

DAFTAR PUSTAKA

- Angscookies. 2012. *Cookies*. <http://angscookies.blogspot.com/2012/01/cookies.html>, diunduh 15 Agustus 10.45.
- Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.
- Haryono, Bambang dan Dina Kurniati. 2013. *Seri Tanaman Bahan Baku Industri Kacang Hijau*. Jakarta: PT Trisula Adisakti.
- Hermawan, Bintang Bagus. 2017. *Uji Organoleptik Siswa SD terhadap Cookies Lidah Kucing Rainbow dengan Penambahan Kencur, Sebagai Upaya Menambah Nafsu Makan*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Indoresep. Tanpa Tahun. *Agar Kue Kering Bagus dan Renyah*. http://www.indoresep.web.id/tips_membuat_kue_kering.htm, diunduh 14 Agustus 2018 pukul 14.10.
- Ismaini, Dita. 2011. *Pengenalan Bahan Dasar Patiseri*. <https://ditaismaini.wordpress.com>, diunduh 14 Agustus 2018 pukul 13.20.
- Istiqomah, Nur Lailil. 2017. *Minat Masyarakat Terhadap Pudding Kathiberah (Kacang Tanah, Kacang Hijau, Beras Merah) Sebagai Upaya Menambah Protein Bagi Ibu Menyusui*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- J.K. Negara dkk. 2016. "Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda." Dalam *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04 (2): 289.
- Masita, Sri dkk. 2017. "Karakteristik Sifat Fisiko-Kimia Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Varietas Toddopuli." Dalam *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3, S235.
- Mayasari, Rani. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*)*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan Bandung.
- Mulia, Ziel Hayah. 2017. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Ditinjau dari Segi Tekstur dan Rasa Kulit Pie Susu*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

- Mustakim, M. 2016. *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nasional Kompas. 2013. *3 Kategori Tepung Terigu*. <https://nasional.kompas.com/read/2013/01/05/13240053/3.kategori.tepung.terigu>, diunduh 14 Agustus 2018 pukul 15.35.
- Nurchayani, Ratri. 2016. *Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Praptiningrum, Wulan. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Pratama. 2014. *Tentang Tepung Terigu*. <http://tepungteriguanda.blogspot.com/p/blog-page.html>, diunduh 6 Agustus 2018 pukul 18.05.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Raditri dan Ratu Hani. 2017. *50 Variasi Kue Kering Renyah dan Mudah Dibuat*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Rajab, Muhammad Arhan. 2016. *Pengaruh Pertumbuhan Kacang Hijau (*phaseolus radiatus*) dengan Perlakuan Pemberian Media Air Berbeda*. <https://studylibid.com/doc/846514/pengaruh-pertumbuhan-kacang-hijau--phaseolus-radiatus>, diunduh 7 Agustus 2018 pukul 17.08.
- Ratnasari, Diah dan Yuniarta. 2015. "Pengaruh Tepung Kacang Hijau, Tepung Labu Kuning, Margarin Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit." Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 3 (4): 1660.
- Rayner, Tintin. 2017. *Simple & Moist Cake*. Jakarta Selatan: PT. Kawan Pustaka.
- Sarnes, Risa dkk. 2015. *Pengembangan Produk dan Evaluasi Sensoris Uji Kesukaan (Hedonik)*. Laporan Praktikum. Universitas Brawijaya Malang.
- Sasmita, Reni. 2017. *Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam Terhadap Rasa, Aroma, Dan Tekstur Siomay Ayam*. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.

