



UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA

FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan - Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri - Teknik Elektro - PVKK

Ungga Surabaya

KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : E-mail :

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI



Nama	: ROMA ULINA SITUMORANG
NIM	: 195800003
Program Studi	: PVKK - TATA BOGA
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, S.Pd,M.Kes.
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2022/2023
Judul Proposal	PEMANFAATAN TEPUNG JAGUNG (<i>Zea Mays L</i>) SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG SEMOLINA DALAM PEMBUATAN PASTA SPAGHETTI

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	16 Juni 2023	Bimbingan Bab I, II, V		<i>[Signature]</i>
2.	6 Juni 2023	Daftar Pustaka	Perbaikan	<i>[Signature]</i>
3.	11 Juli 2023	Bimbingan Bab III, IV, V		<i>[Signature]</i>
4.	11 Juli 2023	Daftar Pustaka	Perbaikan	<i>[Signature]</i>
5.	11 Juli 2023	Abstrak		<i>[Signature]</i>
6.	13 Juli 2023	Abstrak, Bab IV : Simpulan		<i>[Signature]</i>
7.	13 Juli 2023	Revisi Tata Tulis, Daftar Pustaka		<i>[Signature]</i>
8.	13 Juli 2023	Tata Tulis Tabel		<i>[Signature]</i>
9.	13 Juli 2023	Revisi Bab V: Saran		<i>[Signature]</i>
10.	13 Juli 2023	Revisi Bab IV : Analisis Data		<i>[Signature]</i>

Dinyatakan selesai tanggal 13 Juli 2023

Surabaya, 13 Juli 2023

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

Pembimbing,

Mahasiswa,

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Dr. Diana Evawati Mbh, S.Pd., M.Pd
NIP. 0010372/DY

Dr. Diana Evawati, S.Pd.M.Kes.
NIP. 197510292005012001

Roma Ulina Situmorang
NIM. 195800003



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.it.unipasby.ac.id E-mail : it@unipasby.ac.id

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : ROMA ULINA SITUMORANG
 NIM : 195800003
 Fakultas / Progdil : Fakultas Teknik/ PVKK-Tata Boga
 Judul Skripsi : Pemanfaatan Tepung Jagung (Zea Mays L) Sebagai Substitusi Tepung Semolina Dalam Pembuatan Pasta Spaghetti
 Ujian Tanggal : 20 Juli 2023

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	24 Juli 2023	Tata Tulis	ACC	
II	28 Juli 2023	Tata Letak	ACC	
III	31 Juli 2023	Tabel	ACC	
IV	31 Juli 2023	Analisis Data	ACC	
V	31 Juli 2023	Abstrak	ACC	

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal,.....
Penguji I,

(Dr. Susilowati, M.Pd)

Penguji II

(Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.)

1. a. Penyelesaian Revisi paling lambat 2 minggu dari pelaksanaan Ujian Skripsi.
b. Pengetikan, penjilidan, penandatanganan Skripsi dan mengumpulkan Skripsi paling lambat 2 minggu dari revisi.
2. Apabila sampai batas waktu tersebut (point 1,a dan b) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka Ujian dinyatakan Gugur.
3. a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.




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.it.unpriadiabuana.ac.id E-mail : it@unpriadiabuana.ac.id

BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Pada
 Hari, tanggal : Kamis, 20 Juli 2023
 Jam : 13.00
 Tempat : Ruang Prodi Matematika


