

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, D. (2008). *Metode Research Variabel Penelitian dan Definisi Operasional*. Surabaya.
- Arifin, Z. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ariyadi, T., & Anggraini, H. (2010). *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal*. Semarang: Prosiding Seminar Nasional.
- Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- 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
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals Ninth Edition*. New Jersey: John Wiley & Son, Inc.
- Fhatria, K. (2020, November 24). *Perkedel Kentang Enak dan Anti Hancur*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14067936-perkedel-kentang-enak-dan-anti-hancur?via=search&search_term=perkedel%20kentang
- Hadjar, I. (1996). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif dalam Pendidikan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Handayani, E. (2013). *Uji Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Tape Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L) Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda Dan Penambahan Sari Kulit Buah Nanas (Ananas Comosus)*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Harahap, N. A. (2007). *Pembuatan Mie Basah dalam Penambahan Wortel (Daucus Carota L.)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Hidayati, R., & Ismawati, R. (2014). PENINGKATAN KUALITAS OLAHAN BERAS SEBAGAI MAKANAN POKOK MELALUI PENAMBAHAN DAUN KELOR (Moringa oleifera). *E-Journal Boga*, 206.

- Izzati, F. (2015). *Analisis Indeks Glikemik (IG) pada Nasi Campuran antara Beras (Oriza sp) dan Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Julisti, B. (2010, Februari 12). *PENENTUAN ANGKA PENYABUNAN & ASAM LEMAK BEBAS (FFA)*. Retrieved from Blogspot: http://btgallery.blogspot.com/2010/02/blog-post_4540.html
- Kum, Y. (2016). *PEMANFAATAN TIGA VARIETAS UBI JALAR (IPOMOAE BATATAS L) SEBAGAI MAKANAN KHAS TRADISIONAL MASYARAKAT KABUPATEN PUNCAK-PAPUA*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kusuma, A. (2020, November 18). *Telur Balado*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14068125-telor-balado?via=search&search_term=telur%20balado
- Larasati, A. (2013). *Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Snack Bar Beras Warna sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Larasati, A. (2016). *PENGARUH PROPORSI PASTA UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) DAN TEPUNG TERIGU TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE PUKIS*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lendora, H. (2011). *Pengaruh Sari Kunyit (Curcuma Domestica Val) Terhadap Daya Tahan Simpan Nasi Kuning*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- 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
- Nita, D. (2020, April 13). *Mie Goreng Ala Hajatan*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/12093510-mie-goreng-ala-hajatan?via=search&search_term=mie%20hajatan
- Nurhidajah, Waysima, & Wulandari, N. (2010). *KAJIAN TEKNOLOGI PEMBUATAN TEPUNG KACANG HIJAU INSTAN*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 52.

- Purba, E. R. (2009). *Analisis Zat Pewarna Pada Minuman Sirup Yang Dijual di Sekolah Dasar Kelurahan Lubuk Pakam III Kecamatan Lubuk Pakam*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Rachmawati, E. (2015). *Profil Glukosa dan Kreatinin Darah Ayam Petelur Fase Layer Pada Temperature Humidity Index Yang Berbeda*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Roestiyah. (2001). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rosliani, S. M. (2017). *Pengaruh Pemberian Reward And Punishment Terhadap Motivasi Belajar Siswa Kelas X Pada Mata Pelajaran PKN di SMA Pasundan 3 Bandung*. Bandung: Universitas Pasundan.
- S, R. W. (2013, April 30). *Pengertian Metode dan Metodologi Penelitian*. Retrieved from Blogspot: <http://rinawssuriyani.blogspot.com/2013/04/pengertian-metode-dan-metodologi.html>
- Samparaya, C. F. (2018, Oktober 26). *Mengenal Tempe Orek, Makanan Khas Warteg yang Paling Banyak Dicari*. Retrieved from Kompas.com: <https://pemilu.kompas.com/read/2018/10/26/070000427/mengenal-tempe-orek-makanan-khas-warteg-yang-paling-banyak-dicari>
- Seto, S. (2001). *Pangan Dan Gizi : Ilmu, Teknologi, Industri Dan Perdagangan*. Bogor: Universitas Andalas.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, PTK, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumpena, U. (2005). *Budidaya Mentimun Intensif*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarwianto, T. P. (2017). *OPTIMALISASI FORMULASI NASI UDUK INSTAN DENGAN MENGGUNAKAN DESIGN EXPERT METODE MIXTURE D-OPTIMAL*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Sutama. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, PTK dan R&D*. Kartasura: Fairuz Media.

