




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	: Ananda Putri Isnain	
NIM	: 205800021	
Program Studi	: PVKK - Tata Boga	
Pembimbing	: 1. Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd 2. Rina Asmaul, S.Pd., M.Pd	
Periode Bimbingan	: Genap /Genap*) Tahun 2023 / 2024	

Judul Skripsi: **PENGARUH PENGGANTI TEPUNG MOCAF PADA PEMBUATAN CIRENG MAC' AND CHEESE DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

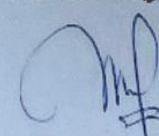
No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1.	18 Januari 2024	Bimbingan Instrumen Penelitian	ACC	
2.	26 April 2024	Bimbingan Bab III (uji prasyarat dan analisis data)	ACC	
3.	29 April 2024	Bimbingan Bab IV (Revisi analisis data)	ACC	
4.	03 Mei 2024	Bimbingan Bab IV (Pembahasan)	ACC	
5.	06 Mei 2024	Bimbingan Bab IV (Revisi data)	ACC	
6.	10 Mei 2024	Bimbingan Bab V (Kesimpulan dan saran)	ACC	
7.	13 Mei 2024	Bimbingan Bab V (Revisi kesimpulan)	ACC	
8.	17 Mei 2024	Bimbingan daftar pustaka	ACC	
9.	20 Mei 2024	Bimbingan abstrak	ACC	
10.	29 Juni 2024	Bimbingan penutupian	ACC	

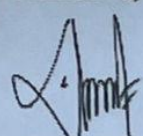
Dinyatakan selesai tanggal : 04 JUNE 2024

Surabaya, 04 Juni 2024

Mengetahui,
Ketua Program Studi,

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

Pembimbing,

Rina Asmaul., S.Pd., M. Pd.
NIDN. 0708116803

Mahasiswa,

Ananda Putri Isnain.
NIM. 205800021



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 🌐
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

FORM REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Ananda Putri Isnain
NIM : 205800021
Fakultas / Progdil : Teknik/ PVKK- Tata Boga
Judul Skripsi : Pengaruh Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Pada Pembuatan Cireng Mac' and Cheese di Tinjau dari Uji Organoleptik
Ujian Tanggal : 11 Juni 2024

No Bab.	Tanggal	Materi Konsultasi	Keterangan Catatan	Tanda Tangan Penguji
I	20 Juni 2024	Abstrak		
II	20 Juni 2024	Tabel		
III	26 Juni 2024	Tabel		
IV	20 Juni 2024	Diagram		
V	20 Juni 2024	Simpulan		

Disetujui Dosen Penguji
Pada Tanggal, 11 Juni 2024
Penguji I,

(Dr. Susilowati, M.Pd)

Penguji II,

(Dr. Diana Evawati, M.Kes)

- 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 1,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.

Lampiran 1 instrumen penelitian

LEMBAR INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK

"PENGARUH PENGGANTI TEPUNG MOCAF PADA PEMBUATAN CIRENG MAC' AND CHEESE DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK"

A. Identitas Panelis

Nama Lengkap : Agnes warhiningrat
Alamat : Pentu mentari 1-23
Usia : 48
Pekerjaan : Wiraswasta
Jenis Kelamin : Perempuan / Laki-Laki (*Coret yang tidak perlu)
Tanggal Pengisian : 3-2-2024

B. Petunjuk Pengisian Lembar Instrumen Uji Organoleptik

1. Mohon bantuan dan ketersediaan Bapak/Ibu untuk meluangkan waktudalam mengisi kuesioner yang ada dibawah ini.
2. Bacalah prosedur pengisian lembar instrumen uji organoleptik, apabila adayang kurang paham silahkan bertanya pada peneliti.
3. Isilah identitas asli pada tempat yang telah disediakan.
4. Dihadapan anda terdapat sample cireng mac' and cheese dengan rincian
X1 25%: cireng mac' and cheese dengan proporsi 62,5gram tepung mocaf dan 187,5gram tepung tapioka
X2 50%: cireng mac' and cheese dengan proporsi 125gram tepung mocaf dan 125gram tepung tapioka.
X3 75%: cireng mac' and cheese dengan proporsi 187,5gram tepung mocaf dan 62,5gram tepung tapioka.
X4 100%: cireng mac' and cheese dengan proporsi 250gram tepung mocaf dan 0gram tepung tapioka.
Berikan penilaian atau skor terhadap rasa dengan mencicipinya, warna dengan cara melihat, aroma dengan mencium baunya, dan tekstur dengan cara merabanya.
5. Ambilah sampel dan silahkan mencoba
6. Kemudian berilah tanda centang (√) dikolom nilai yang disediakan sesuai dengan yang ingin anda berikan mulai dari rasa, warna, aroma dan tekstur.
7. Berikan penilaian terhadap sampel yang telah dicoba.
8. Berikan lembar instrumen uji organoleptik kepada peneliti apabila kolom sudah terisi semua.
9. Terimakasih atas partisipasi sebagai panelis pada penelitian ini.

