

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Zainal. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Arikunto, S. (2006). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ariyadi, T., Anggraini. (2010). *Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorejo Kabupaten Kendal*. Semarang: Prosiding Seminar Nasional.
- Astina, N. (2007). *Pembuatan Mie Basah dalam Penambahan Wortel (Daucus Carota L.)*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*, Jakarta: Bumi Aksara.
- Callmender M. W. (2001). *Pandanus Subg. Martellidendron (Pandanaceae) Part II Revision of Sect. Martellidendron Pic. Serm.* in Madagascar: Botanical Journal of The Linnean Society: 13
- Danish, D. O. (2020, November 28). *Kering Tempe Kacang*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/13713757-kering-tempe-kacang?via=search&search_term=kering%20tempe%20kacang.
- De Guzman C. C. and Siemonsma J. S. (1999). *Spices Plant Resources of Southeast Asia 13*. Leiden: Backhuijs.
- Departemen Kesehatan RI Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/1988, Tentang Bahan Tambahan Makanan, Jakarta: 1988.
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2010). *Nutrition for Foodservice and Culinary Professionals*. New Jerse: John Wiley & Son, Inc.
- Fhatria, K. (2020, November 24). *Perkedel kentang Anti Hancur*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14067936-perkedel-kentang-enak-dan-anti-hancur?via=search&search_term=perkedel%20kentang.
- Gembang Tjiptrosoepomo. (2010). *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Gurmeet S. and Amrita. (2015). *Unique Pandanus-Flavour, Food and Medicine*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 5(3): 08-14.

- Hajar, Ibnu. (1996). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Dalam Pendidikan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Hariana, A. (2015). *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- Herbie, T. (2015). *Kitab Tanaman Berkhasiat Obat Tumbuhan Untuk Penyembuhan Penyakit dan Kebugaran Tubuh*. Yogyakarta: Octopus Publishing House.
- Heyne, K. (1987). *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan.
- Hidayat, R. S., dan Napitupulu, R. M. (2015). *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: Penerbit Agriflo.
- Hidayati, R., & Ismawati, R. (2014). *Peningkatan Kualitas Olahan Beras Sebagai Makanan Pokok Melalui Penambahan Daun Kelor (Moringa Oleifera)*. *E-Journal Boga*, 206.
- Kinho, J., Arini D., Halwane J., Nurani L., Halidah, Kafiar Y., Karundeng M. C. (2011). *Tumbuhan Obat Tradisional Di Sulawesi Utara*. Manado: Balai Penelitian Kehutanan Manado.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Beras Teori dan Praktek*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kusmiadi, Riwan. (2004). Hubungan Antara Varietas Beras dengan Komposisi Kimiawi Zat Penyusunnya. <http://www.ubb.ac.id/fpbb/?Page=artikel-ubb&&id=136>.
- Kusuma, A. (2020 November 14). *Telur Balado*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14068125-telur-balado?via=search&search_term=telur%20balado.
- Larasati, (2015). *Pengaruh Orientasi Kewirausahaan, Inovasi Produk, dan Keunggulan Bersaing Terhadap Kinerja Pemasaran Usaha Nasi Kuning di Kota Manado*. Manado: Jurnal EMBA.
- Larasati, T. (2013). *Aktifitas Fisik, Diet Serat, dan Kadar HbA1c Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 di RSUD Abdul Moeloek Provinsi Lampung [Jurnal Penelitian]*. Lampung: Jurnal Major.
- Lemmens, R. H. M. J. dan N, Bunyapraphatsar. (2003). *Plant Resources of South-East Asia Medical and Poisonous Plants*. Leiden: Bachuys Publishers.
- Marwanti, (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Moh Nazir. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia, 2003.
- Muji, T. (2020, November 16). *Ayam Goreng Lengkuas*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/14053275-ayam-goreng-lengkuas?via=search&search_term=ayam%20goreng%20lengkuas.

