

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Aziz, A. B., and H. H. Abd El-Kalek. (2011). *Antimicrobial proteins oil seeds from pumpkin (Cucurbita moschata)*. Nature and Science 9 (3): 105-119.
- Anni Faridah. (2008). *Patiseri Jilid I*. Jakarta : Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT. RINEKA CIPTA.
- Desrosier, N,W,. (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga*. Penerjemah, M. Muljohardjo. Ip-Press, Jakarta.
- Desty.(2013). *Kajian Retensi Karoten Biskuit Berbasis Stearin pada Berbagai Suhu Pemanasan*. MIPA UNTAD. Palu
- Fatdhilah, Nurul. (2014). *Pengaruh Jumlah Maltrodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan*. Skripsi PKK FT-UNESA Surabaya.
- Fathoni, A. (2006). *Metodologi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: PT. RINEKA CIPTA.
- Gardjito. (2006). *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunika. Yogyakarta
- Hendrasty, Henny Krissetiana. (2003). *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Kristianingsih Zusnaini, (2010).*Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus*. Universitas Negeri Semarang
- Mahmud, M. K, dkk. (2005). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: PERSAGI.

- Mappiratu. (2012). *Penuntun Praktikum Teknologi Pangan*. FMIPA UNTAD. Palu
- Marita Anggiet. (2015). *Ekaperimen Pembuatan Roll Cake Bahan Dasar Tepung Beras Hitam (Oryza sativa L.indica) Substitusi Tepung Terigu*. Universitas Negeri Semarang *Minuman Kaya Serat*. Skripsi. IPB. Bogor.
- Novrina, Nurhaeni dkk. (2015). *Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch)*. MIPA, Universitas Tadulako
- Nuralizah, Asmah dkk. (2016). *Pengaruh Penambahan Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dan Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Terhadap Kecepatan Leleh Es Krim Yang Dihasilkan*. Pendidikan Teknologi Pertanian FT UNM
- Nuralizah, Et al. (2016). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol.2 : S7-S13
- Purba, J.H. 2008. *Pemnafaatan Labu Kuning Sebagai Bahan Baku*
- Rosida. (2011). *Buku Ajar Pastry*. Modul. Universitas Negeri Semarang.
- Sudjana. (2002). *Metoda Statistika*. Bandung : Tarsito
- Sugiono, (2005). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Suhardjito, YB. (2005). *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andy Yogyakarta.
- Suprapti, L. (2005). *Kuaci dan Manisan Waluh*. Yogyakarta: Kanisius.

- Tyana, Nink. (2011). *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Suwanto, Suranto dkk. (2015). *Karakterisasi Labu Kuning (Cucurbita moschata Duch) Pada Lima Kabupaten Di Propinsi Jawa Timur*. Biosain Pascasarjana UNS Yogyakarta. Diva Press
- Ugan T Aceng. (2008). *Aneka Cake dan Pudding*. Bandung: Media Mutiara Salim
- Vanty, I.R. (2011). *Pembuatan dan analisis kandungan gizi Tepung labu kuning (cucurbita moschata duch..)*. Jurnal sains dan teknik kimia
- Widya Damayanti. (2000). *Aneka Panganan dari Labu Kuning*. Surabaya: Agrisarana.



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://fkip.unpasby.ac.id>

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Kezia Claradhea L.T
 NIM : 155800046
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
 Tanggal Ujian Skripsi : 24 Januari 2019
 Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus
 Pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji
 Organoleptik
 Penguji I : Dr. Hj. Susilowati, M.Pd.
 Penguji II : Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	Abstrak, Bab I		
2	Bab II Hipotesis		
3	Bab III Desain Penelitian		
4	Bab IV Hasil Analisis		
5	Bab V Simpulan Dan Saran		

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

Dosen Penguji I

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

Dosen Penguji II

Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.
 NIDN. 0722047701



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://fkip.unpasby.ac.id>

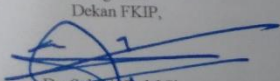
BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Kezia Claradhea L.T
 NIM : 155800046
 Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
 Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus
 Pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji
 Organoleptik

