

BAB V

KESIPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. *Churros* dengan bahan dasar tepung kedelai memiliki perbedaan dengan *churros* tepung terigu ditinjau dari bahan dasar *churros* yang membutuhkan air lebih sedikit untuk menjaga tekstur adonan agar tidak terlalu lembek. Selain itu *churros* berbahan dasar tepung kedelai memerlukan perlakuan khusus yaitu dengan melumuri adonan *churros* dengan tepung kedelai sebelum digoreng agar saat digoreng adonan tidak mudah hancur.
2. Berdasarkan penilaian kualitas pada mutu organoleptik *churros* berbahan dasar tepung terigu dan tepung kedelai rata – rata perbedaan sebesar 0.65. Dengan perbedaan kesukaan terhadap warna sebesar 0.91 ,tekstur sebesar 0,46. rasa sebesar 0,59, dan aroma sebesar 0,69. Sehingga dapat disimpulkan dari uji mutu organoleptik *churros* berbahan dasar tepung terigu dan tepung kedelai memiliki perbedaan dan memiliki ciri khas masing – masing.
3. Berdasarkan penilaian uji kesukaan hedonik pada *churros* dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung kedelai secara keseluruhan memiliki rata – rata perbedaan sebesar 0.65. Dengan perbedaan kesukaan terhadap warna sebesar 0.91 ,tekstur sebesar 0,46, rasa

sebesar 0,59, dan aroma sebesar 0,69. Dari hasil perbedaan penilaian pada uji kesukaan dari semua aspek penilaian *churros* responden cenderung lebih menyukai *churros* dengan bahan tepung terigu dari pada *churros* dengan bahan tepung kedelai.

4. Berdasarkan penelitian uji lab pada *churros* tepung kedelai memiliki kandungan glukosa/gula yang lebih rendah dari *churros* tepung terigu, yaitu sebesar $5.78 < 24.66$
5. Berdasarkan penelitian uji t pada *churros* berbahan dasar tepung terigu dan tepung kedelai dapat ditarik kesimpulan jika penghitungan t hitung untuk semua aspek penilaian dengan warna yang bernilai $5.515 > 2.018$, tekstur yang bernilai $2.470 > 2.018$, rasa yang bernilai $4.333 > 2.018$, dan aroma bernilai $4.043 > 2.018$, yang berarti untuk semua aspek penilaian H_a dapat diterima dan H_0 dapat ditolak yang artinya ada perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan konsumen *churros* tepung terigu dengan *churros* tepung kedelai dari semua aspek penilaian baik dari aspek rasa, tekstur, dan warna.

B. Saran

Saran yang diberikan berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh peneliti yaitu :

1. Dalam pembuatan *churros* tepung kedelai sebaiknya perhatikan dan sesuaikan resep dengan karakteristik produk yang akan dibuat untuk menghasilkan rasa, tekstur, dan warna.

2. Dalam pembuatan *churros* tepung kedelai perlu diperhatikan pada saat penggorengan adonan jangan terlalu sering diaduk agar adonan *churros* tidak mudah hancur.
3. Pada saat akan digoreng adonan sebaiknya dibaluri lagi dengan tepung kedelai, hal ini berfungsi agar adonan lebih merekat satu sama lain sehingga saat digoreng tidak mudah hancur.
4. *Churros* harus disimpan di dalam tempat tertutup agar tekstur tetap renyah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisacwanto, I. 2013. *Kedelai Tropika Produktivitas 3 Tom/Ha*. Malang, Penerbit Swadaya Group
- Andari Retno. 2016. *Substitusi Tepung Kedelai Dalam Pembuatan Produk Bakso Vegetarian Dan Kebab Vegetarian Proyek Akhir*. Skripsi Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Anteni Salim. 2012 halaman 5. *Kadar Gluten Tepung Terigu*. Bogasari. Jakarta.
- Dwi Andriani. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa paradisiaca L.)* Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar
- Hery Winarsi. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah*. Yogyakarta. Kanisius
- Jacky, Sitompul Handani. 2018. *Penggunaan Tepung Kacang Merah Sebagai Substitusi Tepung Kacang Almond Dalam Pembuatan Produk Macaroon*. Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta, Yogyakarta.
- Lockas Soesanto. 2015. *Kopendium Penyakit-Penyakit Tanaman Kedelai*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Prihandana Budi Nugraha. 2018. Tersedia di : skripsi yang berjudul "Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Putu Ayu Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Daun Ketor". STP AMPTA Yogyakarta.

