

LAMPIRAN



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

Form Skripsi-03

Nama	: Moch Iqbal Ihsanudin As	
NIM	: 205800004	
Program Studi	: PVKK - Tata Boga	
Pembimbing	: Dr. Diana Evawati, M.Kes.	
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2023 / 2024	
Judul Skripsi	PENGARUH SUHU DAN LAMANYA PENYANGRAIAN TERHADAP CITARASA KOPI ROBUSTA	

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	5 Maret 2024	Bimbingan Bab IV		
2	7 Maret 2024	Revisi Bab IV		
3	25 April 2024	Revisi Bab IV Pembahasan		
4	29 April 2024	Revisi Bab IV Pembahasan & analisis data		
5	6 Mei 2024	Revisi Pembahasan & Abstrak		
6	7 Mei 2024	Revisi Abstrak		
7	14 Mei 2024	Bimbingan Bab V		
8	16 Mei 2024	Bimbingan Bab V Simpulan & Saran		
9	22 Mei 2024	Revisi Abstrak, Simpulan dan Saran		
10	28 Mei 2024	Revisi Simpulan dan Saran		
11	31 Mei 2024	Revisi Simpulan dan Saran		
12	4 Juni 2024	Revisi Data Pecculisasi Simpulan & Saran		

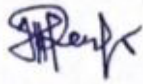
Dinyatakan selesai tanggal : 04 Juni 2024

Surabaya, 04 Juni 2024

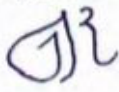
Mengetahui,
Kepala Program Studi

Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd
NIDN. 023087303

Pembimbing


Dr. Diana Evawati, M.Kes.
NIDN. 0029107501

Mahasiswa,


Moch Iqbal Ihsanudin As
Nim. 205800004



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 : Moch Iqbal Insanudin AS
NIM : 205200004
Fakultas / Progdil : Teknik / PVKK TATABOGA
Judul Skripsi : Pengaruh Suhu dan Lamanya
Pengaruh terhadap
Cita rasa KOPi robusta

Ujian Tanggal :

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	12 Juni 2024	BAB I Kota Pengantar Abstrak	ACC	4
II	14 Juni 2024	Sumber gambar	ACC	4
III				
IV	16 Juni 2024	Tabel-tabel & Deskripsi	ACC	4
V	18 Juni 2024	Tata tulis & Lampiran	ACC ACC	4

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal 18 Juni 2024.....
Penguji I,

([Signature])

Penguji II,

([Signature])
(Agus Ridwan MBH S.Pd., Mpd.)

- 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.
- Apabila sampai batas waktu tersebut (point I, a dan b) mahasiswa belum menyelesaikan revisi dan tanda tangan, maka **Ujian dinyatakan Gugur**.
- a. Foto copy Form Revisi diserahkan ke Program Studi.
b. Skripsi yang sudah direvisi diserahkan ke Fakultas tiga eksemplar untuk dijilid.



Pengambilan data angket kopi robusta dengan suhu 90° sampai 180° dengan waktu 20 menit



Pengambilan data angket kopi robusta dengan suhu 100° sampai 220° dengan waktu 15 menit

**Tanggapan Terhadap Uji Organoleptik Pengaruh Suhu Dan Lamanya
Penyangaian Terhadap Citarasa Kopi Robusta**

NO	NAMA	AROMA	
		F1	F2
1	felida satriani susanti	4	5
2	rayhan	4	3
3	azzahra kaneishia octavia	4	3
4	luqmanul h	4	5
5	m oscar rivaldo p	3	3
6	anthony wildan a	4	5
7	fahmi	3	3
8	jessisca happy sherlina e	4	3
9	Rati Purnama Sari	5	2
10	Khoirun nisa	4	3
11	Yasmin Azaria Wulandari	4	2
12	Pradipta Nurbakti H	4	3
13	Mahesa Wangsa Payadnya	4	2
14	Afrinda Rahma Sundari	5	3
15	Dian Puspita Sari	4	2
16	Elysia Lucida Wicaksono	4	3
17	Hana Laili Nabila Artanti	4	3
18	Ana Setia	4	2
19	Ovik Azahra Rohmawati	5	3
20	Nurul Afidah	4	3
21	Kezia Melia Amadea	4	3
22	Katharina Alexandria Dede	4	3
23	Elfrida Satria Ona	4	3
24	Filothei Manalu	4	3
25	Zahra Firdausi Nuzula	4	3
26	Alifiyah Malika Sabina Putri	4	3
27	Annisa Nurul Rahmadhani	5	3
28	Siti Aulia Afifah Afrah	5	3
29	Devinta Maharani Nurhaliza	4	2
30	rendra trenggana s	4	5