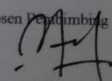
No	Tanggal	Materi Bimbingan	Pembimbing
1	08-08-2018	Pengajuan Judul	
2	13-08-2018	Revisi Judul	
3	15-08-2018	ACC Judul	
4	23-08-2018	Pengajuan Bab I	
5	31-08-2018	Revisi Bab I	
6	05-09-2018	ACC Bab I	
7	14-09-2018	Pengajuan Bab II	
8	27-09-2018	Revisi Bab II	
9	08-10-2018	ACC Bab II	
10	25-10-2018	Pengajuan Bab III	
11	06-11-2018	Revisi Bab III	
12	15-11-2018	ACC Bab III	
13	28-11-2018	Pengajuan Bab IV	
14	11-12-2018	Revisi Bab IV	
15	19-12-2018	ACC Bab IV	
16	24-12-2018	Pengajuan Bab V	
17	04-01-2019	Revisi Bab V	
18	15-01-2019	ACC Bab V	

Selesai bimbingan skripsi tanggal **15 Januari 2019**

Mengetahui
 Dekan FKIP,


 Dr. Suhani S. M.Si
 NIP. 196801031992031003

Dosen Pembimbing


 Yunus Karyanto S.Pd., M.Pd
 NIDN.0722047701

1. Matrik Penelitian

Matrik Penelitian									
Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Terhadap Pembuatan Winkgo Ditinjau Uji Organoleptik									
Masalah	Konsep	Variabel	Indikator Variabel	Hipotesis	Sumber Data	Metode Penelitian			Sumber Data Pustaka
						Populasi Sampel	TPD	TAD	
1. Bagaimana pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake ditinjau dari uji organoleptik?	1. Labu kuning atau wuluh (Cucurbita moschata Durch) merupakan jenis tanaman sayuran, tetapi dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis makanan, seperti: roti, dodol, keripik, kolak, manisan dan sebagainya yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yakni karbohidrat, protein, beberapa mineral seperti	Variabel X (Bebas) : Penambahan labu kuning kukus Variabel Y (Terikat) : Y1 : Kualitas rasa. Y2: Kualitas aroma. Y3: Kualitas tekstur. Y4: kualitas warna. Variabel kontrol : a. Bahan. b. Alat. c. Cara pengolahan.	1. Labu kuning kukus 2. Roll cake dengan persentase a. 0 % labu kuning kukus b. 10 % labu kuning kukus c. 20 % labu kuning kukus d. 30% labu kuning kukus 2. pengamatan terhadap kualitas : a. Rasa enak b. Warna kuning kecokelata	1. Ada pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake terhadap kualitas rasa. 2. Ada pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake terhadap kualitas warna. 3. Ada pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake terhadap kualitas tekstur. 4. Ada pengaruh penambahan labu kuning kukus pada pembuatan roll cake terhadap kualitas aroma.	1. Labu kuning kukus. 2. Roll cake 3. Rasa. 4. Warna. 5. Tekstur. 6. Aroma.	Populasi : Penambahan labu kuning kukus pada roll cake Sampel : 1. 0 % penambahan labu kuning kukus. 2. 10 % penambahan labu kuning kukus. 3. 20 % penambahan labu kuning kukus. 4. 30 % penambahan labu kuning kukus. Dalam	1. Eksperimen. 2. Uji organoleptik meliputi: rasa, warna, aroma, tekstur. 3. Kuisioner.	Teknik analisis data yang saya gunakan adalah Anava satu faktor, dengan rumus : $F = \frac{\frac{1}{n} \sum_{i=1}^k (t_i - \bar{t})^2 / (k-1)}{\frac{1}{N-k} \sum_{i=1}^k \sum_{j=1}^n (t_{ij} - \bar{t}_{ij})^2 / (N-k)}$ (Sugiyono : 2011)	Apriyanto Anton, dkk, 1989. <i>Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan</i> , Arikunto, S. 2002. <i>Prosedur Penelitian</i> . Jakarta: PT. RINEKA CIPTA. Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. <i>Daftar Komposisi Bahan Makanan</i> . Jakarta: Graha Karya Aksara Kartika, B, dkk. 1988. <i>Pedoman Uji Inkerawi Bahan Pangan</i> . Yogyakarta: Pusat Antar