Putri, Tri Okta. 2017. *Penggunaan Wortel (DaucusCarrotaL) Sebagai Bahan Addisional (Tambahan) Dalam Pembuatan Produk Inovatif Kerupuk*. Skripsi Program Studi Administrasi Hotel Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta, Yogyakarta.

Rahayu Riski. 2015. *Inovasi Churos Dnga Penambahan Buah Pisang Dan Analisis Daya Terima Konsumen*. Skripsi universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

Sari, Retwanda Yunita. 2016. *Laporan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus*. Akademi Komunitas Negeri Madiun Pendidikan Diluar Domisili Universitas Sebelas Maret Madiun, Madiun.

Santosa. 2017. *Statistika Hospialitas*. Yogyakarta. Deepublish.

Sugiyono. 2013. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. ALFABETA

Tyana, Ninik. 2011. *Kitab Kue dan Minuman Terlengkap*. Yogyakarta. Five Press.

Yulianto Kadji. 2016. *Metode Penelitian Ilmu Administrasi*. Yogyakarta. Deepublish.

WEBSITE :

Anissa. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (Musa Paradisica L)*
Oleh Dwi Andriani di akses
<http://repository.umhas.ac.id/hitstream/handle/123456789/2978/DWI%20ANDRIANI.pdf?sequence=1> pada tanggal 1 April 2020.

Imbar Henry S., dkk. 2016. *Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan gizi Siswa Sekolah Dasar*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Manado diakses <file:///C:/Users/User-PC/Downloads/83-Article%20Text-151-1-10-20180321.pdf> diakses pada 1 Agustus 2020

Hanif Muhammad. 2020. *5 Manfaat Diet Gluten Free*. Gadoctor.co.id diakses 12 Desember 2020

April 2013 *Apakah Itu Diet Gluten untuk Anak Autis?*. Liputan6.com <https://www.liputan6.com/health/read/550723/apa-itu-diet-gluten-untuk-anak-autis#:~:text=Die,%20GFCF%20atau%20yang%20sering,melainkan,%20hanya%20mengganti%20bahan%20makanan> diakses 15 Desember 2020

Bincang Hati. 2018. *Waspada Penyakit Celiac / Bincang Hati*. <https://www.youtube.com/watch?v=i8KF1vYNOzI&t=194s> diakses 15 Desember 2020

Mei 2016. *Waspada Efek Negatif Gluten bagi Kesehatan*. Tempo.co. <https://gaya.tempo.co/read/1414228/cara-semuhkan-gerd-dari-sisi-medis-dan-perawatan-mandiri> diakses 15 Desember 2020

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

J. Laksda Adisudipto Km 6, (Tanjel, Cahitunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.stpls.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1725/Q-AMPTA/VII/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 28 Agustus 2020

Sepada Yeh
Dapak Tugino
Kerxa Desa Piyaman
Wonosari, Gunungkidul
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Desa Piyaman, (Rencana Karang Taruna Kelurahan Piyaman), Wonosari, Gunungkidul, Yogyakarta, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 September 2020 sampai dengan tanggal 01 Oktober 2020, bagi mahasiswa/ kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Dini Ciptaningrum Siwi Brata
No Mahasiswa : 316100909
Semester : VII (Despot)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PRODUK CHURRAS"**. Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami

Ketua



Drs. Prihanto, M.M.

