

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., & Ayu, D. F. (2013). *Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) pada Pembuatan Mi kering*. Jurnal Sagu, 8(01), pp. 1-4
- Absari. 2000. *Komposisi Pangan Indonesia*. 2009. *Jenis Zata Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Terigu*.
- Astawan. 2009. *Pengertian Brownies Kukus*. Institute Pertanian Bogor IPB.
- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi, Jakarta : Rineka Cipta
- Ba, YB Suhardjito. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Cepy Suherman,. (2009). *Ubi dan Singkong*. Banten. Talenta Pustaka Indonesia
- Direktorat Gizi Departemen Republik Indonesi. 2005. *Komposisi Zat Gizi Ubi Jalar Ungu*.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Kompas Gramedia
- Dio Anjani, Garit. (2019) *Eksperimen Pembuatan Abon Ikan Gabus Dengan Tiga Perlakuan Sebagai Penganekaragaman Makanan Di Uji Organoleptik*. Surabaya. Universitas PGRI Adibuana Surabaya
- Dede Juanda dan Bambang Cahyono. 2000. *Ubi Jalar, Budidaya, dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta. Kanisius
- Erna Cahyani. 2018. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubi jalar ungu Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. jurusan Bina Wisata, Ekonomi dan Ilmu-Ilmu Sosial Universitas Fajar, Makassar.
- Hardoko, Liana, H., Tagor, MS. 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XXI No. 1 Th. 2010.
- Irham Sani. 2018. *Studi Eksperimen Pengolahan Brownies Kukus Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, Indonesia.
- Juswandi Juri, et. all. 2020. *Produksi Jagung dan Ubi-Ubian, dan peranannya dalam perekonomian Indonesia*. Vol. 8 No 1. ISSN: 2088-5113 (Printed). ISSN: 2598-0327 (electric)
- Kementrian Pertanian, 2016. *Tingkat Produksi Ubi Jalar di Indonesia pertahun*.

- Koswara, S. 2013. *Teknologi Pengolahan Ubi-ubian (Bag. 5 Pengolahan Ubi Jalar)*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center, Bogor.
- Kartika, B. dkk., 1988, *Pedoman Inderawi Bahan Pangan*, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kristiani, MEW. 2012. *Pemanfaatan Tepung Ubi jalar ungu Dalam Pembuatan Produk Patiseri*. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik. UNY.
- Kusnan, M. Rosid. (2018). *Aneka Tepung dan Cara Membuatnya*. Singkawang. PT Maraga Borneo Tarigas.
- Mutianingsih, dan Suyanti. 2001 *Tepung Ubi Jalar*
- Naim, I. E. 2016. *Kajian Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Nindyarani, AK., Sutardi, Suparmo. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Produk Olahannya*. Jurnal Agritech, vol.31, No. 4, November 2011.
- Negara, et all. 2016. *Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda* . Institut Pertanian Bogor. Vol. 04 No. 2 .2016. Hlm: 286-290.
- Prayitno, Anindya aviantari. (2018). *Pengaruh penambahan Tepung Ubi jalar ungu Dalam Pembuatan Brownies Kukus ditinjau dari Segi Organoleptik*. Surabaya. Universitas PGRI Adibuana Surabaya.
- Pangki, Sukarsi Adi. 2009. *Brownies Kukus Dari Tepung Ubi Jalar*. Makassar : Universitas Negeri Makassar.
- Rahmatiah. (2018). *Studi Pembuatan Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Manihot utilissima)*. Makassar. Universitas Hasanuddin
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Alfabeta: Bandung.
- Syarbini, H. M. 2013, *A-Z Bakery*, Metagraf. Solo
- Suprpti. 2017. *Tepung Ubi Jalar Ungu Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yokyakarta : Kanisius.
- Soewarno T. Soekarta. 1985. *Penelitian Organoleptik*. Jakarta : bhatara Karya Aksara
- Syamsiah. 2011. *Pengaruh Cara Pengolahan Ubi Tire (Amorphophallus sp.) terhadap Kadar Kalsium Oksalat*. Bionature, 12(2):63-69.
- Suprpto. 2004 *Jurnal dan tekologi poteknik NSC* surabaya.