- Sinar Yong. Tanpa Tahun. *Mengenal Bahan Dasar Pembuatan Kue*. <http://sinaryong.co.id/blog/mengenal-bahan-dasar-pembuatan-kue-dan-roti.html>, diunduh 15 Agustus 10.15.
- SNI 01-3728-1995. 1995. Tepung Kacang Hijau. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- SNI 2973-2011. 2011. Biskuit. Badan Standarisasi Nasional. Bandung.
- Sriyanto dan Mulono Apriyanto. 2014. “Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Kacang Hijau dalam Pengolahan Mie Kering.” Dalam Jurnal *Teknologi Pertanian*, Vol. 3 (2):34.
- Sugar Labinta. Tanpa Tahun. Jenis-Jenis Gula. <http://www.sugarlabinta.com/about.php?id=20>, diunduh 15 Agustus pukul 11.05.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprianto, Agus Budi. “Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L) Dalam Pembuatan Biskuit Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium* (L) Schott).” <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/8599/8172>, diunduh 03 September 2018 pukul 18.39.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. “Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan.” Dalam Jurnal *Pangan dan Agroindustri*, Vol. 5 (2): 67.
- Wati, Rahma. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Wikipedia. Tanpa Tahun. *Tepung*. (<https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung>), diunduh 5 Agustus 2018 pukul 16.45.
- Wisti, Christiana. 2011. *Pembuatan Kue Kering dengan Tepung Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Yusuf, Muri. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana.
- Yuwono, Sudarminto Setyo. 2015. *Tepung Kacang Hijau*. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/tepung-kacang-hijau>, diunduh 5 Agustus 2018 pukul 17.10.

Zahara, Nurul Muna. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Padang.

Lampiran 1: Format Revisi Skripsi



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I : Jl. Nggel 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.unipasby.ac.id/>

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Tanggal Ujian Skripsi : 24 Januari 2019
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Terhadap Hasil Jadi *Cookies*
Penguji I : Sulistiami, S.Pd., M.Pd.
Penguji II : Yunus Karyanto, S.Pd., M.Pd.

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	BAB I (Tujuan dan Rumusan Masalah)	<i>[Handwritten mark]</i>	<i>[Handwritten mark]</i>
2	BAB II (Tambah apa landasan teori itu)	<i>[Handwritten mark]</i>	<i>[Handwritten mark]</i>
3	BAB III (Langkah-langkah eksperimen belum ada)	<i>[Handwritten mark]</i>	<i>[Handwritten mark]</i>
4	BAB IV (Paparan data harus urut sesuai dengan format pengambilan data)	<i>[Handwritten mark]</i>	<i>[Handwritten mark]</i>
5	BAB V (Urutkan sesuai rumusan masalah)	<i>[Handwritten mark]</i>	<i>[Handwritten mark]</i>
6	Tata Tulis	<i>[Handwritten mark]</i>	<i>[Handwritten mark]</i>

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

Dosen Penguji I,

Sulistiami, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0721076903

Dosen Penguji II,

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

Lampiran 2: Format Berita Acara Bimbingan Skripsi



FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

Kampus I : Jl. Ngagel Dadi III-E/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.unipasby.ac.id/>

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Program Studi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata* L) Terhadap Hasil Jadi Cookies

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
H. M.Si.
031992031003

Dosen Pembimbing

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

Lampiran 3: Matrik Penelitian
Judul: Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiata L*) Pada Hasil Jadi Cookies

