

DAFTAR PUSTAKA

Anonim^c, 2011. Budidaya Bawang Merah. Diakses tanggal 30 Mei 2014. <http://usaha-swadaya.blogspot.com/2011/06/budidaya-bawang-merah.html>.<http://bawangmerahputih.com>. 2012. Kandungan Bawang.

Anonim; dalam:<http://www.bawangmerahputih.com/kandunganbawangmerah.html>. Diakses tanggal 6 Juni 2014.

Anonim;<http://id.wikipedia.org>.2014.Bawang Merah. [http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang Merah](http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_Merah). Diakses tanggal 30 Mei 2014.

Anonim; www.staff.undip.ac.id, Film Dokumenter Sebagai Subjek Kajian Historis dan Antropologis, diakses pada tanggal 22 Februari 2015, 19.45

Anonim; Klasifikasi dan Morfologi Lengkap Bawang Merah (*Allium Cepa L.*) Posted on Juli 17, 2018 kandungan nutrisi dan gizi Bawag Merah– 7 Juli 2018.

Anonim; Isi kandungan gizi ketumbar - komposisi nutrisi bahan makanan, SITUS WEB BELAJAR ONLINE - WWW.ORGANISASI.ORG posted 23:57

Anonim; <http://lintas-infoku.blogspot.com>, 2014.

Antoko; “Nasi Gudeg” by christian razukas from Honolulu, Hawaii – Nasi Gudeg – A Speciality of Jogjakarta. Licensed under CC BY-SA 2.0 via Commons – posted on 18 Oct 2015 bagikan artikel

Erfina. (1996). Mengenal Bumbu dan Rempah. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Bagian Proyek Pendidikan Kejuruan Non Teknik II

Ersam, T., 2001, Senyawa Kimia Makromolekul beberapa Tumbuhan *Artocarpus* Hutan Tropika Sumatera Barat, Disertasi ITB, Bandung.

Garjito, Murdijati dan Eva Linda Dewi P. 2012. Gudeg Yogyakarta. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Masyarakat Yogyakarta. hal. 3

Gardjito, Murdijati dan Eva Linda Dewi P. Gudeg Yogyakarta. (2012). Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan Masyarakat Yogyakarta.

Heyne, K., 1987, Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid II, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta

Manfaat Kesehatan dan Nilai Gizi Bawang Merah. dalam: <http://lintas-infoku.blogspot.com/2014/01/10-manfaat-kesehatan-dan-nilai-gizi.html>. Diakses tanggal 6 Juni 2014.

OT Handoko; Mengenal Bumbu Dasar Dalam Nikmatnya Masakan Indonesia Oleh 31 Jul 2017 @ 15:44:55 Bagikan Artikel

Padmitasari K.A, Dewi Novitasari, 2010. *Pembuatan Serbuk Zat Warna Alami Tekstil Dari Daun Jati Dengan Metode Spray Dryer*. [Laporan Tugas Akhir]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Rusyana, Yaya <http://id.shvoong.com/exact-sciences/2089254-risalah-jenis-jati/#ixzz1kagu9uve> Diposting 27th January 2012.

Syamsuhidayat, S.S and Hutapea, J.R, 1991, Inventaris Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua, Departemen Kesehatan RI, Jakarta

syamsu, anwar maulana; Kandungan gula aren dan manfaatnya untuk kesehatan, 20 june 2015 *kategori jurnal*

Rahmat Syabani, Shobiyan; Pengertian Bumbu Dasar Oleh 14 November 2014 @ Bagikan Artikel

Rahmawati; Tinjauan Tentang Bawang Putih (*Allium Sativum*) 2012 dalam Jurnal

Untari; Tinjauan Tentang Bawang Putih (*Allium Sativum*) Oleh
2010 dalam Jurnal

Rodrigues A., Fogliano V., Graziani G., Mendes, S., Vale,
A. and Goncalves, C., 2003. Nutrition Value of Onion
Regional Varieties in Northwest Portugal, *EJEAFChe* 2(4):
519-524.

