNA DAN RASA NASI BURIH CERIA.			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	15-12-2020	KONSULTASI REVISI BAB I - III		
2.	19-12-2020	KONSULTASI KUESIONER		
3.	23-12-2020	REVISI KUESIONER		
4.	24-12-2020	KONSULTASI BAB IV		
5.	26-12-2020	REVISI BAB IV		
6.	28-12-2020	ACC BAB IV		
7.	05-01-2021	KONSULTASI BAB V		
8.	10-01-2021	ACC BAB V		
9.	17-01-2021	KONSULTASI ABSTRAK & DAFTAR PUSTAKA		
10.	20-01-2021	ACC ABSTRAK DAN DAFTAR PUSTAKA		
Dinyatakan selesai tanggal : 20....				

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

.....

Pembimbing,

.....

Surabaya,
Mahasiswa,

(NENDYO YUDO A.)



**PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
KECAMATAN SUKODONO
DESA PANJUNAN**

Alamat : Jl. Balai Desa No. 5 Panjunan Sukodono Tlp (031) 7877115

Panjunan, 04 Maret 2021

Nomor : 005/30/404.7.10.15/2021.
Sifat : Penting
Lampiran :-
Perihal :-

Kepada :
Yth. Sdr. DEKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI
BUANA SURABAYA
(FAKULTAS TEKNIK)
Di Surabaya

Bersama ini kami Pemerintah Desa Panjunan Mengizinkan Saudara :

Nama : NENDYO YUDO ARIBOWO
NIM : 175800040
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Untuk Penelitian yang berjudul " Pengaruh Penambahan Kunyit dan Buag Bit Terhadap Kualitas
Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria

Demikian atas Perhatiannya terima kasih.

KEPALA DESA PANJUNAN



AHWAN, SH









Analisis Deskriptif

Tabel 3.9 Analisis Deskriptif

	N	Range	Minimum	Maximum	Sum	Mean Statistic	Std. Error	Std. Deviation	Variance
Rasa	90	4	1	5	266	2.96	.138	1.306	1.706
Warna	90	4	1	5	269	2.99	.116	1.096	1.202
Daya_Terima	90	4	1	5	301	3.34	.129	1.229	1.509
Valid N (listwise)	90								

LEMBAR OBSERVASI

Pengaruh Penambahan Kunyit dan Buah Bit Terhadap Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria

Nama Observer : *Sudarsano.*
Hari/ Tanggal : *Jumat, 29 Januari 2021*
Alamat Observer :

I. Pengantar

Bersamaan dengan ini saya mohon bantuan kepada saudara untuk berkenan memberikan penilaian menggunakan panca indera untuk mendapatkan hasil yang obyektif. Peneliti mohon agar saudara berkenan memberikan penilaian tanpa ada pengaruh dari pihak manapun. Terima kasih atas perhatiannya.

II. Petunjuk

- a. Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
- b. Berikut ini adalah hasil jadi Penambahan Kunyit dan Buah Bit pada nasi gurih ceria. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis juga dimohon untuk memilih hasil Nasi Gurih Ceria setelah ditambahkan Kunyit dan Buah Bit. Panelis dipersilahkan untuk memberikan tanda checklist (√) pada kolom yang dianggap sesuai.

III. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, serta tingkat kesukaan panelis. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

- Skor 5 : Sangat Baik
Skor 4 : Baik sekali
Skor 3 : Baik
Skor 2 : Cukup Baik
Skor 1 : Tidak baik

a. Rasa yang dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X1	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 10 %				✓	
X2	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 20%				✓	
X3	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 30%			✓		

Keterangan:

Skor (5) : Gurih, tidak terasa kunyit dan buah bit

Skor (4) : Gurih, terasa kunyit dan buah bit sedikit sekali

Skor (3) : Gurih, terasa kunyit dan buah bit sedang

Skor (2) : Gurih, sedikit terasa kunyit dan buah bit

Skor (1) : Gurih, sangat terasa kunyit dan buah bit

b. Warna yang dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X1	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 10 %		✓			
X2	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 20%			✓		
X3	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 30%				✓	

Keterangan:

Skor (5) : Orange wortel

Skor (4) : Orange terang/ Orange wortel

Skor (3) : Orange muda

Skor (2) : Orange agak putih

Skor (1) : Orange Pudar kearah putih

c. Tingkat Daya Terima Masyarakat

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X1	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 10%	✓				
X2	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 20%				✓	
X3	Nasi Gurih Ceria penambahan Kunyit dan Buah Bit 30%				✓	

Skor (5) : Sangat Suka

Skor (4) : Sedikit Suka

Skor (3) : Suka

Skor (2) : Sedikit Tidak Suka

Skor (1) : Sangat tidak Suka

Saran:
