

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, D. (2003). Variasi Nugget. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Adawiyah, D.R dan Waysima. 2009. Evaluasi Sensori Produk Pangan. Edisi 1 Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor
- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Agusta, Fhoni Kurnia dkk. (2020). Nilai Gizi dan Karakteristik Organoleptik Nugget Ikan Gabus dengan penambahan kacang merah. *Jurnal teknologi Pangan*
- Almatsier, S. (2005). Prinsip Dasar Ilmu Gizi, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Allington, N.I. 2002. *Channa striatus*, Fish Capsule report for Biology of Fishes. <http://www.umich.edu/~bio440/fishcapsule96/channa.htm>. Diakses pada tanggal 06 Desember 2020.
- Ahmad Tanzeh, (2004). Metode Penelitian Praktis. Jakarta: Bima Ilmu
- Akmal, Y. 2014. Perbedaan Minat Beli Konsumen dalam mengkonsumsi Gula Aren Asli dan Tidak Asli (studi kasus Konsumen Industri Kecil Gula Aren Di Kecamatan Rambah Universitas pasir pengaraian. Riau
- Ardiani, R.N. (2017). Pengaruh penambahan rumput laut (*Eucheima cottonii*) terhadap karakteristik nugget ikan, Fakultas Tabiyah dan keguruan. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Arikunto, S. 2006. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Asfi, M.W., Harun, N., dan Zalfiatri, Y. (2017). Pemanfaatan tepung kacang merah dan pati sagu pada pembuatan crackers. *JOM Faperta UR*, Vol.4, No.1 Februari 2017
- Astawan, M. (2009). Sehat dengan hidangan Kacang dan biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya

- Betty,D.S.,& Tjutju,S.A.2008.Bahan Ajar Penilaian Indera.Sumedang: Jurusa Teknologi Pangan Fukultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional).2002 SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (*Chicken Nugget*).Badan Standardisasi Nasional Indonesia.jakarta
- Burhan Bungin, Prof.Dr (2006). Metodologi Penelitian Kuantitatif
- Cahyono,B (2003) ,*Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani Kacang Buncis*.Yogyakarta :Kanisius
- Fransiscus,F.T.(2008).Pembuatan Nugget Ikan lele (*Clarias sp*) Dengan Variasi Tepung Terigu. teknologi Hasil Perkebunana Politeknik Negri Ketapang. Pontianak
- Herliani,L.2008. Teknologi Pengawetan Pangan.Alfabeta,Bandung
- Jayalangkara, 2017.Kualitas Organoleptik Table Telur Pada Suhu Ruang.Dengan Lama Pneyimpanan Yang Berbeda.*Skripsi*.Falkutas Peternakan.Universitas Hasanuddin Makassar.Makassar
- Kartika,B.Pudji,H dan Wahyu,S 1988.Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.Yogyakarta:PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Lawrie,R.A. 2003.Ilmu Daging.Terjemah.A.Parakkasi Universitas Indonesia Press.Jakarta.
- Mahmud, M.K. (2005). Daftar Komposisi Bahan Makanan.Jakarta : PERSAGI
- Maritz. 2005.Healt and Safety and Nutrition for Young Child.6 Th Edition.The Thopshon Cooperation
- Meilgard, M 2002.*Sensory Evaluation Theoniques*,CRC Press.Boca Raton
- Michael.J.Gibney.2009.*Gizi Kesehatan Masyarakat*.Jakarta: EGC
- Moedjiharto,T.J.(2002).Usaha Industri Rumah Tangga Fish Nugget.Laporan Pengembangan Inovasi Produk Olahan Pangan.Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Brawijaya Malang
- Nasiru,N.2004.*Teknologi pangan Teori Praktis dan Aplikasi* Graha Ilmu Yogyakarta.

- Palacio dan Teis. 2009. *Introduction to Food Service*. edisi ke 11. Pearson Education. Ohio
- Prasetyo, R. 2014. Analisis Morfo-Sistematis Nama-nama Cemilan Tradisional Berkolerasi dengan Sifat dan Bagian Tubuh Daerah istimewa Yogyakarta *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rohaya, Syarifah. Penggunaan Bahan pengisi Terhadap Mutu Nugget Vegetarian Berbahan Dasar tahu dan Tempe. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darusalam, Banda Aceh
- Rukmana, 1998. *Bertanam Kacang Merah*, Yogyakarta: Kanisius
- Sakti, L. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus carota L*) pada pembuatan Takoyaki Terhadap Data Terima konsumen. *Jurnal*. Program Studi pendidikan Vokasi Seni Kuliner Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- Santoso, A.H. 2009. Pengaruh Ekstrak Ikan Gabus (*Channa striata*) sebagai hepatoprotector pada tikus yang diinduksi dengan Parasetamol. Tesis. IPB: Bogor
- Selly, I. (2016). Mendulang Rupiah Lewat Budidaya ikan Gabus. Yogyakarta : Literind
- Sinaga, 2007. *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Yayasan Gizi Kuliner. Jakarta
- Sulistiyanto. (2020). Kiat Hidup Sukses Dan berumur Panjang. Yogyakarta : Andi
- S R Widya Areta Humaniora Justisia (2017) mutu organoleptic, kadar protein, dan nilai ekonomi nugget substitusi ikan lele dan kacang merah sebagai snack batita. Skripsi. Fakultas kesehatan masyarakat, Universitas Airlangga.
- Soekarto, S, T. 1985. Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan, IPB-Press, Bogor
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian* Bhatara Aksara. Jakarta