- Winarno. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: Mbrion Perss.
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wackerly, DD, et al. 2008. *Statistik Matematika Dengan Aplikasi*. Edisi Ketujuh. Duxbury Press : Boston.
- Yeni, Ismayani. 2006. *Variasi Brownies Kukus Dan Panggang*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Yeni Saniayani. 2007. *Pembuatan Brownies yang Lezat dan Murah*. Femina
- Zuhriani, Frida. 2015. *Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam*. Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1: Format Revisi Skripsi



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) 82811
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Selvy Dwi Rahmawati
NIM : 175800024
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
(Tata Boga)
Tanggal Ujian Skripsi : 11 Februari 2021
Judul Skripsi : Daya Terima Masyarakat Terhadap Brownies Kukus
Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Ditinjau Dari Uji
Organoleptik
Penguji I : Dr. Atiqoh, M.Pd
Penguji II : Dr. Susilowati, M.Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Abstrak		
2.	BAB II Kerangka Konseptual		
3.	BAB III Variabel dan Instrumen Penelitian		
4.	BAB IV Diagram/Grafik		
5.	Tata Penulisan		

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

Dosen Penguji I,

(Dr. Atiqoh, M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M.Pd)

MATRIK PENELITIAN

JUDUL : Daya Terima Masyarakat Terhadap Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Ditinjau Dari Uji Organoleptik

Masalah	Konsep	Variabel	Indikator Variabel	Hipotesis	Metode Penelitian			Daftar Pustaka
					Populasi/ Sampel	Pengambilan Data	Analisis Data	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<p>1. Bagaimanakah pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap uji organoleptik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur kue brownies kukus?</p> <p>2. Bagaimana</p>	<p>Tepung ubi jalar ungu sebagai penambah an terhadap brownies kukus, sehingga memiliki warna, tekstur aroma,</p>	<p>Variabel Bebas</p> <p>Variabel bebas atau variabel independen merupakan variabel yang mempengaruhi uhi atau yang menjadi sebab</p>	<p>Variabel Bebas:</p> <p>Penggunaan tepung ubi jalar ungu yaitu yang sudah melalui proses pengeringan dan penghalusan ubi jalar ungu.</p> <p>Penggunaan</p>	<p>Ada pengaruh terhadap brownies dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa</p>	<p>Populasi :</p> <p>Diambil penelitian ini akan diberikan 30 panelis atau responden.</p> <p>Sampel :</p> <p>Penambahan tepung ubi jalar ungu</p>	<p>A. Eksperimen B. Observasi</p>	<p>Dengan menggunakan Anava satu jalur (one way anava).</p>	<p>1. Sugiyono 2010:61 tentang variabel bebas</p> <p>2. Sugiyon 2010:64 tentang variabel terikat</p> <p>3. Wikipedia 2020:10 tentang pengertian</p>

<p>daya terima masyarakat terhadap produk brownies kukus dengan substitusi tepung ubi jalar ungu?</p>	<p>dan rasa yang khas atau berbeda.</p>	<p>perubahannya atau timbulnya variabel depend (Sugiyono, 2010:61). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penggunaan tepung ubi jalar ungu 0%, 25%, 50%, 75% dalam adonan brownies, Variabel Terkait Variabel terkait atau variabel dependen adalah</p>	<p>tepung ubi jalar ungu yang di timbang dan diukur dalam gram untuk pembuatan brownies kukus yaitu 0%, 25%, 50%, 75% tepung ubi jalar ungu. Variabel Terkait Warna Aroma Tekstur Rasa Daya terima</p>		<p>dengan persentase yang berbeda-beda dengan 4 perlakuan yaitu 0%, 25%, 50%, 75%.</p>			<p>n alat-alat pembuatan brownies kukus</p>
---	---	--	--	--	--	--	--	---

		<p>merupakan variabel yang di pengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas (sugiyono, 2010:61). Variabel terkait dalam penelitian ini adalah mutu inderawi brownies bersubstitusi tepung ubi jalar ungu 0%, 25%, 50%, 75% dengan indikator</p>	<p>Variabel kontrol</p> <p>Bahan utama</p> <p>Tepung terigu 150 g</p> <p>Telur 6 butir</p> <p>Gula 200 g</p> <p>Mentega 150 g</p> <p>Coklat batang 175 g</p> <p>Baking powder 10 g</p> <p>Coklat bubuk 50 g</p> <p>Bahan tambahan</p> <p>Tepung ubi jalar ungu</p> <p>Alat yang</p>					
--	--	---	---	--	--	--	--	--