Tembusan:
- File



KAPANEWON WONOSARI

PEMERINTAH KALURAHAN PIYAMAN

Piye Piye Gunungkidul, Piyaman, Gunungkidul

Jalan Demang Wonopawiro, Ngerboh I, Piyaman, Wonosari, Gunungkidul

Piyaman, 14 September 2020

No : 100/113

Lamp : -

Hal : Pemberian Izin Penelitian

Kepada:

Yth. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta

Yogyakarta

Di tempat.

Dengan hormat

Berdasarkan surat dari Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta Nomor : 1725/Q.AMPTA/VIII/2020 Hal: **Permohonan Penelitian** yang dilaksanakan terhitung mulai tanggal 01 September 2020 sampai dengan tanggal 01 Oktober 2020 bagi mahasiswa Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Dini Ciptaningrum Siwi Brata

No. Mahasiswa : 316100909

Semester : VIII (Delapan)

Judul Penelitian : PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KEDFLAI SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN PRODUK CHURRAS

Kami memberikan izin guna penelitian tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat izin ini kami sampaikan, semoga dapat dipergunakan sebagai mestinya.



SURAT PENGANTAR KUEISIONER

Kepada

Yth. Saudara/Saudari Remaja Karangtaruna Desa Piyaman

Di tempat

Dengan hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada Program Studi Administrasi Perhotelan STP AMPTA Yogyakarta, sebagai bahan penulisan skripsi kami melaksanakan penelitian dengan judul **“PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI SUBTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PRODUK *CHURROS*”**. Sehubungan dengan itu, kami mohon kesediaan Anda, untuk mengisi kuesioner ini sesuai dengan petunjuk pengisiannya. Bantuan dari Anda untuk mengisi kuesioner ini dengan sejujur-jujurnya, secara obyektif, dan apa adanya sangat berarti bagi penelitian ini. Untuk itu kami ucapkan terima kasih.

Peneliti,

DINI CIPTANINGRUM SIWI BRATA

3100909

KISI-KISI PENILAIAN RESPONDEN

Nama Panelis :

Umur :

Instruksi

Ujilah sampel-sampel berikut terhadap warna, tekstur, dan rasa kemudian tuliskanlah seberapa jauh Anda menyukainya dengan memberi tanda (V) pada pernyataan yang anda anggap paling sesuai dengan pendapat Anda. Pernyataan bijaksana dari Anda akan sangat membantu penulis. Atas waktu dan bantuannya penuhi ucapkan terima kasih.

Keterangan :

1. Kode Sampel

Adalah kode yang digunakan untuk membedakan sampel yang akan diteliti, meliputi :

- a. C1 : *Churros* Tepung Terigu
- b. C2 : *Churros* Tepung Kedelai

2. Jenis Pengujian

Adalah aspek-aspek yang akan diuji dari sampel yang akan diteliti, meliputi :

WARNA		
Kode	Keterangan	Nilai
SM	Sangat Menarik	4
M	Menarik	3
TM	Tidak Menarik	2
STM	Sangat Tidak Menarik	1

TEKSTUR		
Kode	Keterangan	Nilai
SR	Sangat Renyah	4
R	Renyah	3
TR	Tidak Renyah	2
STR	Sangat Tidak Renyah	1

RASA		
Kode	Keterangan	Nilai
SE	Sangat Enak	4
E	Enak	3
TE	Tidak Enak	2
STE	Sangat Tidak Enak	1

Lembar Kueisioner

Jenis Pengujian : Warna		
Tingkat Kesukaan	Kode Sampel	
	C1	C2
SM		
M		
TM		
STM		

Jenis Pengujian : Tekstur		
Tingkat Kesukaan	Kode Sampel	
	C1	C2
SR		
R		
TR		
STR		

Jenis Pengujian : Rasa		
Tingkat Kesukaan	Kode Sampel	
	C1	C2
SE		
E		
TE		
STE		

KISI-KISI PENILAIAN RESPONDEN (Aroma)