Lampiran 2 Instrumen Penelitian

1. Tanggapan Panelis Tentang Rasa Mac` and Cheese

Nama Produk	Rasa				
	1	2	3	4	5
Sampel X1		✓			
Sampel X2			✓		
Sampel X3			✓		
Sampel X4	✓				

Keterangan:

Skor 1 : Berasa gurih dan sedikit kenyal, sangat beras mocaf

Skor 2 : Berasa gurih dan sangat kenyal, sedikit berasa mocaf

Skor 3 : Berasa gurih dan cukup kenyal, cukup berasa mocaf

Skor 4 : Berasa gurih dan tidak kenyal, tidak berasa mocaf

Skor 5 : Berasa kenyal saja, berasa mocaf

2. Tanggapan Panelis Tentang Warna Cireng mac` and cheese

Nama Produk	Warna				
	1	2	3	4	5
Sampel X1	✓				
Sampel X2	✓				
Sampel X3	✓				
Sampel X4			✓		

Keterangan:

Skor 1 : Putih kekuningan

Skor 2 : Putih kecoklatan

Skor 3 : Putih sedikit kecoklatan

Skor 4 : Putih pekat

Skor 5 : Putih

Lampiran 3 Instrumen Penelitian

3. Tanggapan Panelis Tentang Aroma Cireng mac' and cheese

Nama Produk	Aroma				
	1	2	3	4	5
Sampel X1				✓	
Sampel X2			✓		
Sampel X3		✓			
Sampel X4	✓				

Keterangan:

- Skor 1 : Sangat beraroma mocaf
- Skor 2 : Cukup beraroma mocaf
- Skor 3 : Sedikit beraroma mocaf
- Skor 4 : Kurang beraroma mocaf
- Skor 5 : Tidak beraroma mocaf

4. Tanggapan Panelis Tentang Tekstur cireng mac' and cheese

Nama Produk	Tekstur				
	1	2	3	4	5
Sampel X1	✓				
Sampel X2	✓				
Sampel X3		✓			
Sampel X4			✗	✓	

Keterangan:

- Skor 1 : cukup kenyal dan renyah
- Skor 2 : sedikit kenyal dan lembut
- Skor 3 : kurang kenyal dan sedikit renyah
- Skor 4 : kenyal dan renyah
- Skor 5 : Tidak kenyal dan renyah

Lampiran 4 validasi

LEMBAR VALIDITAS INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK

“PENGARUH PENGGANTI TEPUNG MOCAF PADA PEMBUATAN CIRENG MAC'AND CHEESE DI TINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK”

Nama Validator : Dr. Diana Evawati, M.Kes
 NIP : 197510292005012001
 Jabatan : Dosen PVKK
 Instansi : PVKK - Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
 Tanggal Pengisian :

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

- Dimohon untuk memberikan skor pada setiap kolom 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
- 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 angket instrument				✓		
	2. Kejelasan butir pertanyaan				✓		
	3. Kejelasan petunjuk pengisian angket				✓		
Ketepatanisi	4. Ketepatan pertanyaan dengan jawaban yang diberikan				✓		
Relevansi	5. Pertanyaan berkaitan dengan tujuan penelitian					✓	
	6. Pertanyaan sesuai dengan aspek yang ingin dicapai					✓	
Kevalidanisi	7. Pertanyaan mengungkapkan informasi yang benar				✓		

Lampiran 5 validasi

Tidak adabias	8. Pertanyaan berisi satu gagasan yang lengkap			✓		
Ketepatan bahasa	9. Bahasa yang digunakan mudah dipahami			✓		
	10. Penulis sesuai dengan EYD			✓		

D. KOMENTAR UMUM DAN SARAN

.....