		<p>rasa, warna, tekstur, aroma, dan tingkat kesukaan.</p> <p>Variabel Kontrol adalah variabel yang di kendalikan atau dibuat konstan sehingga hubungan variabel bebas terhadap variabel terkait tidak di pengaruhi oleh faktor luar yang tidak di teliti (sugiyono,</p>	<p>digunakan dalam pembuatan brownies kukus tepung ubi jalar ungu yaitu:</p> <p>Kompor alat masak yang menghasilkan panas tinggi.</p> <p>Kukusan adalah alat untuk mengukus adonan brownies</p> <p>Timbangan adalah alat yang di gunakan untuk melakukan pengukuran massa suatu benda</p>					
--	--	---	---	--	--	--	--	--

		2010:64). Variabel kontrol yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Komposisi bahan (tepung terigu, gula pasir, santan, garam, coklat lok, coklat bubuk, margarin, telur, baking powder), bahan, Proses pembuatan, alat yang digunakan dalam	(wikipedia.) Timbangan yang digunakan dalam pengolahan brownies kukus ni adalah jenis timbangan digital dengan merek “camry” Mixer listrik adalah alat elektronik yang digunakan untuk mengaduk bahan adonan pembuatan kue. Ayakan adalah alat					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>proses pembuatan brownies kukus pada umumnya, Suhu pengukusan , Waktu</p>	<p>untuk menyaring tepung atau serbuk yang kasar.</p> <p>Loyang alat untuk memanggang olahan produk.</p> <p>Stainless bowl adalah alat yang di gunakan untuk mencampur suatu bahan adonan yang bermaterial terbuat dari satinless.</p> <p>Solet adalah sebuah alat yang di gunakan untuk</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

			mengaduk adonan dan mencampur adonan yang belum rata. Suhu yang digunakan untuk pengukusan brownies adalah sekitar 150-175 ⁰ C selama 45 menit					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Surabaya 09, Desember 2020

Dosen Pembimbing

Mahasiswa



Dr. Diana Evawati, M. Kes

NIDN. 0029107501

Selvya Dwi Rahmawati

175800024



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 : 494 /Ad.I/FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kepala Desa Sumberwaru
Kecamatan Wringinanom Kabupaten Gresik

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 : Selvy Dwi Rahmawati
NIM : 175800024
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Daya Terima Masyarakat Terhadap

Brownies Kukus Dengan Penambahan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Di

Tinjau Dari Uji Organoleptik”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwyie Nurcahvanie, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



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

DESA SUMBERWARU
DUSUN : BURENG LOR
RT. 006 RW. 002

SURAT PENGANTAR

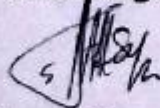
No. Reg.

Mohon dengan hormat kepada Bapak Kepala Desa Sumberwaru untuk melayani warga kami :

Nama : Selva Dwi Rahmawati
Tempat / tgl lahir : 28-29 Januari 2021
Pekerjaan : mahasiswa
Alamat : RT. 006 RW. 002
Dusun BURENG LOR, DS. SUMBERWARU
Kec. WIRASWATI
Keperluan : mengadakan penelitian Skripsi dan Pengambilan
Data di wilayah kami dengan tujuan untuk
menyelesaikan tugas akhir/SKRIPSI

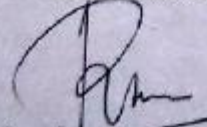
Demikian atas pelayanannya diucapkan terima kasih.

Tanda Tangan Ybs.


(Selva Dwi R.)

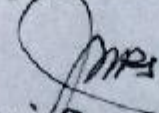


Ketua RW. Bureng Lor


(Ketua RW.)

Mengetahui,

Kepala Dusun Bureng Lor


(M. Rospiah)

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK

“DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES KUKUS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK”

A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

No. Telepon :

B. Petunjuk Pengisian Lembar Instrumen Uji Organoleptik

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara untuk mengisi seluruh kolom yang telah disediakan.
2. Baca prosedur pengisian lembar instrumen penelitian uji organoleptik dengan teliti, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Pada penelitian ini anda disediakan sampel produk “Daya Terima Masyarakat Terhadap Brownies Kukus Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Di Tinjau Dari Uji Organoleptik” dengan perbandingan 0%, 25%, 50%, dan 75%. Berikan penilaian atau skor terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan.
5. Ambillah masing-masing sampel dan silahkan anda mencoba.
6. Kemudian beri tanda *checklist* atau centang (✓) dikolom penelitian uji organoleptik yang telah disediakan sesuai dengan pendapat anda.
7. Berikan lembar instrumen penelitian kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
8. Terima kasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

C. Keterangan Sampel Produk

X0 : Brownies kukus dengan tanpa penambahan tepung ubi jalar ungu

X1 : Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu perlakuan
25%

X2 : Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu perlakuan
50%

X3 : Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu perlakuan
75%

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Warna

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀				
Sampel X ₁				
Sampel X ₂				
Sampel X ₃				

Keterangan :

Skor (1) : Brownies kukus tepung ubi jalar ungu berwarna coklat keunguan.