Keterangan:

1. Kopi robusta tidak beraroma khas kopi manis (seperti coklat) dan beraroma

seperti buah, hanya beraroma pahit saja.

2. Kopi robusta beraroma seperti buah saja.
3. Kopi robusta tidak beraroma khas kopi manis (seperti coklat) saja.
4. Kopi robusta sedikit beraroma khas kopi manis (seperti coklat) dan beraroma seperti buah.
5. Kopi robusta beraroma khas kopi manis (seperti coklat) dan beraroma seperti buah.

**Tanggapan Terhadap Uji Organoleptik Pengaruh Suhu Dan Lamanya
Penyagraian Terhadap Citarasa Kopi Robusta**

NO	NAMA	RASA	
		F1	F2
1	felida satriani susanti	3	2
2	rayhan	5	3
3	azzahra kaneishia octavia	5	3
4	luqmanul h	4	2
5	m oscar rivaldo p	4	3
6	anthony wildan a	4	5
7	fahmi	4	3
8	jessisca happy sherlina e	4	3
9	Rati Purnama Sari	4	2
10	Khoirun nisa	4	3
11	Yasmin Azaria Wulandari	5	2
12	Pradipta Nurbakti H	5	2
13	Mahesa Wangsa Payadnya	5	1
14	Afrinda Rahma Sundari	4	2
15	Dian Puspita Sari	5	3
16	Elysia Lucida Wicaksono	5	3
17	Hana Laili Nabila Artanti	5	3
18	Ana Setia	5	2
19	Ovik Azahra Rohmawati	4	2
20	Nurul Afidah	4	2
21	Kezia Melia Amadea	4	3
22	Katharina Alexandria Dede	5	3
23	Elfrida Satria Ona	4	3
24	Filothei Manalu	4	3
25	Zahra Firdausi Nuzula	3	2
26	Alifiyah Malika Sabina Putri	5	3
27	Annisa Nurul Rahmadhani	4	3
28	Siti Aulia Afifah Afrah	4	3
29	Devinta Maharani Nurhaliza	5	3
30	rendra trenggana s	5	3

Keterangan:

1. Kopi robusta terlalu pahit
2. Kopi robusta sedikit pahit
3. Kopi robusta manis (seperti ada rasa coklanya) saja
4. Kopi robusta seperti rasa buah (asam) saja
5. Kopi robusta manis dan seperti rasa buah (asam)

**Tanggapan Terhadap Uji Organoleptik Pengaruh Suhu Dan Lamanya
Penyangaian Terhadap Citarasa Kopi Robusta**

NO	NAMA	DAYA TERIMA	
		F1	F2
1	felida satriani susanti	4	4
2	rayhan	3	5
3	azzahra kaneishia octavia	3	5
4	luqmanul h	4	5
5	m oscar rivaldo p	4	3
6	anthony wildan a	3	4
7	fahmi	2	3
8	jessisca happy sherlina e	4	3
9	Rati Purnama Sari	3	5
10	Khoirun nisa	5	2
11	Yasmin Azaria Wulandari	4	2
12	Pradipta Nurbakti H	3	4
13	Mahesa Wangsa Payadnya	5	2
14	Afrinda Rahma Sundari	5	2
15	Dian Puspita Sari	2	4
16	Elysia Lucida Wicaksono	5	2
17	Hana Laili Nabila Artanti	5	3
18	Ana Setia	3	4
19	Ovik Azahra Rohmawati	3	4
20	Nurul Afidah	4	2
21	Kezia Melia Amadea	3	4
22	Katharina Alexandria Dede	5	3
23	Elfrida Satria Ona	4	3
24	Filothei Manalu	5	3
25	Zahra Firdausi Nuzula	3	4
26	Alifiyah Malika Sabina Putri	4	3
27	Annisa Nurul Rahmadhani	4	4
28	Siti Aulia Afifah Afrah	3	4
29	Devinta Maharani Nurhaliza	4	3
30	rendra trenggana s	5	3