kalsium, fosfor, besi, serta vitamin yaitu Vitamin B dan C dan serat.			n c. Tekstur empuk d. Aroma harum labu kuning. 3. Bahan : a. Tepung terigu b. Labu kuning kukus c. Gula d. Baking soda e. Vanili f. Telur ayam g. Tbm 4. Alat yang digunakan pada pembuatan roll cake adalah alat persiapan: a. Pisau. b. Saringan c. Mangkuk persiapan.			penelitian ini akan membagikan 50 sampel. 1. 30 sampel untuk responden acak. 2. 20 sampel untuk responden terlatih mahasiswa PPK.		Universitas Pangan dan Gizi, Mahmud, M. K, dkk. 2005. <i>Daftar Komposisi Bahan Makanan</i> . Jakarta: PERSAGI
---	--	--	--	--	--	---	--	--

			<p>d. Timbangan.</p> <p>e. Loyang</p> <p>f. Spatula.</p> <p>g. Baskom.</p> <p>h. Sendok ukur.</p> <p>Alat pengolahan:</p> <p>i. Kompor.</p> <p>j. Penipis adonan</p> <p>k. Pemotong adonan</p> <p>l. kompor</p> <p>m. Panci.</p> <p>n. oven.</p> <p>5. Cara pengolahan roll cake adalah :</p> <p>a. Pembuatan tepung pisang kepok kuning:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) pemotongan 2) Pencucian 3) Pengupas 4) Pengecilan ukuran 5) Penguku 				
--	--	--	---	--	--	--	--

			<p>6) pengalusan</p> <p>b. Pembuatan bolu kukus pisang:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Penimbangan 2) Pembuat adonan 3) Pencetakan 4) Pemangangan 5) Pengalangan 				
--	--	--	--	--	--	--	--

Dosen Pembimbing,

Yamus Karyanto, S.Pd, M.Pd
NIDN. 0722047701

Surabaya, 17 januari 2019

Peneliti,


Kezia Claradhea L.T.
NIM 155800046

2. SPSS ANOVA

Oneway

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	6.255	3	2.085	4.510	.004
Within Groups	90.620	196	.462		
Total	96.875	199			

Oneway

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10.735	3	3.578	5.937	.001
Within Groups	118.140	196	.603		
Total	128.875	199			

Oneway**ANOVA**

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5.520	3	1.840	5.117	.002
Within Groups	70.480	196	.360		
Total	76.000	199			

Oneway**ANOVA**

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.095	3	2.365	4.668	.004
Within Groups	99.300	196	.507		
Total	106.395	199			

3. Rekapitulasi Responden Terhadap rasa, warna, aroma, tekstur Roll Cake Labu Kuning Kukus

		RASA				
		Nama	T0	T1	T2	T3
PANELIS TERLATIH PVKK TATA BOGA 2016/2017		Muhammad Imron	3	3	4	g
		Hani Mardiyah	3	3	4	4
		Anindya Lupita	3	3	3	4
		Sari				
		Dhea widiantari	2	3	2	4
		Dhani P.N	3	2	3	4
		Achmad Fariz	3	3	3	4
		Mety Trivonia	3	2	3	4
		Bekor				
		Zeza Nanda	2	4	3	4
		Rizka elismarani	3	3	4	4
		Achmad Khoirudin	3	3	4	4
		Adhien Fadli R.	2	3	3	4
		Rizka Febi T.	3	3	4	4
		Elmi Firda A.M	3	2	3	4
		Elviatus Sholicah	2	3	3	4
		Roradilan T	2	3	3	4
		Zulyana Dwi	3	3	4	4
		Rahma				
		Sherina Martha	3	3	4	4
	Widiyas T.S	3	3	4	4	
	Miftaehul Choiriya	3	4	4	4	
	Adelian Putri	4	2	3	4	
	Rahmadina P.	4	2	3	4	
	Naziah Nur	4	4	4	4	
	Hidayati					
PANELIS TIDAK TERLATIH		Iga vinaya Aginza	3	3	4	4
		Rohani Gultom	3	4	4	4
		Christiani O.	2	3	3	4
		Hamise				
	Natalia C.D	3	3	3	4	

