DAFTAR PUSTAKA

Arboleda, C. R. 1981. Communications Research. Manila: CFA.

Arikunto, Suharsimi. 2010. Prosedur Penelitian Suatu pendekatan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta.

Abdullah Pulungan, Femi.2013. *Analisis Pengaruh Biaya Promosi Terhadap Jumlah Simpanan Pihak Ketiga pada PT.Bank Sumut.* Politeknik Negeri Medan.

Arif Imbar M. 2017. PENGARUH JENIS PUPUK KANDANG dan DOSIS MIKORIZA VESIKULAR ARBUSKULAR TERHADAP PERTUMBUHAN serta HASIL JAGUNG MANIS (*Zea mays* Saccharata Sturt L.).

Dirayati., Gani, A., Erlidawati. *Pengaruh Jenis Singkong* dan *Ragi Terhadap Kadar Etanol* Tape Singkong. Jurnal IPA dan Pembelajaran IPA Vol. 1 No. 1 (Juni 2017).

Faridah DN et al. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Enzo. 2013. hama dan penyakit pada tanaman sawi caisim dan pakcoy. https://hewantumbuhan.com/2013/10/21/hama-dan-penyakit-pada-tanamansawi-caisim-dan-pakcoy/. Diakses 02 Februari 2021.

Gisslen, Wyne. 2013. Professional Baking. John Wiley & Sons, Inc: Canada.

Ida, Dwiari, Sri, Rini., D.A. Danik., Nurhayati., Sofyaningsih, Mira., Frida, Sandi., Bagus. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1*. Klaten: PT. Macanan Jaya Cemerlang.

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung* (Teori dan Praktek). http://www.eBook Pangan.com (Diakses Desember 2016).

Kusumah, Wijaya dan Dedi Dwitagama. 2011. *Mengenal Penelitian Tindakan*

Kelas. Edisi : 2. Jakarta : PT Indeks.

Malti, Ghosh, Kuashik, Ramasamy, Rajkumar, Vidyasagar, 2011. *Comparative Anatomy of maize and its Application*. Intrnational journal of bio-resorces and stress management.

Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2004. *Membuat Aneka Roti.* Penebar Swadaya, Jakarta.

Mujib. (2011). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Underpricing Pada Perusahaan Go Public Di Bursa Efek Indonesia. *Aplikasi Bisnis*. Vol 10 No 9. Maret 2011.

M. Sri Lestari, Ansharullah, dan Hermanto. 2018. Pengaruh substitusi tepung kulit pisang kepok terhadap penilaian fisikokimia dan organoleptik kue mangkok. J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP) , Vol. 3, No.2, P. 1194-1207, 2018.

Noviyanti., Wahyuni, S. & Syukri, Muhammad. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik *Cake Brownies* Subtitusi Tepung *Wikau Maombo*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan, Vol. 1 No. 1: 58-66.

Nuraini, D. 2019. ANALISIS PERBEDAAN KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP PEMBELIAN PRODUK BAJU SECARA ONLINE DAN OFFLINE. Equilibrium : Jurnal Ekonomi-Manajemen-Akutansi. Volume 15, Nomor 2, Oktober 2019. Hal. 231-239.

Paeru, RH., dan Dewi, TQ. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Jakarta : Penebar Swadaya. Cetak 1.

Rosidah, Rosidah, Titin Agustina, and Octavianti Paramita. 2019. "Kualitas Organoleptik Roti Manis Subtitusi Tepung Jagung Kuning Dengan Metode Penepungan Berbeda." *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 7.1 (2019): 46-52.

Rukmana, R. 2010. *Jagung Budidaya, Pascapanen, Penganekaragaman Panagan*. semarang. CV Aneka Ilmu.

Satriani, Satriani, Andi Sukainah, and Amirah Mustarin. 2020. "Analisis fisiko-kimia es krim dengan penambahan jagung manis (Zea mays L. Saccharata)

dan rumput laut (Eucheuma cottonii)." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 4 (2020): 105-124.

