

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2002. Metodologi Penelitian. Penerbit PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Arikunto, Suharsimi. (2012). “*Prosedur Penelitian*”. Jakarta: Rineka Cipta
- Gibson et al, 1997, “Manajemen, Proses dan Struktur”, ahli bahasa Agus Dharma, Erlangga, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Chumark P et al. 2007. *The in vitro and ex vivo antioxidant properties, hypolipidaemic and antiatherosclerotic activities of water extract of Moringa oleifera Lam, Leaves, Journal of Ethnopharmacology* 116 (2008) 439-446.
- Csurhes, Steves dan Sheldon Navie. 2010. Weed Risk Assesment Horseradish Tree Moringa oleifera. Brisbane: Department of Employment,
- Departemen Kesehatan RI. 1980. Materi Medika Indonesia Jilid IV. Jakarta: Departemen Kesehatan RI Economic Development and Innovation.
- Fuglie, Lowell J., ed. 2001. The Miracle Tree: The multiple attributes of moringa. Dakar, Senegal: Church World Service.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa fitokimia pada cookiesjengkol (*Pitheocolobium jiringa*). *J. Agroteknologi*.7 (2): 120-128.
- Handoko, T. Hani. 2014. Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia. BPFE, Yogyakarta.
- Jonathan, Sarwono. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Krisnadi, (2010), Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Blora.
- ~~Krisnadi~~, A.D., 2015, Kelor Super Nutrisi, Blora: Kelorina.com

- Kurniasih, 2016, Khasiat dan Manfaat Daun Kelor, Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.
- Midayanto D, Yuwono S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 259-267.
- Paran, Sangkan. 2009. 100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering. Jakarta: kawanpustaka.
- Simbolon, J. M, (2007), Cegah Malnutrisi Dengan Kelor, Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Saus, Michele. (2008). Advanced Bread and Pastry. USA: Delmar, Cengage Learning.
- Sutomo, Budi. 2008. Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit. Jakarta: Kriya Pustaka.
- SNI (3751-2009). Tepung terigu sebagai bahan makanan. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Alfabeta.
- ~~Sugiyono~~. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&B. Bandung: Alfabeta
- Setiawan, F.B., Maidatur, R.& Umbu, M.Y. J. (2013). Oven terprogram berbasis mikrokontroler. *Widya Teknika* 21(2), 10-14.
- Sugiyono (2015). Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods). Bandung: Alfabeta.
- Subagyo, P. Joko. 2015. Metode Penelitian dalam Teori dan Praktek. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. Metodologi Penelitian Bisnis & Ekonomi. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- ~~Sugiyono~~. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta, CV.

- Toripah, S, S., Abidjulu, J., dan Wehantouw, F., 2014. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstra Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Pharmacon* 3(4): 37-43.
- Tarwendah, IP. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2): 65-73.
- Yulianti, Rika., 2008, pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringan Oleifera*) sebagai Sumber Vitamin-C dan β -karoten, Skripsi, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yasa. Boga. 2012. Terampil Membuat Kue Kering. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Zuhud, E.A.M., Siswoyo, E. Sandra, A.Hikmat dan E.Adhiyanto. 2013. Acuan Umum Tumbuhan Obat Indonesia Jilid IX. Jakarta: Dian Rakyat.
- <https://artikelsiana.com/pengertian-variabel-macam-macam-variabel-para-ahli/>
- <http://santikajeng.blogspot.com/2015/02/sejarah-asal-usul-mula-kuekeringlidah.html?m=1>

LAMPIRAN

I. ANKET 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 rasa kelor (kue kering lidah kucing daun kelor tidak memiliki rasa kelor sama sekali)

Skor (2) : Manis dan gurih, berasa sedikit kelor (kue kering lidah kucing bmemiliki rasa sedikit kelor)

Skor (3) : Manis dan gurih, berasa kelor (kue kering lidah kucing daun kelor memiliki rasa kelor yang seimbang dengan rasa manis)

Skor(4) : Manis dan gurih, rasa kelor sangat dominana (kue kering liah kucing daun kelor memiliki rasa kelor 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) : tidak hijau (kue kering lidah kucing daun kelor tidak berwarna hijau)

