

LAMPIRAN

Lampiran 1. SPSS Viskositas Es Krim

Rerata (cP)							
Perlakuan	Ulangan					Jumlah	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P0	51,70	49,70	96,8	51,30	112	361,50	72,30 ± 29,8
P1	196	395	186	191	224	1192	238,4 ± 88,77
P2	465	445	468	458	354	2190	438 ± 47,78
P3	689	876	492	492	985	3534	706,80 ± 222,83

Descriptives

nilai

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
kontrol	5	72,3000	29,80126	13,32753	35,2969	109,3031	49,70	112,00
1%	5	238,4000	88,77105	39,69962	128,1762	348,6238	186,00	395,00
2%	5	438,0000	47,78598	21,37054	378,6659	497,3341	354,00	468,00
3%	5	706,8000	222,83335	99,65410	430,1159	983,4841	492,00	985,00
Total	20	363,8750	267,74758	59,87018	238,5653	489,1847	49,70	985,00

Test of Homogeneity of Variances

nilai

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
7,442	3	16	,002

ANOVA

nilai

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1119260,138	3	373086,712	24,583	,000
Within Groups	242826,460	16	15176,654		
Total	1362086,598	19			

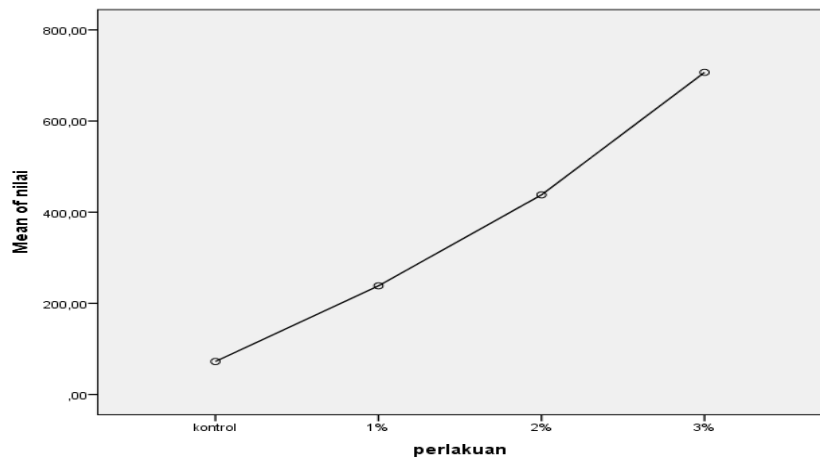
nilai

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
kontrol	5	72,3000			
1%	5		238,4000		
2%	5			438,0000	
3%	5				706,8000
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.000.



Lampiran 2. SPSS Kadar Air Es Krim

Rerata (%)							
Perlakuan	Ulangan					Jumlah	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P0	80	80	80	76	78	394	78,8 ± 1,78
P1	76	80	78	74	76	384	76,8 ± 2,28
P2	70	76	76	72	74	368	73,6 ± 2,60
P3	68	66	72	68	70	344	68,8 ± 4,39

Descriptives								
nilai								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
1	5	78,800	1,7889	,8000	76,579	81,021	76,0	80,0
2	5	76,800	2,2804	1,0198	73,969	79,631	74,0	80,0
3	5	73,600	2,6077	1,1662	70,362	76,838	70,0	76,0
4	5	68,800	2,2804	1,0198	65,969	71,631	66,0	72,0

Total	20	74,50 0	4,3950	,9827	72,443	76,557	66,0	80,0
-------	----	------------	--------	-------	--------	--------	------	------

Test of Homogeneity of Variances

nilai

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,293	3	16	,830

nilai

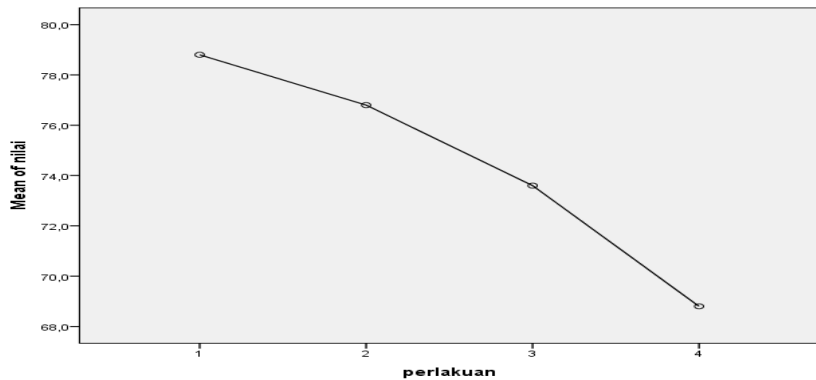
Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05			0
		1	2	3	
4	5	68,800			
3	5		73,600		
2	5			76,800	

1	5			78,800
Sig.		1,000	1,000	,181

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.000.



