

## DAFTAR PUSTAKA

- Dwitalitha, Hakim Dkk. (2017). Perbandingan hasil jadi efek luka pada tata rias karakter dengan menggunakan bahan kosmetik lem bulu mata dan gelatin.
- Paningkiran, Halim.(2015) MakeUp Karakter Untuk Televisi dan Film. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. [https://www.amazon.com/Make-up-Karakter-untuk-Televisi- Indonesian.html](https://www.amazon.com/Make-up-Karakter-untuk-Televisi-Indonesian.html)
- Kusantanti, Herni dkk. 2008. Tata Kecantikan Kulit Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Hakim dkk (2015). Tata kecantikan kulit tingkat terampil, Jakarta .PT carina
- Indah utama Trianti, Asi. (2015). Rias Wajah Khusus Yogyakarta Fakultas Teknik Boga Dan Busana.
- Sugiyono. 2008. Metode penelitian kuantitatif kualitatif R&D. Bandung: Alfabeta Sugiyono. 2011. Statistika untuk penelitian.**
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta
- Fitasari, Eka. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* , Vol. 4, No.2, Hal. 17-29.
- Rachmi Primadiati, (2001), Kecantikan, Kosmetika & Estetika, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dimas, S.(2012) Definisi karakter. Diperoleh dari web:  
<http://definisimu.blogspot.com/2012/09/definisikarakter.html>
- Arikunto, Suharsimi. 2013. Prosedur Penelitian. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: PT. Alfabeta.
- Amiruldin, Musfiq. 2007. Pembuatan dan Analisis Karakteristik Gelatin Crystal

Gel Dari Tulang Ikan Tun. [http://En.Wikipedia.Org/Wiki/Gelatin Crystal Gel](http://En.Wikipedia.Org/Wiki/Gelatin%20Crystal%20Gel)

Tranggono, Restno Iswari, Dkk. 2007. Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama Dari [https://books.google.com/books/about/Buku\\_Pegangan\\_Ilmu\\_Pengetahuan\\_Kosmetik.html](https://books.google.com/books/about/Buku_Pegangan_Ilmu_Pengetahuan_Kosmetik.html)

<https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-rias/article/view/8474/8590>

Rani. 2018. Efek ekstrak curcuma longa 0,5% terhadap komposisi sebum dan kelembapan kulit pada pasien kulit kering. Makassar. 10 April 2018

Andyanto. 2003. *The Make Over, Rahasia Rias Wajah Sempurna*. Jakarta Gramedia Pustaka Utama.

Herliza. 2013. Pengaruh Persentasi Gula Kelapa dan Perbandingan Tepung Ketan dengan Pisang Muli terhadap Mutu Dodol Pisang. Universitas Islam Indragiri.

Lampiran 1. 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](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail : [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

**BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI**

Form Skripsi-03

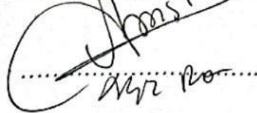
Nama	: VRAVANGASTA ALDONNA AYU PUTRI	
NIM	: 175870013	
Program Studi	: PVKK - Tata Rias 2017	
Pembimbing	: Dr. Diana Erawati, S.pd., M. Kes	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 20... / 20....	
Judul Skripsi	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU SEBAGAI PENGENTAL LATEKS CAIR TERHADAP PEMBUATAN RIAS KARAKTER LUFA TIGA DIMENSI	

**KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN**

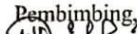
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	07 Oktober 2020	Konsultasi rumusan masalah dan judul	ACC	f
2.	12 Oktober 2020	Konsultasi Matrix	ACC	f
3.	04 November 2020	Konsultasi Bab I, Bab II, dan Bab III	ACC	f
4.	18 November 2020	Revisi Bab I, Bab II, Bab III	ACC	f
5.	08 Desember 2020	ACC Bab I, Bab II, bab III	ACC	f
6.	01 Januari 2021	Konsultasi Bab IV dan Bab V	ACC	f
7.	07 Januari 2021	Revisi Bab IV dan Bab V	ACC	f
8.	18 Januari 2021	Konsultasi Abstrak	ACC	f
9.	21 Januari 2021	Konsultasi Bab I, II, III, IV, V, kesimpulan	ACC	f
10	21 Januari 2021	Revisi Abstrak		f

Dinyatakan selesai tanggal : ..... 20....