Skor (2) : hijau muda (kue kering lidah kucing daun kelor berwarna hijau muda)

Skor (3):hijau kekuningan (kue kering lidah kucing daun kelor berwarna hijau kekuningan)

Skor (4) : hijau tua (kue kering lidah kucing daun kelor berwarna hijau tua)

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 kelor

Skor (2) : kurang beraroma khas kelor

Skor (3) : beraroma khas kelor

Skor (4) : sangat beraroma khas kelor

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) : kurang 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) : tidak suka

Skor (2) : kurang suka

Skor (3) : suka

Skor (4) : sangat suka

II. LAMPIRAN DOKUMENTASI



(Gula halus)



(tepung terigu)



(Serbuk daun kelor)



(mentega)



(pencampuran bahan)



(pencampuran bahan)



(pencampuran bahan)



(pencampuran bahan)



(pencetakan)



(pemanggangan)



(hasil jadi kue lidah kucing)



(pengambilan angket)



(pengambilan angket)



(pengambilan angket)



(pengambilan angket)



(pengambilan angket)



(pengambilan angket)



(pengambilan angket)

III. LAMPIRAN HASIL UJI ORGANOLEPTIK

A. RASA

| No | Panelis | Sampel | | | |
|----|------------------------|---|---|--|--|
| | | F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun kelor) | F2 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun kelor) | F3 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun kelor) | F4 (85% tepung terigu dan 15% serbuk daun kelor) |
| 1 | Puji Hermianto | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | Muhaimin | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3 | Supardi | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | Julaikah | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 5 | Nur Hasan | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6 | Suhar | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 7 | Sutikno | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 8 | Slamet | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 9 | Sudarsono | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 10 | Sardi Nuriono | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 11 | Sudriatin | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 12 | Supriono | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 13 | Sapari Sofa | 1 | 3 | 2 | 4 |
| 14 | Heartin chella. | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 15 | Suntini | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 16 | Maliki | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 17 | Dwi Sigit Cahyono | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 18 | Dinda Ayu Prameswari | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 19 | Amelycia Purriza putri | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 20 | Brenda Dwi Angela C.W | 1 | 3 | 2 | 4 |
| 21 | Ahmad Farichi T | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 22 | Athifatul Wafira | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 23 | Lu'lu Syarifa Q.A | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 24 | Nisa Hanifah | 1 | 3 | 2 | 3 |
| 25 | Nur hasan | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Jumlah | 25 | 58 | 64 | 93 |

B. WARNA

| No | Panelis | Sampel | | | |
|---------------|------------------------|---|--|---|---|
| | | F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun kelor) | F2 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun kelor) | F3 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun kelor) | F4 (85% tepung terigu dan 15% serbuk daun kelor) |
| 1 | Puji Hermianto | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 2 | Muhaimin | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 3 | Supardi | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 4 | Julaikah | 1 | 3 | 2 | 4 |
| 5 | Nur Hasan | 1 | 1 | 3 | 4 |
| 6 | Suhar | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 7 | Sutikno | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 8 | Slamet | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 9 | Sudarsono | 1 | 1 | 2 | 4 |
| 10 | Sardi Nuriono | 1 | 3 | 2 | 4 |
| 11 | Sudriatin | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 12 | Supriono | 1 | 3 | 2 | 2 |
| 13 | Sapari Sofa | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 14 | Heartin chella. | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 15 | Suntini | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 16 | Maliki | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 17 | Dwi Sigit Cahyono | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 18 | Dinda Ayu Prameswari | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 19 | Amelycia Purriza putri | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 20 | Brenda Dwi Angela C.W | 1 | 3 | 2 | 4 |
| 21 | Ahmad Farichi T | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 22 | Athifatul Wafira | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 23 | Lu'lu Syarifa Q.A | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 24 | Nisa Hanifah | 1 | 3 | 3 | 4 |
| 25 | Nur hasan | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Jumlah | | 25 | 58 | 64 | 92 |