Lampiran 3. Nilai pH Pada Es Krim

Rerata							
Perlakuan	Ulangan					Jumlah	Rata-rata
	1	2	3	4	5		
P0	6,6	6,7	6,7	6,6	6,8	33,4	6,68 ± 0,88
P1	6,7	6,6	6,5	6,7	6,9	33,4	6,68 ± 0,14
P2	6,8	6,4	6,8	6,8	6,9	33,7	6,74 ± 0,19
P3	6,9	6,5	6,7	6,6	6,5	33,2	6,64 ± 0,16

Descriptives

Nilai

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
Kontrol	5	6,680	,0837	,0374	6,576	6,784	6,6	6,8
1%	5	6,680	,1483	,0663	6,496	6,864	6,5	6,9
2%	5	6,740	,1949	,0872	6,498	6,982	6,4	6,9
3%	5	6,640	,1673	,0748	6,432	6,848	6,5	6,9
Total	20	6,685	,1461	,0327	6,617	6,753	6,4	6,9

Test of Homogeneity of Variances

Nilai

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
,638	3	16	,601

ANOVA

Nilai

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,026	3	,009	,358	,784
Within Groups	,380	16	,024		
Total	,406	19			

Nilai

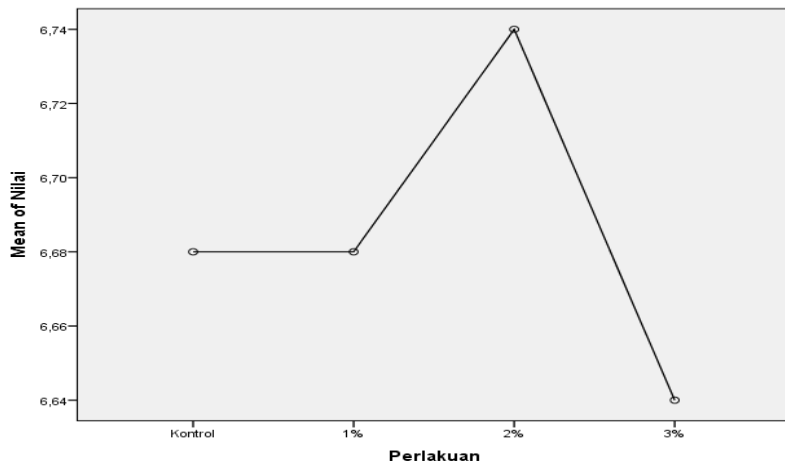
Duncan^a

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
3%	5	6,640
Kontrol	5	6,680
1%	5	6,680

2%	5	6,740
Sig.		,359

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 5.000.



Lampiran 4. Sifat Organoleptik Pada Es Krim

Perlakuan	Warna	Tekstur	Rasa
P0	4.875 ± 0,60	3.75 ± 0,74	4.8 ± 0,93
P1	4.475 ± 0,59	3.975 ± 0,80	3.95 ± 1,01
P2	3.95 ± 0,67	4.3 ± 0,82	3.45 ± 0,74
P3	2.875 ± 0,82	4.475 ± 0,87	3.225 ± 0,98

Descriptives

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum	
					Lower Bound	Upper Bound			
War na	kontrol	40	4,88	,607	,096	4,68	5,07	4	6
	1%	40	4,48	,599	,095	4,28	4,67	3	6
	2%	40	3,95	,677	,107	3,73	4,17	2	5
	3%	40	2,88	,822	,130	2,61	3,14	2	5
	Total	160	4,04	1,012	,080	3,89	4,20	2	6
	kontrol	40	3,75	,742	,117	3,51	3,99	2	6
Tek stur	1%	40	3,98	,800	,127	3,72	4,23	2	5
	2%	40	4,30	,823	,130	4,04	4,56	2	6
	3%	40	4,48	,877	,139	4,19	4,76	3	6
	Total	160	4,13	,852	,067	3,99	4,26	2	6
Ras a	kontrol	40	4,80	,939	,148	4,50	5,10	3	6
	1%	40	4,13	1,017	,161	3,80	4,45	2	6
	2%	40	3,75	,742	,117	3,51	3,99	2	5

