DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

Agro, Tim Mitra. (2017). *Budi Daya Ubi Jalar* . Sidoarjo. CV Pustaka Bengawan

Kusnan, M. Rosid. (2018). *Aneka Tepung dan Cara Membuatnya*. Singkawang. PT Maraga Borneo Tarigas

Nurjanah, Siti. 2019. *Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning Pada Pembuatan Kulit Pastel ditinjau dari Segi Organoleptik*. Surabaya. Universitas PGRI Adibuana Surabaya

Yanuarti , Astri Ridha & Mudya Dewi Afsari. (2016). Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Tepung Terigu. Jakarta: Kementrian Perdagangan

N. Octavianie. (2016). BAB II TINJAUAN PUSTAKA. Eprints. Poltekkesjogja .ac.id. Diakses pada 22 November 2020

Prayitno, Anindya aviantari.(2018). *Pengaruh penambahan Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Brownies Kukus ditinjau dari Segi Organoleptik*. Surabaya. Universitas PGRI Adibuana Surabaya

Rahmatiah. (2018). *Studi Pembuatan Brownies Kukus dengan Substitusi Tepung Daun Singkong (Mannihot utilissima).* Makassar. Universitas Hasanuddin

Suherman, Cepy. (2009). Ubi dan Singkong. Banten. Talenta Pustaka Indonesia

Damayati, Dwi Santy. (2018). *Analisis Kandungan Zat Gizi Muffin Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Masyarakat.*Vol 10, No 1. ISSN-P: 2086-2040. ISSN-E: 2548-5334

Kafiya, Maftuh., Sutrisno., Rizal Syarief (2016) Perubahan Kadar Air dan Pati (Ipomea Batatas L.) Segar pada Sistem Penyimpanan Sederhana

Sumarni, H. Ansrullah, dan Nur Asyik. (2017). *Cookies Berbahan Dasar Tepung Ubi Kuning (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Ikan Kakap Putih (Lates Calcarifer Bloch)*. Vol. 2, No. 2, P.468-477, Th. 2017. ISSN: 2527-6271

Estiasih, Teti,. Widya Dwi Rukmi Putri, dan Elok Waziiroh. (2017). *Umbi-umbian & Pengolahannya*. Malang. UB Press

Anonim. (2019) "Umbi", wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas. https://Wikipedia-umbi-adalah. Diakses pada 5 November 2020

Juswandi Juri, Pandu Sumarna, dan Neneng Sri Mulyati . (2020). Produksi Jagung dan Umbi-Umbian, dan peranannya dalam perekonomian Indonesia. Vol. 8 No 1. ISSN: 2088-5113 (Printed). ISSN: 2598-0327 (electric)

Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara. (2020). "*Luas Panen, Produksi, dan Rata Rata Produksi Ubi Jalar*, 2008-2019". http: Sumut.bps.go.id/staticable/luas-panen-produksi-dan-rata-rata-produksi-ubi-jalar-2008-2019. Diakses Pada 10 November 2020.

Answari, Sabat. (2018). *Perancangan dan Kalibrasi Timbangan Digital.* Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi XIII Tahun 2018 (ReTII) November 2018, pp 173-177. ISSN 1907-5995

Pratiwi Putri, Enggarini. (2015). Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L)* Variates Jago

Paramita, Grace Felicia., Franciscus Sinung Pranata, dan Yuliana Reni Swasti. (2020). *Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (Triticum aestivum) Tepung sukun (Artocarpus Communis) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (Ipomoea batatas L.*. Vol. 14 No. 1 Juni 2020. ISSN : 1978-4163. E-ISSN : 2654- 5292

Nandinilistya. (2019). "*Perbedaan cake menggunakan minyak dan margarin"*. https://rumahgulagula-wordpress. com/ apa-perbedaan-cake-yang-menggunakan-minyak-dan-margarin. Diakses pada tanggal 20 November 2020

Anonim. (2019). "*Jenis Ubi Jalar"*. idntimes.com/food/dining-guide/sertieun-1/5-jenis-ubi-jalar-beraneka-warna. Diakses pada 20 November 2020

Anonim, (2020). *BAB II KAJIAN PUSTAKA*. Repository FKIP Universitas Jambi. 20. November, 2020. Id Doc: 589c896781944d3210494215

Zuhriani, Frida. (2015). *Kualitas Organoleptik Brownies Kukus Dari Tepung Beras Hitam*. Surakarta. Universitas Muhammadiah Surakarta