C. AROMA

| No | Panelis | Sampel | | | |
|---------------|------------------------|---|--|---|---|
| | | F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun kelor) | F2 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun kelor) | F3 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun kelor) | F4 (85% tepung terigu dan 15% serbuk daun kelor) |
| 1 | Puji Hermianto | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | Muhaimin | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 3 | Supardi | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 4 | Julaikah | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 5 | Nur Hasan | 1 | 1 | 3 | 4 |
| 6 | Suhar | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 7 | Sutikno | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 8 | Slamet | 1 | 1 | 3 | 4 |
| 9 | Sudarsono | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 10 | Sardi Nuriono | 1 | 1 | 3 | 4 |
| 11 | Sudriatin | 1 | 1 | 3 | 3 |
| 12 | Supriono | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 13 | Sapari Sofa | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 14 | Heartin chella. | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 15 | Suntini | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 16 | Maliki | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 17 | Dwi Sigit Cahyono | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 18 | Dinda Ayu Prameswari | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 19 | Amelycia Purriza putri | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 20 | Brenda Dwi Angela C.W | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 21 | Ahmad Farichi T | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 22 | Athifatul Wafira | 1 | 2 | 2 | 4 |
| 23 | Lu'lu Syarifa Q.A | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 24 | Nisa Hanifah | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 25 | Nur hasan | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Jumlah | | 25 | 45 | 65 | 90 |

D. TEKSTUR

| No | Panelis | Sampel | | | |
|----|------------------------|---|--|---|---|
| | | F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun kelor) | F2 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun kelor) | F3 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun kelor) | F4 (85% tepung terigu dan 15% serbuk daun kelor) |
| 1 | Puji Hermianto | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | Muhaimin | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 3 | Supardi | 2 | 3 | 2 | 4 |
| 4 | Julaikah | 2 | 4 | 2 | 3 |
| 5 | Nur Hasan | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 6 | Suhar | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 7 | Sutikno | 3 | 2 | 4 | 3 |
| 8 | Slamet | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 9 | Sudarsono | 3 | 2 | 3 | 4 |
| 10 | Sardi Nuriono | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 11 | Sudriatin | 3 | 2 | 4 | 3 |
| 12 | Supriono | 3 | 4 | 2 | 2 |
| 13 | Sapari Sofa | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 14 | Heartin chella. | 2 | 3 | 3 | 2 |
| 15 | Suntini | 3 | 3 | 4 | 3 |
| 16 | Maliki | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 17 | Dwi Sigit Cahyono | 3 | 2 | 3 | 3 |
| 18 | Dinda Ayu Prameswari | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 19 | Amelycia Purriza putri | 4 | 3 | 4 | 4 |
| 20 | Brenda Dwi Angela C.W | 3 | 3 | 4 | 2 |
| 21 | Ahmad Farichi T | 4 | 2 | 3 | 4 |
| 22 | Athifatul Wafira | 3 | 4 | 4 | 2 |
| 23 | Lu'lu Syarifa Q.A | 2 | 3 | 4 | 4 |
| 24 | Nisa Hanifah | 3 | 3 | 4 | 2 |
| 25 | Nur hasan | 3 | 2 | 4 | 3 |
| | Jumlah | 71 | 70 | 82 | 80 |

