



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

Nama	: NABILAH NAFI' ARGYANTI	
NIM	: 195800033	
Program Studi	: PVKK - TATA BOGA	
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, S.Pd,M.Kes.	
Periode Bimbingan	: Gasal /Genap*) Tahun 2 0 2 2 / 2023	
Judul Skripsi	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (modified cassava flour) PADA PEMBUATAN KULIT PIE ASIN TERHADAP DAYA TERIMA MASYARAKAT	

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	05-07-2023	Bimbingan Hipotesis	Acc	/
2.	05-07-2023	Revisi Hipotesis	Acc	/ A
3.	06-07-2023	Bimbingan Bab I II dan III	Acc	/
4.	07-07-2023	Bimbinga Bab III IV dan V	Acc	/
5.	07-07-2023	Revisi Bab IV dan V	Acc	/
6.	11-07-2023	Bimbingan Bab IV dan V	Acc	/
7.	12-07-2023	Bimbingan Abstrak	Acc	/
8.	12-07-2023	Revisi Abstrak	Acc	/
9.	13-07-2023	Bimbingan Daftar Pustaka	Acc	/
10.	13-07-2023	Revisi Daftar Pustaka	Acc	/


Dinyatakan selesai tanggal 13 Juli 2023

Mengetahui,
Ketua Program Studi,


Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd

NIDN. 0723087303


Pembimbing,


Dr. Diana Evawati, S.Pd,M.Kes.

NIP. 197510292005012001

Surabaya, 13 Juli 2023

Mahasiswa,


Nabilah Nafi' Argyanti

NIM. 195800033



Edit dengan WPS Office



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 : NABILAH NAFI' ARGYANTI
NIM : 195800033
Fakultas / Progdi : Fakultas Teknik / PVKK TATA BOGA
Judul Skripsi : Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (modified cassava flour) Pada Pembuatan Kulit Pie Asin Terhadap Daya Terima Masyarakat
Ujian Tanggal : Kamis, 20 Juli 2023

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	30/07/2023	Abstrak	ACC	
II	30/07/2023	Tata Tulis	ACC	
III	30/07/2023	Variabel Operasional	ACC	
IV	01/07/2023	Masalah – Hipotesis	ACC	
V	01/07/2023	Pembahasan – Analisis Data	ACC	
			ACC	

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal, 03 Agustus 2023
Penguji I,

(Dr. Hj. Susilowati, M.Pd)

Penguji II,

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

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



KUISIONER PENELITIAN

"PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (MODIFIED CASSAVA FLOUR)
PADA PEMBUATAN KULIT PIE ASIN TERHADAP DAYA TARIK
MASYARAKAT"

Nama Responden _____ :

Usia Responden _____ :

Hari Pengisian Kuisisioner _____ :

Petunjuk _____ :

Berilah tanda (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian
Anda terhadap angket sesuai dengan kriteria yang tersedia.

A. Uji Organoleptik

Rasa hidangan kulit pie asin menggunakan tepung mocaf

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Kulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 0 gram (F0)					
2.	Kulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 10 gram (F1)					
3.	Kulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 20 gram (F2)					
4.	Kulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 30 gram (F3)					

Heterangan Skor:

5= Tidak berasa tepung mocaf

4= Berasa tepung mocaf

3= Sedikit berasa tepung mocaf

2= Kurang berasa tepung mocaf

1= Sangat berasa tepung mocaf



Warna hidangan kulit pie asin menggunakan tepung mocaf

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 0 gram (F0)					
2.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 10 gram (F1)					
3.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 20 gram (F2)					
	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 30 gram (F3)					

Heterangan Skor:

- 5= Kuning sangat terang
- 4= Kuning terang
- 3= Kuning
- 2= Cream kekuningan
- 1= Cream

Aroma hidangan kulit pie asin menggunakan tepung mocaf

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
a.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 0 gram (F0)					
2.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 10 gram (F1)					
3.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 20 gram (F2)					
4.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 30 gram (F3)					

Heterangan Skor:

- 5= Tidak beraroma
- 4= Kurang beraroma
- 3= Sedikit Beraroma
- 2= Beraroma
- 1= Sangat beraroma

