



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

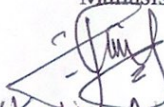
Form Skripsi-03

Nama	: KARTIKA ARIE PURWATI			
NIM	: 205800013			
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga			
Pembimbing	: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20.../ 20....			
Judul Skripsi	PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM PEMBUATAN PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	30 Oktober 2023	Pengajuan BAB I	acc	
2.	10 November 2023	Revisi BAB I	acc	
3.	29 November 2023	Pengajuan BAB II	acc	
4.	8 Desember 2023	Revisi BAB II	acc	
5.	13 Desember 2023	Pengajuan BAB III	acc	
6.	15 Desember 2023	Revisi BAB III	acc	
7.	7 Mei 2024	Pengajuan BAB IV	acc	
8.	14 Mei 2024	Revisi BAB IV	acc	
9.	21 Mei 2024	Pengajuan BAB V	acc	
10.	29 Mei 2024	Revisi BAB V & ACC	acc	
Dinyatakan selesai tanggal 20....				

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

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

Pembimbing,

(Dr. Yunus Karyanto, M. Pd)

Surabaya,
Mahasiswa,

(Kartika Arie Purwati)



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 : Kartika Arie Purwati
NIM : 205800013
Fakultas / Progdil : Teknik / PVKK - Tata Boga
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Sayur Kembangkol
Dalam Pembuatan Patty Kaging Sapi
Ditinggu Dari Uji Organoleptik Dan
Daya Terima Masyarakat
Ujian Tanggal : _____

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	14 Juni 2024	Tata Penulisan		
II	17 Juni 2024	Tata Bahasa		
III	19 Juni 2024	Penulisan Tabel		
IV	21 Juni 2024	Penulisan Keterangan Gambar		
V	25 Juni 2024	Paragraf tata kanan Kiri		

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal,.....
Penguji I,

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

Penguji II,

(Sulistiami, S.Pd., M.Pd.)

- a. Penyelesaian Revisi paling lambat 2 minggu dari pelaksanaan Ujian Skripsi.
b. 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**.
- a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.

LAMPIRAN

1. Lembar Validasi Angket

LEMBAR VALIDITAS INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
"PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM
PEMBUATAN PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT"

Nama Validator : Rina Asmaul, S.Pd., M.Pd
NIP NIDN : 07020591 02
Jabatan : Dosen
Instansi : PVKK - Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
Tanggal Pengisian : 17 Januari 2024

A. PENGANTAR
Lembar validasi ini digunakan untuk memperoleh penilaian Bapak/Ibu terhadap angket validitas yang dikembangkan. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu menjadi validator dan mengisi lembar validasi ini

B. PETUNJUK

- Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan skor pada setiap butir pertanyaan dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dengan skala penilaian sebagai berikut.
5 = Sangat Baik 2 = Kurang Baik
4 = Baik 1 = Tidak Baik 3
= Cukup Baik
- Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan kritik dan saran perbaikan pada baris yang telah disediakan.

C. PENILAIAN

Aspek	Indikator	Skala Nilai					Komentar
		1	2	3	4	5	
Kejelasan	1. Kejelasan judul lembar angket instrument				✓		
	2. Kejelasan butir pertanyaan				✓		
	3. Kejelasan petunjuk pengisian angket				✓		
Ketepatan isi	4. Ketepatan pertanyaan dengan jawaban yang diberikan					✓	
Relevansi	5. Pertanyaan berkaitan dengan tujuan penelitian				✓		
	6. Pertanyaan sesuai dengan aspek yang ingin dicapai				✓		

Kevalidan isi	7. Pertanyaan mengungkapkan informasi yang benar				✓	
Tidak ada bias	8. Pertanyaan berisi satu gagasan yang lengkap				✓	
Ketepatan bahasa	9. Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓	
	10. Penulisan sesuai dengan EYD				✓	

D. KOMENTAR UMUM DAN SARAN

Angket layak digunakan Mengumpulkan data

E. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar instrument uji organoleptik ini dinyatakan:

1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
2. Layak digunakan untuk uji coba setelah revisi
3. Tidak layak untuk digunakan uji coba

Mohon diberi tanda (X) pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu.