Negara, et al. 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

Dio Anjani, Garit. (2019) *Eksperimen Pembuatan Abon IKan Gabus Dengan Tiga Perlakuan Sebagai Penganekaragaman Makanan Di Uji Organoleptik*. Surabaya. Universitas PGRI Adibuana Surabaya

Pucuklayu. 2018. https.pucuklayu.blogspot.com/makalahjenisjenispanelis.html. Diakses pada 02 Desember 2020

Syahrum dan Salim. (2014). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Citaputaka Media. Bandung. ISBN 979-3216-90-5

Siti Nur Hayati,. Anastasia,. Astuti, Diah,. Rahardiyono,. (2014) *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Kadar Gizi dan Zat Aditif Pada beberapa Jenis Kerupuk di Wilayah Gunung Kidul*. UPBJJ-UT Yogyakarta.

Imron Imron. 2019. *Analisa Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Menggunakan Metode Kuantitatif Pada CV. Meubele Berkah Tanggerang*. Universitas Bina Sarjana Informatika. IJ SE – Indonesian Journal on Software Engineering, Vol, No. 1, Juni 2019, 19-28 ISSN: 2461- 0690

Anonim, Ebook Pangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam industri pangan*. www.Academia.edu. Diupload oleh Berliana Sella. Diakses pada 3 februari 2021.

Purwanti, Ani., Maria Egenia V.E.K., Nadia Alviayanti. 2019. *Optimasi Ekstraksi B-Karoten Uni Jalar Kuning (Ipomea Batatas.L) Sebagai Potensial Pigmen Alami.* ISSN: 1907-5995. Yogyakarta

Dwipayanti H. 2020. BAB II TINJAUAN PUSTAKA A. Brownies. Repository. Poltekkes-denpasar.ac.id. Diakses pada 14 Februari 2021

Dapurumi. 2020. Cara membuat Brownies Kukus. Diakses melalui https://youtu.be/UQnOdSHmQ8E pada 14 Februari 2021

Faridatul Khotijah, Siti. 2015. *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka.* Semarang. Universitas Negeri Semarang

Suswanto, Sisca. 2015. *Brownies Batik Kukus & Panggang*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama

Lampiran 1

Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian

PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
KECAMATAN TULANGAN
DESA GROGOL
Jl. Desa Grogol No. 01 Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo
SIDOARJO – 61273

Yang bertanda tangan dibawah ini kepala Desa Grogol, menerangkan bahwa:

Nama	: Hani Mardiyah
Nim	: 175800025
Program Studi	: PendidikanVokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Fakultas	: Teknik
Judul Skripsi	: Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning ditinjau dari Uji Organoleptik Brownies Kukus

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian di Desa Grogol, Tulangan, Sidoarjo. Pada tanggal 26 Januari 2020.
Surat keterangan inidiberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

PEMERINTAH KABUPATEN SIDOARJO
KEPALA DESA GROGOL
(Ahmad Yani)
KECAMATAN TULANGAN

Lampiran 2
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 [redacted] (031)8281181 Surabaya
60234 Website: www.ft.unipasby.ac.id E-mail: ft@unipasby.ac.id

Nomor :490 /Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
H a l : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kepala Desa Grogol
Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo

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 : Hani Mardiyah
NIM : 175800025
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul "Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan

Tepung Ubi Jalar Kuning Ditinjau Dari Uji Organoleptik Brownies Kukus"

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,
Dekan,

Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,

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

Lampiran 3

Instumen Penelitian

LEMBAR OBSERVASI

Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning ditinjau dari Uji Organoleptik Brownies Kukus

I. Identitas

Nama Observer :

Hari/ Tanggal :

II. Pengantar

Bersamaan dengan ini saya mohon bantuan kepada saudara untuk berkenan memberikan penilaian menggunakan panca indera untuk mendapatkan hasil yang obyektif. Peneliti mohon agar saudara berkenan memberikan penilaian tanpa ada pengaruh dari pihak manapun. Terima kasih atas perhatiannya.

III. Petunjuk

a. Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
b. Berikut ini adalah hasil jadi brownies dengan penambahan tepung ubi jalar kuning. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis dipersilahkan untuk memberikan tanda centang/checklist pada kolom yang dianggap sesuai.