Rumusan Masalah	Konsep	Variabel	Indikator Variabel	Hipotesis	Sumber Data	Metode Penelitian			Daftar Pustaka
						Populasi / Sampel	Teknik Pengumpulan Data	Teknik Analisis Data	
<p>Bagaimana pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi cookies dengan persentase 25%, 50%, 75% ditinjau dari uji organoleptik serta tingkat kesukaan atau daya masarakat?</p>	<p>1. Kacang hijau merupakan tanaman pangan semusim berupa semak yang tumbuh tegak. Kacang hijau dikenal memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti protein, kalori, lemak, kalsium, fosfor, zat besi serta mineral lain. Selain itu, kacang hijau juga merupakan sumber vitamin A, B1, dan E yang diperlukan oleh tubuh.</p> <p>2. Cookies adalah produk makanan yang diterbitkan dengan cara dioven, terbuat dari tepung terigu, gula, dan lemak atau</p>	<p>Variabel X (Bebas) : Penambahan tepung kacang hijau dengan persentase</p> <p>Variabel Kontrol :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alat 2. Bahan pengola 3. Teknik <p>Variabel Y (Terikat) :</p> <p>Y1: kualitas rasa cookies</p> <p>Y2: kualitas warna cookies</p>	<p>Tepung yang terbuat dari kacang hijau yang ditahuaskan ditambahkan pada adonan cookies dengan persentase 25%, 50%, 75% :</p> <p>a. 25% tepung kacang hijau ditambahkan dengan 75% tepung terigu</p> <p>b. 50% tepung kacang hijau ditambahkan dengan 50% tepung terigu</p> <p>c. 75% tepung kacang hijau ditambahkan dengan 25% tepung terigu</p> <p>Alat yang digunakan pada pembuatan cookies ini adalah:</p>	<p>Ada pengaruh penambahan tepung kacang hijau terhadap hasil jadi cookies dengan persentase 25%, 50%, 75% ditinjau dari uji organoleptik serta tingkat kesukaan atau daya masarakat</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung kacang hijau 2. Rasa cookies tepung kacang hijau 3. Warna cookies tepung kacang hijau 4. Aroma cookies tepung kacang hijau 5. Tekstur cookies tepung kacang hijau 	<p>Populasi : Cookies tepung kacang hijau</p> <p>Sampel : Dalam penelitian terdapat 4 sampel yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Tanpa penambahan tepung kacang hijau b. 2,5% tepung kacang hijau ditambahkan dengan 75% tepung terigu c. 50% tepung kacang hijau ditambahkan dengan 50% tepung terigu d. 75% tepung kacang hijau ditambahkan dengan 25% tepung terigu 	<p>Teknik analisis data yang digunakan adalah Anava (Analisis Varian). Dengan rumus: $F = \frac{\sum_{j=1}^k n_j \bar{y}_j - \bar{y}^2 / (k-1)}{\sum_{i=1}^n \bar{y}_i^2 - \bar{y}^2 / \sum_{i=1}^n (n_i - 1)}$</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mustakim, M. 2016. <i>Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif</i>. Yogyakarta: Pustaka Baru Press. 2. Haryono, Bambang dan Dina Kurniati. 2013. <i>Seri Tanaman Bahan Baku Industri Kacang Hijau</i>. Jakarta: PT Trisula Adisakti. 3. Nurcahyani, Ratri. 2016. <i>Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi</i> <i>Bonggol Pisang</i>. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. 	

	<p>margarin atau bisa juga dengan mentega dengan kadar air kurang dari 4% dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama</p> <p>3. Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit, masam terhadap indera pengecap, atau panas dingin, nyeri terhadap indera perasa.</p> <p>4. Warna adalah kesan yang diperoleh mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya seperti kuning, biru, merah dan sebagainya.</p> <p>Warna akan dirasakan oleh indera penglihatan.</p> <p>5. Aroma akan dirasakan oleh indera penciuman.</p> <p>Aroma merupakan</p>	<p>Y3: kualitas aroma cookies</p> <p>Y4: kualitas tekstur cookies</p> <p>Y5: tingkat kesukaan cookies</p>	<p>timbangan, sendok ukur, waskom, mixer, spatula, kuas, loyang, oven dan kompor</p> <p>Bahan pembuatan cookies adalah:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tepung terigu (115 gr untuk resep 1, 86 gr untuk resep 2, 58 gr untuk resep 3 dan 29 gr untuk resep 4) - 12 gr Maizena - 12 gr Susu bubuk - ½ Baking powder double action - ½ sdt Vanilla pasta - 50 gr Margarin - 50 gr Butter - 90 gr Gula bubuk - 1 bir Telur - 50 gr Chochochips <p>Teknik pengolahan cookies adalah teknik pencucian kacang hijau, pengeringan</p>		<p>Sampel diberikan kepada 50 responden yang terdiri dari 20 mahasiswa jurusan tata boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya dan 30 orang masyarakat umum (20-60 tahun)</p> <p>Masing-masing responden akan mendapatkan 4 versi sampel. Sehingga sampel yang dibuat berjumlah 200 buah.</p>		<p>4. Hermawan, Bintang Bagus. 2017. <i>Uji Organoleptik Siswa terhadap Cookies Lidah Kencing Rainbow dengan Penambahan Kencur, Sebagai Upaya Menambah Nafsu Makan</i>. Skripsi. Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.</p> <p>5. J.K. Negara dkk. 2016. "Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, Vol. 04 (2): 289.</p>
--	--	--	--	--	---	--	---