3%	40	3,28	,987	,156	2,96	3,59	2	6
Total	160	3,99	1,076	,085	3,82	4,16	2	6

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Warna	1,611	3	156	,189
Tekstur	1,245	3	156	,296
Rasa	1,581	3	156	,196

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups		90,069	3	30,023	64,490	,000
Warna	Within Groups	72,625	156	,466		
a	Total	162,694	159			

Tekstur	Between Groups	12,650	3	4,217	6,396	,000
	Within Groups	102,850	156	,659		
	Total	115,500	159			
Rasa	Between Groups	49,725	3	16,575	19,260	,000
	Within Groups	134,250	156	,861		
	Total	183,975	159			

Warna

Duncan^a

Kadar_Jamur	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
3%	40	2,88			
2%	40		3,95		

1%	40			4,48	
kontrol	40				4,88
Sig.		1,000	1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40.000.

Tekstur

Duncan^a

Kadar_Jamur	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
kontrol	40	3,75		
1%	40	3,98	3,98	

2%	40		4,30	4,30
3%	40			4,48
Sig.		,217	,075	,337

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40.000.

Rasa

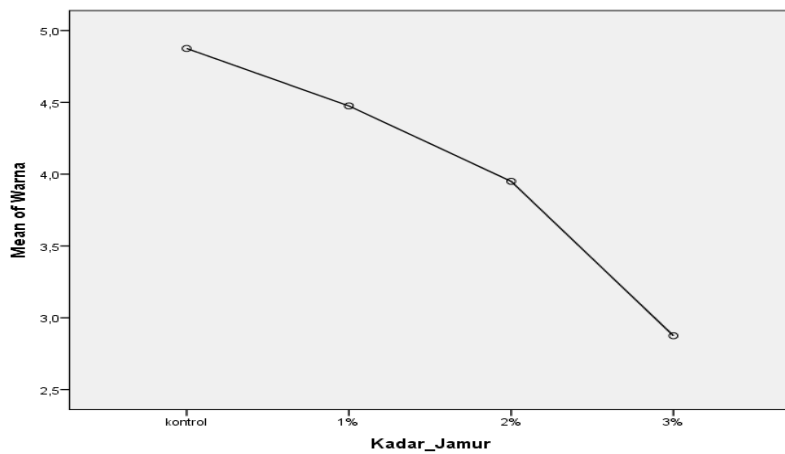
Duncan^a

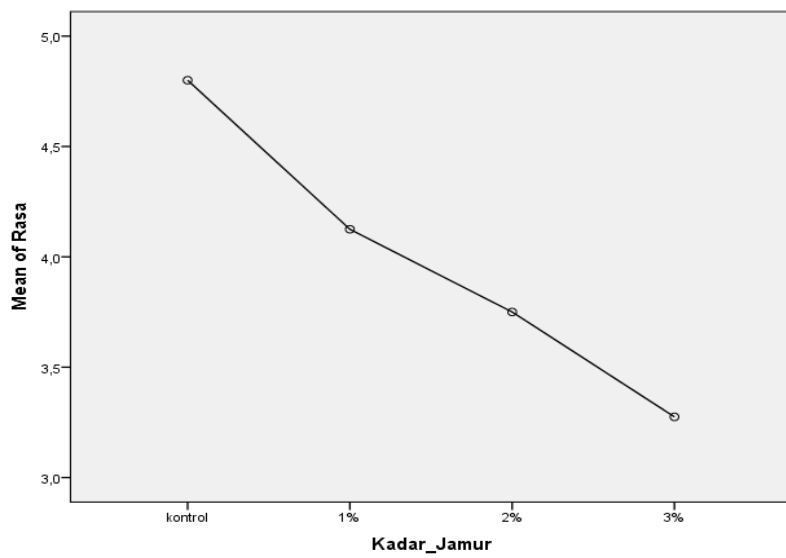
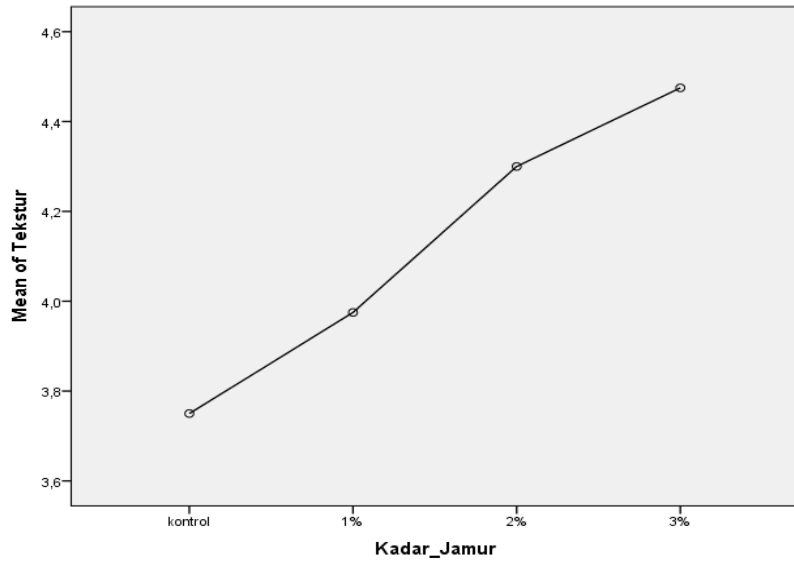
Kadar_Jamur	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
3%	40	3,28		
2%	40		3,75	

1%	40	4,13	
kontrol	40		4,80
Sig.		1,000	,073
			1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 40.000.





DOKUMENTASI



Persiapan bahan-bahan pembuatan es krim



Proses perebusan dan penambahan bahan-bahan pembuatan es krim



Pendinginan selama 6 jam



Proses penghalusan dengan penambahan SP (Pengepulsi)



Pembekuan ke dalam freezer selama 1 hari



Persiapan bahan-bahan pembuatan ekstrak air jamur Shiitake



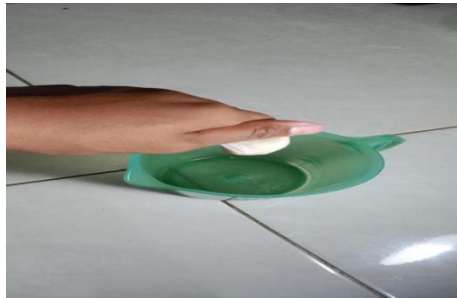
