

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan. 2004. Membuat Mi dan Bihun. Penebar Swadaya.
Jakarta
- Aisya Billina, 0914071019 (2015) Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
- Ahmad Mahmudan Zuhry, 2016. Proses Pembuatan Mie.
- Alfian Rizki Ahmad. 2016. Karakteristik Sensori, Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Selai Edamame Dengan Penambahan Mocaf dan CMC. Universitas Jember
- Abdurrahman Farhan, 2017. Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Aroma, Rasa, Dan Warna Terang Bulan Red Velvet. UNIPA: Surabaya.
- Annisa Zahra Fauzia, 093020014 Dan Yusman Taufik, DS Dan Sumartini, Ds (2017) *Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Dengan Mocaf (Modifikasi Tepung Singkong) Dan Penambikahan Terigu (Triticum Sp) Terhadap Karakteristik Or Miganole*. Skripsi (S1) Skripsi, Fakultas Teknik
- Agustiana Agustiana, Waluyo Waluyo, Fery Lusviana Widiyany. Sifat Organoleptik dan Kadar Serat Pangan Mie Basah dengan Penambahan Tepung Okra Hijau (*Abelmoschus esculentum* L. Vol 9, No 1 (2020)
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-2974-1996. Mi Kering. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Jakarta
- Coolong, T. 2009. Edamame. College of Agriculture. University of Kentucky, Kentucky.
- Cellica Riyanto, Dkk (2014). Kualitas Mie Basah Dengan Kombinasi Edamame (*Glycine Mix (L) Merrill* Dan Bekatul Beras Merah. Juenal Fakultas Teknobiologi. Atma Jaya Yogyakarta
- Dita Ayu Felly. 2019. Perbandingan Sari Buah Black Mullberry (*Marus Nigra*) Dengan Sari Kacang Edamame (*Glycine Max L.*) Dangan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorba Mulberry. Jurnal Fakultas Unpas

- Dwi Prasetyo, Alvian, 51501010001 (2019) Karakteristik Mie Basah Tepung Terigu Substitusi Tepung Kedelai Dengan Pengolahan Metode Boiling. Bachelor Thesis, Universitas Islam Majapahit.
- Dwita Oktiarni. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* Sp.) Sebagai Pewarna Dan Pengawet Alami Mie Basah
- Eka Andrasari, dkk. Pengaruh Penambahan Tepung Rebung (*Gigantochloa Apus*) Terhadap Mutu Mie Basah Flour Addition Effect Shoots (*Gigantochloa Apus*) On The Quality Of A Wet Noodle. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Volume 5 Nomor 1 (2019) : 24 - 29
- Hilda Mega Maulida. 2016. “pengaruh penambahan puree daun kelor dan bubuk daun kelor terhadap hasil jadi mie kering mocaf” UNESA.Vol. v.ii
- Kurniawan Kevin Leonardo, dkk. 2020. Karakteristik Kimia, Fisik, dan Tingkat Kesukaan Panelis Pada Snack Bar Tepung Edamame (*Glycine Max L.*) Dan Tepung Kacang Hijau Dengan Penambahan Flalces Talas (*Colocasia Escalenta*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret Vol. XIII, No 1]
- Setyani, Sri Dan Astuti, Susi (2017) Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Pembuatan Mie Basah [Substitusi Tepung Tempe Jagung Pada Mie Basah]. Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian, 22 (1). Hlm. 1-10. Issn Issn 1410-3044 (Cetak) Dan Issn 2304-4399
- Sumardana, Gede Dan Syam, Husain Dan Sukainah, Andi (2017) Substitusi Tepung Bonggol Pisang Pada Mie Basah Dengan Penambahan Kulit Buah Naga (*Hylocereus Undatus*). Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 3. Hlm. 145-157. Issn 2476-8995

Lampiran 1



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	: Margaretha Trivinia Bekor			
NIM	: 175800013			
Program Studi	: PVKK Tata – Boga			
Pembimbing	: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021			
Judul Skripsi	PEMBUATAN MIE BASAH DENGAN PENAMBAHAN PURE EDANAME DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1		Pengajuan judul		<i>[Signature]</i>
2		ACC judul, pengajuan Bab 1		<i>[Signature]</i>
3		Revisi Bab 1		<i>[Signature]</i>
4		ACC Bab 1, pengajuan Bab 2		<i>[Signature]</i>
5		Revisi Bab 2		<i>[Signature]</i>
6		ACC Bab 2, pengajuan Bab 3		<i>[Signature]</i>
7		Revisi Bab 3		<i>[Signature]</i>
8		ACC Bab 3, pengajuan Bab 4		<i>[Signature]</i>
9		Revisi Bab 4		<i>[Signature]</i>
10		ACC Bab 4, pengajuan Bab 5		<i>[Signature]</i>
11		Revisi		<i>[Signature]</i>
Dinyatakan selesai tanggal: 26. Februari 2021.				

Surat Ijin Penelitian

Surabaya, 20 February 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Pembimbing,

Mahasiswa,

[Signature]
Agus. Budwan. S. Pd. M. Pd

[Signature]
Dr. Yunus Karyanto. S. Pd. M. Pd

[Signature]
Margaretha

Lampiran 2



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 : Margaretha Triwonfa Bekor
NIM : 175800013
Fakultas / Progdil : Fakultas Teknik / PVKK
Judul Skripsi : Pembuatan Mie Basah Ragam Penambahan
Paste Edamame Ditinjau Dari Uji
Organoleptik
Ujian Tanggal : 11 Februari 2021

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	15/02/2021	Tata tulis] Revisi	
II	19/02/2021	Abstrak		
III	25/02/2021	Bab I, II, III, IV, V		
IV				
V				

Disetujui Dosen Penguji

Pada Tanggal, 26 - 2 - 2021

Penguji I,

Sulistiyani

Penguji II,

Dr. Atiqoh, M.Pd



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 : 09.00 WIB - 15.00 WIB
Tempat : jl. Ngagel Dadi IV

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Margaretha Trivonia Bekor
NIM : 175800013
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul : Pembuatan Mie Basah Dengan Penambahan Puree Edamame
Ditinjau Dari Uji Organoleptik
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

.....
.....*lulus dengan R.I.M.I*.....
.....
.....

Tim Penguji

Nama (Tanda tangan)

1. Sulistiami. S.Pd., M.Pd

.....

2. Dr. Atiqoh., M.Pd

.....

Lampiran 4



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.fl.unipasby.ac.id E-mail: fl@unipasby.ac.id

Nomor : 487 /Ad.I /FT/XII /2020

Surabaya, 30 Desember 2020

Lamp. : -

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. bapak/ibu Kepala Desa Ngagel
Jl. Ngagel Di-Surabaya

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 : Margaretha Trivonia Bekor

NIM : 175800013

Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul "Pembuatan Mie Basah Dengan

Penambahan Puree Edamame Ditinjau Dari Uji Organoleptik"

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,

Yunita Dwijanti Surchayanti, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,

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