Tekstur hidangan kulit pie asin menggunakan tepung mocaf

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5



A.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 0 gram (F0)					
B.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 10 gram (F1)					
C.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 20 gram (F2)					
D.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 30 gram (F3)					

Heterangan Skor:

- 5= Sangat lembut
- 4= Lembut
- 3= Sedikit lembut
- 2= Kasar
- 1= Sangat kasar

B. Daya Terima

Daya terima hidangan kulit pie asin menggunakan tepung mocaf

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 0 gram (F0)					
2.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 10 gram (F1)					
3.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 20 gram (F2)					
4.	Hulit Pie Asin dengan penambahan tepung mocaf 30 gram (F3)					

Heterangan Skor:

- 5= Sangat suka
- 4= Suka
- 3= Sedikit suka
- 2= Kurang suka
- 1= Tidak suka

Saran :.....

Surabaya, 29 Mei 2023

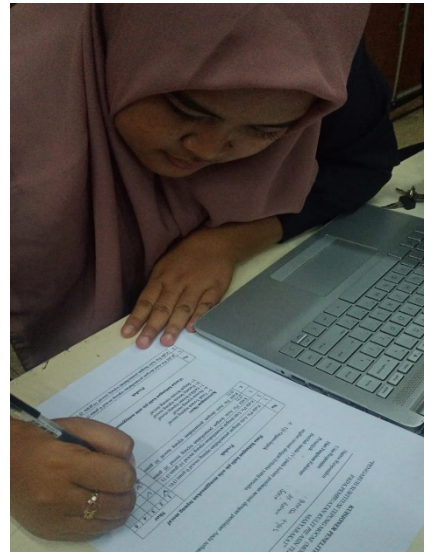
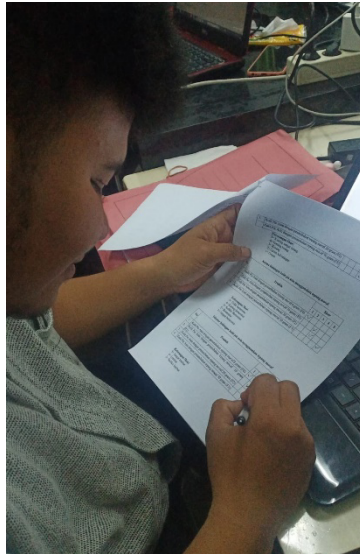
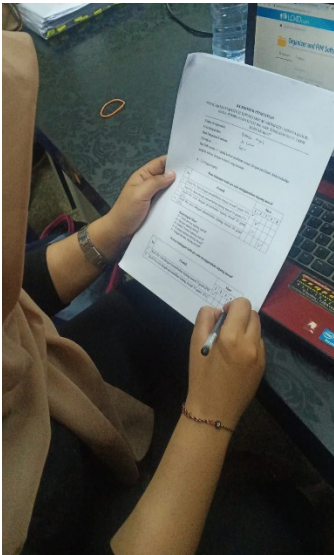
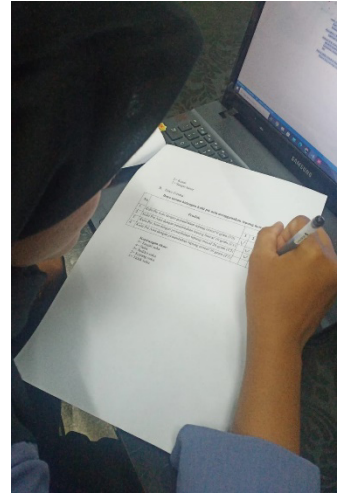
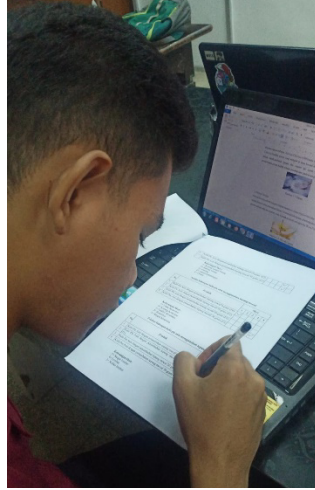
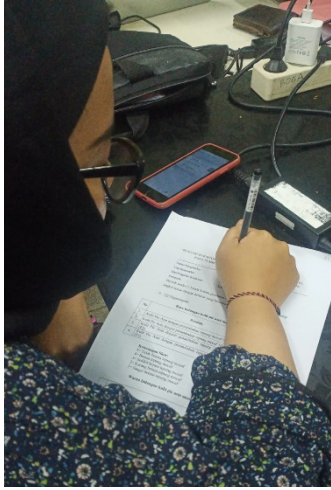
Validator,

Rina Asmaul, S.Pd. M.Pd.