E. TINGKAT KESUKAAN

| No | Panelis | Sampel | | | |
|---------------|------------------------|---|--|---|---|
| | | F1 (100% tepung terigu dan 0% serbuk daun kelor) | F2 (95% tepung terigu dan 5% serbuk daun kelor) | F3 (90% tepung terigu dan 10% serbuk daun kelor) | F4 (85% tepung terigu dan 15% serbuk daun kelor) |
| 1 | Puji Hermianto | 3 | 4 | 3 | 2 |
| 2 | Muhaimin | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 3 | Supardi | 3 | 3 | 3 | 2 |
| 4 | Julaikah | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 5 | Nur Hasan | 3 | 3 | 2 | 4 |
| 6 | Suhar | 3 | 3 | 3 | 2 |
| 7 | Sutikno | 3 | 2 | 3 | 2 |
| 8 | Slamet | 4 | 4 | 3 | 3 |
| 9 | Sudarsono | 3 | 3 | 2 | 4 |
| 10 | Sardi Nuriono | 4 | 3 | 2 | 4 |
| 11 | Sudriatin | 3 | 4 | 3 | 3 |
| 12 | Supriono | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 13 | Sapari Sofa | 2 | 4 | 3 | 2 |
| 14 | Heartin chella. | 2 | 3 | 3 | 2 |
| 15 | Suntini | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 16 | Maliki | 3 | 4 | 2 | 2 |
| 17 | Dwi Sigit Cahyono | 3 | 2 | 2 | 2 |
| 18 | Dinda Ayu Prameswari | 3 | 3 | 4 | 2 |
| 19 | Amelycia Purriza putri | 3 | 2 | 4 | 3 |
| 20 | Brenda Dwi Angela C.W | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 21 | Ahmad Farichi T | 2 | 3 | 2 | 4 |
| 22 | Athifatul Wafira | 3 | 3 | 4 | 2 |
| 23 | Lu'lu Syarifa Q.A | 2 | 3 | 3 | 2 |
| 24 | Nisa Hanifah | 3 | 3 | 2 | 2 |
| 25 | Nur hasan | 2 | 3 | 2 | 4 |
| Jumlah | | 71 | 77 | 67 | 64 |

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

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

| | | |
|-------------------|--|---|
| Nama | : Dhea Widiyanti |  |
| NIM | : 175800021 | |
| 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 Kelor Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing | |

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

| No | Tanggal | Materi pembimbingan | Keterangan | Paraf |
|-----|------------------|-----------------------------------|------------|--------------------|
| 1. | 22 Desember 2020 | Acc judul dan pengajuan Bab I | acc | <i>[Signature]</i> |
| 2. | 05 Januari 2021 | Revisi Bab I | acc | <i>[Signature]</i> |
| 3. | 07 Januari 2021 | Acc Bab I dan pengajuan Bab II | acc | <i>[Signature]</i> |
| 4. | 12 Januari 2021 | Revisi Bab II | acc | <i>[Signature]</i> |
| 5. | 15 Januari 2021 | Acc Bab II dan pengajuan Bab III | acc | <i>[Signature]</i> |
| 6. | 20 Januari 2021 | Revisi Bab III | acc | <i>[Signature]</i> |
| 7. | 25 Januari 2021 | Acc Bab III, dan Pengajuan Bab IV | acc | <i>[Signature]</i> |
| 8. | 03 Februari 2021 | Revisi Bab IV | acc | <i>[Signature]</i> |
| 9. | 05 Februari 2021 | Acc Bab IV dan pengajuan Bab V | acc | <i>[Signature]</i> |
| 10. | | Revisi | | |

Dinyatakan selesai tanggal 05 Februari 2021

Mengetahui
Ketua Program Studi,
[Signature]
(Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd)

Pembimbing,
[Signature]
(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd)

Surabaya, 05 Februari 2021
Mahasiswa,
[Signature]
(Dhea Widiyanti)

V. LAMPIRAN IJIN 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
60234 Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor : 491 /Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu
Dusun Patuk Desa Sidomulyo Rt 02 / Rw 04

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 : Dhea Widiyanti
NIM : 175800021
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Pemanfaatan Serbuk Daun Kelor Sebagai
Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Kue Kering Lidah Kucing”


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

VI. LAMPIRAN IJIN RT

RUKUN TETANGGA 02 RUKUN WARGA 04
DSN. PATUK - DS. SIDOMULYO KEC. KRIAN

SURAT PENGANTAR
NO. 319. / 28.01.21

Yang bertanda tangan di bawah ini kami menerangkan

Nama : DHEA WIDIANTARI
Tempat/Tgl. Lahir : Sda. 21-08-1998
Pekerjaan : MAHASISWA
Alamat : PATUK RT-02 RW 09
Tujuan : IJIN PENELITIAN
Keperluan : Pemanfaatan daun
Lalo & Sbg bahan
tambahan pembuatan
kue kering tidak kering

Demikian surat pengantar ini kami buat dengan sebenarnya harap
menjadikan maklum.