Skor (2) : Brownies kukus tepung ubi jalar ungu berwarna coklat muda

Skor (3) : Brownies kukus tepung ubi jalar ungu berwarna coklat tua

Skor (4) : Brownies kukus tepung ubi jalar ungu berwarna coklat kehitaman

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Tekstur

Sampel	Sekor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀				
Sampel X ₁				
Sampel X ₂				
Sampel X ₃				

Keterangan :

Skor (1) : Tekstur brwnies kukus tepung ubi jalar ungu lembut dan rapuh

Skor (2) : Tekstur brwnies kukus tepung ubi jalar ungu lembut dan kering

Skor (3) : Tekstur brwnies kukus tepung ubi jalar ungu kasar dan keras

Skor(4) :Tekstur brwnies kukus tepung ubi jalar ungu kebasahan dan berminyak

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Aroma

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀				
Sampel X ₁				
Sampel X ₂				
Sampel X ₃				

Keterangan :

Skor (1) : Aroma Brownies kukus tidak beraroma khas Brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Skor (2) : Aroma Brownies kukus cukup beraroma khas Brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Skor (3) : Aroma Brownies kukus beraroma khas Brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Skor (4) : Aroma Brownies kukus sangat beraroma khas Brownies dan tepung ubi jalar ungu

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Rasa

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀				
Sampel X ₁				
Sampel X ₂				
Sampel X ₃				

Keterangan :

Skor (1) : Rasa Brownies kukus tepung ubi jalar ungu manis, tidak berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa Brownies masih kurang manis, rasa tepung ubi jalar ungu tidak ada sama sekali).

Skor (2) : Rasa Brownies kukus tepung ubi jalar ungu manis, sedikit berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa Brownies manis, ada rasa tepung ubi jalar ungu).

Skor (3) : Rasa Brownies kukus tepung ubi jalar ungu manis, berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa Brownies manis, ada rasa tepung ubi jalar ungu).

Skor (4) : Rasa Brownies kukus tepung ubi jalar ungu manis, sangat berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa Brownies manis, rasa tepung ubi jalar ungu sangat terasa)

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK

"DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES KUKUS DENGAN PENAMBAHAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK"

A. Identitas Panelis

Hari/Tanggal : Kamis, 28 Jan 2021

Nama : Nab

Umur : 45

Jenis Kelamin : Perempuan

Alamat : Bureng lor

No. Telepon : 08222 8202620

B. Petunjuk Pengisian Lembar Instrumen Uji Organoleptik

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara untuk mengisi seluruh kolom yang telah disediakan.
2. Baca prosedur pengisian lembar instrumen penelitian uji organoleptik dengan teliti, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya kepada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Pada penelitian ini anda disediakan sampel produk "Daya Terima Masyarakat Terhadap Brownies Kukus Dengan Penambahan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Di Tinjau Dari Uji Organoleptik" dengan perbandingan 0%, 25%, 50%, dan 75%. Berikan penilaian atau skor terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan.
5. Ambillah masing-masing sampel dan silahkan anda mencoba.
6. Kemudian beri tanda *checklist* atau centang (✓) dikolom penelitian uji organoleptik yang telah disediakan sesuai dengan pendapat anda.
7. Berikan lembar instrumen penelitian kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
8. Terimakasih atas partisipasi anda sebagai panelis pada penelitian ini.

C. Keterangan Sampel Produk

X0 : brownies kukus dengan tanpa penambahan tepung ubi jalar ungu

X1 : brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu perlakuan 25%

X2 : brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu perlakuan 50%

X3 : brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar ungu perlakuan 75%

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Warna

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀		✓		
Sampel X ₁	✓			
Sampel X ₂			✓	
Sampel X ₃				✓

Keterangan :

Skor (1) : Brownies kukus tepung ubi ungu berwarna coklat keunguan.