- Wijaya, H. (n.d.). *Arti Cita dan Rasa*. Retrieved from Wordpress:
<https://ratnaza16.wordpress.com/tugas-tip/artikel-publik/arti-cita-dan-rasa/>
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliarti, N. (2007). *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: ANDI.
- Lestari, Sri dan Pepi Nur Susilawati. Uji Organoleptik Mi Basah Berbahan Dasar Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma Undipes*) Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Bahan Pangan Lokal Banten. Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon Vol. I No. 4. Banten: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten, 2015.



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	: Lutfiyana Hariyani	Foto 3x4
NIM	: 175800038	
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga	
Pembimbing	: Dr. Susilowati, M.PD.	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021	
Judul Skripsi	Pengaruh Penambahan Ubi Ungu Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria.	

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	21-10-2020	konsultasi Revisi Bab I - II		<i>[Signature]</i>
2.	19-12-2020	konsultasi Kuesioner		<i>[Signature]</i>
3.	23-12-2020	Revisi Kuesioner		<i>[Signature]</i>
4.	24-12-2020	konsultasi Bab IV		<i>[Signature]</i>
5.	26-12-2020	Revisi Bab IV		<i>[Signature]</i>
6.	28-12-2020	Acc Bab IV		<i>[Signature]</i>
7.	05-01-2021	konsultasi Bab V		<i>[Signature]</i>
8.	10-01-2021	Acc Bab V		<i>[Signature]</i>
9.	17-01-2021	konsultasi Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>
10.	18-01-2021	Acc Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>

Dinyatakan selesai tanggal 20....

Surabaya, 29 Januari 2021
Mahasiswa,

Mengetahui,
Ketua Program Studi,
[Signature]
Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Pembimbing,
[Signature]
Dr. Hj. Susilowati, M.Pd

[Signature]
Lutfiyana Hariyani



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK

Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181

Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Lutfiyana Hariyani
NIM : 175800038
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Tanggal Ujian Skripsi : 11 Februari 2021
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Ubi Ungu Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria
Penguji I : Agus Ridwan Misbahudin, S.Pd., M.Pd.
Penguji II : Dr. Diana Evawati, M.Kes.

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Hipotesis	✓	✓
2.	Penelitian Terdahulu	✓	✓
3.	Bab IV Pembahasan	✓	✓
4.	Tata Tulis Skripsi	✓	✓

Batas waktu revisi skripsi : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi

Dosen Penguji I,

(Agus Ridwan Misbahudin, S.Pd., M.Pd.)

Dosen Penguji II,

(Dr. Diana Evawati, M.Kes.)

LAMPIRAN

Lampiran 1. Proses Pembuatan Nasi Gurih Ubi Ungu





Lampiran 2. Lembar Uji Organoleptik

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK PENGARUH PENAMBAHAN UBI UNGU TERHADAP WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA

I. Identitas

Nama : Tety Ayuntina
Hari/Tanggal : Kamis 28 Januari 2021
Alamat : Jl Panduk II C / 27C

II. 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. Terimakasih atas perhatiannya.

III. Petunjuk

- Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
- Berikut ini adalah hasil jadi penambahan ubi ungu 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 ubi ungu yang disukai dan kemudian menuliskan alasan pada kolom yang sudah disediakan.
- Panelis dipersilakan untuk memberikan tanda *checklist*(✓) pada kolom yang dianggap sesuai.

