



No	Responden	RASA				WARNA				AROMA				TEKSTUR			
		T0	T1	T2	T3	T0	T1	T2	T3	T0	T1	T2	T3	T0	T1	T2	T3
1	Laila	1	2	3	4	2	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3
2	Miftahul	1	2	2	4	2	3	3	4	4	4	2	2	2	3	3	4
3	Dwita Putri	1	2	3	4	2	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3
4	Amelia Rahmadani	1	2	2	4	2	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3
5	Alfaya Setiawan	1	2	2	4	2	3	4	4	4	3	3	2	3	3	3	3
6	Novita Sari	1	2	2	4	1	3	3	4	3	4	2	2	1	2	2	2
7	Astuti	1	2	3	4	1	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	2
8	Renjiro	1	3	3	4	2	4	4	4	4	3	2	3	3	3	3	3
9	Frelaldo	1	2	3	4	1	3	4	4	4	4	2	2	4	3	3	2
10	Yohanes	1	2	2	3	1	3	4	4	2	3	2	2	2	3	3	4
11	Antonio	1	2	3	4	1	3	3	4	4	3	3	2	4	3	3	4
12	Yandri	1	2	3	4	2	3	4	4	2	3	3	4	4	4	4	4
13	Ester	1	2	4	4	2	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3
14	Hanifa	1	2	2	4	1	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3
15	Nur Aini	1	2	2	4	2	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3
16	Rahma	1	2	3	4	2	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3
17	Dewantari	1	2	3	4	2	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3
18	Ann	1	2	2	4	2	3	4	4	3	4	2	3	3	3	3	4
19	Junata	1	2	2	4	1	3	3	4	4	4	3	1	4	3	3	2
20	Susan	1	2	3	4	2	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	4
21	Erlin	1	2	3	4	2	3	3	4	2	2	2	2	3	3	3	3
22	Selfyana Putri	1	2	2	4	1	3	3	4	4	4	2	3	3	3	3	3
23	Juniar	1	2	2	4	2	3	4	4	4	3	2	2	4	3	3	3
24	Gradis Anggreani	1	2	2	4	2	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3

25	Novita Lestari	1	2	2	4		2	3	3	4		3	3	3	2		3	3	3	3
26	Fitriah	1	2	3	4		2	3	4	4		4	4	3	2		4	4	4	4
27	Anisatul	1	3	4	4		2	3	3	4		3	3	3	2		3	3	3	3
28	Rifki	1	2	2	4		1	3	4	4		4	4	3	2		4	3	3	2
29	Faizal	1	2	2	4		2	3	3	4		3	3	3	3		3	3	3	3
30	Frederik	1	2	3	4		2	3	4	4		4	4	4	3		4	4	4	4












BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI



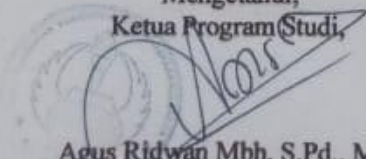
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA FAKULTAS TEKNIK

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 E-mail : ft@unipasby.ac.id

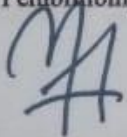
BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Nama	: VALENTINA ASTUTI			
NIM	: 195800028			
Program Studi	: PVKK - TATA BOGA			
Pembimbing	: Dr. Yunus Karyanto, M.Pd			
Periode Bimbingan	: <u>Gasal/Genap*</u>) Tahun 2022 / 2023			
Judul Proposal	PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BUNGA TELANG (CLITORIA TERNATEA L.) TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PEMBUATAN BUTTER COOKIES DI KECAMATAN WONOKROMO.			
KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN				
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	11 november 2022	Pengajuan judul		
2.	24 Desember 2022	Pengajuan BAB I		
3.	26 Desember 2022	Pengajuan BAB II & BAB III		
4.	05 Januari 2023	Revisi BAB II & BAB III		
5.	09 Januari 2022	ACC BAB I, II, III		
6.	28 Juni 2023	Pengajuan BAB IV & BAB V		
7.	07 Juli 2023	Revisi BAB IV & BAB V		
8.	11 Juli 2023	ACC BAB IV		
9.	12 Juli 2023	Revisi BAB V		
10.	18 Juli 2023	ACC BAB V & ABSTRAK		
Dinyatakan selesai tanggal 18 Juli 2023				

Mengetahui,
Ketua Program Studi,


Agus Ridwan Mbh, S.Pd., M.Pd
NIDN.0723087303

Pembimbing,


Dr. Yunus Karyanto, M.Pd
NIDN.0722047701

Surabaya, 18 Juli 2023
Mahasiswa,


Valentina Astuti
NIM. 195800028

FORM REVISI 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 E-mail : ft@unipasby.ac.id

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Valentina Astuti
NIM : 195800028
Fakultas / Progdi : Teknik / Pvkk Tata Boga
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Tematea L.*)
Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Butter Cookies
Di Kecamatan Wonokromo
Ujian Tanggal : Kamis, 20 Juli 2023

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	02/ 08/ 2023	Abstrak		
II	02/ 08/ 2023	Manfaat penelitian		
III	02/ 08/ 2023	Kerangka berpikir		
IV	02/ 08/ 2023	Pembahasan		
V				
VI				

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal,.....