Mukhammad F.A	3	3	4	4
Intan Amalia Rizka	3	3	4	4
Lailatul Fitriah	3	3	3	4
Wahyu Widiyawati	3	2	3	4
Imamul Ahmadi	3	3	3	3
Ovita Sari Putri	3	3	3	4
Yohanes	3	3	3	3
Danirsa Suyuti	3	3	3	3
Nendya Yudha A.	3	3	3	3
Lutfiyana Hariyani	3	3	4	4
Akbar Septiansyah	3	3	3	3
Ananda R	3	3	3	3
Anna Nurizka	3	3	3	3
Fahrizal Dwi	3	3	2	3
Sarah Putri Arditiya	3	3	4	3
Didit Dwi P.	3	2	3	3
Fatur	3	2	3	3
Edit Novalan	3	3	3	3
Anggraeni Fitriani K.	4	3	3	3
Melkion A.N	3	3	4	3
Umi Mulidyah N.	3	3	3	3
Luh Rina W.	3	3	3	3
Billy Thimotius H.	3	3	3	4
Patrick Oktavian	3	2	3	4
JUMLAH	148	145	165	184

		AROMA			
		T0	T1	T2	T3
	Nama				
	Muhammad Imron	1	3	3	4
	Hani Mardiyah	2	3	3	3
	Anindya Lupita	3	3	4	3
	Sari				
	Dhea widiantari	3	3	2	3
	Dhani P.N	2	3	4	4
	Achmad Fariz	1	2	3	3
	Mety Trivonia	2	2	2	4
	Bekor				
PANELIS TERLATIH PVKK TATA BOGA 2016/2017	Zeza Nanda	3	2	3	4
	Rizka elismarani	3	2	4	4
	Achmad Khoirudin	3	3	4	4
	Adhien Fadli R.	2	1	3	4
	Rizka Febi T.	3	4	4	4
	Elmi Firda A.M	3	4	2	4
	Elviatus Sholicah	3	3	3	4
	Roradilan T	3	2	3	4
	Zulyana Dwi	2	3	3	4
	Rahma				
	Sherina Martha	2	3	3	3
	Widiyas T.S	3	3	4	4
	Miftaehul Choiriya	3	4	3	4
	Adelian Putri	3	4	2	4
	Rahmadina P.	3	3	2	4
	Naziah Nur	3	3	3	4
	Hidayati				
	Iga vinaya Aginza	4	2	3	4
PANELIS TIDAK TERLATIH	Rohani Gultom	3	4	4	4
	Christiani O.	1	2	3	4
	Hamise				
	Natalia C.D	1	2	3	4
	Mukhammad F.A	2	3	3	4
	Intan Amalia Rizka	2	3	3	3
	Lailatul Fitriah	1	2	2	4

Wahyu Widiyawati	3	2	3	4
Imamul Ahmadi	3	2	3	2
Ovita Sari Putri	3	2	3	4
Yohanes	3	2	3	3
Danirsa Suyuti	1	2	3	4
Nendya Yudha A.	2	3	3	3
Lutfiyana Hariyani	1	2	3	3
Akbar Septiansyah	2	3	2	3
Ananda R	3	3	3	4
Anna Nurizka	1	2	2	3
Fahrizal Dwi	2	2	3	3
Sarah Putri Arditiya	2	3	4	3
Didit Dwi P.	2	3	3	3
Fatur	3	3	2	3
Edit Novalan	1	2	3	3
Anggraeni Fitriani K.	3	3	4	3
Melkion A.N	1	2	3	4
Umi Mulidyah N.	3	3	3	3
Luh Rina W.	3	3	3	3
Billy Thimotius H.	1	2	3	4
Patrick Oktavian	1	2	3	4
JUMLAH	114	132	150	179