NIDN. 0729059104



Lampiran 1 kegiatan pengambilan data



Lampiran 2 kegiatan pembuatan tepung mocaf

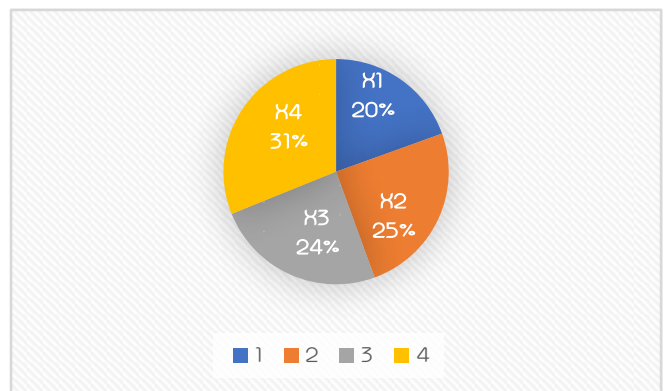


Lampiran 3 kegiatan pembuatan kulit pie asin



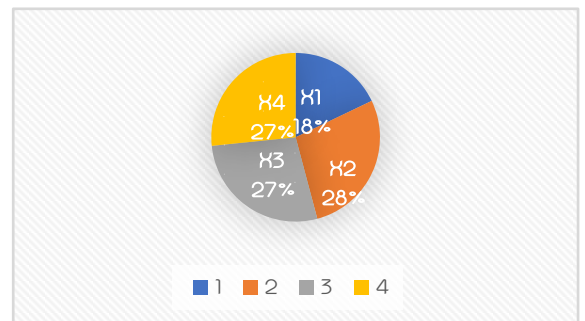
Lampiran 4 tanggapan panelis terhadap rasa tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin

No	F1	F2	F3	F4
1	1	2	2	4
2	1	3	3	5
3	1	3	3	5
4	1	2	3	5
5	1	4	4	5
6	1	4	4	4
7	1	3	4	5
8	5	5	5	5
9	4	5	4	3
10	4	5	3	3
11	4	5	4	4
12	5	5	4	5
13	5	4	4	4
14	5	5	4	4
15	1	1	1	1
16	5	5	5	5
17	5	4	3	4
18	5	4	4	3
19	5	3	4	5
20	5	4	4	4
21	1	3	3	3
22	1	2	4	4
23	1	2	2	3
24	1	2	2	4
25	1	2	2	5
26	1	2	3	5
27	1	3	3	5
28	5	5	4	4
29	1	2	2	5
30	1	2	2	5
	79	101	99	126



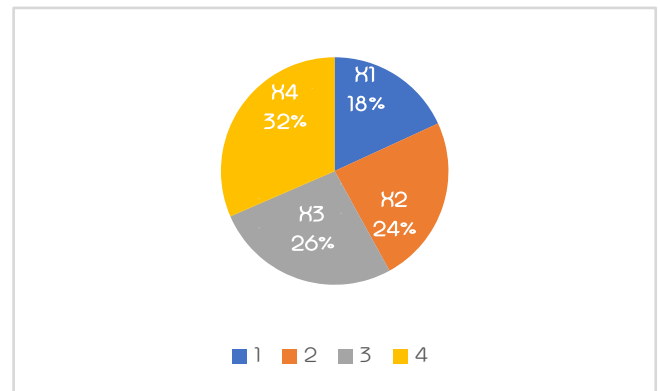
Lampiran 5 tanggapan panelis terhadap warna tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin

No	F1	F2	F3	F4
1	4	4	4	3
2	1	4	4	5
3	1	4	4	4
4	1	4	4	4
5	1	4	4	4
6	1	5	4	4
7	1	4	4	5
8	4	4	4	4
9	4	5	5	3
10	4	3	5	4
11	5	4	4	3
12	5	5	4	4
13	5	5	4	3
14	5	5	4	4
15	4	4	4	4
16	4	5	4	5
17	4	3	5	4
18	4	4	4	4
19	4	4	4	4
20	4	4	4	4
21	1	4	4	4
22	1	4	4	4
23	1	4	4	4
24	1	4	4	4
25	1	4	4	4
26	1	4	4	4
27	1	4	4	4
28	5	5	4	4
29	1	4	4	4
30	1	4	4	4
	80	125	123	119



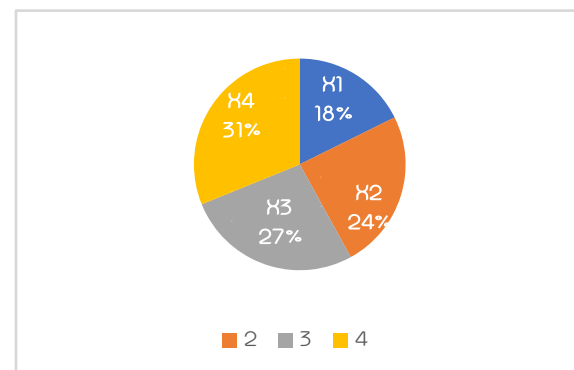
Lampiran 6 tanggapan panelis terhadap aroma tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin

No	F1	F2	F3	F4
1	1	3	3	5
2	1	2	4	4
3	1	3	3	5
4	1	4	4	5
5	1	4	4	5
6	1	3	3	5
7	1	2	4	5
8	4	3	4	4
9	4	4	5	4
10	3	3	5	4
11	4	3	5	4
12	5	4	4	4
13	4	4	4	4
14	4	4	5	4
15	3	4	3	5
16	4	5	4	5
17	5	4	4	3
18	5	4	4	5
19	5	4	3	4
20	5	5	4	4
21	1	2	2	3
22	1	4	4	5
23	1	3	3	4
24	1	3	3	5
25	1	3	3	5
26	1	2	5	5
27	1	2	4	5
28	5	5	4	4
29	1	2	2	3
30	1	2	2	5
	76	100	111	132



Lampiran 7 tanggapan panelis terhadap tekstur tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin

No	F1	F2	F3	F4
1	1	2	3	4
2	1	4	4	5
3	1	3	4	5
4	1	4	4	5
5	1	3	3	5
6	1	2	4	5
7	1	3	3	5
8	4	4	4	5
9	5	4	4	4
10	3	5	4	3
11	5	4	5	5
12	5	5	5	4
13	4	3	5	4
14	5	4	4	4
15	3	3	3	3
16	4	4	4	4
17	4	5	5	4
18	4	3	4	5
19	4	3	4	5
20	4	5	4	4
21	1	4	4	4
22	1	2	3	5
23	1	2	2	5
24	1	3	3	4
25	1	4	4	4
26	1	2	4	4
27	1	4	4	5
28	5	4	5	5
29	1	2	2	3
30	1	3	3	5
	75	103	114	132



Lampiran 8 tanggapan panelis terhadap daya terima tepung mocaf pada hidangan kulit pie asin

No	X1	X2	X3	X4
1	1	2	2	5
2	1	2	4	4
3	1	2	3	5
4	1	4	3	5
5	1	4	4	5
6	1	4	4	5
7	1	4	4	5
8	4	4	4	4
9	4	4	4	5
10	3	4	5	4
11	4	5	4	4
12	5	4	4	4
13	4	4	4	4
14	5	4	4	4
15	5	5	5	5
16	3	3	3	3
17	4	3	3	3
18	4	5	4	5
19	5	4	3	4
20	4	4	5	4
21	1	2	2	3
22	1	2	2	5
23	1	2	2	3
24	1	3	3	5
25	1	2	2	5
26	1	4	3	5
27	1	4	4	5
28	5	5	4	4
29	1	2	2	4
30	1	2	3	5
	75	103	103	131