Sekaran, Uma dan Roger Bougie, (2017), *Metode Penelitian untuk Bisnis: Pendekatan Pengembangan-Keahlian,* Edisi 6, Buku 1, Cetakan Kedua, Salemba Empat, Jakarta Selatan 12610.

Soekopitojo, S. 2009. INTERESTIRIFIKASI ENZIMATIK BAHAN BAKU BERBASIS MINYAK SAWIT UNTUK PRODUKSI COCOA BUTTER EQUIVALENTS.

Sittatunnispa. 2020. PENGARUH UKURAN DAN PEMANASAN TERHADAP TAPAI SINGKONG.

Sutomo, B., 2008. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara, Jakarta.

Sutomo, B. 2011. *Fungsi* dan *Kegunaan Bahan Pembuat Kue untuk pemula*. http ://budiboga.blogspot.com/2011/07/mengenal-fungsi-kegunaan-bahankue.html. Diakses pada 03 Februari 2021.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B*. Bandung: Alfabeta.

Subekti, Nuning Argo, dkk. 2012. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung*. Maros : Balai Penelitian Tanaman Serealia.

Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung : Alfabeta.

Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.

Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sri Wulandari. 2019. *PENGARUH MODEL PEMBELAJARAN INKUIRI TERHADAP MINAT DAN HASIL BELAJAR SISWA KELAS VII MTs DARUL FALAH TAHUN AJARAN 2018/2019 DENGAN MATERI PERSAMAAN LINEAR SATU VARIABEL.*

Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wulandari, Widi. 2017. *INOVASI PRODUK KUE MANGKOK DENGAN TAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU*. Diss. Universitas Pendidikan Indonesia, 2017.

Yulianti, Eny, Rif'atul Mahmudah, and Isna Royana. 2016. "Pemanfaatan Biosorben Batang Jagung Teraktivasi Asam Nitrat dan Asam Sulfat untuk Penurunan Angka Peroksida–Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas." *Alchemy* 5.1 (2016): 9-18.

Yuwono, S., Aisyah, S., & Zuhri, S. (2015). Hubungan Antara Self-Esteem dengan Optimisme Masa Depan pada Siswa Santri Program Tahfidz di Pondok Pesantren Al-Muayyad SurakArta dan Ibnu Abbas Klaten. *Jurnal Indigenous*, 13(02), 1-8.

LAMPIRAN

DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA	NO	NAMA
1.	Pak sutrisno	16.	Bu rendik
2	Bu kami	17.	Bu wono
3.	Bu sumini	18.	Bu dwi
4.	Bu riski	19.	Pak tono
5.	Bu roh	20.	Bu sri
6.	Bu nanda	21.	Pak bambang
7.	Bu nia	22.	Bu dewi
8.	Bu ton	23.	Bu naila
9.	Pak dika	24.	Bu yah
10.	Pak sajid	25.	Pak roni
11.	Bu yuli	26.	Bu nurul
12.	Bu dyan	27.	Bu rini
13.	Bu dyah	28.	Bu rama
14,	Bu zifa	29.	Bu indah
15.	Bu nah	30.	Bu marlik

KUESIONER

Bersama ini, saya mohon kesediaan anda untuk berkenan mengisi daftar kuesioner yang diberikan. Kuesioner ini ditujukan dengan maksud untuk kepentingan penyusunan penelitian dan saya menjamin sepenuhnya kerahasiaan jawaban anda. Informasi yang andaberikan merupakan bantuan yang berarti bagi saya dan atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Mohon diberi tanda *checklist* (√) pada kolom jawaban yangdianggap paling sesuai.
2. Setiap pertanyaan hanya membutuhkan satu jawaban saja.
3. Mohon memberikan jawaban yang sebenarnya.