		TEKSTUR			
		T0	T1	T2	T3
	Nama				
	Muhammad Imron	2	3	3	4
	Hani Mardiyah	2	3	3	3
	Anindya Lupita	3	3	4	3
	Sari				
	Dhea widiantari	2	3	2	4
	Dhani P.N	3	3	3	4
	Achmad Fariz	3	3	3	4
	Mety Trivonia	3	2	3	4
	Bekor				
PANELIS TERLATIH PVKK TATA BOGA 2016/2017	Zeza Nanda	3	2	2	4
	Rizka elismarani	3	3	4	4
	Achmad Khoirudin	3	3	4	4
	Adhien Fadli R.	3	2	3	4
	Rizka Febi T.	4	4	4	4
	Elmi Firda A.M	2	3	3	4
	Elviatus Sholicah	2	3	3	4
	Roradilan T	3	2	3	4
	Zulyana Dwi	2	3	4	4
	Rahma				
	Sherina Martha	2	3	4	4
	Widiyas T.S	4	3	3	4
	Miftaehul Choiriya	2	3	3	3
	Adelian Putri	3	2	4	4
	Rahmadina P.	3	2	4	4
Naziah Nur	2	3	4	4	
Hidayati					
Iga vinaya Aginza	3	2	3	4	
PANELIS TIDAK TERLATIH	Rohani Gultom	4	3	3	4
	Christiani O.	2	3	3	4
	Hamise				
	Natalia C.D	1	2	3	4
	Mukhammad F.A	3	3	4	4
	Intan Amalia Rizka	3	3	4	3
Lailatul Fitriah	3	3	3	4	

Wahyu Widiyawati	3	2	3	4
Imamul Ahmadi	3	3	3	3
Ovita Sari Putri	3	2	3	4
Yohanes	3	3	3	3
Danirsa Suyuti	3	3	3	3
Nendya Yudha A.	3	3	3	4
Lutfiyana Hariyani	3	3	3	3
Akbar Septiansyah	3	3	2	3
Ananda R	3	3	3	4
Anna Nurizka	3	3	3	3
Fahrizal Dwi	3	3	4	4
Sarah Putri Arditiya	2	2	3	3
Didit Dwi P.	3	3	3	4
Fatur	3	3	3	3
Edit Novalan	3	3	3	3
Anggraeni Fitriani K.	3	4	3	4
Melkion A.N	3	3	3	4
Umi Mulidyah N.	3	3	3	3
Luh Rina W.	3	3	3	3
Billy Thimotius H.	2	3	3	4
Patrick Oktavian	2	3	3	4
JUMLAH	135	141	159	185

		WARNA			
		T0	T1	T2	T3
PANELIS TERLATIH PVKK TATA BOGA 2016/2017	Nama				
	Muhammad Imron	2	3	4	4
	Hani Mardiyah	2	3	3	4
	Anindya Lupita	3	3	4	3
	Sari				
	Dhea widiantari	2	3	3	4
	Dhani P.N	2	3	3	4
	Achmad Fariz	3	3	3	3
	Mety Trivonia	2	3	2	4
	Bekor				
	Zeza Nanda	3	3	3	4
	Rizka elismarani	3	3	3	3
	Achmad Khoirudin	3	3	3	3
	Adhien Fadli R.	2	3	2	4
	Rizka Febi T.	2	3	4	4
	Elmi Firda A.M	3	2	3	4
	Elviatus Sholicah	2	3	3	4
	Roradilan T	1	2	3	4
	Zulyana Dwi	2	3	3	3
	Rahma				
	Sherina Martha	2	3	3	4
	Widiyas T.S	2	3	3	4
	Miftaehul Choiriya	2	2	3	3
Adelian Putri	2	2	4	3	
Rahmadina P.	2	3	3	4	
Naziah Nur	1	2	3	4	
Hidayati					
Iga vinaya Aginza	2	2	3	4	
Rohani Gultom	4	2	2	4	
Christiani O.	1	2	3	4	
Hamise					
Natalia C.D	1	2	1	4	
Mukhammad F.A	2	3	4	4	
Intan Amalia Rizka	3	2	2	2	
Lailatul Fitriah	3	3	3	3	