Surabaya, 17 Januari 2024
Validator,



Rina Asmaul, S.Pd., M.Pd

LEMBAR VALIDITAS INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
"PENGARUH PENAMBAHAN SAYUR KEMBANG KOL DALAM
PEMBUATAN PATTY DAGING SAPI DI TINJAU DARI UJI
ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT"

Nama Validator : Dr. Djana Eyawati, M.Kes
 NIP : 1975 06 29 2005 01 200 1
 Jabatan : Lektor
 Instansi : PVKK - Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
 Tanggal Pengisian : 17 - 1 - 2024

A. PENGANTAR

Lembar validasi ini digunakan untuk memperoleh penilaian Bapak/Ibu terhadap angket validitas yang dikembangkan. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu menjadi validator dan mengisi lembar validasi ini

B. PETUNJUK

- Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan skor pada setiap butir pertanyaan dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom dengan skala penilaian sebagai berikut.
 5 = Sangat Baik 2 = Kurang Baik
 4 = Baik 1 = Tidak Baik 3 = Cukup Baik
- Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan kritik dan saran perbaikan pada baris yang telah disediakan.

C. PENILAIAN

Aspek	Indikator	Skala Nilai					Komentar
		1	2	3	4	5	
Kejelasan	1. Kejelasan judul lembar angket instrument				✓		
	2. Kejelasan butir pertanyaan				✓		
	3. Kejelasan petunjuk pengisian angket					✓	
Ketepatan isi	4. Ketepatan pertanyaan dengan jawaban yang diberikan				✓		
Relevansi	5. Pertanyaan berkaitan dengan tujuan penelitian				✓		
	6. Pertanyaan sesuai dengan aspek yang ingin dicapai					✓	

Kevalidan isi	7. Pertanyaan mengungkapkan informasi yang benar					✓	
Tidak ada bias	8. Pertanyaan berisi satu gagasan yang lengkap					✓	
Ketepatan bahasa	9. Bahasa yang digunakan mudah dipahami					✓	
	10. Penulisan sesuai dengan EYD					✓	

D. KOMENTAR UMUM DAN SARAN

.....

.....

.....

.....

.....

E. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar instrumen uji organoleptik ini dinyatakan:

1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
2. Layak digunakan untuk uji coba setelah revisi
3. Tidak layak untuk digunakan uji coba

Mohon diberi tanda (X) pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu.

Surabaya, 17 - 1 - 2024
Validator,



Dr. Diana Evawati, M.Kes

2. Lembar Hasil Kuisisioner

Rasa					
No.	Responden	Sampel (X1)	Sampel (X2)	Sampel (X3)	Sampel (X4)
1.	Ika Zulfatun Nawfa	4	4	2	2
2.	Nikmatul Ulla	5	3	3	2
3.	Aprilia Kartini Lanek	5	3	4	3
4.	Marcelita	3	3	3	4
5.	Rahma Oktavianingtyas	5	4	3	3
6.	Pradipta Nurbakti H	4	3	4	3
7.	Lian Qotrul Nada Arisyufa	5	3	2	2
8.	Rendra Trenggana Suhastra	4	3	2	2
9.	Haniyyah Hudaya	3	3	3	2
10.	Kristina Kuntarini	4	3	4	2
11.	Rohmawati	5	4	3	3
12.	Moch. Iqbal Ihsanudin AS	4	3	4	2
13.	Anisatus Shofiyah	5	3	3	3
14.	Raditya Jalu Gantari	3	3	4	3
15.	Reny Rizky M	5	4	3	2
16.	Rizvi Oktavian	4	3	2	3
17.	Novy Wulandari	5	4	3	3
18.	Agil Syahid A	5	3	2	3
19.	Cinda Ayu Nesia	5	3	4	3
20.	Nisaul Lutviana	5	4	3	2
21.	Relinda Puspitasari	5	4	3	3
22.	Ely Setyawati	5	3	4	2
23.	Dita Dwi Khoirir Roziq	5	3	3	3
24.	Yulis Saadah	5	3	4	3
25.	Nurkhoyria Budhi Laksmi	3	3	3	2
26.	Alief Silvia Fani	5	3	3	4
27.	Diva Maulidya A	5	3	3	3
28.	Indriani Elsyia Putri	4	3	3	3
29.	Oriza Halia Adela	5	4	4	2
30.	Lailatul Mas'Ulah	4	3	2	3
JUMLAH		134	98	93	80