Wati,suparnia,; Kandungan Dan Manfaat Buah Kemiri; Selasa, posted
on 19 April 2016 pukul 21:39 bagikan o artikel and blogspot

Wardhana , Hendrawan. Nikmatnya Gudeg Dibumbui oleh Misteri.
(Yogyakarta:2015)

Lampiran 1: Format Revisi Skripsi



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
Kampus I. Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5053127, 5041097 Fax. (031) 5662804 Surabaya 60234
Kampus II. Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281181, 8281182, 8281183 Surabaya 60234
<http://dkip.unipasby.ac.id/>

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Lailatul latifah
NIM : 145800032
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Tanggal Ujian Skripsi : 07 Februari 2019
Judul Skripsi : Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan
Penguji I : Dr. Diana Evawati S.Pd., M.Kes
Penguji II : Dr. Hj. Susilowati, M.Pd

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	Abstrak		
2	BAB II Kerangka		
3	BAB IV Pembahasan		
4	Tata Tulis		

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

Dosen Penguji I,

Dr. Diana Evawati S.Pd., M.Kes
NIDN. 0029107501

Dosen Penguji II,

Dr. Hj. Susilowati, M.Pd
NIDN. 0722066601

Lampiran 2 : Berita Acara Bimbingan Skripsi



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I: Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5053127, 5041097 Faks. (031) 5662804 Surabaya 60234
Kampus II: Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281181, 8281182, 8281183 Surabaya 60234
<http://fkip.unpasby.ac.id/>

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Lailatul latifah
NIM : 145800032
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul Skripsi : Penggunaan Bumbu Dasar Putih Terhadap Bumbu gudeg Instan Ditinjau Dari Umur Simpan

No	Tanggal	Materi Bimbingan	Pembimbing
1	07/08/2018	Pengajuan Judul, ACC Judul	<i>[Signature]</i>
2	11/08/2018	Pengajuan Matrik Penelitian	<i>[Signature]</i>
3	16/08/2018	Pengajuan Bab I	<i>[Signature]</i>
4	20/08/2018	Revisi Bab I, Pengajuan Bab II	<i>[Signature]</i>
5	24/08/2018	Revisi Bab I, II, Pengajuan Bab III	<i>[Signature]</i>
6	26/08/2018	ACC Bab I, Revisi Bab II	<i>[Signature]</i>
7	28/08/2018	ACC Bab II, Revisi Bab III	<i>[Signature]</i>
8	02/09/2018	ACC Bab III	<i>[Signature]</i>
9	06/09/2018	Seminar Proposal	<i>[Signature]</i>
10	19/09/2018	ACC Angket	<i>[Signature]</i>
11	10/12/2018	Revisi Bab I, II, III	<i>[Signature]</i>
12	15/01/2019	ACC Bab I, II, III, Pengajuan Bab IV	<i>[Signature]</i>
13	28/01/2019	ACC Bab IV, Pengajuan Bab V	<i>[Signature]</i>

Selesai bimbingan skripsi tanggal 01 Februari 2019

Mengetahui

Dekan FKIP

Dr. Suliana S.H., M.Si

NIP. 196801031992031003

Dosen Pembimbing

Dr. Hj. Susilowati, M.Pd

NIDN. 0722066601

LAMPIRAN TABEL UJI T (UJI FREQUENCY)

FREQUENCIES VARIABLES=bumbu rasa aroma tekstur warna kesukaan /ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

		Notes
Output Created		02-Feb-2019 08:57:27
Comments		
Input	Data	E:\LAILI\data spss frekuensi.sav
	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	30
Missing Value Handling	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as missing.
	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.

81

Syntax		FREQUENCIES VARIABLES=bumbu rasa aroma tekstur warna kesukaan /ORDER=ANALYSIS.
Resources	Processor Time	0:00:00.016
	Elapsed Time	0:00:00.017

LAMPIRAN TABEL UJI T (UJI FREQUENCY)

[DataSet0] E:\LAILI\data spss frekuensi.sav

Statistics

		bumbu dasar putih	rasa makanan	aroma makanan	tekstur makanan	warna makanan	tingkat kesukaan makanan
N	Valid	30	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0	0

Frequency Table

aroma makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Aroma Bumbu Gudeg netral	30	100.0	100.0	100.0

tekstur makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tekstur bumbu gudeg Kurang Lembut	16	53.3	53.3	53.3
	tekstur bumbu gudeg netral	14	46.7	46.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

warna makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Warna Bumbu Gudeg Coklat	30	100.0	100.0	100.0

tingkat kesukaan makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang suka	18	60.0	60.0	60.0
	tidak suka	12	40.0	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

FREQUENCIES VARIABLES=bumbu rasa aroma tekstur warna kesukaan /ORDER=ANALYSIS.