.....

.....

.....

.....

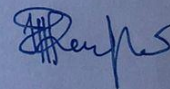
E. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar instrumen uji organoleptik 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, 7 Mei 2024
Validator,



Dr. Diana Evawati, M.Kes

Lampiran 6 validasi

LEMBAR VALIDITAS INSTRUMEN UJI ORGANOLEPTIK
“PENGARUH PENGGANTI TEPUNG MOCAF PADA
PEMBUATAN CIRENG MAC’AND CHEESE DI TINJAU
DARI UJI ORGANOLEPTIK”

Nama Validator : Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.
 NIP :
 Jabatan :
 Instansi : PVKK - Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
 Tanggal Pengisian :

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. Dimohon untuk memberikan skor pada setiap kolom 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 angket instrument					√	
	2. Kejelasan butir pertanyaan					√	
	3. Kejelasan petunjuk pengisian angket					√	
Ketepatanisi	4. Ketepatan pertanyaan dengan jawaban yang diberikan					√	
Relevansi	5. Pertanyaan berkaitan dengan tujuan penelitian				√		
	6. Pertanyaan sesuai dengan aspek yang ingin dicapai				√		
Kevalidanisi	7. Pertanyaan mengungkapkan informasi yang benar				√		

Lampiran 7 validasi

Tidak adabias	8. Pertanyaan berisi satu gagasan yang lengkap				✓	
Ketepatan bahasa	9. Bahasa yang digunakan mudah dipahami				✓	
	10. Penulis sesuai dengan EYD				✓	

D. KOMENTAR UMUM DAN SARAN

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

E. KESIMPULAN

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, lembar instrumen uji organoleptik ini dinyatakan:

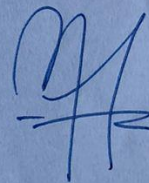
1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
2. Layak digunakan untuk uji coba setelah revisi
3. Tidak layak untuk digunakan uji coba

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

Surabaya,
Validator,

7 Mei

2024



Dr. Yunus Karyanto, M.Pd.

Lampiran 8 Hasil Data

No.	Responden	Rasa			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	2	3	3	3
2	Irwandi	2	3	3	1
3	Agnes	2	3	3	1
4	Septi dewi	2	3	3	3
5	Hom	2	3	3	1
6	Umriyatun	2	3	3	1
7	Matus	2	3	3	3
8	Amiro	2	3	3	1
9	Miftah fauzan	2	3	3	1
10	M. Akbar	2	3	3	1
11	Sri wahyuni	2	3	3	1
12	Ika zulfatun	1	1	3	2
13	Raditya jalu	2	3	3	1
14	Kartika Arie	2	3	3	1
15	ferdy ramadhani	2	3	3	1
16	lailia M	2	2	3	1
17	Ani Astuti	2	3	3	1
18	wiwik	1	2	2	2
19	Eko wahyudi	3	2	2	2
20	Eka Mai	1	1	2	2
21	Nabila indah	3	3	2	3
22	Wardah putri	2	2	3	2
23	Tri Aisyah	2	1	3	1
24	M Taufik	3	2	2	3
25	Sugianto	3	3	2	2
26	Salsabila	2	3	2	3
27	Naylaa	1	2	3	2
28	Nuning	1	2	2	1
29	Hanik	2	2	3	1
30	Saputro	1	2	2	2
	total	58	75	81	50

Lampiran 9 Hail Data

No	Responden	warna			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	2	2	2	2
2	Irwandi	1	1	1	3
3	Agnes	1	1	1	3
4	Septi dewi	2	2	2	2
5	Hom	1	1	1	2
6	Umriyatun	1	1	1	2
7	Matus	2	2	2	2
8	Amiro	5	1	1	3
9	Miftah fauzan	1	1	1	3
10	M. Akbar	2	2	2	3
11	Sri wahyuni	1	1	1	3
12	Ika zulfatun	1	1	1	1
13	Raditya Jalu	1	1	1	3
14	Kartika Arie	1	1	1	3
15	ferdy ramadhani	5	1	1	3
16	lailia M	2	2	1	3
17	Ani Astuti	1	1	1	2
18	wiwik	1	1	2	3
19	Eko wahyudi	5	1	1	3
20	Eka Mai	2	2	2	2
21	Nabila indah	1	1	1	3
22	Wardah putri	1	1	1	3
23	Tri Aisyah	2	2	2	2
24	M Taufik	1	1	1	1
25	Sugianto	2	2	2	3
26	Salsabila	1	2	2	2
27	Naylaa	1	2	2	2
28	Nuning	1	1	1	3
29	Hanik	1	1	1	3
30	Saputro	2	2	2	2
	total	51	41	41	75