Mengetahui,  
Ketua Program Studi,



Pembimbing,

  
Diana Erawati

Surabaya, 01 Februari 2021  
Mahasiswa,

  
VRAVANGASTA A.A.P

Lampiran 2 Surat Perizinan dari Universitas PGRI Adi Buana 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 (B1) 8281181 Surabaya  
Website: [www.ft.unipasby.ac.id](http://www.ft.unipasby.ac.id) E-mail: [ft@unipasby.ac.id](mailto:ft@unipasby.ac.id)

Nomor : 562/Ad.I/FT/XII /2020

Surabaya, 30 Desember 2020

Lamp. : -

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga  
Agus Ridwan Mbh.S.Pd.,M.Pd  
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya  
Di Tempat

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 : Vravangasta Aldonna Ayu Putri

NIM : 175870013

Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Terigu

Sebagai Pengental Lateks Cair Terhadap Pembuatan Rias Karakter Luka

Tiga Dimensi”

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,



Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.

NIP. 19780609 20050 1 2003

Ketua Program Studi,



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

NPP.0010372/DY

### Lampiran 3 Lembar Penilaian Observasi

#### KISI KISI OBSERVASI

#### PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU SEBAGAI PENGENTAL LATEKS CAIR TERHADAP PEMBUATAN RIAS KARAKTER LUKA TIGA DIMENSI

No Urut	Aspek yang diukur	Indikator-indikator	No item
1.	Kekentalan	Dapat dilihat dari segi kekentalan perbedaan dari penambahan tepung terigu dalam pengental latex cair dengan presentasi 0%, 25%, 50%, 75%	1
2.	Warna	Dapat dilihat dari segi warna perbedaan dari penambahan tepung terigu dalam pengental latex cair dengan presentasi 0%, 25%, 50%, 75%	2
3.	Daya tahan	Dapat dilihat dari segi daya tahan perbedaan dari penambahan tepung terigu dalam pengental latex cair dengan presentasi 0%, 25%, 50%, 75%	3
4.	Kemudahan aplikasi	Dapat dilihat dari segi kemudahan aplikasi perbedaan dari penambahan tepung terigu dalam pengental latex cair dengan presentasi 0%, 25%, 50%, 75%	4

Disini peneliti menggunakan tepung terigu berprotein tinggi, karena menurut peneliti menggunakan tepung berprotein tinggi karena terdapat gluten yang memberikan tekstur kenyal dan elastis.

Dan keunggulan tepung terigu berprotein tinggi juga mudah di campur, di fermentasikan dan mudah digiling

## Lampiran 4 Lembar Observasi

### LEMBAR OBSERVASI

#### **Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Sebagai Pengental Lateks Cair Dalam Pembuatan Rias Karakter Luka Tiga Dimensi**

##### **Petunjuk Pengisian Observasi :**

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara/i untuk mengisi seluruh kolom yang tersedia.
2. Bacalah terlebih dahulu seluruh petunjuk pada kuesioner ini dengan cermat.
3. Isilah identitas responden secara benar dan lengkap.
4. Dihadapan saudara/i disajikan 4 sampel tepung terigu sebagai pengental lateks cair dalam pembuatan rias karakter luka tiga dimensi. Berikan penilaian terhadap kekentalan dengan cara dilihat, warna dengan cara dilihat, daya tahan dengan cara ditempelkan ke tangan lalu di lihat ketahanannya dan ketahanan aplikasi dengan cara ditempelkan di tangan.
5. Berikan dengan cara memberikan tanda centang (√) dalam kolom yang terdapat pada kuesioner dibawah ini yang saudara anggap paling sesuai.
6. Penilaian tersebut sesuai dengan indera perasa saudara dengan memberikan nilai sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan pada rubrik penilaian.
7. Sebelum mencoba sampel penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair.
8. Isilah kuesioner di bawah ini dengan sejujur-jujurnya.
9. Saya ucapkan terimakasih kepada saudara/i yang sudah berpartisipasi dalam penelitian ini.

## IDENTITAS PANELIS

Nama : .....

Usia ..... Tahun

Jenis Kelamin : a. Pria      b. Wanita

Alamat : .....