Pemberian pelarut aquabidest



Proses penghalusan jamur Shiitake



Pasteurisasi ekstrak dengan suhu 75°C selama 30 menit

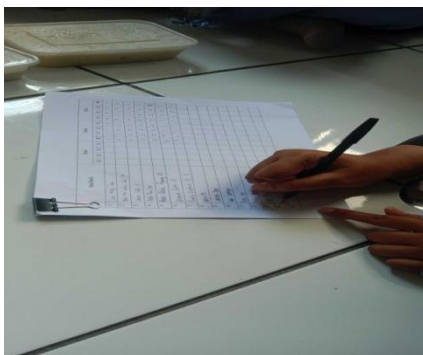


Penyaringan ekstrak dengan kain saring





Pengujian uji fisikokimia meliputi viskositas, kadar air, nilai pH



No	Nama	Kandungan	pH			Viskositas			Kandungan Air		
			1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	Asam Asam		4	4	4	1	1	1	1	1	1
2	Pasta Asam (1)		5	4	4	4	4	4	4	4	4
3	Asam (2)		4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	Kandungan (1)		5	5	5	4	4	4	5	5	5
5	Asam		5	5	5	5	5	5	5	5	5
6	Asam (2)		4	4	4	5	5	5	4	4	4
7	Asam (3)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
8	Asam (4)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
9	Asam (5)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
10	Asam (6)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
11	Asam (7)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
12	Asam (8)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
13	Asam (9)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
14	Asam (10)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
15	Asam (11)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
16	Asam (12)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
17	Asam (13)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	Asam (14)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
19	Asam (15)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
20	Asam (16)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
21	Asam (17)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
22	Asam (18)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
23	Asam (19)		5	5	5	5	5	5	5	5	5
24	Asam (20)		5	5	5	5	5	5	5	5	5