- Sugiyono.(2015).Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.Bandung:Alfabeta
- Sugiyono.(2011).Metode Penelitian Pendidikan, Pendekatan uantitatif,Kualitatif, dan R&D.Bandung:Alfabeta.
- West,W,& Harger,(2007). Advertising & Promotion:an IMC Perspective
- Winarno,F.G,1997. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta (ID) : Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirnarno,F, G.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*.Penerbit PT.Gramedia Utama Jakarta

LAMPIRAN

Lampiran 1 Matrik Penelitian Kuantitatif

Nama : Maria Dwiwidaystuti

Nim 195809001

Prodi : Tata Boga

Matrik penelitian Kuantitatif

Judul : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah Dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau Dari Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur.

Rumusan Masalah	Konsep	Batasan Masalah	Hipotesis	Metode Penelitian			Daftar Pustaka
				Sumber Data	Teknik Pengumpulan Data	Analisis Data	
<p>1. Adakah pengaruh penambahan kacang merah terhadap nungget ikan gabus dari segi rasa</p> <p>2. Adakah pengaruh penambahan kacang merah terhadap nungget ikan gabus dari segi warna</p> <p>3. Adakah pengaruh</p>	<p>1. Kacang Merah Kacang merah adalah salah satu makanan yang tinggi serat, kacang merah memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sangat baik untuk tubuh, kacang merah juga dapat dibuat sebagai tepung kacang merah</p>	<p>1. Ada pengaruh penambahan jumlah tepung kacang merah dengan presentase 30%, 40%, 50% terhadap pembuatan nungget ikan gabus di tinjau dari segi rasa</p> <p>2. pengaruh penambahan jumlah tepung kacang merah dengan presentase</p>	<p>1. Adakah pengaruh persentase kacang merah dan ikan gabus terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur</p> <p>2. Bagaimana tingkat responden terhadap penambahan kacang merah nugget</p>	<p>Data</p> <p>1. Sumber data Guru Boga di SMK Negeri 2 Kuala Kapuas</p> <p>2. Masyarakat – dilingkungan desa Pulau Telo</p> <p>3. Resep</p>	<p>1. Eksperimen</p> <p>2. Uji Organoleptik</p> <p>3. Kuisoner</p>	<p>Metode deskriptif kuantitatif</p> <p>Rumus uji F perhitungan menggunakan program SPSS 21</p>	<p>Bab II Tinjauan Pustaka 2.1 Ikan Gabus ,repository .unimus.ac.id/1704/15/11.BAB.Pdf. Diunduh 10 november 2020 pukul 09.19</p> <p>Akkas, Amrida. 2011. nungget ikan lemuru. http://insipirasiqamrida.blogspot.com/011/11/nugget-ikan-lemuru.html. Diu</p>

<p>penambahan kacang merah terhadap nungget ikan gabus dari segi tekstur</p>	<p>dengan cara ditumbuk atau digiling.tepung kacang merah adalah tepung yang dihasilkan dari tumbuhan atau gilingan dri kacang merah</p> <p>2. Ikan gabus Ikan gabus (Channa striata) merupakan jenis fauna yang hidup pada perairan tawar</p> <p>3. Rasa Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan araf seperti manis, pahit,asam dan asin</p> <p>4. Warna</p>	<p>30%,40%,50% terhadap pembuatan nungget ikan gabus di tinjau dari segi warna</p> <p>3. pengaruh penambahan jumlah tepung kacang merah dengan presentase 30%,40%,50% terhadap pembuatan nungget ikan gabus di tinjau dari segi tekstur</p>	<p>ikan gabus</p>				<p>nduh 10 november 2020 pukul 14.25</p> <p>Agustina, Y.E.2011.Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Serat.Skripsi.Universitas Negeri Yogyakarta</p>
------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Warna adalah hasil dari tanggapan indra pengelihatan terhadap hasil rupa makanan</p> <p>5. Tekstur</p> <p>Tekstur adalah hasil yang dapat dirasakan dari tanggapan indra peraba</p>						
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Maria Dwiwidyastuti
NIM : 195809001
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : **DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP
PENAMBAHAN KACANG MERAH DALAM
PEMBUATAN NUGGET IKAN GABUS DITINJAU
DARI RASA, WARNA, AROMA DAN TEKSTUR**