Profesi/Pekerjaan :

Tanda Tangan :

### Uji Coba tentang Kekentalan

Perlakuan	Produk	Skor			
		1	2	3	4
$X_0$	Tanpa Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 0%				
$X_1$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 25%				
$X_2$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 50%				
$X_3$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 75%				

Keterangan :

Skor 1 = Tidak Kental

Skor 2 = Cukup Kental

Skor 3 = Kental

Skor 4 = Sangat Kental

### Uji Coba tentang Warna

Perlakuan	Produk	Skor			
		1	2	3	4
$X_0$	Tanpa Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 0%				

$X_1$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 25%				
$X_2$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 50%				
$X_3$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 75%				

Keterangan :

Skor 1 = Tidak Mirip warna kulit

Skor 2 = Cukup Mirip warna kulit

Skor 3 = Mirip warna kulit

Skor 4 = Sangat Mirip warna kulit

#### Uji Coba tentang Daya Tahan

Perlakuan	Produk	Skor			
		1	2	3	4
$X_0$	Tanpa Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 0%				
$X_1$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 25%				
$X_2$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 50%				
$X_3$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 75%				

Keterangan :

Skor 1 = Tidak Tahan 15-20 menit

Skor 2 = Cukup Tahan 15-20 menit

Skor 3 = Tahan 15-20 menit

Skor 4 = Sangat Tahan 15-30 menit

#### Uji Coba tentang Kemudahan Aplikasi

Perlakuan	Produk	Skor			
		1	2	3	4
$X_0$	Tanpa Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 0%				



$X_1$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 25%				
$X_3$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 50%				
$X_3$	Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 75%				

Keterangan :

Skor 1 = Tidak Mudah

Skor 2 = Cukup Mudah

Skor 3 = Mudah

Skor 4 = Sangat Mudah

## Lampiran 5 Hasil Exsperimen

### HASIL EKSPERIMEN PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU SEBAGAI PENGENTAL LATEKS CAIR DALAM PEMBUATAN RIAS KARAKTER LUKA TIGA DIMENSI



(Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 25%)  
Lateks cair : 5 ML + Tepung terigu 6 Gram



(Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 75%)  
Lateks cair : 5 ML + Tepung terigu 8 Gram



(Penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 50%)  
Lateks cair : 5 ML + Tepung terigu 8



(Tanpa penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair 0%)

Aspek Aspek yang dinilai untuk melihat pengaruh penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair dalam pembuatan rias karakter luka tiga dimensi

#### 1. Kekentalan

Ketentuan dari kriteria kentalan pada hasil rias karakter luka tiga dimensi Sekor 1 : sangat kental

Sekor 2 :

cukup kental

Sekor 3 :

kental

Sekor 1 : sangat kental

## **2. Warna**

Ketentuan dari kriteria warna pada hasil rias

karakter luka tiga dimensi

Sekor 1 : Tidak mirip

warna kulit Sekor 2 :

cukup mirip warna kulit

Sekor 3 : mirip warna kulit

Sekor 4 : sangat mirip warna kulit

## **1. Daya tahan**

Ketentuan dari kriteria daya tahan pada hasil rias karakter luka tiga dimensi

Sekor 1 : Tidak tahan 15-20

menit Sekor 2 : cukup tahan

15-20 menit Sekor 3 : tahan

15-20 menit

Sekor 4 : sangat tahan 15-30 menit

## **2. Kemudahan aplikasi**

Ketentuan dari kemudahan aplikasi pada hasil rias karakter luka tiga dimensi pada Sekor 1 : Tidak mudah

Sekor 2 : cukup

mudah Sekor 3

: mudah

Sekor 4 : sangat mudah

## Lampiran 6: Lembar Hasil Uji Coba

### Uji Coba Tentang Kekentalan

Skor 1 = Tidak kental Skor 2 = Cukup Kental Skor 3 = Kental Skor 4 = Sangat Kental

NO	NAMA	X0 (Tanpa penambahan tepung terigu)	X1 (Penambahan tepung terigu 25%)	X2 (Penambahan tepung terigu 50%)	X3 (Penambahan tepung terigu 75%)
1.	Tommy Wedding	1	2	4	3
2.	Anita Taurusia H	1	2	3	4
3.	Ayu Diah S	1	2	3	4
4.	Riswati	1	2	3	4
5.	Rani Safitri	1	2	3	4
6.	Sherlina	1	4	2	3
7.	Erfin Kurnia	1	2	3	4
8.	Novita	1	2	3	4
9.	Nurhayati	1	2	3	4
10.	Ellen	1	2	3	4
11.	Sri Pikarti Prasetyo	1	2	4	3
12.	Nuzulul	1	2	4	3
13.	Rahmatulillah	1	2	3	3
14.	Puji	1	2	3	3
15.	Sumarni	1	2	4	3

### Uji Coba Tentang Warna

Skor 1 = Tidak mirip warna kulit Skor 2 = Cukup mirip warna kulit Skor 3 = Mirip warna kulit Skor 4 = Sangat mirip warna kulit

