

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyasa i kadek. Dkk. 2018. Pengaruh perbandingan tepung kimpul (*xanthosoma sagittifolium*) dan pasta daun pegagan (*centella asiatica*) terhadap karakteristik cookies. Jurnal ilmu dan teknologi pangan issn : 2527-8010 (ejournal) 7(4): 223-231,
- Hobsi Faisol. Dkk. 2019. Pengaruh Motivasi Dan Kompensasi Terhadap Kinerja Karyawan Ud. Cjdw Meteseh Kota Semarang. E – Jurnal Riset Manajemenprodi Manajemen Fakultas Ekonomi Unisma
- I dewa putu pramantara s. 2018. Efek kapsul pegagan (*centella asiatica* l.) Terhadap disfungsi otot rangka pada relawan usia lanjut sehat trad. Med. J.23(2)p 142-148 issn-p : 1410-5918 issn-e : 2406-9086
- Imelda sapatni. Dkk. 2015. Penambahan pegagan (*centella asiatica*) dengan berbagai konsentrasi dan pengaruhnya terhadap sifat fisiko-kimia cookies sagu.ssn 1978-1059 j. Gizi pangan.10(2): 149-156
- Maruzy Anshary. Dkk. 2019. Autentikasi *Centella asiatica* (L.) Urb. (Pegagan) dan Adulterannya Berdasarkan Karakter Makroskopis, Mikroskopis, dan Profil Kimia. Jurnal Kefarmasian Indonesia 10(1).
- Mukti rohmawati. 2015. Karakterisasi morfologi dan anatomi pegagan (*centella asiatica* (l.) Urban.) Di kabupaten batang sebagai sumber belajar pada mata kuliah praktikum morfologi dan anatomi tumbuhan
- Ramadhan nelvita sari. Dkk. 2015. Daya hambat ekstrak daun pegagan (*centella asiatica*) yang diambil di batusangkar terhadap pertumbuhan kuman *vibrio cholerae* secara in vitro. Jurnal kesehatan andalas.4(1)
- Raudah siti. Dkk. 2020. Pengaruh ekstrak daun pegagan (*centella asiatica* (l.) Urban) terhadap pertumbuhan bakteri *staphylococcus aureus* pada luka penderita diabetes mellitus secara invitro.jurnal medika karya ilmiah kesehatan. 5(1). 2020 issn : 2654-945x (online), 2541-4615 (print) journal homepage : <http://jurnal.itkeswhs.ac.id/index.php/medika>
- Shella ariantya florentia. Dkk. 2016. Kualitas cookies dengan kombinasi tepung terigu, pati batang aren (*arenga pinnata*) dan tepung jantung pisang (*musa*

paradisiaca).universitas atma jaya yogyakarta fakultas teknobiologi program studi biologi yogyakarta

Taufik moh. Dkk.2019. Formulasi cookies berbahan tepung terigu dan tepung tempe dengan penambahan tepung pegagan. Jurnal agroindustri halal issn 2442-3548 5 (1). April 2019

Tria Darma Verly. Dkk. 2017. Pengaruh Ekstrak Daun Pegagan (*Centella Asiatica*) Terhadap Siklus Estrus Mencit (*Mus Musculus L*) Dan Sumbangannya Terhadap Pembelajaran Biologi Sma. Jurnal Pembelajaran Biologi 4(1).

LAMPIRAN

I. ANGKET QUESIONER PENGAMBILAN DATA KUANTITATIF

Nama :

Umur :

Instruksi :

1. Cicipilah sampel (cookies daun pegagan) satu persatu
2. Berilah tanda **checklist** (√) pada angka yang sesuai dengan penilaian anda
3. Setelah mencicipi 1 sampel, sebaiknya minum air putih terlebih dahulu sebelum mencicipi sampel berikutnya untuk menghilangkan rasa sebelumnya yang ada di dalam mulut.