IV. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri atas rasa, warna, dan tingkat kesukaan. 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. Warna yang Dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₀	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 0%.	✓				
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 10%.		✓			
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 20%.			✓	✗	
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 30%.				✓	✗

Keterangan:

Skor (5) : Ungu lavender kearah tua

Skor (4) : Ungu lavender

Skor (3) : Ungu muda

Skor (2) : Ungu pudar

Skor (1) : Ungu kearah putih

b. Rasa yang Dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₀	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 0%.	✓				
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 10%.		✓			
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 20%.			✓		
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 30%.				✓	

Keterangan:

Skor (5) : Gurih, sangat berasa ubi ungu dan wangi ubi ungu

Skor (4) : Gurih, berasa ubi ungu dan wangi ubi ungu

Skor (3) : Gurih, cukup berasa ubi ungu dan wangi ubi ungu

Skor (2) : Gurih, sedikit berasa ubi ungu dan wangi ubi ungu

Skor (1) : Gurih, tidak berasa ubi ungu dan wangi ubi ungu

c. Tingkat Kesukaan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₀	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 0%.				✓	
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 10%.			✓		
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 20%.				✓	
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan ubi ungu 30%.					✓

Keterangan:

Skor (5) : Sangat suka

Skor (4) : Suka

Skor (3) : Kurang suka


Skor (2) : Tidak Suka

Skor (1) : Sangat Tidak Suka

Lampiran 3. Pengambilan Data Uji Organoleptik



Lampiran 4. Berita Acara Bimbingan Skripsi



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	: Lutfiyana Hariyani	Foto 3x4		
NIM	: 175800038			
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga			
Pembimbing	: Dr. Susilowati, M.PD.			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021			
Judul Skripsi	Pengaruh Penambahan Ubi Ungu Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria.			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	21-10-2020	konsultasi Revisi Bab I - II		<i>[Signature]</i>
2.	19-12-2020	konsultasi Kuesioner		<i>[Signature]</i>
3.	23-12-2020	Revisi Kuesioner		<i>[Signature]</i>
4.	24-12-2020	konsultasi Bab IV		<i>[Signature]</i>
5.	26-12-2020	Revisi Bab IV		<i>[Signature]</i>
6.	28-12-2020	Acc Bab IV		<i>[Signature]</i>
7.	05-01-2021	konsultasi Bab V		<i>[Signature]</i>
8.	10-01-2021	Acc Bab V		<i>[Signature]</i>
9.	17-01-2021	konsultasi Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>
10.	18-01-2021	Acc Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>
Dinyatakan selesai tanggal 20....				

Mengetahui,
Ketua Program Studi,
[Signature]
Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

Pembimbing,
[Signature]
Dr. Hj. Susilowati, M.Pd

Surabaya, 29 Januari 2021
Mahasiswa,
[Signature]
Lutfiyana Hariyani

Lampiran 5. Tabel Descriptive

Descriptives

Warna

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0%	30	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
10%	30	2.03	.490	.089	1.85	2.22	1	3
20%	30	3.57	.817	.149	3.26	3.87	2	5
30%	30	4.37	.556	.102	4.16	4.57	3	5
Total	120	2.74	1.423	.130	2.48	3.00	1	5

Descriptives

rasa

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0%	30	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
10%	30	1.90	.403	.074	1.75	2.05	1	3
20%	30	3.47	.681	.124	3.21	3.72	3	5
30%	30	4.33	.547	.100	4.13	4.54	3	5
Total	120	2.68	1.391	.127	2.42	2.93	1	5

Descriptives

Tingkat kesukaan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0%	30	3.73	.740	.135	3.46	4.01	1	5
10%	30	3.33	.758	.138	3.05	3.62	2	5
20%	30	4.17	.747	.136	3.89	4.45	3	5
30%	30	4.30	.702	.128	4.04	4.56	3	5

Descriptives

Tingkat kesukaan

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
0%	30	3.73	.740	.135	3.46	4.01	1	5
10%	30	3.33	.758	.138	3.05	3.62	2	5
20%	30	4.17	.747	.136	3.89	4.45	3	5
30%	30	4.30	.702	.128	4.04	4.56	3	5
Total	120	3.88	.822	.075	3.73	4.03	1	5