	<p>penilaian awal dari suatu makanan sebelum dimikmati. Penilaian aroma dilakukan dengan mencium bau yang ditimbulkan oleh makanan.</p> <p>6. Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentuk bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan</p> <p>7. Tingkat kesukaan adalah salah satu jenis uji penerimaan. Dalam uji ini panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang kesukaan</p>	<p>kacang hijau, penghancuran kacang hijau menjadi tepung, pengadukan adonan, pengovenan adonan.</p> <p>Kualitas rasa cookies tepung kacang hijau menghasilkan rasa manis dominan kacang hijau</p> <p>Kualitas warna cookies tepung kacang hijau menghasilkan warna yang lebih kuning/ kuning keoklatan</p> <p>Kualitas aroma cookies tepung kacang hijau menghasilkan aroma wangi khas cookies dan tepung kacang hijau</p> <p>Kualitas tekstur cookies tepung kacang hijau menghasilkan tekstur renyah</p>			<p>6. Tarwendah, Ivani Putri. 2017. "Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan." Dalam <i>Jurnal Pangan dan Agroindustri</i>, Vol. 5 (2): 67.</p> <p>7. Sarnes, Risa dkk. 2015. <i>Pengembangan Produk dan Evaluasi Sensoris Uji Kesukaan (Hedonik)</i>. Laporan Praktikum. Universitas Brawijaya Malang.</p> <p>8. Raditri dan Ratu Hani. 2017. <i>50 Variasi Kue Kering Renyah dan Mudah Dibuat</i>. Jakarta: Demedia Pustaka.</p> <p>9. Rayner, Timin. 2017. <i>Simple & Moist Cake</i>. Jakarta Selatan:</p>
--	---	---	--	--	---

	<p>atau ketidaksukaan, disamping itu mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan/ketidaksukaan.</p>	<p>Diharapkan masyarakat dapat menyukai dan menerima <i>cookies</i> tepung kacang hijau tersebut.</p>							<p>PT. Kawan Pustaka. 10. Sugiyon o. 2018. <i>Metode Penelitian Kuantitatif: Kualitatif dan R&D</i>. Bandung: Alfabeta.</p>
--	---	---	--	--	--	--	--	--	---

Surabaya, 07 Agustus 2018
Pencipta,

Dosen Pembimbing,



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



Firstanda Giamifa
NIM. 155800037

Lampiran 4: Lembar Kuisisioner

LEMBAR PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG HIJAU (*VIGNA RADIATA L*) TERHADAP HASIL JADI *COOKIES*

A. Identifikasi Produk

Cookies Tepung Kacang Hijau merupakan hasil dari inovasi baru produk cookies dengan bahan dasar margarin, butter, gula halus, telur, maizena, susu bubuk, dan tepung terigu protein rendah ditambah tepung kacang hijau dengan takaran sebagai berikut :