Sidomulyo, 20 Januari 21

Pemohon,
DHEA WIDIANTARI

| |
|-------------------|
| Ketua RT |
| RUKUN TETANGGA 02 |
| RUKUN WARGA 04 |
| DUSUN PATUK |

Mengetahui
Ketua RT
DUSUN PATUK
DHR. MOHAMAD

VII. LAMPIRAN FORUM SKRIPSI




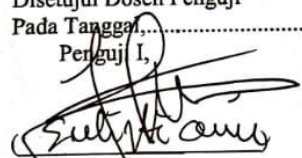
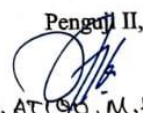
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
 Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
 Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
 KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
 Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : DHEA WIDYANTARI
 NIM : 195800021
 Fakultas / Progdil : Fakultas Teknik – PVKK Tata Boga
 Judul Skripsi : PEMAFAATAN SERBUK DAUN
 KELOR SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN
 DALAM PEMBUATAN KUE KERING LIDAH KUCING

Ujian Tanggal : 11 FEBRUARI 2021

| No Bab. | Tanggal | Materi Konsultasi | Keterangan Catatan | Tanda Tangan Penguji |
|---------|------------------|-----------------------|--------------------|--|
| I | 25 Februari 2021 | Tata Tulis | JACC |  |
| II | 25 Februari 2021 | ABSTRAK | | |
| III | 25 Februari 2021 | Bab I, II, III, IV, V | | |
| IV | | | | |
| V | | | | |

Disetujui Dosen Penguji
 Pada Tanggal.....
 Penguji I, 
 Penguji II, 
 (Dr. ATIGO.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.