- Nita, D. (2020, April 13). *Mie ala Hajatan*. Retrieved from Cookpad: https://cookpad.com/id/resep/12093510-mie-ala-hajatan?via=search&search_term=mie%20hajatan.
- Prangdimurti, E., Muchtadi, D., Astawan M., Zakaria F. R., (2006). *Aktivitas Antioksidan Daun Suji*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 17(2): 79-86.
- Prasetyo, Susiana, Henny Sunjaya dan Yohanes Yanuar N. (2012). *Pengaruh Rasio Massa Daun Suji/Pelarut, Temperatur dan Jenis Pelarut pada Ekstraksi Klorofil Daun Suji Secara Batch dengan Pengontakan Dispersi*. Bandung: Lembaga Penelitian dan Pengabdian.
- Purba, E. R. (2010). *Analisis Zat Pewarna Pada Minuman Sirup Yang Dijual di Sekolah Dasar Kelurahan Lubuk Pakam III Kecamatan Lubuk Pakam*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Rahayu S. E., dan S, Handayani. (2008). *Keanekaragaman Morfologi dan Anatomi Pandanus (Pandanaceae)*. Jawa Barat: Vis Vitalis.
- Roetsiyah. (2001). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Roosita, K., Kusharto, C. M., Sekiyama, M., Fachrurozi, Y., Ohtsuka, R. (2008). *Medicinal Plant Used by The Villagers of a Sundanese Community*. in West Java, Indonesia: *Journal of Ethnopharmacology*.
- S, R. W. (2013, April 30). *Pengertian Metode dan Metodologi Penelitian*. Retrieved from Blogspot: <http://rinawssuriyani.blogspot.com/2013/04/pengertian-metode-dan-metodologi.html>.
- Samparaya, C. F. (2018, Oktober 26). *Mengenai Tempe Orek, Makanan Khas Warteg yang Paling Banyak Dicari*. Retrieved from Kompas.com: <https://pemilu.kompas.com/id/read/2018/10/26/070000427/mengenal-tempe-orek-makanan-khas-warteg-yang-paling-banyak-dicari>.
- Seto, Sagung. (2001). *Pangan dan Gizi Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan Internasional*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian.
- Silalahi, M., dan Nisyawati. (2018). *Ethnobotanical Study of The Traditional Steam-Bathing by Batak Ethnic*. in North Sumatra, Indonesia: (in press).
- Sofyan, (2008). *Penentuan Kadar Glukosa Pada Nasi Putih dan Beras Merah Selama Penyimpanan dan Pemanasan Menggunakan Rice Cooker*. Palu: Universitas Tadulako.

- Stone BC. 1976. *A Preliminary Survey of The Pandanaceae of Thailand and Cambodia*.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarwo, W., Keim, A. P., Savo, V., Guarrera P. M., Caneva, G. (2015). *Ethnobotanical Study of Loloh Traditional Herbal Drink*. Bali: Journal of Ethnopharmacology.
- Sumpena, U. (2005). *Budidaya Mentimun Intensif*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susilowati, E. (2010). *Kadar Amilosa Pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (Ipomea Batatas L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Sutama. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, PTK, dan R&D*. Kartasura: Fairuz Media.
- Wahidah, N. (2010). *Komponen-komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan*.
<http://www.idazweek.co.cc/2010/02/komponen-komponen-yang-memengaruhi-cita.html>.
- Widyaningrum, H. (2011). *Kitab Tanaman Obat Nusantara*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Wijaya, H. *Arti Cita dan Rasa*. Retrieved from Wordpress:
<https://ratnaza16.wordpress.com/tugas-tip/artikel-publik/arti-cita-dan-rasa>.
- Winarno, F.G. (1992). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yilmaz, C., Gokmen, V. (2016). *Chlorophyll*. In *Encyclopedia of Food and Health*. Caballero B, Finglas PM, Toldra F. Waltham (US): Academic Press.
- Yuliarti, N. (2007). *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Andi.
- Yusof, B. N. M., Talib R. A., and Karim, N. A. (2005). *Glycemic Index of Eighth Types of Commercial Rice*. Mal. J. Nutr.
- Zuriah Nuzul, 2009, *Metodologi Penelitian Sosial Pendidikan Teori-Aplikasi*, Jakarta: PT Bumi Aksara.