IV. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta tingkat kesukaan panelis. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan Kriteria penilaian sebagai berikut:

Skor 5 : Sangat Setuju

Skor 4 : Setuju

Skor 3 : Kurang Setuju

Skor 2 : Tidak Setuju

Skor 1 : Sangat tidak setuju

a. Rasa yang dihasilkan (y1)

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning					
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 25%					
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 50%					
X3	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning 75%					

Keterangan:

Skor (1): Manis (rasa coklat terasa dan tidak terasa tepung ubi jalar kuning)

Skor (2): Manis (rasa coklat terasa dan sedikit berasa tepung ubi jalar kuning

Skor (3): Manis (rasa coklat terasa dan cukup berasa tepung ubi jalar kuning)

Skor (4): Manis (rasa coklat sedikit terasa dan rasa tepung ubi jalar kuning terasa)

Skor (5): Manis (rasa coklat sedikit terasa dan rasa tepung ubi jalar kuning sangat terasa)

b. Warna yang dihasilkan (y2)

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning					
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 25%					
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 50%					
X3	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning 75%					

Keterangan:

Skor (1): Sangat coklat (warna brownies sangat gelap)

Skor (2): Coklat (warna brownies gelap)

Skor (3): kurang coklat (warna brownies coklat muda)

Skor (4): Tidak Coklat (warna brownies coklat kekuningan)

Skor (5): Sangat tidak coklat (Warna brownies coklat pucat)

c. Aroma yang dihasilkan (y3)

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning					
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 25%					
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 50%					
X3	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning 75%					

Keterangan:

Skor (1): Beraroma khas brownies (aroma tepung ubi jalar kuning tidak ada)

Skor (2): Beraroma khas brownies (aroma tepung ubi jalar kuning sedikit ada)

Skor (3): Beraroma khas brownies (aroma tepung ubi jalar kuning ada)

Skor (4): Beraroma khas brownies (aroma tepung ubi jalar kuning kuat)

Skor (5): Beraroma khas brownies (aroma tepung ubi jalar kuning sangat kuat)

c. Tekstur yang dihasilkan (y4)

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X0	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning					
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 25%					
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 50%					
X3	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning 75%					

Keterangan:

Skor (1): Lembut (tekstur brownies tidak berserat dari tepung ubi jalar kuning)

Skor (2): Lembut (tekstur brownies sedikit berserat dari tepung ubi jalar kuning)

Skor (3): Lembut (tekstur brownies cukup berserat dari tepung ubi jalar kuning)

Skor (4): Kurang Lembut (tekstur brownies berserat dari tepung ubi jalar kuning)

Skor (5): Kurang lembut (tekstur brownies sangat berserat dari tepung ubi jalar kuning)

d. Kesukaan Konsumen (y5)

No	Produ	Skor				
		1	2	3	4	5
Xo	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning					
X1	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 25%					
X2	Brownies kukus dengan penambahan tepung ubi jalar kuning 50%					
X3	Brownies kukus tanpa perlakuan penambahan tepung ubi jalar kuning 75%					

Keterangan:

Skor (1): Sangat tidak Suka

Skor (2): Tidak Suka

Skor (3): Kurang Suka

Skor (2): Suka

Skor (1): Sangat suka

Lampiran 4

Jawaban data mentah Panelis

Aspek rasa

Nama Panelis	X0 (tanpa penambahan tepung ubi kuning)	X1 (penambahan 25% tepung ubi kuning)	X2 penambahan 50% tepung ubi kuning)	X3 (penambahan 75% tepung ubi kuning)
Astutik	1	3	2	4
Juwariyah	1	3	2	4
Seniwati	1	3	2	4
Churun	1	3	2	4
Ningsih	1	3	2	4
Inun	1	4	2	4
Arsy	1	3	3	4
Iste	1	4	3	4
Titik	1	3	3	4
Agustin	1	3	3	4
Neni	1	3	3	4
Syofiyani	1	3	3	4
Nabila	1	4	4	5
Siti	1	4	4	5
Fidiyati	1	4	4	5
Desi	1	3	3	5
Ica	1	3	3	5
Nanda	1	4	3	5

Moekarsim	1	4	3	5
Laila	1	3	3	4
Aulia	1	3	3	4
Rahma	1	4	3	4
Novi	1	3	3	4
Wiwik	1	3	3	4
Fitria	1	4	3	4
Ashlin	1	3	3	4
Aldi	1	3	3	4
Hikam	1	3	3	4
Jepi	1	3	3	4
Fahmi	1	3	3	4
Ifa	1	3	3	4
Novi	1	3	3	4
Krisna	1	3	3	4
Alfan	1	3	3	4
Rizky	1	3	3	4
Anisa	1	3	3	4
Habiba	1	3	3	4
Safira	1	3	3	4
Dyana	1	3	3	4
Mega	1	3	3	4
Jml	40	129	117	167