VIII. Matriks Penelitian

MATRIKS PENELITIAN

JUDUL : PEMENFAATAN SERBUK DAUN KELOR SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN KUE KERING LIDAH KUCING

| Rumusan Masalah | Konsep | variabel | Indicator Variabel | Hipotesis (jika ada) | Metode penelitian | | | Daftar pustaka |
|--|---|---|--|---|---|---|--|---|
| | | | | | Populasi sampel | TPD | TAD | |
| <p>1. Bagaimana pengaruh penambahan serbuk daun kelor pada pembuatan kue kering lidah kucing dengan menggunakan 4 konsentrasi yang berbeda seperti 0%, 5%, 10%, dan 15%?</p> <p>2. Bagaimana tingkat</p> | <p>1. Daun Kelor Tanaman kelor (<i>Moringa oleifera</i>) adalah salah satu tanaman yang paling luar biasa yang pernah ditemukan, dimana kelor secara ilmiah merupakan sumber gizi berkhasiat obat yang kandungannya diluar kebiasaan kandungan tanaman pada umumnya,</p> | <p>1. Variabel bebas Konsentrasi serbuk daun kelor pada penambahan kue kering lidah kucing dengan perentase daun kelor a. 0% b. 5% c. 10% d. 15%</p> <p>2. Variable terikat variabel terikat dalam penelitian adalah yang baik diuji dari segi:</p> | <p>1.Variable bebas Jumlah serbuk daun kelor pada penambahan kue kering lidah kucing dengan presentase daun kelor a. 0% b. 5% c. 10% d. 15%</p> <p>2.Vertical terikat(uji organoleptic) Kriteria hasil kue kering lidah kucing yang</p> | <p>1.Hipotesis Kerja ada pengaruh terhadap kue kering lidah kucing dengan penambahan daun kelor a. 0% b. 5% c.10% d.15% ditinjau dari uji organoleptis</p> | <p>1. populas i dalam penelitian ini populasinya adalah kue kering lidah kucing yang terbuat bahan tambahan serbuk daun kelor dengan berbeda konsentrasi.</p> <p>2. Sampel Yang</p> | <p>1. Metode experimen dalam penelitian ini metode eksperimen dilakukan dalam pembuatan kue kering lidah kucing dengan konsentrasi serbuk daun kelor yang berbeda: (X1): 0% (X2): 5%</p> | <p>1.Dalam penelitian ini teknik analisi data menggunakan rumus Korelasi</p> | <p>Arikunto, Suharsimi. 2002. Metodologi Penelitian. Penerbit PT. Rineka Cipta. Jakarta.</p> <p>Astawan, M. 2008. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya : Jakarta.</p> <p>Chumark P et al. 2007. The</p> |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|---|
| <p>kesukaan konsumen terhadap kue kering lidah kucing dengan menggunakan tambahan serbuk daun kelor?</p> | <p>sehingga kelor diyakini memiliki potensi untuk mengakhiri kekurangan gizi, kelaparan, serta mencegah dan menyembuhkan berbagai penyakit</p> <p>2. Kue kering Lidah Kucing</p> <p>Kue kering lidah kucing yaitu kue kering berbentuk lidah kucing, dibuat dari terigu, gula pasir dan putih telur. Kue lidah kucing</p> | <p>y1: Rasa y2: Warna y3: Tekstur y4: Aroma</p> <p>3. variable control</p> <p>a. bahan yang di gunakan b. resep c. alat yang di gunakan d. teknik yang di gunakan</p> | <p>baik ditinjau dari segi:</p> <p>a.Rasa yang diharapkan pada hasil jadi pada pembuatan kue kering adalah tekstur kue yang gurih dan manis</p> <p>b.Warna yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan kue kering adalah hijau</p> <p>c.Aroma yang diharapkan pada hasil jadi pembuatan kue kering adalah aroma harum</p> <p>d.Tekstur dari kue kering lidah kucing yaitu renyah yang dipengaruhi dari komposisi terigu perbandingan dengan serbuk daun kelor.</p> | | <p>dipakai dalam penelitian ini adalah bahan dasar kue kering lidah kucing dengan konsentrasi serbuk daun kelor: (X1): 0% (X2): 5 (X3): 10% (X4): 15%</p> | <p>(X3): 10% (X4): 15%</p> <p>2. Uji organoleptik</p> <p>Dari hasil kue kering akan diamati</p> <p>a.Warna diamati oleh indra penglihatan</p> <p>b.Aroma menghirup kue kering untuk mengetahui aroma yang ditimbulkan</p> <p>c.Rasa dengan cara mencicipinya</p> <p>d.Tekstur dengan cara mencicipinya</p> <p>3. Kuesioner</p> | | <p>in vitro and ex vivo antioxidant properties, hypolipidaemic and antiatherosclerotic activities of water extract of Moringa oleifera Lam, Leaves, Journal of Ethnopharmacology 116 (2008) 439-446.</p> <p>Csurhes, Steves dan Sheldon Navie. 2010. Weed Risk Assesment Horseradish Tree Moringa oleifera. Brisbane: Department of Employment,</p> |
|--|--|--|--|--|---|--|--|---|