A. UJI ORGANOLEPTIC RASA

NO.	SAMPEL	NILAI			
		1	2	3	4
1.	SAMPEL 1				
2.	SAMPEL 2				
3.	SAMPEL 3				
4.	SAMPEL 4				

Keterangan :

Skor (1) : Manis dan gurih, tidak berasa pegagan (cookies daun pegagan tidak terasa pegagan sama sekali)

Skor (2) : Manis dan gurih, ada sedikit rasa pegagan (cookies pegagan memiliki sedikit rasa pegagan)

Skor (3) : Manis dan gurih, berasa pegagan (cookies pegagan memiliki rasa pegagan yang seimbang/balance dengan rasa manis)

Skor(4) : Manis dan gurih, rasa pegagan sangat dominan (cookies pegagan memiliki rasa pegagan yang dominan)

B. UJI ORGANOLEPTIK WARNA

NO.	SAMPEL	NILAI			
		1	2	3	4
1.	SAMPEL 1				
2.	SAMPEL 2				
3.	SAMPEL 3				
4.	SAMPEL 4				

Keterangan :

Skor (1) : Kuning muda (cookies pegagan berwarna kuning muda)

Skor (2) : Kuning kecoklatan (cookies pegagan berwarna kuning kecoklatan)

Skor (3) : Kuning kecoklatan agak hijau (cookies pegagan berwarna kuning kecoklatan agak hijau)

Skor (4) : Kuning kehijauan (cookies pegagan berwarna kuning kehijauan)

C. UJI ORGANOLEPTIK AROMA

NO.	SAMPEL	NILAI			
		1	2	3	4
1.	SAMPEL 1				
2.	SAMPEL 2				
3.	SAMPEL 3				
4.	SAMPEL 4				

Keterangan :

Skor (1) : Tidak beraroma khas pegagan

Skor (2) : Cukup beraroma khas pegagan

Skor (3) : Beraroma khas pegagan

Skor (4) : Sangat beraroma khas pegagan

D. UJI ORGANOLEPTIK TEKSTUR

NO.	SAMPEL	NILAI			
		1	2	3	4
1.	SAMPEL 1				
2.	SAMPEL 2				
3.	SAMPEL 3				
4.	SAMPEL 4				

Keterangan :

Skor (1) : tidak renyah

Skor (2) : Cukup renyah

Skor (3) : renyah

Skor (4) : Sangat renyah

E. UJI TINGKAT KESUKAAN

NO.	SAMPEL	NILAI			
		1	2	3	4
1.	SAMPEL 1				
2.	SAMPEL 2				
3.	SAMPEL 3				
4.	SAMPEL 4				

Keterangan :






Skor (1) : Sangat tidak suka (apabila sangat tidak suka dengan cookies pegagan)






Skor (2) : Kurang suka (apabila kurang begitu suka dengan cookies pegagan)



Skor (3) : Suka (apabila suka dengan cookies pegagan)

Skor (4) : Sangat suka (apabila sangat suka dengan cookies pegagan)

II. LAMPIRAN DOKUMENTASI

No.	Dokumentasi	Keterangan
1.		Bahan pembuatan cookies
2.		Bahan pembuatan cookies
3.		Bahan pembuatan cookies
4.		Bahan pembuatan cookies
9.		Bahan pembuatan cookies
10.		Serbuk daun pegagan

		
11.		Proses pemanggangan cookies pegagan
5.		Hasil jadi cookieas pegagan dengan berbagai konsentrasi
6.		Pengambilan data panelis
7.		Pengambilan data panelis

8.		Pengambilan data panelis
12.		Pengambilan data panelis

III. HASIL UJI ORGANOLEPTIC

A. RASA

No	Panelis	Sampel			
		F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun pegagan)	F2 (97,5% tepung terigu dan 2,5% serbuk daun pegagan)	F3 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun pegagan)	F4 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun pegagan)
1	Syiva Istianatul Mahbubah	1	3	2	4
2	Nela Aidatun N	1	2	3	4
3	Vina Mawardah	1	2	3	4
4	Fitriyah	1	3	2	2
5	Masruki	1	3	2	4
6	Masnu'ah	1	2	3	2
7	Muh. Ivan I.P	1	2	2	2
8	Saidatul M	1	2	2	4
9	Alfin N	1	2	2	4
10	Naili I	1	3	2	4
11	Rini Imalatul I	1	3	3	3
12	Rina Amilatur R	1	2	3	3
13	Abdul Malik	1	2	3	2
14	Siti Aisyah	1	2	2	3
15	Musabbihin	1	3	2	4
16	Muhatik	1	3	2	4
17	Lutfi Syaifullah	1	2	2	4
18	Ni'matus Sa'diyah	1	3	3	3
19	Moh. Alifi	1	2	2	3
20	Afkarina Diana	1	2	2	4
21	Syafiul Amin	1	3	2	3
	Jumlah	21	51	49	70