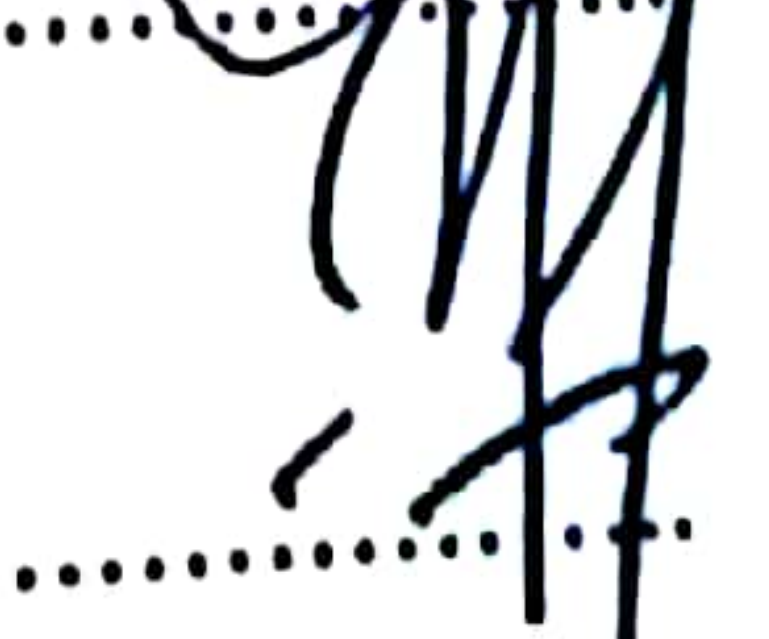
Telah dilaksanakan Ujian Skripsi:

Nama Mahasiswa : ROMA ULINA SITUMORANG
 NIM : 195800003
 Program Studi : PVKK-TATA BOGA
 Judul : Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Sebagai Substitusi Tepung Semolina Dalam Pembuatan Pasta Spaghetti
 Bidang Keahlian : Tata Boga
 Tanda Tangan : 

Saran-saran perbaikan :

.....

Tim Penguji

Nama (Tanda tangan)
 1. Dr. Susilowati, M.Pd 
 2. Dr. Yunus Karyanto, M.Pd 

*) Jangka waktu perbaikan Skripsi dua minggu setelah ujian.
 Apabila waktu tersebut tidak dipenuhi, maka nilai Ujian Skripsi dianggap batal dan mahasiswa yang bersangkutan diwajibkan mengulang Ujian lisan

Lampiran 3

LEMBAR KUESIONER

Pemanfaatan Tepung Jagung Sebagai Substitusi Tepung Semolina Dalam Pembuatan Pasta Spageti Di Wilayah Asrama Emaus STIKVINC dan Biara Provinsialat SSpS Surabaya

Identitas Responden

Nama Responden :

Umur :

Jenis Kelamin :

Hari / Tanggal :

Petunjuk Pengisian Kuesioner

- 1) Mohon bantuan dan kesedian saudara/ri untuk mengisi kuesioner di bawah ini dengan sejujur-jujurnya sesuai dengan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki.
- 2) Baca terlebih dahulu seluruh instruksi dalam kuesioner dengan cermat.
- 3) Isilah identitas diatas dengan lengkap.
- 4) Dihadapan saudara/ri disajikan 4 sampel pasta spageti tepung jagung, berikan nilai atau skor terhadap rasa, dengan cara mencicip, warna dengan cara melihat, aroma dengan menghirup, dan tekstur dengan cara diraba.
- 5) Berilah tanda (√) dalam kolom yang terdapat pada kuesioner dibawah ini yang saudara anggap paling sesuai.
- 6) Saya mengucapkan terimakasih kepada saudara/ri yang sudah berpartisipasi dalam penelitian.

Rasa Pada Pasta Spaghetti Tepung Jagung

No.	Nama Produk	Rasa			
		1	2	3	4
1	Pasta Spaghetti resep murni (X_0)				
2	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 25% (X_1)				
3	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 50% (X_2)				
4	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 75% (X_3)				

Keterangan Skor :

- 4: Sangat berasa tepung jagung
- 3: Berasa tepung jagung
- 2: Kurang berasa tepung jagung
- 1: Tidak berasa tepung jagung

Warna Pada Pasta Spaghetti Tepung Jagung

No.	Nama Produk	Warna			
		1	2	3	4
1	Pasta Spaghetti resep murni (X_0)				
2	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 25% (X_1)				
3	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 50% (X_2)				
4	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 75% (X_3)				

Keterangan Skor :

- 4: Kuning *corn* sangat terang
- 3: Kuning *corn* terang
- 2: Kuning *corn* kurang kurang terang

Aroma Pada Pasta Spaghetti Tepung Jagung

No.	Nama Produk	Aroma			
		1	2	3	4
1	Pasta Spaghetti resep murni (X_0)				
2	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 25% (X_1)				
3	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 50% (X_2)				
4	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 75% (X_3)				