Dosen Pembimbing : Agus Ridwan Misbahuddin. S.Pd.M.Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak
sebagaimana maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan
yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, ...Desember 2020

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,

Tanda tangan

Tanda tangan

MATERAI 6000

Agus Ridwan Misbahuddin. S.Pd.M.Pd

Maria Dwiwidyastuti

Lampiran 2 Hasil Uji terhadap Sifat Organoleptik dalam hal Warna
Oneway

Descriptives

Warna (Organoleptik)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.1400	.85738	.12125	3.8963	4.3837	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	4.1000	1.09265	.15452	3.7895	4.4105	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.1600	.88893	.12571	3.9074	4.4126	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	4.0800	.82906	.11725	3.8444	4.3156	3.00	5.00
Total	200	4.1200	.91641	.06480	3.9922	4.2478	2.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Warna (Organoleptik)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
.978	3	196	.404

ANOVA

Warna (Organoleptik)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.200	3	.067	.078	.972
Within Groups	166.920	196	.852		
Total	167.120	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Warna (Organoleptik)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	.04000	.18457	.829	-.3240	.4040
	Nugget ikan gabus X2	-.02000	.18457	.914	-.3840	.3440
	Nugget ikan gabus X3	.06000	.18457	.745	-.3040	.4240
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	-.04000	.18457	.829	-.4040	.3240
	Nugget ikan gabus X2	-.06000	.18457	.745	-.4240	.3040
	Nugget ikan gabus X3	.02000	.18457	.914	-.3440	.3840
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	.02000	.18457	.914	-.3440	.3840
	Nugget ikan gabus X1	.06000	.18457	.745	-.3040	.4240
	Nugget ikan gabus X3	.08000	.18457	.665	-.2840	.4440
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	-.06000	.18457	.745	-.4240	.3040
	Nugget ikan gabus X1	-.02000	.18457	.914	-.3840	.3440
	Nugget ikan gabus X2	-.08000	.18457	.665	-.4440	.2840

Lampiran 3 Hasil Uji terhadap Sifat Organoleptik dalam hal Aroma

Oneway

Descriptives

Aroma (Organoleptik)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.7000	.58029	.08207	4.5351	4.8649	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	3.9000	1.19949	.16963	3.5591	4.2409	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.2000	.78246	.11066	3.9776	4.4224	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	4.3800	.80534	.11389	4.1511	4.6089	3.00	5.00
Total	200	4.2950	.91221	.06450	4.1678	4.4222	2.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Aroma (Organoleptik)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
21.103	3	196	.000

ANOVA

Aroma (Organoleptik)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	16.815	3	5.605	7.384	.000
Within Groups	148.780	196	.759		
Total	165.595	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Aroma (Organoleptik)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	.80000*	.17425	.000	.4564	1.1436
	Nugget ikan gabus X2	.50000*	.17425	.005	.1564	.8436
	Nugget ikan gabus X3	.32000	.17425	.068	-.0236	.6636
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	-.80000*	.17425	.000	-1.1436	-.4564
	Nugget ikan gabus X2	-.30000	.17425	.087	-.6436	.0436
	Nugget ikan gabus X3	-.48000*	.17425	.006	-.8236	-.1364
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	-.50000*	.17425	.005	-.8436	-.1564
	Nugget ikan gabus X1	.30000	.17425	.087	-.0436	.6436
	Nugget ikan gabus X3	-.18000	.17425	.303	-.5236	.1636
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	-.32000	.17425	.068	-.6636	.0236
	Nugget ikan gabus X1	.48000*	.17425	.006	.1364	.8236
	Nugget ikan gabus X2	.18000	.17425	.303	-.1636	.5236

*. The mean difference is significant at the .05 level.

Lampiran 4 Hasil Uji terhadap Sifat Organoleptik dalam hal Rasa

Oneway

Descriptives

Rasa (Organoleptik)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.6600	.55733	.07882	4.5016	4.8184	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	4.0800	1.08496	.15344	3.7717	4.3883	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.2600	.80331	.11361	4.0317	4.4883	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	4.1800	.98333	.13906	3.9005	4.4595	2.00	5.00
Total	200	4.2950	.90113	.06372	4.1693	4.4207	2.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Rasa (Organoleptik)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
8.090	3	196	.000

ANOVA

Rasa (Organoleptik)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.695	3	3.232	4.170	.007
W ithin Groups	151.900	196	.775		
Total	161.595	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Rasa (Organoleptik)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lowe Bound r	Uppe Bound r
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	.58000*	.17607	.001	.2328	.9272
	Nugget ikan gabus X2	.40000*	.17607	.024	.0528	.7472
	Nugget ikan gabus X3	.48000*	.17607	.007	.1328	.8272
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	-.58000*	.17607	.001	-.9272	-.2328
	Nugget ikan gabus X2	-.18000	.17607	.308	-.5272	.1672
	Nugget ikan gabus X3	-.10000	.17607	.571	-.4472	.2472
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	-.40000*	.17607	.024	-.7472	-.0528
	Nugget ikan gabus X1	.18000	.17607	.308	-.1672	.5272
	Nugget ikan gabus X3	.08000	.17607	.650	-.2672	.4272
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	-.48000*	.17607	.007	-.8272	-.1328
	Nugget ikan gabus X1	.10000	.17607	.571	-.2472	.4472
	Nugget ikan gabus X2	-.08000	.17607	.650	-.4272	.2672

*. The mean difference is significant at the .05 level.