B. WARNA

No	Panelis	Sampel			
		F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun pegagan)	F2 (97,5% tepung terigu dan 2,5% serbuk daun pegagan)	F3 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun pegagan)	F4 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun pegagan)
1	Syiva Istianatul Mahbubah	1	2	3	4
2	Nela Aidatun N	1	2	2	3
3	Vina Mawardah	1	2	2	3
4	Fitriyah	1	4	3	3
5	Masruki	1	3	2	4
6	Masnu'ah	1	3	3	4
7	Muh. Ivan I.P	1	4	3	4
8	Saidatul M	1	4	3	4
9	Alfin N	1	3	3	3
10	Naili I	1	2	3	4
11	Rini Imalatul I	1	2	3	2
12	Rina Amilatur R	1	2	3	2
13	Abdul Malik	1	3	3	2
14	Siti Aisyah	1	3	3	3
15	Musabbihin	1	2	4	3
16	Muhatik	1	2	3	4
17	Lutfi Syaifullah	1	3	4	2
18	Ni'matus Sa'diyah	1	2	3	4
19	Moh. Alifi	1	2	3	2
20	Afkarina Diana	1	2	3	2
21	Syafiul Amin	1	3	3	2
	Total	21	55	62	64

C. AROMA

No	Panelis	Sampel			
		F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun pegagan)	F2 (97,5% tepung terigu dan 2,5% serbuk daun pegagan)	F3 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun pegagan)	F4 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun pegagan)
1	Syiva Istianatul M	1	1	2	2
2	Nela Aidatun N	1	2	3	3
3	Vina Mawardah	1	2	4	2
4	Fitriyah	1	1	3	2
5	Masruki	1	2	2	3
6	Masnu'ah	1	1	2	4
7	Muh. Ivan I.P	1	1	3	3
8	Saidatul M	1	1	2	2
9	Alfin N	1	1	2	2
10	Naili I	1	1	2	2
11	Rini Imalatul I	1	1	2	4
12	Rina Amilatur R	1	2	3	3
13	Abdul Malik	1	2	3	3
14	Siti Aisyah	1	2	3	3
15	Musabbihin	1	1	2	4
16	Muhatik	1	2	2	4
17	Lutfi Syaifullah	1	1	2	2
18	Ni'matus Sa'diyah	1	1	3	4
19	Moh. Alifi	1	2	4	2
20	Afkarina Diana	1	2	3	3
21	Syafiul Amin	1	2	3	3
	Total	21	31	55	60

D. TEKSTUR

No	Panelis	Sampel			
		F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun pegagan)	F2 (97,5% tepung terigu dan 2,5% serbuk daun pegagan)	F3 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun pegagan)	F4 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun pegagan)
1	Syiva Istianatul M	3	4	4	3
2	Nela Aidatun N	2	4	4	3
3	Vina Mawardah	2	4	2	3
4	Fitriyah	3	3	3	3
5	Masruki	3	3	3	3
6	Masnu'ah	3	3	3	4
7	Muh. Ivan I.P	2	3	3	4
8	Saidatul M	3	4	3	3
9	Alfin N	3	4	3	4
10	Naili I	3	4	4	3
11	Rini Imalatul I	2	3	2	3
12	Rina Amilatur R	2	3	3	3
13	Abdul Malik	2	3	2	3
14	Siti Aisyah	3	3	3	3
15	Musabbihin	2	4	3	4
16	Muhatik	3	4	4	4
17	Lutfi Syaifullah	3	3	3	3
18	Ni'matus Sa'diyah	2	4	3	4
19	Moh. Alifi	1	4	3	4
20	Afkarina Diana	2	2	3	3
21	Syafiul Amin	2	3	4	3
Total		51	72	65	70

E. TINGKAT KESUKAAN

No	Panelis	Sampel			
		F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun pegagan)	F2 (97,5% tepung terigu dan 2,5% serbuk daun pegagan)	F3 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun pegagan)	F4 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun pegagan)
1	Syiva Istianatul M	4	3	3	2
2	Nela Aidatun N	4	3	3	2
3	Vina Mawardah	4	4	3	2
4	Fitriyah	3	2	3	3
5	Masruki	4	4	1	1
6	Masnu'ah	3	4	1	2
7	Muh. Ivan I.P	4	3	3	1
8	Saidatul M	4	2	3	2
9	Alfin N	3	3	4	4
10	Naili I	4	4	3	2
11	Rini Imalatul I	3	4	2	2
12	Rina Amilatur R	3	4	2	2
13	Abdul Malik	3	3	3	1
14	Siti Aisyah	3	3	3	2
15	Musabbihin	3	4	2	1
16	Muhatik	3	3	3	2
17	Lutfi Syaifullah	3	4	3	2
18	Ni'matus Sa'diyah	2	4	2	2
19	Moh. Alifi	2	4	2	3
20	Afkarina Diana	3	4	3	2
21	Syafiul Amin	3	3	2	3
	Total	68	72	54	43