Identitas Responden/Panelis

1. Jenis Kelamin :
   - ☐ Pria
   - ☐ Wanita
2. Usia Responden :
   - ☐ < 20 tahun
   - ☐ 20 - 25 tahun
   - ☐ > 25 tahun
3. Pekerjaan/Kesibukan :
   - ☐ Mahasiswa
   - ☐ Ibu Rumah Tangga
   - ☐ Karyawan
   - ☐ Wiraswasta/Wirausaha
4. Apakah anda menyukai kue mangkok?
   - ☐ Ya
   - ☐ Tidak terlalu/Biasa saja
   - ☐ Tidak suka sama sekali
5. Seberapa sering anda makan kue mangkok?
   - ☐ Hampir setiap hari
   - ☐ Seminggu sekali
   - ☐ Sebulan sekali
6. Apakah anda pernah memakan kue mangkok dengan bahan campuran jagung?
   - ☐ Pernah
   - ☐ Tidak Pernah

1. Organoleptik dari Segi Warna

Kue ke-	Warna Kue Mangkok			
	Kuning Pucat	Kuning Muda/Cerah	Kuning Telur	Kuning Tua
	1	**2**	**3**	**4**
1 (F1)				
2 (F2)				
3 (F3)				
4 (F4)				

2. Organoleptik dari Segi Rasa

Kue ke-	Rasa Kue Mangkok			
	Tidak Manis	Kurang Manis	Cukup Manis	Sangat Manis
	1	**2**	**3**	**4**
1 (F1)				
2 (F2)				
3 (F3)				
4 (F4)				

3. Organoleptik dari Segi Aroma

Kue ke-	Aroma Kue Mangkok			
	Tidak Beraroma Jagung	Kurang Beraroma Jagung	Agak Beraroma Jagung	Beraroma Sangat Khas Jagung
	1	**2**	**3**	**4**
1 (F1)				
2 (F2)				
3 (F3)				

4 (F4)				

4. Organoleptik dari Segi Tekstur

Kue ke-	Tekstur Kue Mangkok			
	Tidak Lembut Berpori	Kurang Lembut Berpori	Cukup Lembut Berpori	Sangat Lembut Berpori
	1	**2**	**3**	**4**
1 (F1)				
2 (F2)				
3 (F3)				
4 (F4)				

5. Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Kue ke-	Tingkat Kesukaan pada Kue Mangkok			
	Tidak Suka	Kurang Suka	Cukup Suka	Sangat Suka
	1	**2**	**3**	**4**
1 (F1)				
2 (F2)				
3 (F3)				
4 (F4)				

~~~ TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA ~~~

KUESIONER

Bersama ini, saya mohon kesediaan anda untuk berkenan mengisi daftar kuesioner yang diberikan. Kuesioner ini ditujukan dengan maksud untuk kepentingan penyusunan penelitian dan saya menjamin sepenuhnya kerahasiaan jawaban anda. Informasi yang andaberikan merupakan bantuan yang berarti bagi saya dan atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Mohon diberi tanda *checklist* (√) pada kolom jawaban yangdianggap paling sesuai
2. Setiap pertanyaan hanya membutuhkan satu jawaban saja
3. Mohon memberikan jawaban yang sebenarnya.

Identitas Responden/Panelis

1. Jenis Kelamin :
   - ☐ Pria
   - ☑ Wanita
2. Usia Responden :
   - ☐ < 20 tahun
   - ☐ 20 - 25 tahun
   - ☑ > 25 tahun
3. Pekerjaan/Kesibukan :
   - ☐ Mahasiswa
   - ☑ Ibu Rumah Tangga
   - ☐ Karyawan
   - ☐ Wiraswasta/Wirausaha
4. Apakah anda menyukai kue mangkok?
   - ☑ Ya
   - ☐ Tidak terlalu/Biasa saja
   - ☐ Tidak suka sama sekali
5. Seberapa sering anda makan kue mangkok?
   - ☐ Hampir setiap hari
   - ☐ Seminggu sekali
   - ☑ Sebulan sekali
6. Apakah anda pernah memakan kue mangkok dengan bahan campuran jagung?
   - ☐ Pernah
   - ☑ Tidak Pernah

1. Organoleptik dari Segi Warna

Kue ke-	Warna Kue Mangkok			
	Kuning Pucat	Kuning Muda/Cerah	Kuning Telur	Kuning Tua
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)	✓			
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

2. Organoleptik dari Segi Rasa

Kue ke-	Rasa Kue Mangkok			
	Tidak Manis	Kurang Manis	Cukup Manis	Sangat Manis
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

KUESIONER

Bersama ini, saya mohon kesediaan anda untuk berkenan mengisi daftar kuesioner yang diberikan. Kuesioner ini ditujukan dengan maksud untuk kepentingan penyusunan penelitian dan saya menjamin sepenuhnya kerahasiaan jawaban anda. Informasi yang andaberikan merupakan bantuan yang berarti bagi saya dan atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Mohon diberi tanda *checklist* (√) pada kolom jawaban yangdianggap paling sesuai
2. Setiap pertanyaan hanya membutuhkan satu jawaban saja
3. Mohon memberikan jawaban yang sebenarnya.

Identitas Responden/Panelis

1. Jenis Kelamin :
   - ☐ Pria
   - ☑ Wanita
2. Usia Responden :
   - ☐ < 20 tahun
   - ☐ 20 - 25 tahun
   - ☑ > 25 tahun
3. Pekerjaan/Kesibukan :
   - ☐ Mahasiswa
   - ☑ Ibu Rumah Tangga
   - ☐ Karyawan
   - ☐ Wiraswasta/Wirausaha
4. Apakah anda menyukai kue mangkok?
   - ☐ Ya
   - ☑ Tidak terlalu/Biasa saja
   - ☐ Tidak suka sama sekali
5. Seberapa sering anda makan kue mangkok?
   - ☐ Hampir setiap hari
   - ☐ Seminggu sekali
   - ☑ Sebulan sekali
6. Apakah anda pernah memakan kue mangkok dengan bahan campuran jagung?
   - ☐ Pernah
   - ☑ Tidak Pernah

1. Organoleptik dari Segi Warna

Kue ke-	Warna Kue Mangkok			
	Kuning Pucat	Kuning Muda/Cerah	Kuning Telur	Kuning Tua
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)	✓			
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

2. Organoleptik dari Segi Rasa

Kue ke-	Rasa Kue Mangkok			
	Tidak Manis	Kurang Manis	Cukup Manis	Sangat Manis
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

3. Organoleptik dari Segi Aroma

Kue ke-	Aroma Kue Mangkok			
	Tidak Beraroma Jagung	Kurang Beraroma Jagung	Agak Beraroma Jagung	Beraroma Sangat Khas Jagung
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

4. Organoleptik dari Segi Tekstur

Kue ke-	Tekstur Kue Mangkok			
	Tidak Lembut Berpori	Kurang Lembut Berpori	Cukup Lembut Berpori	Sangat Lembut Berpori
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

5. Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Kue ke-	Tingkat Kesukaan pada Kue Mangkok			
	Tidak Suka	Kurang Suka	Cukup Suka	Sangat Suka
	1	2	3	4
1 (X_0)			✓	
2 (X_1)			✓	
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

~~~ TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA ~~~
~~~

3. Organoleptik dari Segi Aroma

Kue ke-	Aroma Kue Mangkok			
	Tidak Beraroma Jagung	Kurang Beraroma Jagung	Agak Beraroma Jagung	Beraroma Sangat Khas Jagung
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

4. Organoleptik dari Segi Tekstur

Kue ke-	Tekstur Kue Mangkok			
	Tidak Lembut Berpori	Kurang Lembut Berpori	Cukup Lembut Berpori	Sangat Lembut Berpori
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

5. Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Kue ke-	Tingkat Kesukaan pada Kue Mangkok			
	Tidak Suka	Kurang Suka	Cukup Suka	Sangat Suka
	1	2	3	4
1 (X_0)			✓	
2 (X_1)			✓	
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