Frequencies

Notes

Output Created	02-Feb-2019 08:58:02	
Comments		
Input	Data	E:\LAILI\data spss frekuensi.sav
	Active Dataset	DataSet0
	Filter	<none>
	Weight	<none>
	Split File	<none>
	N of Rows in Working Data File	30
Missing Value	Definition of Missing	User-defined missing values are treated as

□

Handling	missing.	
	Cases Used	Statistics are based on all cases with valid data.
Syntax	FREQUENCIES VARIABLES=bumbu rasa aroma tekstur warna kesukaan	
Resources	Processor Time	0:00:00.031
	Elapsed Time	0:00:00.023

[DataSet0] E:\LAILI\data spss frekuensi.sav

Statistics

	bumbu dasar putih	rasa makanan	aroma makanan	tekstur makanan	warna makanan	tingkat kesukaan makanan

N	Valid	30	30	30	30	30	100
	Missing	0	0	0	0	0	0

Frequency Table

bumbu dasar putih

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	bumbu putih matang	30	100.0	100.0	100.0

rasa makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Rasa Bumbu Gudeg Agak	15	50.0	50.0	50.0

	netral				
	Rasa Bumbu Gudeg Agak Manis	15	50.0	50.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

aroma makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Aroma Bumbu Gudeg netral	10	33.3	33.3	33.3
	Aroma Bumbu Gudeg Kuat	20	66.7	66.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

tekstur makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tekstur bumbu gudeg netral	21	70.0	70.0	70.0
	Tekstur bumbu gudeg Sedikit Lembut	9	30.0	30.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

warna makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Warna Bumbu Gudeg	5	16.7	16.7	16.7

	netral				
	Warna Bumbu Gudeg Coklat	25	83.3	83.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

tingkat kesukaan makanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang suka	19	63.3	63.3	63.3
	tidak suka	11	36.7	36.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I, Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5341697 Fax. (031) 5042804 Surabaya 60245
Kampus II, Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 6281182, 6281183 Surabaya 60234.
Website : <http://kip.unipasby.ac.id>

Unipa Surabaya

Nomor : 390/Ak.2/FKIP/X/2018
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

19 Oktober 2018

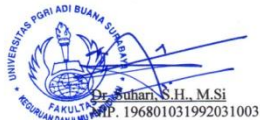
Yang Terhormat,
Ketua Prodi. PKK UNIPA
di Surabaya

Sesuai dengan kurikulum Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, untuk penyelesaian akhir masa studi, mahasiswa diwajibkan menulis skripsi. Berkaitan dengan ini, mohon dengan hormat Bapak/Ibu Ketua Prodi. PKK UNIPA Surabaya berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa:

Nama : Lailatul latifah
NIM : 145800032
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Judul Penelitian : Penggunaan Bumbu Dasar Putih Gudeg Instan Ditinjau dari Umur Simpan
Waktu penelitian : 21 November 2018 s/d 12 Desember 2018

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Dekan,



Dr. Suhani, S.H., M.Si
NIP. 196801031992031003

Tembusan :

1. Wakil Dekan I
2. Kaprodi

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERLAKU AN KE-	RASA					AROMA					TEKSTUR					WARNA					TINGKAT KESUKAAN				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	(T1) bumbu matang		✓						✓					✓						✓						✓
2.	(T2) bumbu mentah				✓				✓					✓						✓					✓	
JUMLAH																										
PROSENTASE																										

KETERANGAN :