		Susu				Telur				Eggs				
		0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
33	Fejizab Gusman	6	5	4	3	4	4	3	4	4	5	4	5	4
34	Dang Ang Pratiwi	5	4	3	2	5	3	3	3	6	5	4	3	
35	Ana Triadi	5	5	4	3	3	4	4	5	6	5	4	2	
36	Rizka Lita Pajay	6	5	4	4	4	4	5	4	5	4	3	2	
37	Clara Site Maheson	5	4	4	3	3	4	4	4	5	4	3	3	
38	Henny Muhammad Felix	7	4	3	3	4	3	4	5	6	6	4	2	
39	Fery Anil Saeng	6	5	4	2	4	4	5	5	5	3	2		
40	Wibison RB Haki M	6	6	5	4	5	3	4	5	6	5	4	3	

Ket:

- 6 = Sangat disukai
- 5 = Disukai
- 4 = Agak Disukai
- 3 = Agak Tidak disukai
- 2 = Tidak Disukai
- 1 = Sangat Tidak Disukai

Melakukan survei panelis untuk data organoleptik sebanyak 40 orang

DAFTAR PUSTAKA

- Anissa, Digna, and Lilik Eka Radiati. "Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau dari Sifat Mutu Fisik." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 13.2 (2018): 118-125.
- Annishia, Fristi Bellia, and Setiawan Dhanarindra. "Uji Banding Emulsi Pembuatan Es Krim: Kuning Telur Dengan Gelatin." *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* 3.2 (2018).
- Ali, Murad, Konan Anderson Seny Kan, and Marko Sarstedt. "Direct and configurational paths of absorptive capacity and organizational innovation to successful organizational performance." *Journal of business research* 69.11 (2016): 5317-5323.
- Aprilia, Happy Chorema. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau Dari Nilai Ph, Tingkat Sineresis Dan Nilai Aktivitas Air. Diss. Universitas Brawijaya, 2018.
- Arbuckle, W. S. (1996). *Ice Cream*. London: The AVI Publishing Company. Inc
- Asghar, M., et al. "Effect of non-nutritive sweeteners on ice cream quality." *Int. J. Agric. Appl. Sci* 5.2 (2013).
- Astuti, I. M., dan Rustanti, N. (2014). Kadar protein, gula total, total padatan, viskositas dan nilai pH es krim yang disubstitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). *Journal of Nutrition College*, 3(3), 331-336.
- Bahramparvar, Maryam, and Mostafa Mazaheri Tehrani. "Application and functions of stabilizers in ice cream." *Food reviews international* 27.4 (2011): 389-407.
- Didinkaem. 2006. *Es krim Nan Menggoda*.
- Ermawati DE, Martodiharjo S, Sulaiman TNS. 2017. Optimasi komposisi emulgator formula emulsi air dalam minyak jus buah stroberi (*Fragaria vesca* L.) dengan metode simplex lattice design. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. Vol 2: 78-89.
- Fatimah, Fatimah, and Titik Suryani. Pemanfaatan Ubi Jalar Merah Sebagai Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Es Krim Secara Tradisional Dengan Penambahan CMC. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2013.
- Filiyanti, Ita, Dian Rachmawanti Affandi, and Bambang Sigit Amanto. "Kajian penggunaan susu tempe dan ubi jalar ungu sebagai pengganti