Keterangan:

1. Tidak Suka Terhadap Kopi Robusta
2. Kurang Suka Terhadap Kopi Robusta
3. Cukup Suka Terhadap Kopi Robusta
4. Suka Terhadap Kopi Robusta
5. Sangat Suka Terhadap Kopi Robusta

Kuisisioner penelitian Pengaruh Suhu Dan Lamanya Penyangraian Terhadap Citarasa Kopi Robusta

KUESIONER PENELITIAN "PENGARUH SUHU DAN LAMANYA PENYANGRAIAN TERHADAP CITARASA KOPROBUSTA"

Nama Responden : LUQMANUL FI
Usia Responden : 23
Hari Pengisian Kuisisioner : 29 April 2024

Petunjuk:

Berilah tanda centang (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian Anda terhadap angket sesuai dengan kriteria yang tersedia.

A. Tanggapan Aroma Pengaruh Penyangraian Kopi Robusta

No.	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Kopi robusta yang di sangrai dengan suhu 90° sampai 180° dengan waktu 20 menit.				✓	
2.	Kopi robusta yang di sangrai dengan suhu 100° sampai 220° dengan waktu 15 menit.					✓

Keterangan:

Nilai 1 = Kopi Robusta tidak beraroma khas kopi manis (seperti coklat) dan beraroma seperti buah, hanya beraroma pahit saja

Nilai 2 = Kopi Robusta beraroma beraroma seperti buah saja

Nilai 3 = Kopi Robusta beraroma khas kopi yang manis (seperti coklat) saja

Nilai 4 = Kopi Robusta sedikit beraroma khas kopi manis (seperti coklat) dan beraroma seperti buah

Nilai 5 = Kopi Robusta beraroma khas kopi manis (seperti coklat) dan beraroma seperti buah

B. Tanggapan Rasa Pengaruh Penyangraian Kopi Robusta

No.	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Kopi robusta yang di sangrai dengan suhu 90° sampai 180° dengan waktu 20 menit.				✓	
2.	Kopi robusta yang di sangrai dengan suhu 100° sampai 220° dengan waktu 15 menit.		✓			

Keterangan:

Nilai 1 = Kopi Robusta terlalu pahit

Nilai 2 = Kopi Robusta sedikit pahit

Nilai 3 = Kopi Robusta manis (seperti ada rasa coklat) saja

Nilai 4 = Kopi Robusta seperti rasa buah (asam) saja

Nilai 5 = Kopi Robusta manis dan seperti rasa buah (asam)

C. Tanggapan Daya Terima Pengaruh Penyangraian Kopi Robusta

No.	Produk	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Kopi robusta yang di sangrai dengan suhu 90° sampai 180° dengan waktu 20 menit.				✓	
2.	Kopi robusta yang di sangrai dengan suhu 100° sampai 220° dengan waktu 15 menit.					✓

Keterangan:

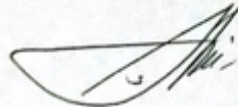
- Nilai 1 = Tidak suka terhadap Kopi Robusta
- Nilai 2 = Kurang suka terhadap Kopi Robusta
- Nilai 3 = Cukup suka terhadap Kopi Robusta
- Nilai 4 = Suka terhadap Kopi Robusta
- Nilai 5 = Sangat suka terhadap Kopi Robusta

Saran-saran:

.....
.....
.....