RASA :	AROMA :	TEKSTUR :	WARNA :	TINGKAT KESUKAAN :
Skor (5) : Rasa Bumbu Gudeg Sangat Manis	Skor (5) : Aroma Bumbu Gudeg Sangat Kuat	Skor (5) : Tekstur bumbu gudeg Lembut	Skor (5) : Warna Bumbu Gudeg Sangat Putih Agak Coklat	1 = Tidak Suka
Skor (4) : Rasa Bumbu Gudeg Agak Manis	Skor (4) : Aroma Bumbu Gudeg Kuat	Skor (4) : Tekstur bumbu gudeg Sedikit Lembut	Skor (4) : Warna Bumbu Gudeg Coklat	2 = Kurang Suka
Skor (3) : Rasa Bumbu Gudeg Agak netral	Skor (3) : Aroma Bumbu Gudeg netral	Skor (3) : skor (3) tekstur bumbu gudeg netral	Skor (3) : Warna Bumbu Gudeg netral	3 = Netral
Skor (2) : Rasa Bumbu Gudeg Kurang Manis	Skor (2) : Aroma Bumbu Gudeg Tidak Kuat	Skor (2) : Tekstur bumbu gudeg Kurang Lembut	Skor (2) : Warna Bumbu Gudeg Kurang Coklat	4 = Suka
Skor (1) : Rasa Bumbu Gudeg Tidak Manis	Skor (1) : Aroma Bumbu Gudeg Tidak Ada	Skor (1) : Tekstur bumbu gudeg Tidak Lembut	Skor (1) : Warna Bumbu Gudeg Tidak Coklat	5 = Sangat Suka

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
								95% Confidence Interval of the Difference		
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	Lower	Upper
rasa makanan	Equal variances assumed	.	.	5,385	58	,000	,500	,093	,314	,686
	Equal variances not assumed			5,385	29,000	,000	,500	,093	,310	,690
aroma makanan	Equal variances assumed	232,000	,000	-7,616	58	,000	-,667	,088	-,842	-,491
	Equal variances not assumed			-7,616	29,000	,000	-,667	,088	-,846	-,488
tekstur makanan	Equal variances assumed	5,055	,028	-6,625	58	,000	-,833	,126	-,1085	-,582
	Equal variances not assumed			-6,625	57,588	,000	-,833	,126	-,1085	-,581
warna makanan	Equal variances assumed	36,250	,000	2,408	58	,019	,167	,069	,028	,305
	Equal variances not assumed			2,408	29,000	,023	,167	,069	,025	,308
tingkat kesukaan makanan	Equal variances assumed	,269	,606	,261	58	,795	,033	,128	-,222	,289
	Equal variances not assumed			,261	57,984	,795	,033	,128	-,222	,289

ANGKET PENELITIAN SKRIPSI

“ PENGGUNAAN BUMBU DASAR PUTIH SEBAGAI BUMBU GUDEG INSTAN
DITINJAU DARI UMUR SIMPAN “

Prosedur pengisian lembar peneliti

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara untuk mengisi seluruh kolom yang ada
2. Bacalah prosedur pengisian lembar penelitian dengan seksama, dan apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti.
3. Isilah identitas anda pada lembar dibawah ini.
4. Dihadapan anda terdapat 2 sampel bumbu berbahan dasar putih gudeg. Berikan penilaian atau skor terhadap rasa dengan cara mencicipinya, warna dengan cara dilihat, aroma dengan cara dicium baunya, tekstur dengan cara dicoba, dan kesukaan sesuai dengan selera anda.
5. Ambilah sampel bumbu tersebut dan silahkan mencoba.
6. Kemudian berilah tanda (√) dikolom nilai yang disediakan sesuai dengan nilai yang ingin anda berikan mulai dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta kesukaan anda terhadap bumbu gudeg instan. Keterangan tentang skala penilaian bisa dilihat dibawah kolom penelitian.
7. Berikan penelitian terhadap sampel yang telah anda coba.
8. Terima kasih atas partisipasinya sebagai panelis di penelitian saya.