Penguji I,

(Dr. Diana Evawati, S.Pd.,M.Kes)

Penguji II,

(Dr. Hj. Susilowati, M.Pd)

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

SURAT IZIN PENELITIAN



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 E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor : 53b/Ad. I/FT/IV/2023 Surabaya, 2 Juni 2023
Lamp. : -
Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth.
Ketua RT 07 Ngagel Dadi
Jln. Ngagel Dadi 3 C
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 observasi penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Valentina Astuti
NIM : 195800028
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga - Tata Boga

Dengan penelitian yang berjudul "Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Terhadap Daya Terima Butter Cookies Bunga Telang Pada Remaja Di Kecamatan Wonokromo". Penelitian dilaksanakan pada tanggal 11 Juni 2023.

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.



Dr. Yulia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.
NIP. 19780609 20050 1 2003



Agus Ridwan Mbh., S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0723087303

CONTOH KUISONER YANG DI ISI RESPONDEN

LEMBAR VALIDASI
PENILAIAN Uji ORGANOLEPTIK

Judul : PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BUNGA TELANG
/CLITORIA TERATEA L/ TERHADAP DAYA TERIMA
BUTTER COOKIES BUNGA TELANG PADA REMAJA DI
KECAMATAN WONOKROMO

Nama penulis : Valentinia Astuti
NIM : 195800028
Validator : Dr. Yuma Karyanto, S.Pd.,M.Pd.

Identitas Responden
Nama Responden : Fira Masinda Fatma
Umur : 20 thn
Jenis Kelamin : Perempuan
Hari/ Tanggal : Juni 14 Juni 2023

Petunjuk pengisian kuesioner:
1) Mohon bantuan dan kesediaan saudara/ untuk mengisi kuesioner di bawah ini dengan sejujurnya sesuai dengan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki.
2) Baca terlebih dahulu seluruh instruksi dalam kuesioner dengan cermat.
3) Isilah identitas di atas dengan lengkap.
4) Dihadapan saudara/ disajikan 4 sampel Butter Cookies, berikan nilai atau skor terhadap rasa, dengan cara mencicipi, warna dengan cara melihat, aroma dengan cara menghirup, dan tekstur dengan cara diraba.
5) Bertilah tanda (√) dalam kolom yang terdapat pada kuesioner dibawah ini yang saudara anggap paling sesuai.
6) Saya mengucapkan terimakasih kepada saudara/ yang sudah berpartisipasi dalam penelitian.

Rasa Pada Cookies

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
1.	Butter Cookies tanpa penambahan tepung bunga telang (T0)			✓	
2.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 10 gr (T1)				✓
3.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 15 gr (T2)				✓
4.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 20 gr (T3)				✓

Keterangan Skor:
T0 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (0 Gr)
4 = Tidak Berasa Tepung Bungatelang
3 = Butter Cookies Terasa Pekat Di Lidah
2 = Butter Cookies Terasa Sangat Manis
1 = Sangat Terasa Butter Pada Cookies

T1 : Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (10 Gr)
4 = Sangat Berasa Tepung Bunga Telang
3 = Berasa Tepung Bunga Telang Dan Tidak Pekat
2 = Kurang Berasa Tepung Bunga Telang Dan Berasa Manis
1 = Tidak Terasa Tepung Bunga Telang

T2 : Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (15 Gr)
4 = Sangat Berasa Tepung Bunga Telang
3 = Berasa Tepung Bunga Telang Dan Terasa Pekat
2 = Kurang Berasa Tepung Bunga Telang Dan Berasa Manis
1 = Tidak Terasa Tepung Bunga Telang

T3 : Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (20 Gr)
4 = Sangat Berasa Tepung Bunga Telang
3 = Berasa Tepung Bunga Telang Dan Berasa Sangat Pekat
2 = Kurang Berasa Tepung Bunga Telang Dan Tidak Terasa Manis
1 = Tidak Terasa Tepung Bunga Telang

Warna Pada Cookies

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
3.	Butter Cookies tanpa penambahan tepung bunga telang (T0)			✓	
4.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 10 gr (T1)				✓
3.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 15 gr (T2)				✓
4.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 20 gr (T3)				✓