~~~ TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA ~~~
~~~

KUESIONER

Bersama ini, saya mohon kesediaan anda untuk berkenan mengisi daftar kuesioner yang diberikan. Kuesioner ini ditujukan dengan maksud untuk kepentingan penyusunan penelitian dan saya menjamin sepenuhnya kerahasiaan jawaban anda. Informasi yang andaberikan merupakan bantuan yang berarti bagi saya dan atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Mohon diberi tanda *checklist* (√) pada kolom jawaban yangdianggap paling sesuai
2. Setiap pertanyaan hanya membutuhkan satu jawaban saja
3. Mohon memberikan jawaban yang sebenarnya.

Identitas Responden/Panelis

1. Jenis Kelamin :
   - ☐ Pria
   - ☑ Wanita
2. Usia Responden :
   - ☐ < 20 tahun
   - ☐ 20 - 25 tahun
   - ☑ > 25 tahun
3. Pekerjaan/Kesibukan :
   - ☐ Mahasiswa
   - ☑ Ibu Rumah Tangga
   - ☐ Karyawan
   - ☐ Wiraswasta/Wirausaha
4. Apakah anda menyukai kue mangkok?
   - ☑ Ya
   - ☑ Tidak terlalu/Biasa saja
   - ☐ Tidak suka sama sekali
5. Seberapa sering anda makan kue mangkok?
   - ☐ Hampir setiap hari
   - ☑ Seminggu sekali
   - ☐ Sebulan sekali
6. Apakah anda pernah memakan kue mangkok dengan bahan campuran jagung?
   - ☐ Pernah
   - ☑ Tidak Pernah

1. Organoleptik dari Segi Warna

Kue ke-	Warna Kue Mangkok			
	Kuning Pucat	Kuning Muda/Cerah	Kuning Telur	Kuning Tua
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)	✓			
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

2. Organoleptik dari Segi Rasa

Kue ke-	Rasa Kue Mangkok			
	Tidak Manis	Kurang Manis	Cukup Manis	Sangat Manis
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)			✓	
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

3. Organoleptik dari Segi Aroma

Kue ke-	Aroma Kue Mangkok			
	Tidak Beraroma Jagung	Kurang Beraroma Jagung	Agak Beraroma Jagung	Beraroma Sangat Khas Jagung
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

4. Organoleptik dari Segi Tekstur

Kue ke-	Tekstur Kue Mangkok			
	Tidak Lembut Berpori	Kurang Lembut Berpori	Cukup Lembut Berpori	Sangat Lembut Berpori
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

5. Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Kue ke-	Tingkat Kesukaan pada Kue Mangkok			
	Tidak Suka	Kurang Suka	Cukup Suka	Sangat Suka
	1	2	3	4
1 (X_0)			✓	
2 (X_1)			✓	
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