IV. Surat Izin Penelitian



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

Kepada Yth. Bapak/ibu Rt/Rw Dusun Banyutami
Jl. Puger Jaya Rt 04/ Rw 02

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 : Elmi Firda Azifatul Muhibbah
NIM : 175800039
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Pemanfaatan Serbuk Daun Pegagan

(Centella asiatica L) Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Cookies”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



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

Ketua Program Studi,



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

V. SURAT BALASAN PENELITIAN

DUSUN BANYUTAMI
RT 04 RW 02

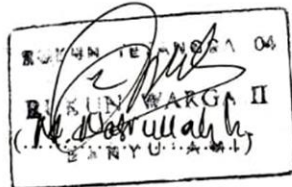
SURAT BALASAN PENELITIAN

Mohon dengan hormat kepada Bapak Ketua RT Dusun Banyutami untuk melayani warga kami :

Nama : Elmi Firda Azifatul Muhibbah
Waktu penelitian : 15-20 Januari 2021
Pekerjaan : Mahasiswi Universitas PGRI Adi Buana
Alamat : Jl. Raya Bungah Sidayu Rt 01 Rw 01
Keperluan : Mengadakan penelitian dan pengambilan data skripsi di Dusun kami guna menyelesaikan tugas akhir yakni skripsi


demikian atas pelayanannya diucapkan terimakasih.

Mengetahui,
Ketua RT Banyutami



Gresik, 12 Januari 2021

Mahasiswa


(Elmi Firda A.M.)

VI. BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI













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

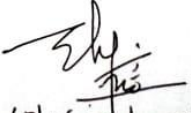
Form Skripsi-03

Nama	: Elmi Firda Azifatul Muhibbah			
NIM	: 175800039			
Program Studi	: PVKK-Tata Boga			
Pembimbing	: Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021			
Judul Skripsi	Pemanfaatan Serbuk Daun Pegagan (<i>Centella asiatica</i> L) Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Cookies			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	22 Desember 2020	Acc judul dan pengajuan Bab I	acc	
2.	05 Januari 2021	Revisi Bab I	acc	
3.	07 Januari 2021	Acc Bab I dan pengajuan Bab II	acc	
4.	12 Januari 2021	Revisi Bab II	acc	
5.	15 Januari 2021	Acc Bab II dan pengajuan Bab III	acc	
6.	20 Januari 2021	Revisi Bab III	acc	
7.	25 Januari 2021	Acc Bab III, dan Pengajuan Bab IV	acc	
8.	29 Januari 2021	Revisi Bab IV	acc	
9.	03 Februari 2021	Acc Bab IV dan pengajuan Bab V	acc	
10.		Revisi		
Dinyatakan selesai tanggal 03 Februari2021.				

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

(Agus Hidayat, Mh. S.pd., M.pd)

Pembimbing,

(Dr. Yunus Karyanto, S.pd., Mpd)

Surabaya, 03 Februari 2021
Mahasiswa,

(Elmi Firda A.M.)

VII. BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI



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 :
Tempat :

Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : Elmi Firda Aarifahul Muhibbah
NIM : 179800039
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga
Judul : Pemanfaatan Serbuk Daun Pegagan (*Centella asiatica*)
Sebagai bahan substitusi pembuatan Cookies
Bidang Keahlian : Tata Boga
Tanda Tangan :

Saran-saran perbaikan :

Kelus dengan Revisi

Tim Penguji

Nama

(Tanda tangan)

1. Sulis Khami, S.Pd., M.Pd
2. Dr. Afiqoh, S.Pd., 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

VIII. BERITA ACARA REVISI SKRIPSI



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

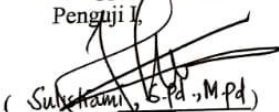
FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Elmi Tinda Azizatul Mukibbak
NIM : 175800039
Fakultas / Progd : Fakultas Teknik / pvkk - Tata Boga
Judul Skripsi : Pemanfaatan Serbuk Daun Pegagan
(centella asiatica L) sebagai Bahan
Substitusi Pembuatan Cookies

Ujian Tanggal : 11 Februari 2021

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I		Tata Tulis	↓	↓
II		Abstrak	↓	↓
III		Bab I, II, III, IV	↓	↓
IV		dan V		
V				

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal, 25-2-2021
Penguji I,


(Suhastami, S.Pd., M.Pd.)