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|
| | <p>tergolong kue kering semprot karena pembuatannya dengan teknik disemprot pada loyang kue lidah kucing</p> <p>3. Tepung</p> <p>Tepung terigu merupakan bahan hasil olahan dari golongan nabati yaitu gandum. Gandum merupakan jenis biji-bijian sereal yang paling banyak</p> | | <p>3.Variabel control</p> <p>a.Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue kering lidah kucing adalah tepung, lemak, telur, dan gula</p> <p>b.Alat yang digunakan berbahan dasar plastic stainless steel dan aluminium</p> <p>c.Teknik pengolahan yang digunakan adalah pencampuran dan mengoven</p> <p>d.Resep atau pembuatan kue kering lidah kucing daun kelor adalah Tepung terigu Lalu lemak, telur, gula halus,</p> | | | <p>kuesioner akan diberikan kepada 30 mahasiswa tata boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dan masyarakat sekitar tempat tinggal.</p> | <p>Departemen Kesehatan RI. 1980. Materi Medika Indonesia Jilid IV. Jakarta: Departemen Kesehatan RI Economic Development and Innovation.</p> <p>Fuglie, Lowell J., ed. 2001. The Miracle Tree: The multiple attributes of moringa. Dakar, Senegal: Church World Service.</p> <p>Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. Senyawa</p> |
|--|--|--|---|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|--|--|---|
| | <p>jumlahnya dibandingkan dengan biji-bijian hasil olahan bahan pangan lainnya</p> <p>4. Lemak</p> <p>Dalam pembuatan kue kering lidah kucing lemak sangat dibutuhkan dalam pembuatan kue ini. Lemak yang di butuhkan dalam pembuatan kue ini adalah jenis lemak hewani yaitu mentega.</p> | | <p>serbuk daun kelor dicampur dan diaduk dengan sendok kayu sampai tercampur rata. Kemudian Masukkan tepung sedikit demi sedikit dan diaduk dengan sendok kayu sampai tercampur rata Kemudian Adonan di semprotkan ke Loyang lidah kucing dengan plastik segitiga dan atasnya di oles kuning telur Kemudian bakar dalam oven dengan suhu 180 derajat C selama kurang lebih 45 menit</p> | | | | | <p>fitokimia pada cookiesjengkol (Pithecolobium jiringa). J. Agroteknologi.7 (2): 120-128.</p> <p>Jonathan, Sarwono. 2006. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.</p> <p>Krisnadi, (2010), Kelor Super Nutrisi. Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia, Blora.</p> <p>Kurniasih, 2016, Khasiat</p> |
|--|---|--|---|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|---|
| | <p>Penambahan lemak, minyak dan shortening pada pembuatan kue ini berfungsi untuk memberi rasa berminyak, mengempukkan produk, memperbaiki eating quality product, menambah flavor, membantu pengembangan adonan dan sebagai emulsifier</p> <p>5. Telur</p> <p>telur merupakan</p> | | | | | | | <p>dan Manfaat Daun Kelor, Yogyakarta: Pustaka Baru Press.</p> <p>Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.</p> <p>Midayanto D, Yuwono S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri.</p> |
|--|---|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>kumpulan makanan yang disediakan induk unggas untuk perkembangan embrio menjadi anak ayam didalam suatu wadah. Isi dari telur akan semakin habis begitu telur telah menetas. Telur tersusun oleh tiga bagian utama: yaitu kulit telur, bagian cairan bening, & bagian cairan yang bewarna</p> | | | | | | | <p>2(4): 259-267.</p> <p>Paran, Sangkan.200 9.100+ tip anti gagal bikin roti, cake, pastry, dan kue kering.jakarta : kawanpustaka.</p> <p>Saus, Michele. (2008). Advanced Bread and Pastry. USA: Delmar, Cengage Learning.</p> <p>Setiawan, F.B., Maidatur, R.& Umbu, M.Y. J. (2013). Oven terprogram berbasis</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|---|
| | <p>kuning.</p> <p>6. Gula Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula merupakan hal paling banyak digunakan dan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia. Berbagai makanan dan minuman menggunakan bahan dari gula untuk pemanis misalnya dari makanan kue, biskuit, roti, martabak manis dan sebagainya.</p> <p>7. Rasa Rasa</p> | | | | | | | <p>mikrokontroler. Widya Teknika 21(2), 10-14.</p> <p>Simbolon, J. M, (2007), Cegah Malnutrisi Dengan Kelor, Penerbit Kanisius: Yogyakarta.</p> |
|--|---|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>merupakan salah satu indikator yang menentukan apakah konsumen tersebut puas atau tidak puas dalam menikmati makanan yang disajikan. Penginderaan kecapan dapat dibagi menjadi empat yaitu :asin, asam, pahit dan manis.</p> <p>8. Aroma Aroma merupakan salah satu variabel kunci, karena pada umumnya cita rasa konsumen terhadap produk makanan sangat ditentukan oleh aroma.</p> <p>9. Warna Warna dapat</p> | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | <p>membuat produk menjadi lebih menarik dan meningkatkan kualitas produk pangan serta meningkatkan penerimaan konsumen.</p> <p>10. Tekstur tekstur merupakan sifat yang dihasilkan dari berbagai sifat fisik seperti bentuk, ukuran, jumlah dan unsur lain yang membentuk bahan.</p> | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Surabaya, 7 Oktober 2020

Dosen Pembimbing
Dr. Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.
~~NIP : 0722047701~~

Penulis
Dhea Widiyanti
~~NIM : 175800021~~