Lampiran 5 Hasil Uji terhadap Sifat Organoleptik dalam hal Tekstur

Oneway

Descriptives

Tekstur (Organoleptik)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.6000	.63888	.09035	4.4184	4.7816	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	4.3200	.89077	.12597	4.0668	4.5732	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.2000	.63888	.09035	4.0184	4.3816	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	4.4800	.67733	.09579	4.2875	4.6725	3.00	5.00
Total	200	4.4000	.72984	.05161	4.2982	4.5018	3.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Tekstur (Organoleptik)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
8.346	3	196	.000

ANOVA

Tekstur (Organoleptik)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4.640	3	1.547	2.991	.032
Within Groups	101.360	196	.517		
Total	106.000	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Tekstur (Organoleptik)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	.28000	.14383	.053	-.0036	.5636
	Nugget ikan gabus X2	.40000*	.14383	.006	.1164	.6836
	Nugget ikan gabus X3	.12000	.14383	.405	-.1636	.4036
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	-.28000	.14383	.053	-.5636	.0036
	Nugget ikan gabus X2	.12000	.14383	.405	-.1636	.4036
	Nugget ikan gabus X3	-.16000	.14383	.267	-.4436	.1236
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	-.40000*	.14383	.006	-.6836	-.1164
	Nugget ikan gabus X1	-.12000	.14383	.405	-.4036	.1636
	Nugget ikan gabus X3	-.28000	.14383	.053	-.5636	.0036
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	-.12000	.14383	.405	-.4036	.1636
	Nugget ikan gabus X1	.16000	.14383	.267	-.1236	.4436
	Nugget ikan gabus X2	.28000	.14383	.053	-.0036	.5636

*. The mean difference is significant at the .05 level.

Lampiran 6 Hasil Uji Inderawi dalam hal Warna Oneway

Descriptives

Warna (Inderawi)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	3.4400	.50143	.07091	3.2975	3.5825	3.00	4.00
Nugget ikan gabus X1	50	4.2600	.92162	.13034	3.9981	4.5219	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.1800	.74751	.10571	3.9676	4.3924	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	4.2600	.92162	.13034	3.9981	4.5219	3.00	5.00
Total	200	4.0350	.85876	.06072	3.9153	4.1547	3.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Warna (Inderawi)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
18.230	3	196	.000

ANOVA

Warna (Inderawi)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	23.815	3	7.938	12.656	.000
Within Groups	122.940	196	.627		
Total	146.755	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: W arna (Inderawi)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	-.82000*	.15840	.000	-1.1324	-.5076
	Nugget ikan gabus X2	-.74000*	.15840	.000	-1.0524	-.4276
	Nugget ikan gabus X3	-.82000*	.15840	.000	-1.1324	-.5076
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	.82000*	.15840	.000	.5076	1.1324
	Nugget ikan gabus X2	.08000	.15840	.614	-.2324	.3924
	Nugget ikan gabus X3	.00000	.15840	1.000	-.3124	.3124
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	.74000*	.15840	.000	.4276	1.0524
	Nugget ikan gabus X1	-.08000	.15840	.614	-.3924	.2324
	Nugget ikan gabus X3	-.08000	.15840	.614	-.3924	.2324
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	.82000*	.15840	.000	.5076	1.1324
	Nugget ikan gabus X1	.00000	.15840	1.000	-.3124	.3124
	Nugget ikan gabus X2	.08000	.15840	.614	-.2324	.3924

*. The mean difference is significant at the .05 level.

Lampiran 7 Hasil Uji Inderawi dalam hal Aroma

Oneway

Descriptives

Aroma (Inderawi)								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.3400	.68839	.09735	4.1444	4.5356	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	2.9000	1.46036	.20653	2.4850	3.3150	1.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	2.9000	1.05463	.14915	2.6003	3.1997	1.00	4.00
Nugget ikan gabus X3	50	2.5000	1.29756	.18350	2.1312	2.8688	1.00	4.00
Total	200	3.1600	1.35038	.09549	2.9717	3.3483	1.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Aroma (Inderawi)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
22.037	3	196	.000