NO	NAMA	X0 (Tanpa penambahan tepung terigu)	X1 (Penambahan tepung terigu 25%)	X2 (Penambahan tepung terigu 50%)	X3 (Penambahan tepung terigu 75%)
1.	Tommy Wedding	1	1	4	3
2.	Anita Taurusia H	1	1	2	4
3.	Ayu Diah S	1	2	2	4
4.	Riswati	1	1	3	4
5.	Rani Safitri	1	1	2	3
6.	Sherlina	1	2	2	4
7.	Erfin Kurnia	1	2	3	4
8.	Novita	1	2	3	4
9.	Nurhayati	1	1	3	4
10.	Ellen	1	2	3	4
11.	Sri Pikarti Prasetyo	1	1	2	4
12.	Nuzulul	1	1	3	4
13.	Rahmatulillah	1	1	3	4
14.	Puji	1	1	3	4
15.	Sumarni	1	1	2	4

### Uji Coba Tentang Daya Tahan

Skor 1 = Tidak tahan 15-20 menit Skor 2 = Cukup tahan 15-20 menit Skor 3 = Tahan 15-20 menit 4 = Sangat tahan 15-30 menit

NO	NAMA	X0 (Tanpa penambahan tepung terigu)	X1 (Penambahan tepung terigu 25%)	X2 (Penambahan tepung terigu 50%)	X3 (Penambahan tepung terigu 75%)
1.	Tommy Wedding	4	4	2	1
2.	Anita Taurusia H	4	4	2	2
3.	Ayu Diah S	4	4	2	3
4.	Riswati	4	3	3	2
5.	Rani Safitri	4	3	2	2
6.	Sherlina	1	2	3	4
7.	Erfin Kurnia	3	4	2	2
8.	Novita	4	4	3	2
9.	Nurhayati	4	4	3	2
10.	Ellen	4	4	3	2
11.	Sri Pikarti Prasetyo	3	4	3	2
12.	Nuzulul	4	4	3	2
13.	Rahmatulillah	4	4	3	1
14.	Puji	4	4	3	2
15.	Sumarni	4	4	2	1

### Uji Coba Tentang Kemudahan Aplikasi

Skor 1 = Tidak mudah Skor 2 = Cukup mudah Skor 3 = Mudah 4 = Sangat mudah

NO	NAMA	X0 (Tanpa penambahan tepung terigu)	X1 (Penambahan tepung terigu 25%)	X2 (Penambahan tepung terigu 50%)	X3 (Penambahan tepung terigu 75%)
1.	Tommy Wedding	4	3	2	2
2.	Anita Taurusia H	4	3	2	2
3.	Ayu Diah S	3	4	3	2
4.	Riswati	3	4	2	2
5.	Rani Safitri	3	4	2	2
6.	Sherlina	3	2	3	1
7.	Erfin Kurnia	3	4	2	3
8.	Novita	3	4	2	2
9.	Nurhayati	3	4	2	1
10.	Ellen	4	3	3	2
11.	Sri Pikarti Prasetyo	2	2	4	2
12.	Nuzulul	3	2	4	2
13.	Rahmatulillah	3	2	4	2
14.	Puji	3	2	4	2
15.	Sumarni	2	3	3	4

**Lampiran 7: Foto pengambilan observasi ke panelis**





## Lampiran 8: Dokumentasi pembuatan penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks cair

### 1. Alat-alat yang digunakan



### 2. Bahan yang digunakan



### 3. Hasil jadi penambahan tepung terigu sebagai pengental lateks



25%



50%





75%



0%



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

Kampus : Ngagel Dadi III-B / 37 Surabaya 60245 Telepon (031) 5053127, Fax. (031) 5053127

No Surat : ad.1/383.15/ PVKK /I/ 2021  
Lampiran : -  
Hal : *Surat Ijin Penelitian*

**Kepada  
Dekan Fakultas Teknik  
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya  
di-  
Tempat**

Menindak lanjuti surat Dekan Fakultas Teknik Unipa Surabaya tertanggal 30 Desember 2021 tentang permohonan Ijin Penelitian atas nama :

Nama : Vravangasta Aldonna Ayu Putri  
NIM : 175870013  
Progdi : PVKK-Tata Rias  
Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Terigu Sebagai Pengental Lateks Cair  
Penelitian Terhadap Pembuatan Rias Karakter Luka Tiga Dimensi.

Bahwa mahasiswa tersebut benar-benar sudah melaksanakan pengambilan data untuk tugas skripsinya pada program studi PVKK sesuai jadwal yang sudah di tentukan.

Demikian pemberitahuan ini, untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 13 Januari 2021

Ka. Progdi PVKK



As Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd  
NIP/NPP. 0010372/DY