- susu skim pada pembuatan es krim nabati berbahan dasar santan kelapa." *Jurnal Teknosains Pangan* 2.2 (2013).
- Gavahian, M., Sheu, F. H., Tsai, M. J., & Chu, Y. H. (2020). The effects of dielectric barrier discharge plasma gas and plasma-activated water on texture, color, and bacterial characteristics of shiitake mushroom. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(1), e14316.
- Goff, H. Douglas, and Richard W. Hartel. "Ice cream structure." *Ice cream* (2013): 313-352.
- Hamtia, Siti, Srijanto Dwijatmiko, and Sriroso Satmoko. "Efektivitas media audio visual (video) terhadap tingkat pengetahuan petani ternak sapi perah tentang kualitas susu di Desa Indrokilo Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang." *Animal Agriculture Journal* 1.2 (2012): 322-330.
- Harris dan Asriyadi. "Pengaruh substitusi ubi jalar (*Ipomea batatas*) dengan susu skim terhadap pembuatan es krim." Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar (2011).
- Hartatie, Endang Sri. "Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim." *Jurnal Gamma* 7.1 (2011).
- Hidayati, Laras Annisa, and Nanik Suhartatik. Kecepatan Meleleh Dan Sifat Organoleptik Es Krim Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Penambahan Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L*) Sebagai Pewarna Alami. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014.
- Jackson, S. P., Schoenwaelder, S. M., Goncalves, I., Nesbitt, W. S., Yap, C. L., Wright, C. E., ... & Salem, H. H. (2005). PI 3-kinase p110 β : a new target for antithrombotic therapy. *Nature medicine*, 11(5), 507-514.
- Kong, Y., Zhang, L. L., Zhao, J., Zhang, Y. Y., Sun, B. G., & Chen, H. T. (2019). Isolation and identification of the umami peptides from shiitake mushroom by consecutive chromatography and LC-Q-TOF-MS. *Food Research International*, 121, 463-470.
- Kriswanto, Monica Andreina. Pengaruh Penambahan Tepung Lokal Sebagai Fat Mimetics Berbasis Karbohidrat Pada Es Krim Soyalo. Diss. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, 2017.
- Maniar, K., Moideen, A., Mittal, A., Patil, A., Chakrabarti, A., and Banerjee, D. (2017). A story of metformin-butyrate synergism to control various pathological conditions as a consequence of gut microbiome modification: Genesis of a wonder drug?. *Pharmacological Research*, 117, 103-128.
- Muse, M. R., and Richard W. Hartel. "Ice cream structural elements that affect melting rate and hardness." *Journal of dairy science* 87.1 (2004): 1-10.
- Nuralizah., A. Adam, dan R. Fadilah. 2016. Pengaruh penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L*) terhadap

- kecepatan leleh es krim yang dihasilkan. J. Pendidikan Teknologi Pertanian. 2(1) : 7-13.
- Patil, Anirudh Gururaj, and Soumitra Banerjee. "Variants of ice creams and their health effects." *MOJ Food Process. Technol* 4 (2017): 58-64.
- Purnama Sari dan Rika. 2011. Pengaruh Proporsi dan Tingkat Penambahan Ekstrak Polisakarida Larut Air (PLA) Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* dennts.) dan Alginat pada Pembuatan Mie Instan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Putri, Kharisma Dayanti, M. Abbas Zaini, and Djoko Kisworo. "Pengaruh rasio susu full cream dengan jagung manis (*Zea mays saccharata*) terhadap nilai gizi, sifat fisik dan organoleptik es krim." *Pro Food* 1.1 (2015): 15-23.
- Prabowo, A. Y., T. Estiasih dan I. Purwantinegrum. 2014. Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L) sebagai bahan pangan mengandung senyawa bioaktif : kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3): 129-135.
- Pranayanti, I. A. P., & Sutrisno, A. (2015). Pembuatan Minuman Probiotik Air Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) Dengan Starter *Lactobacillus casei* strain Shirota [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Rachman, A., Koyo, A., & Rokhayati, U. (2016). Tingkat Penggunaan Santan Kelapa dan Tepung Ubi Hutan (*Dioscorea hispida* dennts) pada Pembuatan Es Krim. *Media Agrosains* Vol.2 No.01, 16-24.
- Rifhani, Nurul Faridah, and Titik Suryani. Uji Protein dan Organoleptik Penyedap Rasa Alami Komposisi Jamur Shiitake dan Ikan Tongkol dengan Variasi Suhu Pengeringan. Diss. Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2019.
- Sarwintyas, *et al.* 2001. Tinjauan Literatur Jamur Kegunaan Kimia dan Khasiat. Jakarta: LIP.
- Sonwane, Rajkumar S, and Ashok S. Hembade. "Sensorial quality of dietetic soft serve ice cream prepared by using different proportions of maltodextrin." *Int. J. Curr. Res. Acad. Rev* 2.6 (2014): 51-55.
- Sulastri, Yeni, *et al.* "Pemanfaatan Tepung Umbi Minor Sebagai Alternatif Stabilizer Alami Untuk Meningkatkan Mutu Fisik Dan Inderawi Es Krim Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus* SP.)." *Pro Food* 4.1 (2018): 268-276.
- Sulistyowati, Sulistyowati. "Pemanfaatan Jamur Shiitake (*Lentinus edodes*) Sebagai Baran Afrodisiak Pada Mencit Jantan." *Wahana* 59.2 (2012): 17-27.
- Syed, Q. A., Anwar, S., Shukat, R., and Zahoor, T. (2018). Effects of different ingredients on texture of ice cream. *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*, 8(6), 422-435.