ANOVA

Aroma (Inderawi)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	98.160	3	32.720	24.226	.000
Within Groups	264.720	196	1.351		
Total	362.880	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Aroma (Inderawi)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	1.44000*	.23243	.000	.9816	1.8984
	Nugget ikan gabus X2	1.44000*	.23243	.000	.9816	1.8984
	Nugget ikan gabus X3	1.84000*	.23243	.000	1.3816	2.2984
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	-1.44000*	.23243	.000	-1.8984	-.9816
	Nugget ikan gabus X2	.00000	.23243	1.000	-.4584	.4584
	Nugget ikan gabus X3	.40000	.23243	.087	-.0584	.8584
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	-1.44000*	.23243	.000	-1.8984	-.9816
	Nugget ikan gabus X1	.00000	.23243	1.000	-.4584	.4584
	Nugget ikan gabus X3	.40000	.23243	.087	-.0584	.8584
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	-1.84000*	.23243	.000	-2.2984	-1.3816
	Nugget ikan gabus X1	-.40000	.23243	.087	-.8584	.0584
	Nugget ikan gabus X2	-.40000	.23243	.087	-.8584	.0584

*. The mean difference is significant at the .05 level.

Lampiran 8 Hasil Uji Inderawi dalam hal Rasa

Oneway

Descriptives

Rasa (Inderawi)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.5000	.76265	.10785	4.2833	4.7167	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	4.4400	.99304	.14044	4.1578	4.7222	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.1000	.54398	.07693	3.9454	4.2546	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	3.9600	.78142	.11051	3.7379	4.1821	3.00	5.00
Total	200	4.2500	.81290	.05748	4.1367	4.3633	2.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Rasa (Inderawi)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
6.339	3	196	.000

ANOVA

Rasa (Inderawi)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.260	3	3.420	5.529	.001
Within Groups	121.240	196	.619		
Total	131.500	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Rasa (Inderawi)

LSD

(I) Formula	(J) Formula		Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
						Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1		.06000	.15730	.703	-.2502	.3702
	Nugget ikan gabus X2		.40000*	.15730	.012	.0898	.7102
	Nugget ikan gabus X3		.54000*	.15730	.001	.2298	.8502
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0		-.06000	.15730	.703	-.3702	.2502
	Nugget ikan gabus X2		.34000*	.15730	.032	.0298	.6502
	Nugget ikan gabus X3		.48000*	.15730	.003	.1698	.7902
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0		-.40000*	.15730	.012	-.7102	-.0898
	Nugget ikan gabus X1		-.34000*	.15730	.032	-.6502	-.0298
	Nugget ikan gabus X3		.14000	.15730	.375	-.1702	.4502
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0		-.54000*	.15730	.001	-.8502	-.2298
	Nugget ikan gabus X1		-.48000*	.15730	.003	-.7902	-.1698
	Nugget ikan gabus X2		-.14000	.15730	.375	-.4502	.1702

*. The mean difference is significant at the .05 level.

Lampiran 9 Hasil Uji Inderawi dalam hal
Tekstur Oneway

Descriptives

Tekstur (Inderawi)

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Nugget ikan gabus X0	50	4.4800	.57994	.08202	4.3152	4.6448	3.00	5.00
Nugget ikan gabus X1	50	4.4200	.99160	.14023	4.1382	4.7018	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X2	50	4.2400	1.02140	.14445	3.9497	4.5303	2.00	5.00
Nugget ikan gabus X3	50	4.2600	1.00631	.14231	3.9740	4.5460	2.00	5.00
Total	200	4.3500	.91745	.06487	4.2221	4.4779	2.00	5.00

Test of Homogeneity of Variances

Tekstur (Inderawi)

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
3.877	3	196	.010

ANOVA

Tekstur (Inderawi)

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.100	3	.700	.830	.479
Within Groups	165.400	196	.844		
Total	167.500	199			

Post Hoc Tests

Multiple Comparisons

Dependent Variable: Tekstur (Inderawi)

LSD

(I) Formula	(J) Formula	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Nugget ikan gabus X0	Nugget ikan gabus X1	.06000	.18373	.744	-.3023	.4223
	Nugget ikan gabus X2	.24000	.18373	.193	-.1223	.6023
	Nugget ikan gabus X3	.22000	.18373	.233	-.1423	.5823
Nugget ikan gabus X1	Nugget ikan gabus X0	-.06000	.18373	.744	-.4223	.3023
	Nugget ikan gabus X2	.18000	.18373	.328	-.1823	.5423
	Nugget ikan gabus X3	.16000	.18373	.385	-.2023	.5223
Nugget ikan gabus X2	Nugget ikan gabus X0	-.24000	.18373	.193	-.6023	.1223
	Nugget ikan gabus X1	-.18000	.18373	.328	-.5423	.1823
	Nugget ikan gabus X3	-.02000	.18373	.913	-.3823	.3423
Nugget ikan gabus X3	Nugget ikan gabus X0	-.22000	.18373	.233	-.5823	.1423
	Nugget ikan gabus X1	-.16000	.18373	.385	-.5223	.2023
	Nugget ikan gabus X2	.02000	.18373	.913	-.3423	.3823