~~~ TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA ~~~
~~~

KUESIONER

Bersama ini, saya mohon kesediaan anda untuk berkenan mengisi daftar kuesioner yang disertakan. Kuesioner ini ditujukan dengan maksud untuk kepentingan penyusunan penelitian. Saya menjamin sepenuhnya kerahasiaan jawaban anda. Informasi yang andaberikan merupakan bantuan yang berarti bagi saya dan atas bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Petunjuk Pengisian Kuesioner

1. Mohon diberi tanda (*checklist* ✓) pada kolom jawaban yangdianggap paling sesuai
2. Setiap pertanyaan hanya membutuhkan satu jawaban saja
3. Mohon memberikan jawaban yang sebenarnya

Identitas Responden/Panelis

1. Jenis Kelamin :
   - ☐ Pria
   - ☑ Wanita
2. Usia Responden :
   - ☐ < 20 tahun
   - ☐ 20 - 25 tahun
   - ☑ > 25 tahun
3. Pekerjaan/Kesibukan :
   - ☐ Mahasiswa
   - ☑ Ibu Rumah Tangga
   - ☐ Karyawan
   - ☐ Wiraswasta/Wirausaha
4. Apakah anda menyukai kue mangkok?
   - ✓ Ya
   - ☐ Tidak terlalu/Biasa saja
   - ☐ Tidak suka sama sekali
5. Seberapa sering anda makan kue mangkok?
   - ☐ Hampir setiap hari
   - ☐ Seminggu sekali
   - ☑ Sebulan sekali
6. Apakah anda pernah memakan kue mangkok dengan bahan campuran jagung?
   - ☐ Pernah
   - ☑ Tidak Pernah

1. Organoleptik dari Segi Warna

Kue ke-	Warna Kue Mangkok			
	Kuning Pucat	Kuning Muda/Cerah	Kuning Telur	Kuning Tua
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)	✓			
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

2. Organoleptik dari Segi Rasa

Kue ke-	Rasa Kue Mangkok			
	Tidak Manis	Kurang Manis	Cukup Manis	Sangat Manis
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)			✓	

3. Organoleptik dari Segi Aroma

Kue ke-	Aroma Kue Mangkok			
	Tidak Beraroma Jagung	Kurang Beraroma Jagung	Agak Beraroma Jagung	Beraroma Sangat Khas Jagung
	1	2	3	4
1 (X_0)	✓			
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

4. Organoleptik dari Segi Tekstur

Kue ke-	Tekstur Kue Mangkok			
	Tidak Lembut Berpori	Kurang Lembut Berpori	Cukup Lembut Berpori	Sangat Lembut Berpori
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)		✓		
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

5. Organoleptik dari Segi Tingkat Kesukaan

Kue ke-	Tingkat Kesukaan pada Kue Mangkok			
	Tidak Suka	Kurang Suka	Cukup Suka	Sangat Suka
	1	2	3	4
1 (X_0)		✓		
2 (X_1)			✓	
3 (X_2)			✓	
4 (X_3)				✓