RESP	NAMA	GENDER	USIA	<i>Churros Tepunng Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
1	Alif Nur Aini Putri	P	21-25 Tahun	4	3
2	Siti Purwanti	P	15-20 Tahun	4	3
3	M. Fauzi Khoiri R	L	15-20 Tahun	3	3
4	Salsabila Sofi Amalia	P	21-25 Tahun	3	2
5	M. Saddam	L	15-20 Tahun	4	3
6	Isnaini Syafira S.B	P	15-20 Tahun	4	3
7	Debby Reza Pradipta	L	21-25 Tahun	4	2
8	Nuratri	P	21-25 Tahun	3	3
9	Meiliana	P	21-25 Tahun	4	4
10	Putri Amelia	P	21-25 Tahun	4	3
11	Aryastuti Gupitasari K	P	21-25 Tahun	4	3
12	Auraliadilla Jasminta	P	25-30 Tahun	3	3
13	M. Rizqi Galang	L	25-30 Tahun	4	4
14	Heru Prayitno	L	21-25 Tahun	3	2
15	Syifa Nur Faiha	P	21-25 Tahun	3	3
16	Reenanindya	P	15-20 Tahun	4	3
17	Dwi Puji Astuti	P	21-25 Tahun	3	3
18	Asni Linawati	P	15-20 Tahun	4	2
19	Farina Vina	P	15-20 Tahun	3	3
20	Renaldi Saputra	L	21-25 Tahun	4	2
21	Aulia Mutiara S	P	15-20 Tahun	3	4
22	Dian Prasetyo	L	21-25 Tahun	4	3
TOTAL				79	64
MEAN				3.590909091	2.909090909

Keterangan :

Gender :	P = Perempuan
	L = Laki-laki

	X1	X2
Mean	3.590909091	2.909090909
Varian	0.253246753	0.372294372
S	0.50323628	0.610159301
S ²	0.253246753	0.372294372
n	22	22
F Hitung	0.680232558	
F Tabel	2.084188623	
dk	42	

KISI-KISI PENILAIAN RESPONDEN (RASA)

RESP	NAMA	GENDER	USIA	<i>Churros Tepung Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
1	Alif Nur Aini Putri	P	21-25 Tahun	4	3
2	Siti Purwanti	P	15-20 Tahun	4	2
3	M. Fauzi Khoiri R	L	15-20 Tahun	3	3
4	Salsabila Sofi Amalia	P	21-25 Tahun	4	3
5	M. Saddam	L	15-20 Tahun	4	3
6	Isnaini Syafira S.B	P	15-20 Tahun	3	3
7	Debby Reza Pradipta	L	21-25 Tahun	3	3
8	Nuratri	P	21-25 Tahun	3	2
9	Meiliana	P	21-25 Tahun	4	2
10	Putri Amelia	P	21-25 Tahun	3	3
11	Aryastuti Gupitasari K	P	21-25 Tahun	4	3
12	Auraliadilla Jasminta	P	25-30 Tahun	3	3
13	M. Rizqi Galang	L	25-30 Tahun	4	3
14	Heru Prayitno	L	21-25 Tahun	3	3
15	Syifa Nur Faiha	P	21-25 Tahun	3	3
16	Reenanindya	P	15-20 Tahun	3	3
17	Dwi Puji Astuti	P	21-25 Tahun	3	2
18	Asni Linawati	P	15-20 Tahun	4	3
19	Farina Vina	P	15-20 Tahun	3	3
20	Renaldi Saputra	L	21-25 Tahun	3	3
21	Aulia Mutiara S	P	15-20 Tahun	3	3
22	Dian Prasetyo	L	21-25 Tahun	4	3
TOTAL				75	62
MEAN				3.409090909	2.818181818

Keterangan :

Gender : P = Perempuan L = Laki-laki
--

	X1	X2
Mean	3.409090909	2.81818
Varian	0.253246753	0.15584
S	0.50323628	0.39477
S ²	0.253246753	0.15584
n	22	22
F Hitung	1.625	
F Tabel	2.084188623	
dk	42	