Lampiran 10 kuesioner

Identitas Panelis

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Uji Organoleptik Aroma

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Nugget tanpa perlakuan penambahn kacang merah					
2	Penambahan kacang merah 30 %					
3	Penambahan kacang merah 40 %					
4	Penambahan kacang merah 50 %					

Keterangan :

Skor 1 = Tidak beraroma ciri khas kacang merah

Skor 2 = Agak beraroma ciri khas kacang merah

Skor 3 = Sedikit beraroma ciri khas kacang merah

Skor 4 = Beraroma ciri khas kacang merah

Skor 5 = Sangat beraroma ciri khas kacang merah

Uji Organoleptik Warna

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Nugget tanpa perlakuan penambahn kacang merah					
2	Penambahan kacang merah 30 %					
3	Penambahan kacang merah 40 %					
4	Penambahan kacang merah 50 %					

Keterangan :

Skor 1 = Tidak kuning kecoklatan

Skor 2 = Sedikit kuning kecoklatan

Skor 3 = Agak kuning kecoklatan

Skor 4 = Kuning

Skor 5 = Kuning kecoklatan

Uji Organoleptik Tekstur

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Nugget tanpa perlakuan penambahn kacang merah					
2	Penambahan kacang merah 30 %					
3	Penambahan kacang merah 40 %					
4	Penambahan kacang merah 50 %					

Keterangan :

Skor 1 = Tidak padat kompak

Skor 2 = kurang padat kompak

Skor 3 = Agak padat kompak

Skor 4 = Padat kompak

Skor 5 = Sangat padat kompak

Uji Organoleptik Rasa

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Nugget tanpa perlakuan penambahn kacang merah					
2	Penambahan kacang merah 30 %					
3	Penambahan kacang merah 40 %					
4	Penambahan kacang merah 50 %					

Keterangan :

Skor 1 = Tidak gurih khas kacang merah

Skor 2 = Sedikit gurih khas kacang merah

Skor 3 = Agak gurih khas kacang merah

Skor 4 = Gurih khas kacang merah

Skor 5 = Sangat gurih khas kacang merah

Uji Organoleptik kesukaan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Nugget tanpa perlakuan penambahn kacang merah					
2	Penambahan kacang merah 30 %					
3	Penambahan kacang merah 40 %					
4	Penambahan kacang merah 50 %					

Keterangan :

Skor 1 = Tidak suka

Skor 2 = Sedikit suka

Skor 3 = Agak suka

Skor 4 = Suka

Skor 5 = Sangat Suka

Lampiran 11 Formulir Wawancara Calon Panelis

FORMULIR WAWANCARA CALON PANELIS

Kepada Yth.

Sdr. Calon Panelis

Dihadapan anda disajikan sebuah angket, anda di minta untuk menjawab pertanyaan yang ada sesuai penilaian anda. Suatu pernyataan yang jujur dari anda akan sangat membantu peneliti.

Petunjuk pengisian

1. Tuliskan jawaban anda berikut ini dengan jujur!

Nama :

Umur :

Jenis kelamin :

Apakah anda bersedia menjadi panelis : Ya / Tidak

Bagaimana kondisi kesehatan anda saat ini : Sehat / Tidak

Lingkarilah jawaban yang menurut anda paling benar!

1. Apakah anda mengenal Nugget?

- a. Mengenal

- b. Cukup mengenal

- a. Kurang mengenal

- b. Tidak mengenal

2. Apakah anda pernah makan nugget?

- a. Pernah

- b. Tidak pernah

3. Seringkah anda makan Nugget?

- a. Sering

- b. Cukup sering

- c. Kadang –kadang

- d. Tidak pernah

2. Bagaimana rasa nugget yang saudara anggap baik ?

a.Gurih

b.Cukup gurih

c.Kurang gurih






d.Tidak gurih

3.Ada beberapa macam Nugget yang anda kenal?

4.Tolong sebutkan macam-macam Nugget yang anda kenal?

Lampiran 12 Hasil Akhir Penambahan Kacang Merah Nugget Ikan Gabus



No	Nama bahan	Gambar	Keterangan
1	Bawang putih, Bawang merah, bawang putih, Rayco, garam, telur, jeruk nipis		Bumbu yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan gabus
2	Minyak Goreng		Minyak digunakan untuk menggoreng nugget ikan gabus
3	Tepung panir		Tepung panir digunakan untuk membalutin nugget ikan gabus
4	Tepung tapioka		Tepung tapioka gunanya untuk mengeratkan atau mengompakkan adonan
5	Ikan gabus		Ikan gabus yang digunakan dalam pembuatan nugget



6 Kacangn merah



Kacang merah bahan yang digunakan untuk perbandingan nugget ikan gabus

7 Timbangan



Digunakan untuk mengukur bahan makanan padat agar menghasilkan adonan yang seimbang. Agar hasil lebih akurat