- Tjokrokusumo, Donowati. "Diversitas jamur pangan berdasarkan kandungan beta-glukan dan manfaatnya terhadap kesehatan." *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon* 1.6 (2015): 1520-1523.
- Trisnaningtyas, Rara Yurisha, Anang Mohamad Legowo, and Kusrahayu Kusrahayu. "Pengaruh penambahan susu skim pada pembuatan frozen yogurt dengan bahan dasar whey terhadap total bahan padat, waktu pelelehan dan tekstur." *Animal Agriculture Journal* 2.1 (2013): 217-224.
- Violisa, Aviani, *et al.* "Penggunaan rumput laut sebagai stabilizer es krim susu sari kedelai." *Teknologi dan Kejuruan: Jurnal teknologi, Kejuruan dan Pengajarannya* 35.1 (2013).
- Widiantoko, R. K., dan Yunianta, Y. (2014). Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik)[In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1), 54-66.
- Widyastuti dan Netty. 2009. *Jamur Shiitake-Budidaya dan Pengolahan Si Jamur Penakluk Kanker*. Jakarta: Lily Publisher.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yao, F., Gao, H., Yin, C. M., Shi, D. F., & Fan, X. Z. (2023). Effect of Different Cooking Methods on the Bioactive Compon



PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
KAMPUS : Jl.Dukuh Menanggal XII, Telp.(031)8281183, 8281181, Surabaya 60234

FORM SKBIO.05

BUKTI BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Ridho Pratama Febrianto
NIM : 192500029
Judul Skripsi : Penggunaan Ekstrak Air Jamur Shiitake
(*Lentinula edodes*) Sebagai Penstabil Pada
Produk Es Krim
Dosen Pembimbing I : Prof. Dr.Ir.Tatang Sopandi, M.P

No	Tanggal	Materi Bimbingan	Pembimbing I
1.	24 - 05 - 2023	Konsultasi BAB 5	
2.	05 - 06 - 2023	Bimbingan Hasil BAB 5	
3.	13 - 06 - 2023	Bimbingan BAB 5	
4.	16 - 06 - 2023	Bimbingan Revisi BAB 5	
5.	19 - 06 - 2023	Bimbingan Revisi BAB 5	
6.	03 - 07 - 2023	Bimbingan BAB 5 - 6	
7.	05 - 07 - 2023	Konsultasi BAB 1 - 7	
8.	10 - 07 - 2023	Bimbingan BAB 5 - 7	
9.	12 - 07 - 2023	ACC BAB 1 - 7	



Dosen Pembimbing I,

Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P
NIP. 196307071993111001



PROGRAM STUDI BIOLOGI
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
KAMPUS : Jl.Dukuh Menanggal XII, Telp.(031)8281183, 8281181, Surabaya 60234

FORM SKBIO.09

PERSETUJUAN PERBAIKAN SKRIPSI

Dosen Pembimbing dan Penguji dibawah ini telah menyetujui atas perbaikan naskah skripsi yang dilakukan oleh:

Nama : Ridho Pratama Febrianto
NIM : 192500029
Prodi : Biologi
Judul :Penggunaan Ekstrak Air Jamur Shiitake (*Lentinula edodes*)
Sebagai Penstabil Pada Produk Es Krim

DOSEN PEMBIMBING

No	Nama	Tanda tangan	Tanggal Persetujuan
1	Prof. Dr. Ir. Tatang Sopandi, M.P		09-08-2023

DOSEN PENGUJI

No	Nama	Tanda tangan	Tanggal Persetujuan
1	Dr. Arif Yachya., S.Si., M.Si		09-08-2023

*Catatan:

Naskah skripsi dapat digandakan dan dijilid, apabila mahasiswa yang bersangkutan telah mendapat persetujuan dari dosen pembimbing dan dosen penguji.