Skor (2) : Brownies kukus tepung ubi ungu berwarna coklat muda

Skor (3) : Brownies kukus tepung ubi ungu berwarna coklat tua

Skor (4) : Brownies kukus tepung ubi ungu berwarna coklat kehitaman

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Tekstur

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀		✓		
Sampel X ₁			✓	
Sampel X ₂	✓			
Sampel X ₃				✓

Keterangan :

Skor (1) : Tekstur brownies kukus tepung ubi ungu lembut dan rapuh

Skor (2) : Tekstur brownies kukus tepung ubi ungu lembut dan kering

Skor (3) : Tekstur brownies kukus tepung ubi ungu kasar dan keras

Skor (4) : Tekstur brownies kukus tepung ubi ungu lembas dan berminyak

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Aroma

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀	✓			
Sampel X ₁		✓		
Sampel X ₂			✓	
Sampel X ₃				✓

Keterangan :

Skor (1) : Aroma brownies kukus tidak beraroma khas brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Skor (2) : Aroma brownies kukus cukup beraroma khas brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Skor (3) : Aroma brownies kukus beraroma khas brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Skor (4) : Aroma brownies kukus sangat beraroma khas brownies dan tepung ubi jalar ungu.

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Rasa

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀		✓		
Sampel X ₁			✓	
Sampel X ₂			✓	
Sampel X ₃			✓	

Keterangan :

Skor (1) : Rasa brownies kukus tepung ubi ungu manis, tidak berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa Brownies masih kurang manis, rasa tepung ubi jalar ungu tidak ada sama sekali).

Skor (2) : Rasa brownies kukus tepung ubi ungu manis, sedikit berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa Brownies manis, ada rasa tepung ubi jalar ungu).

Skor (3) : Rasa brownies kukus tepung ubi ungu manis, berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa brownies manis, ada rasa tepung ubi jalar ungu).

Skor (4) : Rasa brownies kukus tepung ubi ungu manis, sangat berasa tepung ubi jalar ungu (Rasa brownies manis, rasa tepung ubi jalar ungu sangat terasa)

Lembar Instrumen Uji Organoleptik Dari Segi Kesukaan

Sampel	Skor			
	1	2	3	4
Sampel X ₀				✓
Sampel X ₁				✓
Sampel X ₂				✓
Sampel X ₃				✓

Keterangan :

Skor (1) : Tidak suka terhadap brownies kukus tepung ubi ungu

Skor (2) : Kurang suka terhadap brownies kukus tepung ubi ungu

Skor (3) : Cukup suka terhadap brownies kukus tepung ubi ungu

Skor (4) : Sangat suka terhadap brownies kukus tepung ubi ungu



**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 : Kamis, 11 Februari 2021
Jam : 08.00-14.00 WIB
Tempat : Secara Daring

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : SELVA DWI RAHMAWATI
NIM : 195800024
Program Studi : PVKK - TATA BOGA
Judul : DATA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP BROWNIES
KUEK DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU
Bidang Keahlian : TATA BOGA DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK
Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

.....
.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama

(Tanda Tangan)

1. Dr. ATI GOKH M. Pd

2. Dr. SUSILAWATI 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. Dook: Menanggal XII 4 ☎ (031) 4281181 Surabaya 60234
 Website : www.pgri.unpasby.ac.id E-mail : f@unpasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: Selvy Dwi Rahmawati	
No Registrasi	: 175800024	
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga	
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, M.Kes.	
Pertode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020/2021	
Judul Skripsi	Daya Terima Masyarakat Terhadap <i>Brownies</i> Kukus Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Ditinjau Dari Uji Organoleptik	

KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi Pembimbingan	Keterangan/Paraf
1.	14 Oktober 2020	Acc Judul dan Pengajuan BAB I	f
2.	20 Oktober 2020	Revisi BAB I	f f
3.	6 November 2020	Acc BAB I dan Pengajuan BAB II	f f
4.	10 November 2020	Revisi BAB II	f f
5.	14 November 2020	Acc BAB II dan Pengajuan BAB III	f f
6.	4 Januari 2021	Revisi BAB III	f f
7.	7 Januari 2021	Acc BAB III dan Pengajuan BAB IV	f f
8.	18 Januari 2021	Revisi BAB IV	f f
9.	21 Januari 2021	Acc BAB IV dan Pengajuan BAB V	f f
10.	22 Januari 2021	Revisi dan Acc BAB V	f f

Dinyatakan Selesai 3 Februari 2021

Surabaya, 3 Februari 2021

Mengetahui,
 Ketua Program Studi,

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

Pembimbing,

 Dr. Diana Evawati, M.Kes
 NIDN. 0029107501

Mahasiswa,

 Selvy Dwi Rahmawati
 175800024