8 Wajan



Wajan digunakan untuk menggoreng bahan makanan disini wajan digunakan untuk menggoreng nugget

9 Panci kukus







Untuk mengukus berbagai bahan makanan baik daging, ikan, udang, telur, sayuran, dan berbagai jenis kue tradisional maupun modern

10 Talenan



Talenan berfungsi untuk emotong sayuran atau pun bahan makanan disini saya menggunakan bayam dan paprika dipotong kecil-kecil atau dichopped diatas talenan

11	Gelas ukur		<p>Sebuah peralatan yang penting karena setiap melakukan pengolahan sebaiknya bahan yang akan diolah harus sesuai ditakar supaya bisa memperoleh hasil masakan yang diinginkan</p>
12	Pisau		<p>Pisau merupakan suatu alat tajam yang sangat berperan penting dan merupakan alat potong pokok juru masak, yang memiliki berbagai bentuk ujung sesuai dengan kegunaannya</p>
13	Cover		<p>Merupakan peralatan rumah tangga yang bersifat elektronik ini mempunyai manfaat yang cukup banyak, yaitu menghaluskan bahan makanan, mengolah bumbu-bumbu dapur, dan membuat jus</p>
14	Talan		<p>Loyang berfungsi untuk mencetak nugget ikan gabus, untuk loyang yang digunakan loyang roti dan berbentuk oval</p>

No	Nama	Gambar	Proses
1	Menghaluskan bumbu		Proses menekan membuat bumbu yang dihaluskan lebih nikmat, karena minyak alami dari bahan akan keluar, sehingga masakan akan terasa enak dan memiliki aroma yang khas.
2	Pembersihan dan pencucian		Pembersihan merupakan tahap pembuangan bagian yang tidak perlukan dari ikan. Pembersihan dan pencucian pada umumnya untuk menghilangkan segala kotoran, darahlendir dari ikan yang merupakan sumber bakteri pembusuk maupun bakteri patogen
			Daging ikan gabus

3 Penggilingan



Penggilingan menggunakan mesin bertujuan untuk menghaluskan atau melembutkan daging sehingga memudahkan pencampuran bahan – bahan lain untuk membentuk adonan



Hasil penggilingan daging ikan gabus



Hasil penggilingan kacang merah

4 Pengadonan



Pengadonan merupakan proses pencampuran dari berbagai bahan dasar agar semua bahan tercampur merata atau homogen.

Pengadonan 30 %



Pengadonan 40%



Pengadonan 50%

5 Pengukusan



Pengukusan adalah proses pemanasan yang sering diterapkan pada sistem jangan sebelum pembekuan, pengeringan atau pengalengan. Adapun tujuan dari pengukusan adalah untuk mengurangi kadar air dalam bahan baku, sehingga tekstur bahan menjadi kompak









6 Penggorengan



Penggorengan merupakan proses termal yang umum dilakukan orang dengan menggunakan minyak atau lemak pangan. Bahan pangan yang digoreng mempunyai permukaan luar warna berwarna coklat keemasan

Lampiran 13 Gambar mentah dan Gambar jadi Nugget ikan Gabus

No	Perlakuan	Gambar (mentah)	Gambar (jadi)
1	Nugget ikan gabus original		
2	Nugget ikan gabus penambahan (30%)		
3	Nugget ikan gabus penambahan (40%)		

4

Nugget ikan gabus
penambahan (
50%)



Gambar 14 Gambar pengisian kuesioner

No	Keterangan	Gambar
1	Panelis tidak terlatih Masyarakat desa pulau telo	
2	Panelis tidak terlatih Masyarakat desa pulau telo	
3	Panelis terlatih Guru SMK Negeri 2 kapuas	
4	Panelis terlatih Guru SMK Negeri 2 kapuas	













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	: Maria Dwiwidyastuti			
NIM	: 195809001			
Program Studi	: PVKK- Tata Boga			
Pembimbing	: Agus Ridwan Misbahuddin,S.Pd.,M.Pd			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021			
Judul Skripsi	Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah Dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau Dari Rasa,Warn, Aroma dan Tekstur			
KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	21/10/2020	Pengajuan masalah judul matrik	Revisi	
2	28/10/2020	Revisi masalah judul matrik	ACC	
3	11/11/2020	Pengajuan BAB I,II,III	Revisi	
4	30/11/2020	Revisi BAB I,II,III	ACC	
5	27/12/2020	Pengajuan kuesioner	ACC	
6	06/01/2021	Pengajuan BAB IV dan BAB V	Revisi	
7	11/01/2021	Revisi BAB IV dan BAB V	ACC	
8	19/01/2021	Konsultasi abstrka, daftar pustaka,lampiran	Revisi	
9	23/01/2021	Revisi abstrak, daftar pustaka dan lampiran	ACC	
Dinyatakan selesai tanggal 23 Januari 2021				