Warna					
No.	Responden	Sampel (X1)	Sampel (X2)	Sampel (X3)	Sampel (X4)
1.	Ika Zulfatun Nawfa	5	4	3	2
2.	Nikmatul Ulla	5	4	3	2
3.	Aprilia Kartini Lanek	5	3	3	1
4.	Marcelita	4	3	2	2
5.	Rahma Oktavianingtyas	5	3	3	3
6.	Pradipta Nurbakti H	3	4	2	1
7.	Lian Qotrul Nada Arisyufa	4	4	3	1
8.	Rendra Trenggana Suhastra	5	3	4	2
9.	Haniyyah Hudaya	5	4	4	2
10.	Kristina Kuntarini	5	3	4	2
11.	Rohmawati	5	4	3	2
12.	Moch. Iqbal Ihsanudin AS	5	3	3	3
13.	Anisatus Shofiyah	5	4	3	1
14.	Raditya Jalu Gantari	4	3	3	2
15.	Reny Rizky M	4	4	2	3
16.	Rizvi Oktavian	5	4	3	3
17.	Novy Wulandari	5	4	3	3
18.	Agil Syahid A	5	3	3	4
19.	Cinda Ayu Nesia	5	4	3	3
20.	Nisaul Lutviana	4	3	3	2
21.	Relinda Puspitasari	5	4	2	1
22.	Ely Setyawati	4	4	2	1
23.	Dita Dwi Khoirir Roziq	3	4	3	2
24.	Yulis Saadah	5	3	3	3
25.	Nurkhoyria Budhi Laksmi	5	4	3	3
26.	Alief Silvia Fani	5	4	4	3
27.	Diva Maulidya A	4	3	3	2
28.	Indriani Elsyia Putri	5	4	4	3
29.	Oriza Halia Adela	5	4	3	4
30.	Lailatul Mas'Ulah	5	3	3	3
JUMLAH		139	108	90	69

Tekstur					
No.	Responden	Sampel (X1)	Sampel (X2)	Sampel (X3)	Sampel (X4)
1.	Ika Zulfatun Nawfa	5	4	3	1
2.	Nikmatul Ulla	5	3	4	3
3.	Aprilia Kartini Lanek	5	3	2	2
4.	Marcelita	5	4	4	3
5.	Rahma Oktavianingtyas	5	4	3	2
6.	Pradipta Nurbakti H	4	3	2	2
7.	Lian Qotrul Nada Arisyufa	5	4	3	1
8.	Rendra Trenggana Suhastra	4	3	4	3
9.	Haniyyah Hudaya	5	4	2	2
10.	Kristina Kuntarini	3	3	3	3
11.	Rohmawati	5	3	4	1
12.	Moch. Iqbal Ihsanudin AS	4	3	4	3
13.	Anisatus Shofiyah	5	4	3	2
14.	Raditya Jalu Gantari	4	4	3	2
15.	Reny Rizky M	5	3	3	1
16.	Rizvi Oktavian	4	3	3	2
17.	Novy Wulandari	3	4	3	2
18.	Agil Syahid A	5	3	4	3
19.	Cinda Ayu Nesia	5	4	3	3
20.	Nisaul Lutviana	4	3	2	2
21.	Relinda Puspitasari	4	4	3	1
22.	Ely Setyawati	5	3	4	1
23.	Dita Dwi Khoirir Roziq	4	3	4	1
24.	Yulis Saadah	5	4	3	2
25.	Nurkhoyria Budhi Laksmi	4	4	3	2
26.	Alief Silvia Fani	5	4	2	1
27.	Diva Maulidya A	3	4	4	2
28.	Indriani Elsyia Putri	3	4	3	2
29.	Oriza Halia Adela	4	3	3	3
30.	Lailatul Mas'Ulah	5	4	3	3
JUMLAH		132	106	94	61

Aroma					
No.	Responden	Sampel (X1)	Sampel (X2)	Sampel (X3)	Sampel (X4)
1.	Ika Zulfatun Nawfa	5	4	2	2
2.	Nikmatul Ulla	5	4	3	2
3.	Aprilia Kartini Lanek	5	3	3	3
4.	Marcelita	3	3	4	1
5.	Rahma Oktavianingtyas	4	3	3	2
6.	Pradipta Nurbakti H	5	3	2	2
7.	Lian Qotrul Nada Arisyufa	5	4	3	3
8.	Rendra Trenggana Suhastra	5	3	2	1
9.	Haniyyah Hudaya	5	3	2	2
10.	Kristina Kuntarini	4	4	4	3
11.	Rohmawati	4	3	4	2
12.	Moch. Iqbal Ihsanudin AS	3	3	4	1
13.	Anisatus Shofiyah	4	5	3	2
14.	Raditya Jalu Gantari	4	4	4	3
15.	Reny Rizky M	5	4	3	3
16.	Rizvi Oktavian	4	4	5	3
17.	Novy Wulandari	4	5	3	2
18.	Agil Syahid A	5	3	2	2
19.	Cinda Ayu Nesia	4	4	4	2
20.	Nisaul Lutviana	3	3	4	1
21.	Relinda Puspitasari	3	3	4	1
22.	Ely Setyawati	4	5	3	2
23.	Dita Dwi Khoirir Roziq	4	3	4	1
24.	Yulis Saadah	4	3	3	2
25.	Nurkhoyria Budhi Laksmi	5	4	2	2
26.	Alief Silvia Fani	5	4	3	2
27.	Diva Maulidya A	5	3	3	3
28.	Indriani Elsy Putri	3	3	4	1
29.	Oriza Halia Adela	4	3	3	2
30.	Lailatul Mas'Ulah	5	3	2	2
JUMLAH		128	106	95	60