Penguji II,

(Dr. Atiqoh, M.Pd.)

1. 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.
2. Apabila sampai batas waktu tersebut (point 1, a dan b) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka Ujian dinyatakan Gugur.
3. a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.

VI. Matriks Penelitian

MATRIKS PENELITIAN

JUDUL : PEMANFAATAN SERBUK DAUN PEGAGAN (*Centella Asiatica*) SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI PEMBUATAN COOKIES

Masalah	Konsep	variabel	Indicator variabel	Hipotesis (jika ada)	Sumber data	Metode penelitian			BUKU SUMBER
						Populasi sampel	TPD	TAD	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
<p>a. Adakah pengaruh perbedaan penambahan serbuk daun pegagan dengan berbagai konsentrasi mulai dari 10%, 15%, 20% terhadap organoleptic cookies?</p> <p>b. Apakah terdapat</p>	<p>1. Pegagan Tanaman pegagan (<i>Centella asiatica</i>L. Urban) merupakan tanaman liar yang banyak tumbuh di ladang, perkebunan, tepi jalan maupun di pekarangan.</p> <p>2. Cookies cookies merupakan</p>	<p>1. Variabel bebas Konsentrasi serbuk daun pegagan</p> <p>a. 0% b. 2,5% c. 5% d. 10%</p> <p>2. Variable terikat Uji organoleptic rasa, warna, aroma, tekstur.</p>	<p>1. Variabel bebas Konsentrasi serbuk daun pegagan</p> <p>a) 0% b) 2,5% c) 5% d) 10%</p> <p>2. Variable terikat a.Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pada pembuatan</p>	<p>a. Ha :Ada pengaruh pada kue kering dengan penambahan daun pegagan</p> <p>Ho: Tidak ada pengaruh pada kue kering dengan penambahan daun pegagan</p>	<p>Subjek penelitian : panelis acak yang terdiri dari 21 masyarakat Dusun Bayutami Rt 04 Rw 02</p>	<p>1. Populasi Masyarakat dusun Banyutami Rt 04 Rw 02</p> <p>2. Sampel cookies dengan penambahan serbuk daun pegagan yang berbeda-beda yakni 0%, 2,5%, 5%, 10% dan masing-masing diberikan</p>	<p>1. Metode Eksperimen dalam penelitian ini metode eksperimen dilakukan dalam pembuatan Cookies dengan penambahan serbuk daun pegagan sebagai berikut</p> <p>a. 0% b. 2,5%</p>	<p>Dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis data dengan rumus anova satu arah.</p>	<p>buku metodologi penelitian</p> <p>buku statistika</p> <p>buku tentang cookies</p> <p>buku daun pegagan</p>

<p>pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptic cookies? c. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap berbagai konsentrasi serbuk yang ditambahkan pada cookies?</p>	<p>jenis biscuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat</p>	<p>3. Variabel Kontrol Resep, Bahan, Alat membuat cookies, dan proses pembuatan cookies</p>	<p>an cookies yakni gurih dan manis b. Warna yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan kue kering adalah kuning kecoklatan dan agak hijau c. Aroma yang diharapkan pada hasil pembuatan cookies adalah harum khas cookies d. Tekstur yang</p>	<p>b. Ha: terdapat pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptik dari cookies. Ho: tidak terdapat pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptik cookies c. Ha: terdapat pengaruh dengan penambahan serbuk daun pegagan dengan berbagai konsentrasi</p>		<p>kepada 20 panelis/responden.</p>	<p>c. 5% d. 10%</p> <p>2. Uji Organoleptic Dari hasil eksperimen akan diamati organoleptic a. Rasa b. Warna c. Aroma d. tekstur</p> <p>3. Kuesioner Kuesioner akan diberikan kepada 20 panelis. 10 panelis terlatih dari mahasiswa tata boga, dan 10 panelis dari masyarakat sekitar tempet tinggal</p>		
--	--	--	---	--	--	-------------------------------------	---	--	--

			<p>diharapkan yakni renyah</p> <p>3. Variabel Kontrol Resep, Bahan, Alat membuat cookies, dan proses pembuatan cookies</p>	<p>terhadap cookies</p> <p>Ho: tidak terdapat pengaruh dengan penambahan serbuk daun pegagan berbagai konsentrasi terhadap cookies.</p>					
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--

Gresik, 06 Oktober 2020

Dosen Pembimbing

Penulis

YUNUS KARYANTO,S.Pd.,M.Pd

NIP : 0305392

ELMI FIRDA AZIFATUL M.

NIM : 175800039