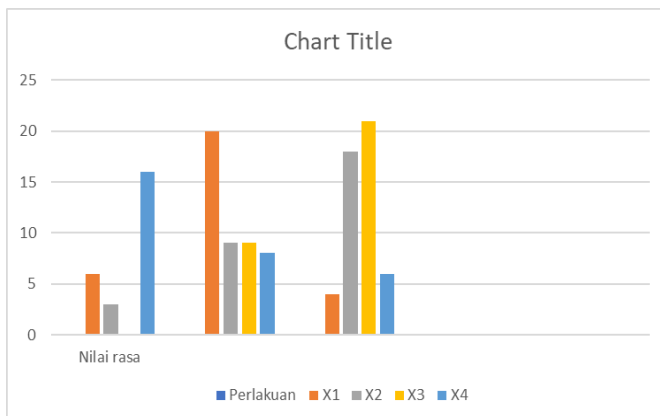
Lampiran 10 Hasil Data

No	Responden	aroma			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	2	2	2	1
2	Irwandi	4	3	2	1
3	Agnes	4	3	2	1
4	Septi dewi	2	2	2	2
5	Hom	4	3	2	1
6	Umriyatun	4	3	2	1
7	Matus	2	2	2	2
8	Amiro	5	2	2	1
9	Miftah fauzan	4	3	2	1
10	M. Akbar	4	3	2	1
11	Sri wahyuni	4	2	2	1
12	Ika zulfatun	2	3	3	4
13	Raditya Jalu	4	3	2	1
14	Kartika Arie	4	3	2	1
15	ferdy ramadhani	5	2	2	1
16	lailia M	2	3	2	1
17	Ani Astuti	5	2	2	2
18	wiwik	4	3	2	1
19	Eko wahyudi	4	3	2	1
20	Eka Mai	3	3	2	1
21	Nabila indah	3	3	3	1
22	Wardah putri	4	3	2	1
23	Tri Aisyah	2	3	3	2
24	M Taufik	4	2	2	2
25	Sugianto	4	3	2	1
26	Salsabila	5	2	2	2
27	Naylaa	2	2	2	2
28	Nuning	4	3	2	1
29	Hanik	4	3	3	1
30	Saputro	4	3	3	1
		108	80	65	40