Surabaya 23 Januari 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi

Pembimbing,

Mahasiswa,



Agus Ridwan Misbahuddin,S.Pd.,M.Pd
NPP.0010372/DY

Agus Ridwan Misbahuddin,S.Pd.,M.Pd
NIDN.0723087303

Maria Dwiwidyastuti
NIM. 195809001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Maria Dwiwidyastuti
NIM : 195809001
Program Studi : PVKK Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP
PENAMBAHAN KACANG MERAH DALAM
PEMBUATAN NUGGET IKAN GABUS DITINJAU
DARI RASA, WARNA, AROMA DAN TEKSTUR

Dosen Pembimbing : Agus Ridwan Misbahuddin. S.Pd.M.Pd

Menyatakan bahwa Skripsi tersebut adalah bukan hasil menjiplak
sebagian maupun keseluruhan, kecuali dalam bentuk kutipan
yang telah disebutkan sumbernya.

Demikian surat pernyataan saya buat dengan sebenarnya.

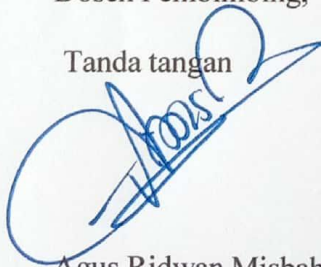
Surabaya, ...Desember 2020

Dosen Pembimbing,

Mahasiswa,

Tanda tangan

Tanda tangan



Agus Ridwan Misbahuddin. S.Pd.M.Pd



Maria Dwiwidyastuti



Unipa Surabaya

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 UJIAN SKRIPSI

Pada

Hari, tanggal : Jumat, 12 Februari 2021

Jam : 08.00 - 11.00 WIB

Tempat : Daring

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Maria Dwijidjastuti

NIM : 195009001

Program Studi : PVKK - Tata Boga

Judul : Daya Terima Masyarakat Terhadap
Penambahan kacang merah dalam pembuatan nugget ikan
gabus ditinjau dari rasa, warna, aroma dan tekstur

Bidang Keahlian : Tata Boga

Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

1. Tata tulis
2. Revisi BAB I, II, III
3. Revisi BAB IV dan V

Tim Penguji

Nama (Tanda tangan)

1. Sulistiarni S. Pd., M. Pd.

2. Dr. Atiqah M. Pd.

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan



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

Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor : 488 /Ad.I/FT/XII /2020

Surabaya, 30 Desember 2020

Lamp. : -

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. bapak/ibu Lurah /Camat Selat
Jl. Kasturi Pulau Telo
Di Kuala Kapuas

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Maria Dwiwidyastuti

NIM : 195809001

Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Tingkat Penerimaan Responden Terhadap Penambahan Kacang Merah Dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau Dari Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



Agus Ridwan Mbh.S.Pd.,M.Pd.
NPP.0010372/DY



PEMERINTAH KABUPATEN KAPUAS
KECAMATAN SELAT

DESA PULAU TELO

Alamat : Jl.Durian No.59 Rt.05 Desa Pulau Telo Kec.Selat Kode Pos 73516

SURAT KETERANGAN MELAKSANAKAN PENELITIAN

Nomor : 82 / SKMP / I / PT / 2021

Yang bertanda tangan di bawah ini kepala Desa Pulau Telo menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Maria Dwiwiwdyastuti
Nim : 195809001
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Perguruan Tinggi : Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Telah melaksanakan penelitian di Desa Pulau Telo Rt 06 Kuala Kapuas dengan judul **Skripsi Tingkat Penerimaan Responden Terhadap Penambahan Kacang Merah Dalam Pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau dari Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur.**

Penelitian ini dilaksanakan selama bulan Desember 2020 – Januari 2021.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat digunakan sebagaimana mestinya

Kuala Kapuas, 25 Januari 2021

Kepala Desa Pulau Telo



SAMSUL ARIF
NIAE.04001501030



Unipa Surabaya

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 : Maria Dwiwidyastuti

NIM : 195809001

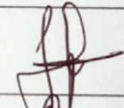



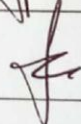

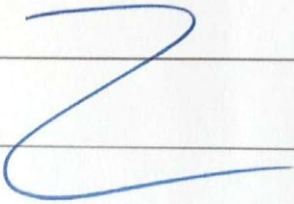
Program Studi : Tata Boga

Tanggal Ujian Skripsi : 12 Febuari 2021

Judul Skripsi : Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Kacang Merah
Dalam pembuatan Nugget Ikan Gabus Ditinjau Dari Organoleptik

Penguji I : Sulistiami S.Pd,M.Pd

Penguji II : Dr.Atiqoh,M.Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	Tata tulis		
2	Revisi Bab I,II,III		
3	Revisi Bab IV dan V		
			

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

Dosen Penguji I,

(Sulistiami S.Pd,M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr.Atiqoh,M.Pd)