Keterangan Skor :

- 4: Sangat beraroma tepung jagung
- 3: Beraroma tepung jagung
- 2: Kurang beraroma tepung jagung
- 1: Tidak beraroma tepung jagung

Tekstur Pada Pasta Spaghetti Tepung Jagung

No.	Nama Produk	Tekstur			
		1	2	3	4
1	Pasta Spaghetti resep murni (X_0)				
2	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 25% (X_1)				
3	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 50% (X_2)				
4	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 75% (X_3)				

Keterangan :

4: Sangat lembut dan kenyal

3: Lembut dan kenyal

2: Kurang lembut dan kenyal

1: Tidak lembut dan kenyal

Daya Terima atau Tingkat Kesukaan Pasta Spaghetti Tepung Jagung

No.	Nama Produk	Daya Terima			
		1	2	3	4
1	Pasta Spaghetti resep murni (X_0)				
2	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 25% (X_1)				
3	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 50% (X_2)				
4	Pasta Spaghetti dengan tepung jagung 75% (X_3)				

Keterangan :

4: Sangat suka

3: Suka

2: Kurang Suka

1: Tidak Suka

Lampiran 4

Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Pasta Spaghetti Tepung Jagung.

Panelis	X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
1	2	3	1	1
2	4	3	3	2
3	2	3	1	1
4	1	3	2	4
5	2	4	3	2
6	2	3	3	3
7	2	3	2	3
8	2	3	4	2
9	1	3	1	3
10	1	2	4	3
11	1	2	3	3
12	1	3	4	3
13	1	3	4	3
14	2	3	1	3
15	2	3	3	3
16	1	3	3	3
17	2	3	2	1
18	2	3	4	4
19	2	3	3	3
20	3	3	2	2
21	3	3	2	4
22	3	3	2	2
23	1	3	4	3
24	1	3	3	4
25	2	3	4	3
26	3	3	2	3
27	4	2	3	4
28	4	3	2	3
29	4	2	3	2
30	4	3	2	3
31	4	2	3	4
32	4	3	2	3
33	2	3	2	3
34	2	4	3	4
35	2	3	3	2
36	3	3	2	4
37	3	4	3	3
38	3	2	3	4

39	3	4	3	2
40	1	3	2	3
41	2	3	4	4
42	1	3	2	2
43	2	3	2	1
44	2	3	4	3
45	2	3	3	4
TOTAL	102	133	121	131

Tanggapan Panelis terhadap warna pasta spaghetti tepung jagung

Panelis	X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
1	1	3	2	3
2	1	2	2	3
3	1	2	3	4
4	1	2	2	3
5	2	3	2	3
6	1	3	3	4
7	1	2	2	3
8	2	2	3	4
9	1	3	2	3
10	1	2	3	4
11	2	3	4	4
12	2	3	3	4
13	2	3	3	4
14	2	3	3	4
15	1	3	2	3
16	2	3	3	4
17	2	3	2	3
18	1	2	2	3
19	2	2	3	3
20	3	3	2	3
21	3	3	2	2
22	3	2	3	3
23	1	2	4	3
24	1	3	3	4
25	1	4	3	4
26	1	3	3	2
27	3	2	3	3
28	4	3	3	3
29	4	2	3	3
30	3	3	2	3
31	3	2	3	4
32	3	3	2	2
33	1	2	2	3
34	2	2	3	4
35	2	3	2	3
36	1	2	3	3
37	3	3	2	2
38	3	2	3	3
39	2	4	2	3
40	1	3	2	3
41	1	2	3	4
42	2	3	3	3
43	1	2	3	2
44	2	3	4	3
45	2	4	3	2
TOTAL	84	119	120	143