Identitas Responden:

Nama : *Ibu Suniati*

Usia : *22*... Tahun

Jenis Kelamin : a. Pria b. Wanita

Alamat : *Jl. Menggal IV no. 7*

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERLAKU AN KE-	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA				TINGKAT KESUKAAN						
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5			
1.	(T1) bumbu matang				✓					✓					✓					✓				✓
2.	(T2) bumbu mentah				✓				✓						✓					✓				✓
JUMLAH																								
PROSENTASE																								

KETERANGAN :

RASA :	AROMA :	TEKSTUR :	WARNA :	TINGKAT KESUKAAN :
Skor (5) : Rasa Bumbu Gudeg Sangat Manis	Skor (5) : Aroma Bumbu Sangat Kuat	Skor (5) : Tekstur bumbu gudeg Lembut	Skor (5) : Warna Bumbu Gudeg Sangat Putih Agak Coklat	1 = Tidak Suka
Skor (4) : Rasa Bumbu Gudeg Agak Manis	Skor (4) : Aroma Bumbu Gudeg Kuat	Skor (4) : Tekstur bumbu gudeg Sedikit Lembut	Skor (4) : Warna Bumbu Gudeg Coklat	2 = Kurang Suka
Skor (3) : Rasa Bumbu Gudeg Agak netral	Skor (3) : Aroma Bumbu Gudeg netral	Skor (3) : tekstur bumbu gudeg netral	Skor (3) : Warna Bumbu Gudeg netral	3 = Netral
Skor (2) : Rasa Bumbu Gudeg Kurang Manis	Skor (2) : Aroma Bumbu Gudeg Tidak Kuat	Skor (2) : Tekstur bumbu gudeg Kurang Lembut	Skor (2) : Warna Bumbu Gudeg Kurang Coklat	4 = Suka
Skor (1) : Rasa Bumbu Gudeg Tidak Manis	Skor (1) : Aroma Bumbu Gudeg Tidak Ada	Skor (1) : Tekstur bumbu gudeg Tidak Lembut	Skor (1) : Warna Bumbu Gudeg Tidak Coklat	5 = Sangat Suka

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERLAKUAN KE-	RASA					AROMA					TEKSTUR					WARNA					TINGKAT KESUKAAN				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	(T1)bumbu matang				✓					✓					✓					✓						✓
2.	(T2)bumbu mentah				✓					✓					✓					✓						✓
JUMLAH																										
PROSENTASE																										

KETERANGAN :

RASA :	AROMA :	TEKSTUR :	WARNA :	TINGKAT KESUKAAN :
Skor (5) : Rasa Bumbu Gudeg Sangat Manis	Skor (5) : Aroma Bumbu Gudeg Sangat Kuat	Skor (5) : Tekstur bumbu gudeg Lembut	Skor (5) : Warna Bumbu Gudeg Putih Agak Coklat	1 = Tidak Suka
Skor (4) : Rasa Bumbu Gudeg Agak Manis	Skor (4) : Aroma Bumbu Gudeg Kuat	Skor (4) : Tekstur bumbu gudeg Sedikit Lembut	Skor (4) : Warna Bumbu Gudeg Coklat	2 = Kurang Suka
Skor (3) : Rasa Bumbu Gudeg Agak netral	Skor (3) : Aroma Bumbu Gudeg netral	Skor (3) : skor (3) tekstur bumbu gudeg netral	Skor (3) : Warna Bumbu Gudeg netral	3 = Netral
Skor (2) : Rasa Bumbu Gudeg Kurang Manis	Skor (2) : Aroma Bumbu Gudeg Tidak Kuat	Skor (2) : Tekstur bumbu gudeg Kurang Lembut	Skor (2) : Warna Bumbu Gudeg Kurang Coklat	4 = Suka
Skor (1) : Rasa Bumbu Gudeg Tidak Manis	Skor (1) : Aroma Bumbu Gudeg Tidak Ada	Skor (1) : Tekstur bumbu gudeg Tidak Lembut	Skor (1) : Warna Bumbu Gudeg Tidak Coklat	5 = Sangat Suka

Lampiran 8 : Gambar bumbu dasar mentah dan matang .



Bumbu putih matang



Bumbu putih mentah

bumbu putih matang dan mentah setelah proses pencampuran bumbu gudeg instan



proses umur simpan pada bumbu putih matang dan mentah yang telah dicampur bumbu gudeg instan