Aspek Warna

Nama Panelis	X0 (tanpa penambahan tepung ubi kuning)	X1 (Penambahan 25% tepung ubi kuning)	X2 (Penambahan 50% tepung ubi kuning)	X3(Penambahan 75% tepung ubi kuning)
Astutik	1	3	4	4
Juwariyah	1	3	3	4
Seniwati	1	3	3	4
Churun	1	3	3	4
Ningsih	1	3	3	4
Inun	1	3	4	4
Arsy	1	3	4	4
Iste	2	3	3	4
Titik	2	3	3	4
Agustin	1	2	3	4
Neni	1	2	3	4
Syofiyani	1	2	3	4
Nabila	2	3	3	4
Siti	1	2	3	4
Fidiyati	2	3	3	4
Desi	1	2	3	4
Ica	1	2	3	4
Nanda	1	2	3	4
Moekarsim	2	3	4	4
Laila	1	3	4	4
Aulia	1	3	3	4
Rahma	1	3	3	4

Novi	1	3	3	4
Wiwik	1	3	4	4
Fitria	1	3	3	4
Ashlin	1	3	3	4
Aldi	1	3	3	4
Hikam	1	3	3	4
Jepi	1	3	3	4
Fahmi	1	3	3	4
Ifa	1	3	3	4
Novi	1	3	3	4
Krisna	1	3	3	4
Alfan	1	3	3	4
Rizky	1	3	3	4
Anisa	1	3	3	4
Habiba	1	3	3	4
Safira	1	3	3	4
Dyana	1	3	3	4
Mega	1	3	3	4
Jml	45	113	123	160

Aspek Aroma

Nomor Panelis ke-	X0 (tanpa penambahan tepung ubi jalar kuning)	X1 (penambahan 25% tepung ubi jalar kuning)	X2 (penambahan 50% tepung ubi jalar kuning)	X3 (penambahan 75% tepung ubi jalar kuning)
Astutik	1	3	4	4
Juwariyah	1	3	4	4
Seniwati	1	3	4	4
Churun	1	3	4	4
Ningsih	1	3	4	4
Inun	1	3	4	4
Arsy	1	3	4	4
Iste	1	3	4	4
Titik	1	3	4	4
Agustin	1	3	4	4
Neni	1	3	4	4
Syofiyani	1	3	4	4
Nabila	1	3	4	4
Siti	1	2	3	4
Fidiyati	1	2	3	4
Desi	1	2	3	4
Ica	1	2	3	4
Nanda	1	2	3	4
Moekarsim	1	2	3	4
Laila	1	3	4	4
Aulia	1	3	4	4
Rahma	1	3	4	4

Novi	1	3	4	4
Wiwik	1	3	4	4
Fitria	1	2	3	4
Ashlin	1	2	3	4
Aldi	1	2	3	4
Hikam	1	2	3	4
Jepi	1	2	3	4
Fahmi	1	3	3	4
Ifa	1	2	3	4
Novi	1	3	3	4
Krisna	1	2	3	4
Alfan	1	2	3	4
Rizky	1	2	3	4
Anisa	1	2	3	4
Habiba	1	3	3	4
Safira	1	3	3	4
Dyana	1	3	3	4
Mega	1	3	3	4
Jml	40	104	138	160

Aspek Tekstur

Nomor Panelis ke-	X0 (tanpa penambahan tepung ubi jalar kuning)	X1 (penambahan 25% tepung ubi jalar kuning)	X2 (penambahan 50% tepung ubi jalar kuning)	X3 (penambahan 75% tepung ubi jalar kuning)
Astutik	1	3	3	4
Juwariyah	1	3	3	4
Seniwati	1	3	4	4
Churun	1	3	3	4
Ningsih	1	3	4	4
Inun	1	3	4	4
Arsy	1	3	3	4
Iste	1	2	3	4
Titik	1	2	4	4
Agustin	1	2	3	3
Neni	1	3	3	3
Syofiyani	1	3	4	4
Nabila	1	3	3	3
Siti	1	2	4	4
Fidiyati	1	3	4	4
Desi	1	3	3	3
Ica	1	3	3	3
Nanda	1	3	3	3
Moekarsim	1	2	4	4
Laila	1	3	4	4
Aulia	1	3	4	4
Rahma	1	3	4	4