Tanggapan Panelis terhadap aroma pasta spaghetti tepung jagung

Panelis	X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
1	3	3	2	2
2	3	2	4	4
3	2	3	3	4
4	1	3	3	3
5	2	3	3	3
6	1	2	3	3
7	1	3	3	4
8	2	4	3	3
9	1	2	3	3
10	2	3	4	3
11	1	3	3	3
12	1	3	4	4
13	1	4	3	4
14	3	3	3	4
15	1	3	3	3
16	2	3	3	4
17	3	3	2	2
18	1	3	3	3
19	3	2	3	3
20	1	3	3	2
21	1	3	3	2
22	1	2	4	3
23	1	2	3	4
24	2	4	3	4
25	2	3	3	2
26	2	3	3	4
27	4	4	3	2
28	1	3	3	3
29	1	3	3	3
30	2	4	3	4
31	1	2	3	3
32	1	2	3	3
33	2	3	3	4
34	2	3	3	4
35	2	2	4	4
36	1	2	3	3
37	1	3	3	4
38	3	2	3	3
39	1	3	3	2
40	1	3	2	4
41	1	2	3	3
42	2	3	4	3
43	2	3	2	2
44	4	2	3	3
45	2	4	3	4
TOTAL	78	128	137	144

Tanggapan panelis terhadap tekstur pasta spaghetti tepung jagung

Panelis	X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
1	3	3	3	3
2	4	1	3	3
3	3	1	2	2
4	3	2	3	3
5	1	2	3	2
6	3	2	4	2
7	2	2	3	4
8	3	2	4	4
9	3	2	3	3
10	2	3	4	3
11	1	2	4	3
12	1	3	4	3
13	1	2	3	2
14	1	2	3	3
15	3	2	3	3
16	2	3	4	3
17	2	2	2	2
18	3	2	4	4
19	3	2	3	3
20	3	3	2	3
21	4	3	2	3
22	4	3	2	2
23	1	2	4	4
24	1	4	3	4
25	2	2	4	3
26	3	3	2	2
27	2	3	2	3
28	4	4	3	3
29	4	2	2	3
30	3	3	2	3
31	4	2	3	3
32	4	3	2	2
33	3	2	3	2
34	1	2	4	3
35	1	2	2	4
36	4	3	2	3
37	3	2	3	3
38	3	3	2	2
39	1	2	3	2
40	1	3	2	4
41	2	2	3	3
42	4	2	3	3
43	1	3	1	1
44	2	3	3	2
45	2	3	3	4
TOTAL	111	109	129	129

Tanggapan panelis terhadap daya terima atau tingkat kesukaan pasta spaghetti tepung jagung.