Keterangan Skor:
T0 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (0 Gr)
4 = Butter Cookies berwarna cream
3 = Butter Cookies berwarna cream kecoklatan
2 = Butter Cookies berwarna kuning kecoklatan
1 = Butter Cookies berwarna coklat

T1 : Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (10 Gr)
4 = Butter Cookies berwarna Biru Gelap Penambahan Tepung Bunga Telang
3 = Butter Cookies berwarna Biru Penambahan Tepung Bunga Telang
2 = Butter Cookies berwarna Biru kecoklatan Penambahan Tepung Bunga Telang
1 = Butter Cookies berwarna coklat Penambahan Tepung Bunga Telang

T2 : Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (15 Gr)
4 = Butter Cookies berwarna Biru Gelap Penambahan Tepung Bunga Telang
3 = Butter Cookies berwarna Biru Penambahan Tepung Bunga Telang
2 = Butter Cookies berwarna Biru kecoklatan Penambahan Tepung Bunga Telang
1 = Butter Cookies berwarna coklat Penambahan Tepung Bunga Telang

T3 : Butter Cookies Dengan Penambahan Tepung Bunga Telang (20 Gr)
4 = Butter Cookies berwarna Biru Gelap Penambahan Tepung Bunga Telang
3 = Butter Cookies berwarna Biru kecoklatan Penambahan Tepung Bunga Telang
2 = Butter Cookies berwarna Biru kecoklatan Penambahan Tepung Bunga Telang
1 = Butter Cookies berwarna coklat Penambahan Tepung Bunga Telang

Aroma Pada Cookies

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
5.	Butter Cookies tanpa penambahan tepung bunga telang (T0)			✓	
6.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 10 gr (T1)				✓
3.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 15 gr (T2)				✓
4.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 20 gr (T3)				✓

Keterangan Skor:
T0 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (0 Gr)
4 = Butter Cookies Sangat Beraroma Butter
3 = Butter Cookies Beraroma Butter
2 = Butter Cookies Kurang Beraroma Butter
1 = Butter Cookies Tidak Beraroma Butter

T1 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (10 Gr)
4 = Butter Cookies Sangat Beraroma Butter
3 = Butter Cookies Beraroma Butter
2 = Butter Cookies Kurang Beraroma Butter
1 = Butter Cookies Tidak Beraroma Butter

T2 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (15 Gr)
4 = Butter Cookies Sangat Beraroma Butter
3 = Butter Cookies Beraroma Butter
2 = Butter Cookies Kurang Beraroma Butter
1 = Butter Cookies Tidak Beraroma Butter

T3 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (20 Gr)
4 = Butter Cookies Sangat Beraroma Butter
3 = Butter Cookies Beraroma Butter
2 = Butter Cookies Kurang Beraroma Butter
1 = Butter Cookies Tidak Beraroma Butter

Tekstur Pada Cookies

No	Produk	Skor			
		1	2	3	4
7.	Butter Cookies tanpa penambahan tepung bunga telang (T0)			✓	
8.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 10 gr (T1)				✓
3.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 15 gr (T2)				✓
4.	Butter Cookies dengan penambahan tepung bunga telang 20 gr (T3)				✓

Keterangan Skor:
T0 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (0 Gr)
4 = Butter Cookies Bertekstur Sangat Renyah
3 = Butter Cookies Bertekstur Renyah
2 = Butter Cookies Bertekstur Kurang Renyah
1 = Butter Cookies Bertekstur Tidak Renyah

T1 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (10 Gr)
4 = Butter Cookies Bertekstur Sangat Renyah
3 = Butter Cookies Bertekstur Renyah
2 = Butter Cookies Bertekstur Kurang Renyah
1 = Butter Cookies Bertekstur Tidak Renyah

T2 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (15 Gr)
4 = Butter Cookies Bertekstur Sangat Renyah
3 = Butter Cookies Bertekstur Renyah
2 = Butter Cookies Bertekstur Kurang Renyah
1 = Butter Cookies Bertekstur Tidak Renyah

T3 : Tanpa Penambahan Tepung Bunga Telang (20 Gr)
4 = Butter Cookies Bertekstur Sangat Renyah
3 = Butter Cookies Bertekstur Renyah
2 = Butter Cookies Bertekstur Kurang Renyah
1 = Butter Cookies Bertekstur Tidak Renyah

BAHAN DAN PROSES PEMBUATAN BUTTER COOKIES BUNGA TELANG

Tepung Bunga Telang Yang Digunakan





HASIL DARI EKSPERIMEN



T0 = tanpa tepung bunga telang



T1 = dengan penambahan 10 gr tepung
bunga telang



T2 = dengan penambahan 15 gr tepung
bunga telang



T3 = dengan penambahan 20 gr tepung
bunga telang