Sampel A = *cookies* tanpa penambahan tepung kacang hijau

Sampel B = *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau 25%

Sampel C = *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau 50%

Sampel D = *cookies* dengan penambahan tepung kacang hijau 75%

B. Prosedur Pengisian Lembar Penilaian

1. Mohon bantuan dan ketersediaan saudara untuk mengisi seluruh kolom yang ada. Terimakasih atas partisipasinya sebagai panelis di penelitian kami.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar penilaian dengan seksama, apabila ada yang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti.
3. Isilah identitas anda di kolom yang disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat 4 sampel *cookies* tepung kacang hijau. Berikan penilaian atau skor terhadap rasa dengan cara mencicipinya, warna dengan cara dilihat, aroma dengan cara mencium baunya, tekstur dengan cara meraba/merasakan dan kesukaan sesuai dengan selera anda.
5. Ambil salah satu sampel *cookies* tepung kacang hijau dan silahkan dicoba.
6. Kemudian berilah tanda centang (✓) dikolom nilai yang disediakan sesuai dengan nilai yang ingin anda berikan mulai dari rasa, warna, aroma, tekstur, serta kesukaan anda terhadap *cookies* tepung kacang hijau. Keterangan tentang skala penilaian bisa dilihat dibawah kolom penilaian.
7. Sebelum mencoba sampel *cookies* tepung kacang hijau yang selanjutnya, silahkan meminum air putih yang disediakan sebagai penetralisir.
8. Berikan penilaian terhadap semua sampel yang telah dicoba.

Identitas Panelis

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Uji Organoleptik tentang Rasa

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau				
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				

Keterangan :

Skor (1): Manis, tidak berasa kacang hijau (rasa kacang hijau tidak ada sama sekali)

Skor (2): Manis, ada sedikit rasa kacang hijau (kacang hijau sedikit terasa)

Skor (3): Manis, berasa kacang hijau (rasa kacang hijau cukup dominan)

Skor (4): Manis, rasa kacang hijau sangat terasa (rasa kacang hijau sangat tajam)

Uji Organoleptik tentang Warna

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau				
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				

Keterangan:

Skor (1): Coklat Tua

Skor (2): Coklat Muda

Skor (3): Kuning Kecoklatan

Skor (4): Kuning

Uji Organoleptik tentang Aroma

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau				
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak beraroma khas *cookies* dan kacang hijau

Skor (2): Cukup beraroma khas *cookies* dan kacang hijau

Skor (3): Beraroma khas *cookies* dan kacang hijau

Skor (4): Sangat beraroma khas *cookies* dan kacang hijau

Uji Organoleptik tentang Tekstur

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau				
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				

Keterangan :

Skor (1): Keras (saat dikunyah susah hancur)

Skor (2): Remah sedikit keras (saat dikunyah, butir-butir remah sedikit keras)

Skor (3): Remah lembut (saat dikunyah mudah hancur)

Skor (4): Remah sangat lembut (saat dikunyah remah sangat lembut ketika ditelan)

Uji Organoleptik tentang Tingkat Kesukaan

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau				
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Cukup suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Lampiran 5: Lembar Hasil Uji Organoleptik
Uji Organoleptik Tentang Rasa

No	X0 (Tanpa Perlakuan)	X1 (Perlakuan 25%)	X2 (Perlakuan 50%)	X3 (Perlakuan 75%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				

34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
Total

Keterangan :

Skor (1): Manis, tidak berasa kacang hijau (rasa kacang hijau tidak ada sama sekali)

Skor (2): Manis, ada sedikit rasa kacang hijau (kacang hijau sedikit terasa)

Skor (3): Manis, berasa kacang hijau (rasa kacang hijau cukup dominan)

Skor (4): Manis, rasa kacang hijau sangat terasa (rasa kacang hijau sangat tajam)

Uji Organoleptik Tentang Warna

No	X0 (Tanpa Perlakuan)	X1 (Perlakuan 25%)	X2 (Perlakuan 50%)	X3 (Perlakuan 75%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
Total

Keterangan :