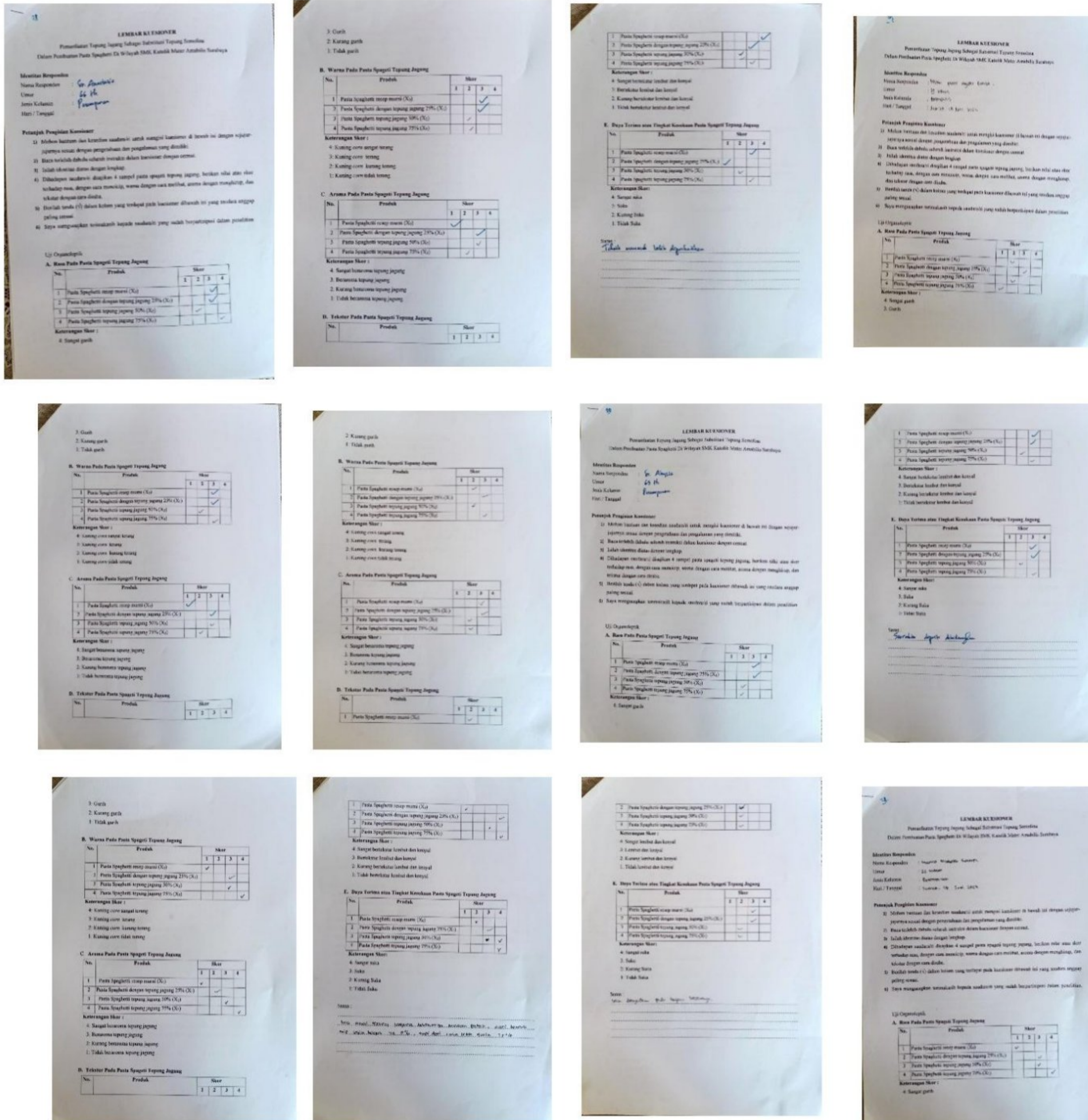
Panelis	X ₀	X ₁	X ₂	X ₃
1	3	2	2	2
2	2	3	3	4
3	2	3	2	3
4	2	3	2	2
5	1	3	3	2
6	3	4	2	1
7	2	3	2	3
8	2	3	4	3
9	2	3	2	2
10	1	3	4	4
11	1	2	4	4
12	2	3	4	4
13	1	3	3	2
14	1	3	2	3
15	3	3	3	3
16	2	3	3	3
17	3	3	2	2
18	2	3	3	4
19	2	2	3	3
20	3	1	2	3
21	3	3	2	3
22	1	2	3	4
23	2	3	4	4
24	2	3	3	4
25	4	4	3	2
26	3	2	3	3
27	4	4	3	2
28	4	3	3	2
29	3	3	3	2
30	3	3	3	2
31	4	2	3	4
32	4	3	3	2
33	2	3	4	3
34	3	3	1	3
35	2	3	3	2
36	4	4	3	3
37	2	3	3	4
38	3	3	3	2
39	2	3	3	4
40	1	3	2	4
41	2	3	3	4
42	2	3	2	2
43	1	3	1	1
44	2	3	4	3
45	2	3	3	4
TOTAL	105	131	126	130