Wahyu Widiyawati	2	3	2	4
Imamul Ahmadi	3	3	3	3
Ovita Sari Putri	3	3	3	4
Yohanes	3	3	2	3
Danirsa Suyuti	3	3	3	3
Nendya Yudha A.	2	3	3	3
Lutfiyana Hariyani	2	3	3	3
Akbar Septiansyah	3	3	3	3
Ananda R	2	3	3	4
Anna Nurizka	3	3	3	3
Fahrizal Dwi	3	3	3	3
Sarah Putri Arditiya	3	3	3	3
Didit Dwi P.	3	3	3	3
Fatur	3	3	3	3
Edit Novalan	3	3	3	3
Anggraeni Fitriani K.	3	4	3	3
Melkion A.N	3	3	3	3
Umi Mulidyah N.	3	3	3	3
Luh Rina W.	3	3	3	3
Billy Thimotius H.	1	2	3	4
Patrick Oktavian	1	2	3	4
JUMLAH	119	139	147	174

4. Surat Ijin Penelitian



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**
Kampus : Ngagel Dadi III-B / 37 Surabaya 60245 Telepon (031) 5053127, Fax. (031) 5053127

No Surat : ad.1/158/ PVKK / I / 2019
Lampiran : -
Hal : **Surat Ijin Penelitian**

**Kepada
Dekan FKIP
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
di-
Tempat**


Menindak lanjuti surat Dekan FKIP Unipa Surabaya tertanggal 19 Oktober 2018 tentang permohonan Ijin Penelitian atas nama :

Nama : Kezia Claradhea Limantha Timur
NIM : 155800046
Progdi : PKK- Tata Boga
Judul : Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus pada Pembuatan Roll
Penelitian : Cake Ditinjau dari Uji Organoleptik

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, 03 Januari 2019
Kas. Prodi PVKK



Agus Kholan Mbh, S.Pd., M.Pd
NID.NIP. 0010372/DY



**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA**

Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-B/37 Telp. (031) 5041097 Fax. (031) 5042804 Surabaya 60245
Kampus II: Jl. Dukuh Menanggal XII Telp. (031) 8281182, 8281183 Surabaya 60234.
Website : <http://kip.unipasby.ac.id>

Universitas
Surabaya

Nomor : 393/Ak.2/FKIP/X/2018
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

19 Oktober 2018

Yang Terhormat,
Kepala Desa Binangun
di Blitar

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 Kepala Desa Binangun Blitar berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa:

Nama : Kezia Claradhea Limantha Timur
NIM : 155800046
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kulus pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau dari Uji Organoleptik
Waktu penelitian : 26 November 2018 s/d 10 Desember 2018

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



Tembusan :

1. Wakil Dekan I
2. Kaprodi

5. Angket panelis terlatih

LEMBAR KUESIONER

Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus Pada Pembuatan Roll-Cake Ditinjau Dari Uji Organoleptik

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

- Mohon bantuan dari ketersediaan saudara/i untuk mengisi seluruh kolom yang tersedia.
- Bacalah terlebih dahulu seluruh petunjuk pada kuesioner ini dengan cermat.
- Isilah identitas responden secara benar dan lengkap.
- Dihadapan saudara/i disajikan 4 sampel roll cake. Berikan penilaian terhadap rasa dengan mencicipinya, warna dengan cara dilihat, aroma dengan cara dihirup dan tekstur dengan cara diraba.
- Isilah dengan cara memberikan tanda centang (✓) dalam kolom yang terdapat pada kuesioner dibawah ini yang saudara anggap paling sesuai.
- Penilaian tersebut sesuai dengan indera perasa, pencium, peraba dan penglihatan saudara dengan memberikan nilai sesuai kriteria yang telah ditentukan pada rubrik penilaian.
- Isilah kuesioner dibawah ini dengan sejujur-jujuranya.
- Saya ucapkan terimakasih kepada saudara/i yang sudah berpartisipasi dalam penelitian ini.