Daya Terima					
No.	Responden	Sampel (X1)	Sampel (X2)	Sampel (X3)	Sampel (X4)
1.	Ika Zulfatun Nawfa	2	3	3	2
2.	Nikmatul Ulla	2	3	3	3
3.	Aprilia Kartini Lanek	3	3	3	2
4.	Marcelita	2	3	3	4
5.	Rahma Oktavianingtyas	3	2	3	2
6.	Pradipta Nurbakti H	3	2	4	2
7.	Lian Qotrul Nada Arisyufa	3	2	4	3
8.	Rendra Trenggana Suhastra	3	1	4	3
9.	Haniyyah Hudaya	2	4	3	3
10.	Kristina Kuntarini	3	4	5	4
11.	Rohmawati	4	4	4	3
12.	Moch. Iqbal Ihsanudin AS	5	4	3	1
13.	Anisatus Shofiyah	5	4	4	3
14.	Raditya Jalu Gantari	4	2	5	4
15.	Reny Rizky M	3	2	5	3
16.	Rizvi Oktavian	2	2	5	3
17.	Novy Wulandari	4	5	4	3
18.	Agil Syahid A	1	3	3	4
19.	Cinda Ayu Nesia	4	4	4	2
20.	Nisaul Lutviana	4	5	2	2
21.	Relinda Puspitasari	3	5	4	4
22.	Ely Setyawati	3	3	5	3
23.	Dita Dwi Khoirir Roziq	2	4	3	3
24.	Yulis Saadah	2	3	4	3
25.	Nurkhoyria Budhi Laksmi	5	2	3	4
26.	Alief Silvia Fani	3	2	4	3
27.	Diva Maulidya A	2	4	3	3
28.	Indriani Elsy Putri	2	5	3	1
29.	Oriza Halia Adela	3	3	3	1
30.	Lailatul Mas'Ulah	4	4	4	1
JUMLAH		91	97	110	82

3. Lembar Dokumentasi



Gambar 1 Pengisian Angket Kuisioner



gambar 2 Pengisian Angket Kuisioner



gambar 3 Percobaan Produk Oleh Panelis



gambar 4 Pengisian Angket Kuisioner



gambar 5 Pengisian Angket Kuisioner



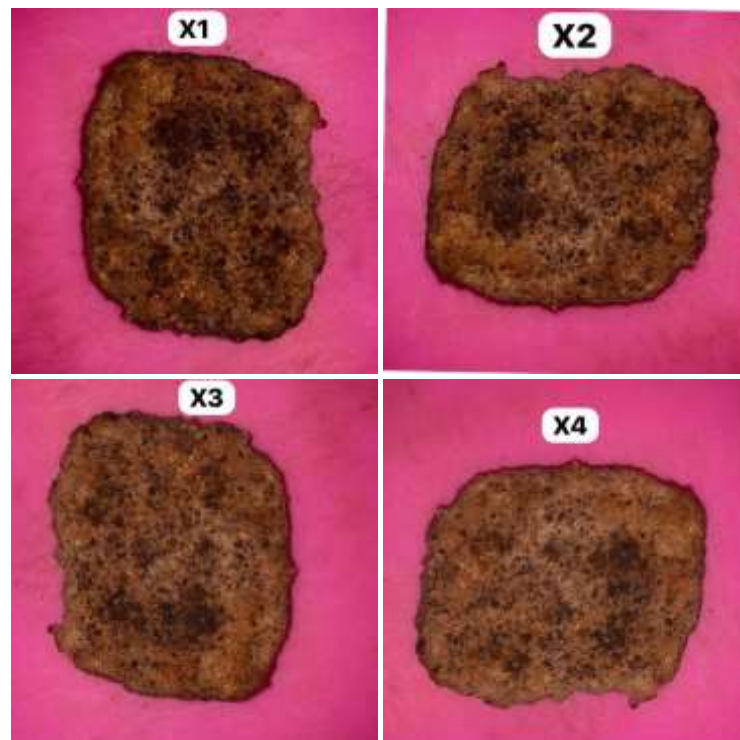
gambar 6 Pengisian Angket Kuisioner



gambar 7 Pengisian Angket Kuisisioner



gambar 8 Para panelis



gambar 9 Produk Sampel Patty Daging Sapi Dengan Penambahan Sayur Kembang Kol