Lampiran 5

DATA DIRI PANELIS

No.	Nama Panelis	Usia
1	Sr. Aloysia SSpS	69 Tahun
2	Sr. Anastasia SSpS	66 Tahun
3	Sr. Adulinda SSpS	83 Tahun
4	Sr. Regina SSpS	54 Tahun
5	Sr. Maria Widjaja SSpS	68 Tahun
6	Sr. M. Yohani SSpS	80 Tahun
7	Sr. Stefani SSpS	61 Tahun
8	Sr. Regina Maria SSpS	35 Tahun
9	Sr. M. Magdalena SSpS	59 Tahun
10	Sr. Ignata SSpS	48 Tahun
11	Sr. Beata SSpS	60 Tahun
12	Sr. Lusia SSpS	54 Tahun
13	Martina Tamba	18 Tahun
14	Yosefina Bibiana Kewa Ruing	18 Tahun
15	Eva Yuniarta P. Situmorang	19 Tahun
16	Maria E.F. Munteiro	18 Tahun
17	Yosepha Kewa Ruing	17 Tahun
18	Greace Yunice	19 Tahun
19	Patricia Natalian Talaud	19 Tahun
20	Kanisia Wege	20 Tahun
21	Septiana Gabriela Meko	19 Tahun
22	Melania Agnes Dua L	21 Tahun
23	Yuliana Suyeniati Gobang	19 Tahun
24	Solca Kobak	20 Tahun
25	Maria Donalda Mbara	19 Tahun
26	Angelina Sitanggang	18 Tahun
27	Maria Chionia Narut Kumaniren	20 Tahun
28	Adriana Keli	19 Tahun
29	Mitha Putri Angelia Rambe	19 Tahun
30	Maria Dolorosa S. Putri Baria	19 Tahun
31	Maria Florida Lesti	20 Tahun
32	Maria Melania Buda Koten	20 Tahun
33	Maria Natalia Soares	22 Tahun
34	Noviana	20 Tahun
35	Imelda Vinda	45 Tahun
36	Dorce Esfaransa	25 Tahun
37	Maria Anita	26 Tahun
38	Ernestine Dinauli Pakpahan	18 Tahun
39	Maria Tanti	21 Tahun
40	Maria Vany Mahesa	19 Tahun
41	Pebyolla Dominika	20 Tahun
42	Rahel Dolok Saribu	21 Tahun
43	Oktaviana Rapika Fono	19 Tahun
44	Maria Pentiasti Jemilang	19 Tahun
45	Putri Merry Maria L.D	21 Tahun

Lampiran 6 Lembar Kuesioner Panelis Telah Diisi



Lampiran 7

Data Mentah SPSS Anova Satu Arah versi 26

Hasil Analisis Data Rasa Pasta Spaghetti Tepung Jagung

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Rasa Spaghetti					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	129.814 ^a	6	21.636	10.360	.000
Intercept	9584.299	1	9584.299	4589.244	.000
X1	67.214	3	22.405	10.728	.000
X2	113.213	3	37.738	18.070	.000
X1 * X2	.000	0	.	.	.
Error	403.066	193	2.088		
Total	23260.000	200			
Corrected Total	532.880	199			

a. R Squared = .244 (Adjusted R Squared = .220)

Hasil Analisis Data Aroma Pasta Spaghetti Tepung Jagung

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Aroma Spaghetti					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	102.395 ^a	6	17.066	12.537	.000
Intercept	4931.581	1	4931.581	3622.781	.000
X1	40.976	3	13.659	10.034	.000
X2	78.013	3	26.004	19.103	.000
X1 * X2	.000	0	.	.	.
Error	262.725	193	1.361		
Total	24040.000	200			
Corrected Total	365.120	199			

a. R Squared = .280 (Adjusted R Squared = .258)

Hasil Analisis Data Aroma Pasta Spaghetti Tepung Jagung

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Warna Spaghetti

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	90.108 ^a	6	15.018	9.293	.000
Intercept	4810.166	1	4810.166	2976.548	.000
X1	36.044	3	12.015	7.435	.000
X2	67.305	3	22.435	13.883	.000
X1 * X2	.000	0	.	.	.
Error	311.892	193	1.616		
Total	21620.000	200			
Corrected Total	402.000	199			

a. R Squared = .224 (Adjusted R Squared = .200)

Hasil Analisis Data Tekstur Pasta Spaghetti Tepung Jagung

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Tekstur Spaghetti

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	111.258 ^a	6	18.543	8.740	.000
Intercept	11229.879	1	11229.879	5293.202	.000
X1	83.952	3	27.984	13.190	.000
X2	89.257	3	29.752	14.024	.000
X1 * X2	.000	0	.	.	.
Error	409.462	193	2.122		
Total	22908.000	200			
Corrected Total	520.720	199			

a. R Squared = .214 (Adjusted R Squared = .189)