KISI-KISI PENILAIAN RESPONDEN (Tekstur)

RESP	NAMA	GENDER	USIA	<i>Churros Tepung Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
1	Alif Nur Aini Putri	P	21-25 Tahun	4	3
2	Siti Purwanti	P	15-20 Tahun	4	2
3	M. Fauzi Khoiri R	L	15-20 Tahun	3	3
4	Salsabila Sofi Amalia	P	21-25 Tahun	3	4
5	M. Saddam	L	15-20 Tahun	3	3
6	Isnaini Syafira S.B	P	15-20 Tahun	3	3
7	Debby Reza Pradipta	L	21-25 Tahun	3	4
8	Nuratri	P	21-25 Tahun	3	3
9	Meiliana	P	21-25 Tahun	3	2
10	Putri Amelia	P	21-25 Tahun	3	3
11	Aryastuti Gupitasari K	P	21-25 Tahun	4	2
12	Auraliadilla Jasminta	P	25-30 Tahun	3	2
13	M. Rizqi Galang	L	25-30 Tahun	3	3
14	Heru Prayitno	L	21-25 Tahun	3	2
15	Syifa Nur Faiha	P	21-25 Tahun	4	2
16	Reenanindya	P	15-20 Tahun	4	4
17	Dwi Puji Astuti	P	21-25 Tahun	3	4
18	Asni Linawati	P	15-20 Tahun	3	2
19	Farina Vina	P	15-20 Tahun	3	3
20	Renaldi Saputra	L	21-25 Tahun	4	2
21	Aulia Mutiara S	P	15-20 Tahun	3	3
22	Dian Prasetyo	L	21-25 Tahun	3	3
TOTAL				72	62
MEAN				3.272727273	2.818181818

Keterangan :

Gender : P = Perempuan
L = Laki-laki

	X1	X2
Mean	3.272727273	2.818181818
Varian	0.207792208	0.536796537
S	0.455842306	0.732664
S ²	0.207792208	0.536796537
n	22	22
F Hitung	0.387096774	
F Tabel	2.084188623	
df	42	

KISI-KISI PENILAIAN RESPONDEN (Warna)

RESP	NAMA	GENDER	USIA	<i>Churros Tepung Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
1	Alif Nur Aini Putri	P	21-25 Tahun	3	2
2	Siti Purwanti	P	15-20 Tahun	3	2
3	M. Fauzi Khoiri R	L	15-20 Tahun	3	3
4	Salsabila Sofi Amalia	P	21-25 Tahun	3	3
5	M. Saddam	L	15-20 Tahun	3	2
6	Isnaini Syafira S.B	P	15-20 Tahun	3	2
7	Debby Reza Pradipta	L	21-25 Tahun	4	3
8	Nuratri	P	21-25 Tahun	3	2
9	Meiliana	P	21-25 Tahun	4	2
10	Putri Amelia	P	21-25 Tahun	3	1
11	Aryastuti Gupitasari K	P	21-25 Tahun	4	3
12	Auraliadilla Jasminta	P	25-30 Tahun	4	2
13	M. Rizqi Galang	L	25-30 Tahun	4	3
14	Heru Prayitno	L	21-25 Tahun	3	3
15	Syifa Nur Faiha	P	21-25 Tahun	3	2
16	Reenanindya	P	15-20 Tahun	4	3
17	Dwi Puji Astuti	P	21-25 Tahun	4	3
18	Asni Linawati	P	15-20 Tahun	4	3
19	Farina Vina	P	15-20 Tahun	3	2
20	Renaldi Saputra	L	21-25 Tahun	3	2
21	Aulia Mutiara S	P	15-20 Tahun	3	3
22	Dian Prasetyo	L	21-25 Tahun	3	3
TOTAL				74	54
MEAN				3.363636364	2.454545455

Keterangan :