Skor (1): Coklat Tua

Skor (2): Coklat Muda

Skor (3): Kuning Kecoklatan

Skor (4): Kuning

Uji Organoleptik Tentang Aroma

No	X0 (Tanpa Perlakuan)	X1 (Perlakuan 25%)	X2 (Perlakuan 50%)	X3 (Perlakuan 75%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
Total

Keterangan :

Skor (1): Tidak beraroma khas *cookies* dan tepung kacang hijau

Skor (2): Cukup beraroma khas *cookies* dan tepung kacang hijau

Skor (3): Beraroma khas *cookies* dan tepung kacang hijau

Skor (4): Sangat beraroma khas *cookies* dan tepung kacang hijau

Uji Organoleptik Tentang Tekstur

No	X0 (Tanpa Perlakuan)	X1 (Perlakuan 25%)	X2 (Perlakuan 50%)	X3 (Perlakuan 75%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
Total

Keterangan :

Skor (1): Keras (saat dikunyah susah hancur)

Skor (2): Remah sedikit keras (saat dikunyah, butir-butir remah sedikit keras)

Skor (3): Remah lembut (saat dikunyah mudah hancur)

Skor (4): Remah sangat lembut (saat dikunyah remah sangat lembut ketika ditelan)

Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan

No	X0 (Tanpa Perlakuan)	X1 (Perlakuan 25%)	X2 (Perlakuan 50%)	X3 (Perlakuan 75%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				

35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
Total

Keterangan :

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Cukup suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Lampiran 6: Surat Permohonan Ijin Peneliti



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>

Unipa Surabaya

Nomor : 382/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 : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) terhadap Hasil Jadi Cookies
Waktu penelitian : 26 November 2018 s/d 07 Desember 2018

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Dekan,



Tembusan :

1. Wakil Dekan I
2. Kaprodi



**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://fkip.unipasby.ac.id>

Unipa Surabaya

Nomor : 383/Ak.2/FKIP/X/2018
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Izin Penelitian

19 Oktober 2018

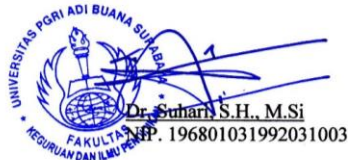
Yang Terhormat,
Ketua RT.07 Ngagel Dadi III B
di Surabaya

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 RT.07 Ngagel Dadi III B Surabaya berkenan memberikan izin penelitian kepada mahasiswa:

Nama : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L) terhadap Hasil Jadi Cookies
Waktu penelitian : 26 November 2018 s/d 07 Desember 2018

Demikian atas bantuan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Dekan,



Tembusan :

1. Wakil Dekan I
2. Kaprodi

Lampiran 7: Surat Keterangan 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.1/162/ 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 : Firstnanda Gianifa
NIM : 155800037
Progdi : PKK- Tata Boga
Judul : Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata L)
Penelitian : terhadap Hasil Jadi Cookies

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, 04 Januari 2019
Ka. Progdi PVKK



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

Lampiran 8: Lembar Kuisioner Panelis Terlatih**Identitas Panelis**

Nama : Anis Susanto
 Umur : 21
 Jenis Kelamin : laki-laki
 Alamat : Setro gg 2 no49

Uji Organoleptik tentang Rasa

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Cookies tanpa penambahan tepung kacang hijau	✓			
X ₁	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 25%			✓	
X ₂	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				✓
X ₃	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan :

Skor (1): Manis, tidak berasa kacang hijau (rasa kacang hijau tidak ada sama sekali)

Skor (2): Manis, ada sedikit rasa kacang hijau (kacang hijau sedikit terasa)

Skor (3): Manis, berasa kacang hijau (rasa kacang hijau cukup dominan)

Skor (4): Manis, rasa kacang hijau sangat terasa (rasa kacang hijau sangat tajam)

Uji Organoleptik tentang Warna

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau		✓		
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				✓
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%		✓		
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Coklat Tua