Identitas Responden:

Nama : *Herichamonee S Inon Julianaah*
 Usia : *20 Tahun*
 Jenis Kelamin : *a. Pria b. Wanita*
 Alamat : *Jl.*

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERLAKUAN KE-	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	T0			✓			✓				✓					✓		
2.	T1			✓				✓			✓						✓	
3.	T2				✓			✓			✓							✓
4.	T3				✓				✓			✓			✓			✓
JUMLAH																		

KETERANGAN :

RASA : 1 = Tidak Enak 2 = Kurang Enak 3 = Enak 4 = Sangat Enak	AROMA : 1 = Tidak Harum aroma labu kuning 2 = Kurang Harum aroma labu kuning 3 = Harum aroma labu kuning 4 = Sangat Harum aroma labu kuning	TEKSTUR : 1 = Tidak Empuk 2 = Kurang Empuk 3 = Empuk 4 = Sangat Empuk	WARNA : 1 = Tidak Kuning Kecoklatan 2 = Kurang Kuning Kecoklatan 3 = Kuning Kecoklatan 4 = Sangat Kuning Kecoklatan
---	--	--	--

6. Angket panelis tidak terlatih

LEMBAR KUESIONER

Pengaruh Penambahan Labu Kuning Kukus Pada Pembuatan Roll Cake Ditinjau Dari Uji Organoleptik

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

- Mohon bantuan dari ketersediaan saudara/i untuk mengisi seluruh kolom yang tersedia.
- Bacalah terlebih dahulu seluruh petunjuk pada kuesioner ini dengan cermat.
- Isilah identitas responden secara benar dan lengkap.
- Dihadapan saudara/i disajikan 4 sampel roll cake. Berikan penilaian terhadap rasa dengan mencicipinya, warna dengan cara dilihat, aroma dengan cara dihirup dan tekstur dengan cara diraba.
- Isilah dengan cara memberikan tanda centang (v) dalam kolom yang terdapat pada kuesioner dibawah ini yang saudara anggap paling sesuai.
- Penilaian tersebut sesuai dengan indera perasa, pencium, peraba dan penglihatan saudara dengan memberikan nilai sesuai kriteria yang telah ditentukan pada rubrik penilaian.
- Isilah kuesioner dibawah ini dengan sejajir-jujurnya.
- Saya ucapkan terimakasih kepada saudara/i yang sudah berpartisipasi dalam penelitian ini.

Identitas Responden :

Nama : Christiani D. Hamiza

Usia : 21 Thn

Jenis Kelamin : a. Pria (b) Wanita

Alamat : Rumahnya - Rumpun Tambak belakang

TABEL UJI ORGANOLEPTIK

NO	PERLAKUAN KE-	RASA				AROMA				TEKSTUR				WARNA				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	T0		✓				✓				✓				✓			
2.	T1			✓				✓				✓				✓		
3.	T2			✓				✓				✓					✓	
4.	T3				✓				✓				✓					✓
JUMLAH																		

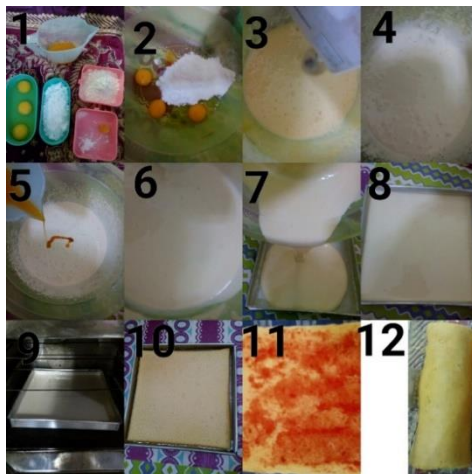
KETERANGAN :

RASA : 1 = Tidak Enak 2 = Kurang Enak 3 = Enak 4 = Sangat Enak	AROMA : 1 = Tidak Harum aroma labu kuning 2 = Kurang Harum aroma labu kuning 3 = Harum aroma labu kuning 4 = Sangat Harum aroma labu kuning	TEKSTUR : 1 = Tidak Empuk 2 = Kurang Empuk 3 = Empuk 4 = Sangat Empuk	WARNA : 1 = Tidak Kuning Kecoklatan 2 = Kurang Kuning Kecoklatan 3 = Kuning Kecoklatan 4 = Sangat Kuning Kecoklatan
---	--	--	--

7. Proses pembuatan labu kuning kukus



8. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuning kukus sebanyak 0%



9. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuning kukus sebanyak 10%



10. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuning kuku sebanyak 20%



11. Proses pembuatan roll cake dengan penambahan labu kuning kukus sebanyak 30%



12. Foto panelis