Gender : P = Perempuan L = Laki-laki
--

	X1	X2
Mean	3.363636364	2.454545455
Varian	0.242424242	0.354978355
S	0.492365964	0.5958006
S2	0.242424242	0.354978355
n	22	22
F Hitung	0.682926829	
F Tabel	2.084188623	
dk	42	

OUTPUT PENGHITUNGAN UJI T (Aroma)

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	<i>Churros Tepunng Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
Mean	3.590909091	2.909090909
Variance	0.253246753	0.372294372
Observations	22	22
Pooled Variance	0.312770563	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	42	
t Stat	4.043449143	
P(T<=t) one-tail	0.000110127	
t Critical one-tail	1.681952358	
P(T<=t) two-tail	0.000220254	
t Critical two-tail	2.018081679	

OUTPUT PENGHITUNGAN UJI T (Rasa)

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	<i>Churros Tepunng Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
Mean	3.409090909	2.818181818
Variance	0.253246753	0.155844156
Observations	22	22
Pooled Variance	0.204545455	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	42	
t Stat	4.333333333	
P(T<=t) one-tail	4.48189E-05	
t Critical one-tail	1.681952358	
P(T<=t) two-tail	8.96378E-05	
t Critical two-tail	2.018081679	

OUTPUT PENGHITUNGAN UJI T (Tekstur)

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	<i>Churros Tepung Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
Mean	3.272727273	2.818181818
Variance	0.207792208	0.536796537
Observations	22	22
Pooled Variance	0.372294372	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	42	
t Stat	2.470759228	
P(T<=t) one-tail	0.00881217	
t Critical one-tail	1.681952358	
P(T<=t) two-tail	0.017624341	
t Critical two-tail	2.018081679	

OUTPUT PENGHITUNGAN UJI T (Warna)

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	<i>Churros Tepung Terigu</i>	<i>Churros Tepung Kedelai</i>
Mean	3.363636364	2.454545455
Variance	0.242424242	0.354978355
Observations	22	22
Pooled Variance	0.298701299	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	42	
t Stat	5.516772844	
P(T<=t) one-tail	9.80856E-07	
t Critical one-tail	1.681952358	
P(T<=t) two-tail	1.96171E-06	
t Critical two-tail	2.018081679	

DOKUMENTASI PENELITIAN



Debby Reza Pradipta



Alif Nur'aini Putri



Isnaini Syafira Siwi Brata -



M. Fauzi Khoiri Roy



Aryastuti Gupitasari K -



Syifa Nur Faiha



Asni Linawati (Kiri) dan Farina Vina (Kanan)



NAMA MAHASISWA : Fai Ciptaningrum Suci-Brota
 NO. MAHASISWA : 316100909
 JUDUL PENELITIAN : Pengaruh Penggunaan Tepung Kedelai Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam pembuatan produk Churros

NAMA PEMBIMBING I : Drs. Santosa, M.M.

NAMA PEMBIMBING II : Agus Wibowo, S.Sos, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	27/3	Definisi masalah	
	1/4	teknis dan prosedur di	
		keluaran /	
		tingkat	
		berupa	
		faktor ada	
		variabel	
		dan independen	
		atau	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	9/7 ²⁰²⁰	Format penulisan	
		penomoran	
		Format penelitian	
	1/8 ²⁰	Quistona	
	3/8 ²⁰	Acc proposal	
	10/12 ²⁰	Abs track	

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	4/8	Konsep dasar klasifikasi kawat kpr ditinjau dengan standar Hanya	
	15/8 2020	Acc proposal	led
		Kabel uji c d. d. uji plan	led
		Analisis unit uji.	
	15/10 2020	lab oh tape	
	-	unit uji d. d. unit	lu
		manipulasi	
		R, W, Pelu	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	12/12	Partopon alat - bahan	
		Kasap	
		Proses pembuatan	
		hasil	
	13/12	Abstrak	
	2/12 20	Acc presentasi	