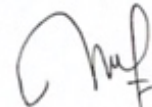
Surabaya, 18 Januari 2024

Validator 1



Dr. Susilowati, M.Pd

Validator 2



Rina Asmaul S.Pd., M.Pd.

Uji Normalitas
One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Unstandardize d Residual	
N		60	
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	.0000000	
	Std. Deviation	.29210652	
Most Extreme Differences	Absolute	.150	
	Positive	.150	
	Negative	-.097	
Test Statistic		.150	
Asymp. Sig. (2-tailed)		.002 ^c	
Monte Carlo Sig. (2-tailed)	Sig.	.120 ^d	
	99% Confidence Interval	Lower Bound	.112
		Upper Bound	.129

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

d. Based on 10000 sampled tables with starting seed 2000000.

Kevalidan isi	7. Pertanyaan mengungkapkan informasi yang benar				✓	
Tidak ada bias	8. Pertanyaan berisi satu gagasan yang lengkap				✓	
Ketepatan bahasa	9. Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓	
	10. Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓	
	11. Penulisan sesuai dengan EYD				✓	

D. KOMENTAR UMUM DAN SARAN

Kuesioner yang diajukan peneliti layak untuk di bahas ke responden

E. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar instrumen kepuasan konsumen ini dinyatakan:

- ① Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
2. Layak digunakan untuk uji coba setelah revisi
3. Tidak layak untuk digunakan uji coba

Mohon diberi tanda (X) pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu

Surabaya,.....2024

Validator

Dr. Susilowati, M.Pd

**LEMBAR VALIDITAS INSTRUMEN KEPUASAN KONSUMEN
 “PENGARUH SUHU DAN LAMANYA PENYANGRAIAN TERHADAP CITARASA
 KOPI ROBUSTA”**

Nama Validator : Rina Asmaul S.Pd., M.Pd.
 NIDN : 0729059104
 Jabatan : Dosen
 Instansi : PVKK – Universitas PRI Adibuana Surabaya
 Tanggal Pengisian : 18 Januari 2024

A. PENGANTAR

Lembar validasi ini digunakan untuk memperoleh penilaian Bapak/Ibu terhadap angket validitas yang dikembangkan. Saya ucapkan terima kasih atas kesediaan Bapak/Ibu menjadi validator dan mengisi lembar validasi ini.

B. PETUNJUK

1. Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan skor pada setiap butir pertanyaan dengan memberikan tanda centang (√) pada kolom dengan skala penilaian sebagai berikut.

5 = Sangat Baik	2 = Kurang Baik
4 = Baik	1 = Tidak Baik
3 = Cukup Baik	

2. Bapak/Ibu dimohon untuk memberikan kritik dan saran perbaikan pada baris yang telah disediakan.

C. PENILAIAN

Aspek	Indikator	Skala Nilai					Komentar
		1	2	3	4	5	
Kejelasan	1. Kejelasan judul lembar anket instrumen				√		
	2. Kejelasan butir pertanyaan				√		
	3. Kejelasan petunjuk pengisian angket				√		
Ketepatan isi	4. Ketepatan pertanyaan dengan jawaban yang diberikan				√		
Relevansi	5. Pertanyaan berkaitan dengan tujuan penelitian					√	
	6. Pertanyaan sesuai dengan aspek yang ingin dicapai				√		

Kevalidan isi	7. Pertanyaan mengungkapkan informasi yang benar					✓	
Tidak ada bias	8. Pertanyaan berisi satu gagasan yang lengkap				✓		
Ketepatan bahasa	9. Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓		
	10. Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓		
	11. Penulisan sesuai dengan EYD				✓		

D. KOMENTAR UMUM DAN SARAN

Keunikan keunikan arahan

.....

.....

.....

E. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar instrumen kepuasan konsumen ini dinyatakan:

1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
2. Layak digunakan untuk uji coba setelah revisi
3. Tidak layak untuk digunakan uji coba

Mohon diberi tanda (X) pada nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu

Surabaya, *18 Januari* 2024

Validator

Rina Asmaul S.Pd., M.Pd.