Hasil Analisis Data Daya Terima Pasta Spaghetti Tepung Jagung

Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Daya Terima Spaghetti

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	118.496 ^a	7	16.928	9.988	.000
Intercept	3159.734	1	3159.734	1864.244	.000
X1	26.243	3	8.748	5.161	.002
X2	32.652	3	10.884	6.421	.000
X1 * X2	1.767	1	1.767	1.043	.308
Error	325.424	192	1.695		
Total	24556.000	200			
Corrected Total	443.920	199			

a. R Squared = .267 (Adjusted R Squared = .240)

Lampiran 8 Dokumentasi Produk

Proses penimbangan tepung semolina dan tepung jaung



Oliveoil



Telur



Garam

Semua Bahan pembuatan adonan pasta spaghetti



Proses pencampuran semua bahan

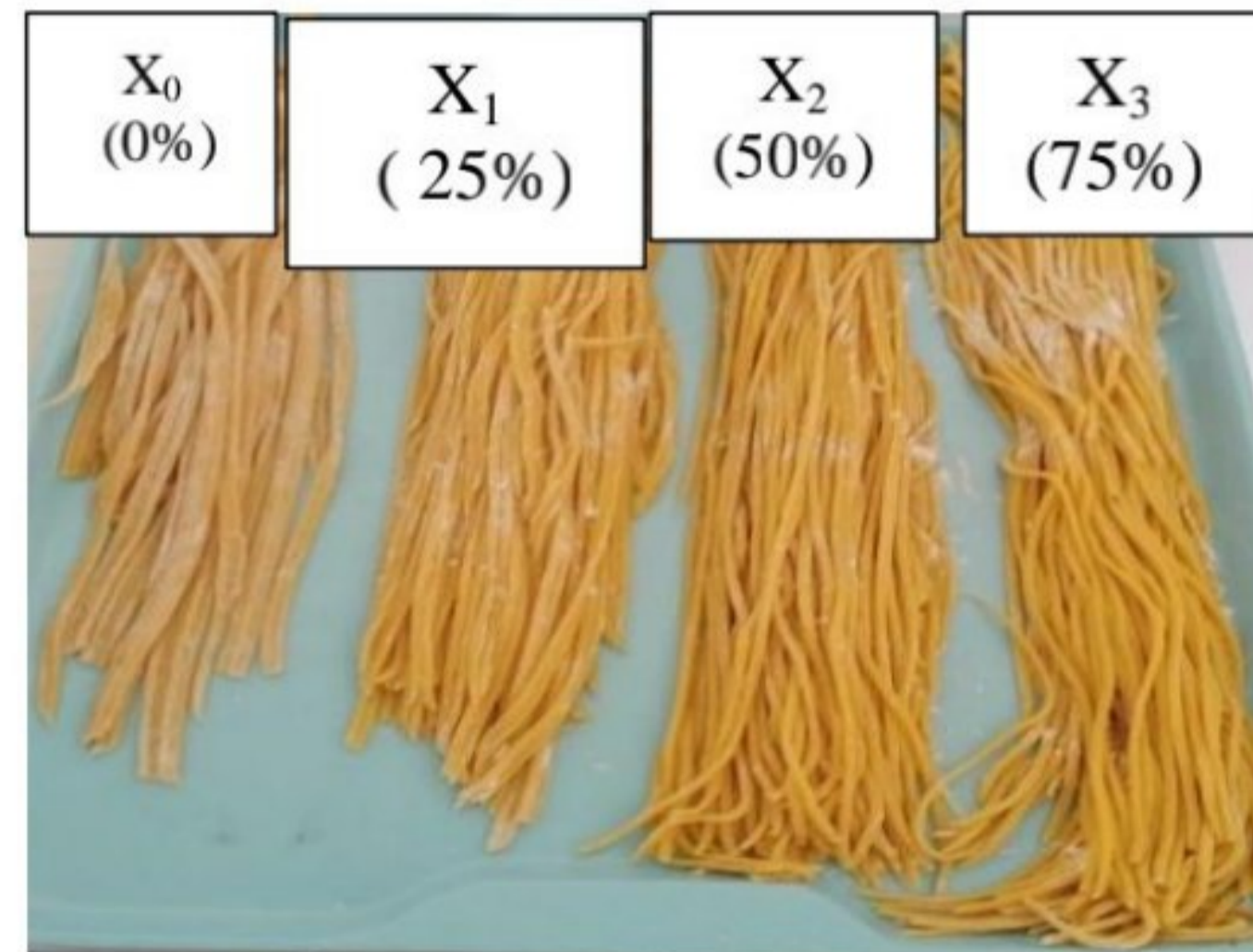
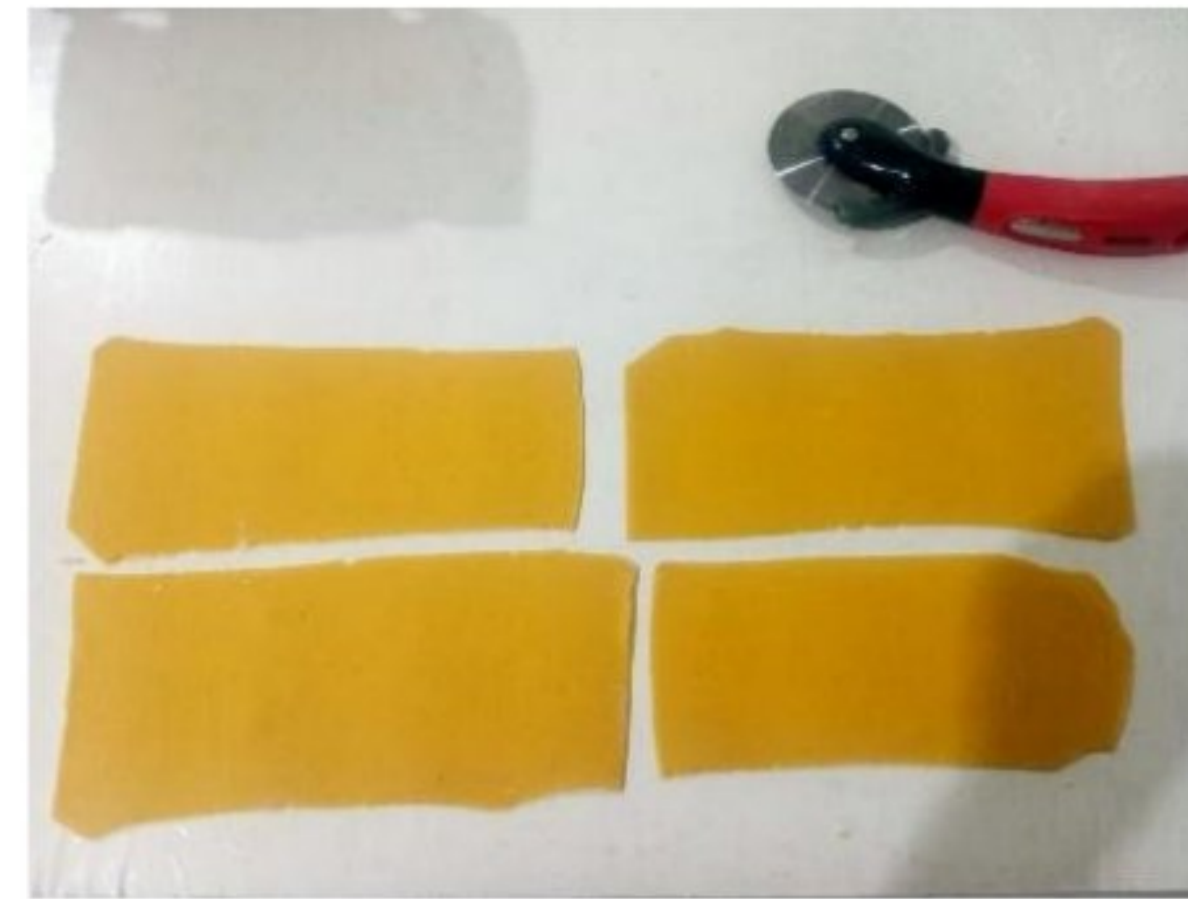
Adonan diistirahatkan menggunakan *plastic wrapp*



Tekstur adonan tepung jagung 75%



Pembentukan pasta spaghetti setelah diistirahatkan



Fresh Pasta Spaghetti Tepung 0% belum direbus dan yang telah direbus



Pasta Spaghetti telah diberi saos bolognese



Lampiran 9 Dokumentasi Panelis