Unipa Surabaya

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

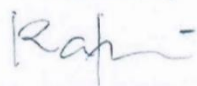
Nama	: Zulyana Dwi Rahma Yanti			
NIM	: 175800020			
Program Studi	: Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga – Tata Boga			
Pembimbing	: Dr. Susilowati, M.Pd.			
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021			
Judul Skripsi	Pengaruh Penambahan Daun Suji dan Daun Pandan Terhadap Kualitas Warna Dan Rasa Nasi Gurih Ceria			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	21-10-2020	Konsultasi Revisi Bab I-III		
2.	08-11-2020	Konsultasi Kuesioner		<i>SR</i>
3.	19-11-2020	Revisi Kuesioner		<i>SR</i>
4.	22-11-2020	Konsultasi Bab IV		<i>SR</i>
5.	30-11-2000	Revisi Bab IV		<i>SR</i>
6.	04-12-2020	ACC Bab IV		<i>SR</i>
7.	08-12-2020	Konsultasi Bab V		<i>SR</i>
8.	19-12-2020	ACC Bab V		<i>SR</i>
9.	10-01-201	Konsultasi Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>SR</i>
10.	20-01-2021	ACC Abstrak dan Daftar Pustaka		<i>SR</i>
Dinyatakan selesai tanggal 20....				

Surabaya, 29 Januari 2021

Mengetahui,
Ketua Program Studi,




Pembimbing,


Mahasiswa,

(ZULYANA DWI R.)

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
PENGARUH PENAMBAHAN DAUN DUJI DAN DAUN PANDAN TERHADAP
WARNA DAN RASA NASI GURIH CERIA

I. Identitas

Nama : Kayla Amtrane
Hari/Tanggal :
Alamat :

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. Terimakasih atas perhatiannya.

III. Petunjuk

- a. Isilah identitas pada lembar yang disediakan.
- b. Berikut ini adalah hasil jadi penambahan daun suji dan daun pandan pada nasi gurih ceria. Para panelis dimohon dengan jujur untuk memberikan penilaian sesuai dengan kriteria yang tertulis dalam instrumen. Panelis juga dimohon untuk memilih hasil nasi gurih ceria setelah ditambahkan daun suji dan daun pandan yang disukai dan kemudian menuliskan alasan pada kolom yang sudah disediakan.
- c. Panelis dipersilakan untuk memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom yang dianggap sesuai.

IV. Kriteria Penilaian

Kriteria penilaian terdiri atas rasa, warna, dan tingkat kesukaan. Penilaian tersebut dapat sesuai dengan kriteria penilaian sebagai berikut:

- Skor 5 : Sangat baik
- Skor 4 : Baik sekali
- Skor 3 : Baik
- Skor 2 : Cukup baik
- Skor 1 : Tidak baik

a. Warna yang Dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 0%.	✓				
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 10%.			✓		
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 20%.				✓	
X ₄	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 30%.					✓

Keterangan:

Skor (5) : Hijau apel kearah tua

Skor (4) : Hijau apel

Skor (3) : Hijau muda

Skor (2) : Hijau pudar

Skor (1) : Putih kearah kuning

b. Rasa yang Dihasilkan

No	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
X ₁	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 0%.	✓				
X ₂	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 10%.		✓			
X ₃	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 20%.			✓		
X ₄	Nasi gurih ceria penambahan daun suji dan daun pandan 30%.					✓

Keterangan:

Skor (5) : Gurih, sangat berasa daun suji dan wangi daun pandan

Skor (4) : Gurih, berasa daun suji dan wangi daun pandan

LAMPIRAN





Merebus Santan



Air Perasan Daun Suji dan Daun Pandan



Hasil Jadi Sampel X₁



Hasil Jadi Sampel X₂



Hasil Jadi Sampel X₃



Hasil Jadi Sampel X₄



Descriptives

Group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
					100% Beras dan 0% Daun Suji dan Daun Pandan	30		
100% Beras dan 10% Daun Suji dan Daun Pandan	30	2.7000	.65126	.11890	2.4568	2.9432	2.00	4.00
100% Beras dan 20% Daun Suji dan Daun Pandan	30	3.5667	.50401	.09202	3.3785	3.7549	3.00	4.00
100% Beras dan 30% Daun Suji dan Daun Pandan	30	4.8333	.37905	.06920	4.6918	4.9749	4.00	5.00

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Min	Max
					Lower Bound	Upper Bound		
					100% Beras dan 0% Daun Suji dan Daun Pandan	30		
100% Beras dan 10% Daun Suji dan Daun Pandan	30	2.066 7	.25371	.04632	1.9719	2.1614	2.00	3.0 0
100% Beras dan 20% Daun Suji dan Daun Pandan	30	3.466 7	.50742	.09264	3.2772	3.6561	3.00	4.0 0
100% Beras dan 30% Daun Suji dan Daun Pandan	30	4.866 7	.34575	.06312	4.7376	4.9958	4.00	5.0 0

Group	N	Mean	Descriptives		95% Confidence Interval		Min	Max
			Std.	Std.	for Mean			
			Deviation	Error	Lower Bound	Upper Bound		
100% Beras dan 0% Daun Suji dan Daun Pandan	30	1.0000	.00000	.00000	1.0000	1.0000	1.00	1.00
100% Beras dan 10% Daun Suji dan Daun Pandan	30	2.2667	.44978	.08212	2.0987	2.4346	2.00	3.00
100% Beras dan 20% Daun Suji dan Daun Pandan	30	3.8000	.40684	.07428	3.6481	3.9519	3.00	4.00
100% Beras dan 30% Daun Suji dan Daun Pandan	30	4.8000	.40684	.07428	4.6481	4.9519	4.00	5.00



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 : 480 /Ad.I/FT/XII /2020

Surabaya, 30 Desember 2020

Lamp. : -

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Bapak/Ibu Kepala Desa Tanjungkalang
Kecamatan Ngronggot Kabupaten Nganjuk

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 : Zulyana Dwi Rahma Yanti

NIM : 175800020

Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul "Pengaruh Penambahan Daun Suji dan

Daun Pandan Terhadap Kualitas Warna dan Rasa Nasi Gurih Ceria"

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,

Yulia Dwi Nurcahvanie, ST., MT.

NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,

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

NPP.0010372/DY



**PEMERINTAH KABUPATEN NGANJUK
KECAMATAN NGRONGGOT
DESA TANJUNG KALANG**

Jalan Raya Tanjung kalang

Kode Pos 64395

SURAT KETERANGAN

Nomor : 470 / 4 / 411.512.102 / 2021

Yang bertanda tangan dibawah ini Kami :

Nama : H. MASRUM BAEHAQI
Jabatan : Kepala Desa Tanjungkalang
Alamat : Desa Tanjungkalang Kec. Ngronggot Kab. Nganjuk

Dengan ini menerangkan bahwa Mahasiswi yang beridentitas :

Nama : ZULYANA DWI RAHMA YANTI
NIM : 175800020
Fakultas : Teknik
Jurusan : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga)
Universitas : PGRI Adi Buana Surabaya.

Telah selesai melakukan penelitian pada Masyarakat Desa Tanjungkalang Kec. Ngronggot Kab. Nganjuk, pada tanggal 26 Januari 2021 untuk memperoleh data dalam rangka penyusunan Skripsi yang berjudul "Pengaruh Penambahan Daun Suji dan Daun Pandan terhadap kualitas warna dan rasa nasi gurih ceria".

Demikian Surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tanjungkalang, 04 Maret 2021
Kepala Desa


H. MASRUM BAEHAQI