~~~ TERIMA KASIH ATAS PARTISIPASI ANDA ~~~
~~~

Matrik peneitian SKRIPSI

Judul : PEMANFAATAN JAGUNG MANIS DALAM PEMBUATAN BOLU KUKUS DENGAN MENGGUNAKAN BAHAN DASAR TEPUNG BERAS

Masalah	konsep	variabel	indikator	hipotesis	Metode peneitian			
					Populasi/sampel	Pengumpulan data	Tad	Sumber pustaka
1.apakah perbedaan rasa kue mangkuk yang ditambahkan dengan jagung manis 2.apakah perbedaan warna kue mangkuk yang ditambahkan dengan jagung manis 3.bagaimana cara membuat kue	Jagung merupakan salah satu tanaman sayuran sumber karbohidrat yang hampir semua bagian dari tanaman jagung ini dapat dijadikan sumber makanan yang mengandung gizi lengkap	Variabel bebas : membuat kue mangkuk dengan campuran jagung manis Variabel terikat : penambahan nutrisi sehingga dapat dijadikan alternatif makanan yang sehat	Kue mangkuk yang ditambahkan dengan jagung manis	Ada perbedaan rasa kue mangkuk yang ditambahkan dengan jagung manis Ada perbedaan warna kue mangkuk yang ditambahkan dengan jagung manis	Peneliti hanya memberikan kue mangkuk kepada respondence sebanyak 1 biji kue mangkuk di ruang lingkup saya .	• Eksperimen • Uji organoleptik (rasa, warna dan daya terima masyarakat) • Angket	Teknik anaisa untuk mengetahui teraksananya mahasiswa dalam melakukan tes hasil praktek dan respon setiap mahasiswa	• Dijurnal tentang manfaat jagung • Dijurnal tentang kue mangkuk
mangkuk dengan campuran jagung manis sebagai penambah nutrisi sehingga dapat dijadikan bahan alternatif makanan yang sehat								

Surabaya,21 oktober 2020

Dr yunus karyanto.S.pd,.M.pd
NIDN.0722047701

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

Form Skripsi-03

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama	: OVITASARI PUTRI MARDI LINANTI
NIM	: 17580004 2
Program Studi	: PVKK . TATA BOGA
Pembimbing	: Dr YUNUS KARYANTO . Mpd
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....
Judul Skripsi	TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK DENGAN SUBTITUSI JAGUNG MANIS

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	06-10-2020	PENGAJUAN JUDUL	ACC	
2	13-10-2020	ACC JUDUL, PENGAJUAN BAB I	ACC	
3	28-10-2020	REVISI BAB I	ACC	
4	03-11-2020	ACC BAB I, PENGAJUAN BAB II BAB III	ACC	
5	10-11-2020	REVISI BAB III	ACC	
6	24-11-2020 22-12-2020	ACC BAB III, PENGAJUAN BAB IV	ACC	
7	11-01-2021	REVISI BAB IV	ACC	
8	15-01-2021	ACC BAB IV, PENGAJUAN BAB V	ACC	
9	26-01-2021	REVISI BAB IV	ACC	
10	02-02-2021	ACC	ACC	

Dinyatakan selesai tanggal : 03-FEBUARI 2021

Surabaya, 03-FEBUARI 2021

Mengetahui, Ketua Program Studi,	Pembimbing,	Mahasiswa,
AGUS RIDWAN MBA., S.Pd, Mpd	Dr YUNUS KARYANTO, S.Pd, Mpd	OVITASARI PUTRI M

SURAT KETERANGAN TELAH MELAKUKAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : ANTOK NUGROHO

Jabatan : KETUA RT 04 RW 02

Alamat :JL SIMOREJO VIII NO 9

Dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswa yang beridentitas :

Nama : OVITASARI PUTRI MARDILINANTI

Nim : 175800042

Program studi : PVKK TATA BOGA

Alamat : JL SIMOREJO 8 SEKOLAHAN KECAMATAN SUKOMANUNGGAL

Sekolah/univ : UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Telah selesai melakukan penelitian di jl simorejo 8 sekolahan kecamatan sukomanunggal selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 25 desember 2020 s/d 25 januari 2021 untuk memperoleh data dalam rangka penyusun skripsi/penelitian yang berjudul : **"TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK DENGAN SUBTITUSI JAGUNG MANIS"**

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sepenuhnya

Surabaya,5 maret 2021

KETUA RT 04

RT 04
RUKUN WARGA 02
KEL SIMOMULYO

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

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : OVITASARI PUTRI MARDILINANTI

NIM : 17580004 2

Fakultas / Progdi : TEKNIK / PVKK - TATA BOGA

Judul Skripsi : TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP KUE MANGKUK DENGAN SUBTITUSI JAGUNG MANIS

Ujian Tanggal : 11 - FEBUARI 2021

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	19-02-2021	ABSTRAK	ACC	
II	24-02-2021	TATA TULIS	ACC	
III	03-03-2021	BAB I, II, III, IV, V	ACC	
IV				
V				

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal, 03 - MARET 2021

Penguji I,

(SUDISTIANI, S.Pd., M.Pd)

Penguji II,

(Dr. ATIQOH., M.Pd)

1. a. Penyelesaian Revisi paling lambat 2 minggu dari pelaksanaan Ujian Skripsi.
   b. Pengetikan, penjilidan, penandatangani Skripsi dan mengumpulkan Skrispi paling lambat 2 minggu dari revisi.
2. Apabila sampai batas waktu tersebut (point 1,a dan b) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka **Ujian dinyatakan Gugur**.
3. a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
   b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.