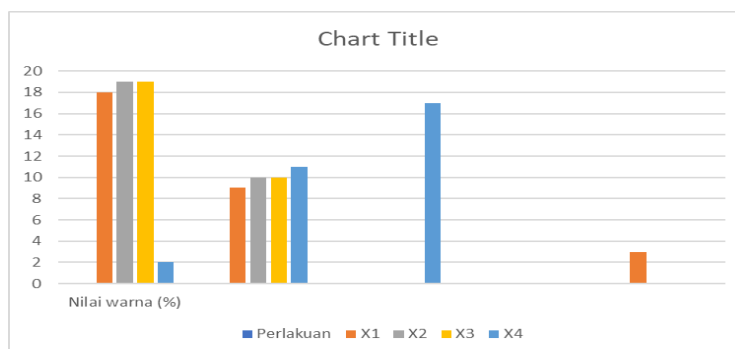
Lampiran 11 Hasil Data

No	Responden	tekstur			
		Sampel (X ₁)	Sampel (X ₂)	Sampel (X ₃)	Sampel (X ₄)
1	Ilham gus	1	1	2	4
2	Irwandi	1	1	2	4
3	Agnes	1	1	2	3
4	Septi dewi	1	1	2	4
5	Hom	1	4	4	4
6	Umriyatun	1	4	4	4
7	Matus	1	1	2	4
8	Amiro	1	4	2	3
9	Miftah fauzan	1	1	3	4
10	M. Akbar	1	1	2	4
11	Sri wahyuni	1	4	4	2
12	Ika zulfatun	2	2	4	4
13	Raditya Jalu	1	1	2	4
14	Kartika Arie	1	1	2	4
15	ferdy ramadhani	1	4	2	3
16	lailia M	1	4	4	4
17	Ani Astuti	1	4	2	3
18	wiwik	2	4	2	3
19	Eko wahyudi	1	1	2	4
20	Eka Mai	2	1	4	3
21	Nabila indah	1	4	4	4
22	Wardah putri	1	2	2	3
23	Tri Aisyah	1	1	2	4
24	M Taufik	2	2	2	2
25	Sugianto	1	4	4	4
26	Salsabila	2	4	4	4
27	Naylaa	1	4	4	4
28	Nuning	1	1	4	4
29	Hanik	1	4	4	4
30	Saputro	2	2	4	4
		36	73	87	109

Lampiran 12 tabel dan diagram

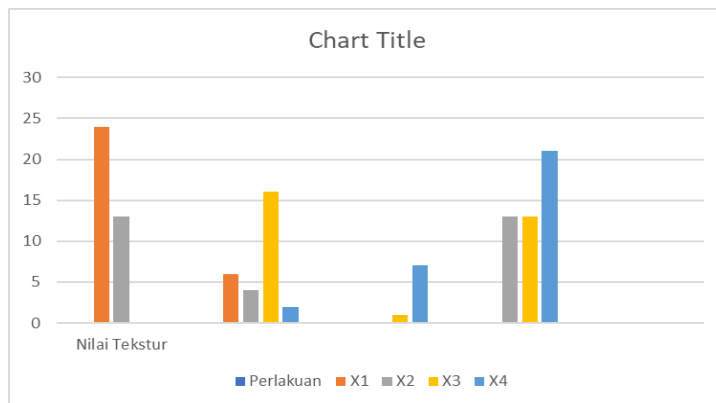


Perlakuan	Nilai rasa				
	Gurih dan sangat berasa mocaf	Gurih dan sedikit berasa mocaf	Gurih dan cukup berasa mocaf	Gurih dan tidak berasa mocaf	Kenyal dan berasa mocaf
X1	6	20	4	-	-
X2	3	9	18	-	-
X3	-	9	21	-	-
X4	16	8	6	-	-

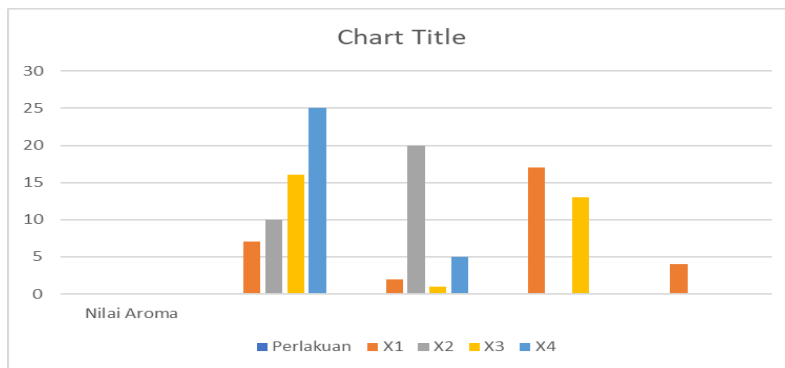


Perlakuan	Nilai warna (%)				
	Putih kekuningan	Putih kecoklatan	Putih sedikit kecoklatan	Putih pekat	putih
X1	18	9	-	-	3
X2	19	10	-	-	-
X3	19	10	-	-	-
X4	2	11	17	-	-

Lampiran 13 tabel dan diagram



Perlakuan	Nilai Tekstur				
	Cukup kenyal dan renyah	Sedikit kenyal dan lembut	Kurang kenyal dan sedikit renyah	Kenyal dan renyah	Tidak kenyal dan renyah
X1	24	6	-	-	-
X2	13	4	-	13	-
X3		16	1	13	-
X4		2	7	21	-



Perlakuan	Nilai Aroma				
	Sangat beraroma mocaf	Cukup beraroma mocaf	Sedikit beraroma mocaf	Kurang beraroma mocaf	Tidak beraroma mocaf
X1	-	7	2	17	4
X2	-	10	20	-	-
X3	-	16	1	13	-
X4	-	25	5	-	-