Novi	1	3	4	4
Wiwik	1	3	4	4
Fitria	1	3	4	4
Ashlin	1	3	3	4
Aldi	1	3	3	4
Hikam	1	3	3	4
Jepi	1	2	3	3
Fahmi	1	2	3	3
Ifa	1	2	3	4
Novi	1	2	3	4
Krisna	1	2	3	4
Alfan	1	2	3	4
Rizky	1	2	3	4
Anisa	1	3	3	4
Habiba	1	3	3	4
Safira	1	2	3	4
Dyana	1	3	3	4
Mega	1	2	3	4
Jml	40	107	134	152

Tingkat Kesukaan

Nomor Panelis ke-	X0 (tanpa penambahan tepung ubi jalar kuning)	X1 (penambahan 25% tepung ubi jalar kuning)	X3 (penambahan 50% tepung ubi jalar kuning)	X3 (penambahan 75% tepung ubi jalar kuning)
Astutik	4	5	4	5
Juwariyah	4	5	4	5
Seniwati	4	5	4	5
Churun	4	5	4	5
Ningsih	4	5	4	4
Inun	4	5	4	5
Arsy	4	5	4	5
Iste	4	5	4	5
Titik	4	5	4	5
Agustin	4	5	4	4
Neni	4	5	4	4
Syofiyani	4	5	4	5
Nabila	5	4	4	5
Siti	5	4	4	5
Fidiyati	5	5	4	5
Desi	5	5	4	4
Ica	5	5	4	5
Nanda	4	5	3	5
Moekarsim	4	5	3	5
Laila	4	5	3	5
Aulia	4	5	3	5
Rahma	4	5	3	5

Novi	4	5	3	5
Wiwik	4	5	3	5
Fitria	4	5	3	5
Ashlin	5	5	3	4
Aldi	5	5	3	4
Hikam	5	4	3	4
Jepi	5	4	3	4
Fahmi	4	5	3	4
Ifa	4	5	3	4
Novi	5	5	4	4
Krisna	4	5	3	4
Alfan	4	5	3	4
Rizky	4	5	3	4
Anisa	4	5	3	4
Habiba	4	5	3	4
Safira	4	5	3	4
Dyana	4	5	3	4
Mega	4	5	3	4
Jml	190	196	138	181

Lampiran 5

Dokumentasi pengambilan data

Penilaian dari para panelis

Lampiran 6

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) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Hani Mardiyah

NIM : 175700025

Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga- Tata Boga

Tanggal Ujian Skripsi: 12 Februari 2021

Judul Skripsi : Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning ditinjau dari Uji Organoleptik Brownies Kukus

Penguji I : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd

Penguji II : Dr. Susilowati, M. Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1.	Bab 2 Kriteria Brownies		
2.	Tata tulis		
3.			
4.			
5.			
6.			

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

Dosen Penguji I,

(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Susilowati, M. Pd)

Lampiran 7

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 ☎ (0311) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: Hani Mardiyah
No Regristrasi	: 17580002 5
Program Studi	: PVKK - Tata Boga
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, M. Kes
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 200.../200....
Judul Skripsi	Pengaruh Perbedaan Proporsi Penambahan Tepung Ubi Jalar Kuning ditinjau dari Uji Organoleptik Brownies Kukus

KEGIATAN KONSULTSI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan/paraf
1	25.01.2021	Kisi - Kisi Angket	
2	2.02.2021	Pembahasan BAB 4	
3	3.02.2021	Revisi Susunan BAB 4	
4.	3.02.2021	ACC BAB 4	
5	3.02.2021	Simpulan BAB5	
6	3.02.2021	Revisi Simpulan BAB 5	
7	4.02.2021	Revisi BAB 5 (saran & Simpulan)	
8	4.02.2021	Revisi Penulisan BAB 4	
9	5.02.2021	Penulisan BAB 4 dan 5	
10	5.02.2021	Abstrak	

Dinyatakan selesai .....06 Februari.....**20.21**

Surabaya, 06 Februari 2021

Mengetahui, Ketua Program Studi,	Pembimbing,	Mahasiswa,
Agus Ridwan	Dr. Diana Evawati	Hani Mardiyah

v