Skor (2): Coklat Muda

Skor (3): Kuning Kecoklatan

Skor (4): Kuning

Uji Organoleptik tentang Aroma

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau	✓			
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%			✓	
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%			✓	
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Tidak beraroma khas *cookies* dan kacang hijauSkor (2): Cukup beraroma khas *cookies* dan kacang hijauSkor (3): Beraroma khas *cookies* dan kacang hijauSkor (4): Sangat beraroma khas *cookies* dan kacang hijau

Uji Organoleptik tentang Tekstur

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau			✓	
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				✓
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				✓
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%			✓	

Keterangan :

Skor (1): Keras (saat dikunyah susah hancur)

Skor (2): Remah sedikit keras (saat dikunyah, butir-butir remah sedikit keras)

Skor (3): Remah lembut (saat dikunyah mudah hancur)

Skor (4): Remah sangat lembut (saat dikunyah remah sangat lembut ketika ditelan)

Uji Organoleptik tentang Tingkat Kesukaan

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau			✓	
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%		✓		
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				✓
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Cukup suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Lampiran 9: Lembar Kuisioner Panelis Tidak Terlatih

Identitas Panelis

Nama : Margiani F.
 Umur : 49 tahun
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Alamat : Margel Dadi 3b no-1

Uji Organoleptik tentang Rasa

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Cookies tanpa penambahan tepung kacang hijau	✓			
X ₁	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 25%			✓	
X ₂	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 50%			✓	
X ₃	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan :

Skor (1): Manis, tidak berasa kacang hijau (rasa kacang hijau tidak ada sama sekali)

Skor (2): Manis, ada sedikit rasa kacang hijau (kacang hijau sedikit terasa)

Skor (3): Manis, berasa kacang hijau (rasa kacang hijau cukup dominan)

Skor (4): Manis, rasa kacang hijau sangat terasa (rasa kacang hijau sangat tajam)

Uji Organoleptik tentang Warna

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau			✓	
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%				✓
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%			✓	
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Coklat Tua

Skor (2): Coklat Muda

Skor (3): Kuning Kecoklatan

Skor (4): Kuning

Uji Organoleptik tentang Aroma

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	<i>Cookies</i> tanpa penambahan tepung kacang hijau	✓			
X ₁	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 25%			✓	
X ₂	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 50%			✓	
X ₃	<i>Cookies</i> dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan:

Skor (1): Tidak beraroma khas *cookies* dan kacang hijauSkor (2): Cukup beraroma khas *cookies* dan kacang hijauSkor (3): Beraroma khas *cookies* dan kacang hijauSkor (4): Sangat beraroma khas *cookies* dan kacang hijau

Uji Organoleptik tentang Tekstur

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Cookies tanpa penambahan tepung kacang hijau			✓	
X ₁	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 25%			✓	
X ₂	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 50%		✓		
X ₃	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 75%				✓

Keterangan :

Skor (1): Keras (saat dikunyah susan hancur)

Skor (2): Remah sedikit keras (saat dikunyah, butir-butir remah sedikit keras)

Skor (3): Remah lembut (saat dikunyah mudah hancur)

Skor (4): Remah sangat lembut (saat dikunyah remah sangat lembut ketika ditelan)

Uji Organoleptik tentang Tingkat Kesukaan

No.	Produk	Skor			
		1	2	3	4
X ₀	Cookies tanpa penambahan tepung kacang hijau		✓		
X ₁	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 25%	✓			
X ₂	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 50%				✓
X ₃	Cookies dengan penambahan tepung kacang hijau 75%		✓		

Keterangan:

Skor (1): Tidak suka

Skor (2): Cukup suka

Skor (3): Suka

Skor (4): Sangat suka

Lampiran 10: Dokumentasi

1.

Proses pembuatan



2.

cookies tepung kacang hijau

Proses pembuatan



3. tepung kacang hijau

Hasil jadi *cookies*



4. panelis terlatih

Pengambilan data





5. Pengambilan data panelis tidak terlatih



