

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari keempat eksperimen yang sudah dilakukan peneliti terhadap eksperimen pengolahan tepung ubi jalar kuning sebagai bahan dalam pembuatan kastengel didapatkan beberapa hasil yang beragam. Dari hasil yang beragam tersebut didapatkan kesimpulan sebagai berikut

1. Metode dan prosedur pengolahan kastengel tepung ubi jalar kuning memerlukan penanganan khusus yaitu metode pengovenan harus dilakukan dua kali dalam suhu 120°C. Pertama, adonan dioven selama 20 menit agar adonan setengah matang lalu diolesi oleh bahan pengoles. Kedua, adonan dioven 20 menit selanjutnya agar adonan matang dengan sempurna.
2. Perbedaan kualitas kastengel pada penelitian ini secara aspek warna dari kastengel tepung terigu memiliki penilaian 3,43. Sedangkan penilaian warna kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,67. Sehingga disimpulkan kastengel tepung ubi jalar kuning lebih menarik daripada kastengel tepung terigu.
3. Penilaian aspek aroma kastengel tepung terigu memiliki penilaian 3,43. Sedangkan penilaian warna kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,5. Sehingga disimpulkan kastengel tepung ubi jalar kuning lebih harum daripada kastengel tepung terigu.

4. Penilaian aspek rasa dari kastengel tepung terigu memiliki rata rata 3,5. Sedangkan penilaian rasa kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,6. Sehingga disimpulkan kastengel tepung ubi jalar kuning lebih gurih asin daripada kastengel tepung terigu.
5. Penilaian aspek tekstur dari kastengel tepung terigu memiliki rata rata 3,43. Sedangkan penilaian warna kastengel tepung ubi jalar kuning sebesar 3,53. Sehingga disimpulkan kastengel tepung ubi jalar kuning memiliki tekstur lebih renyah kering daripada kastengel tepung terigu.

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka peneliti memiliki beberapa saran untuk pembaca maupun peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini. Saran yang diberikan diantaranya

1. Sebaiknya sebelum digunakan sebagai bahan kastengel, ubi jalar kuning perlu dipotong dan dicuci dengan air garam. Hal ini bertujuan untuk menghilangkan lendir yang masih menempel di ubi jalar, sehingga ketika digunakan tekstur kastengel menjadi renyah kering.
2. Dalam menciptakan rasa kastengel tepung ubi jalar kuning yang gurih asin sebaiknya memasukan beberapa bahan tambahan, diantaranya menggunakan keju edam, menambahkan sedikit gula, dan menambahkan *butter* yang dicampur dengan margarin.
3. Supaya warna kastengel tepung ubi jalar kuning yang kuning keemasan sebaiknya ditambahkan kuning telur, susu kental manis, dan minyak

sebagai bahan pengoles. Serta pengolesan dilakukan setelah adonan dioven setengah matang.

4. Supaya tekstur kastengel tepung ubi jalar kuning menjadi renyah kering diperlukan pengovenan sebanyak dua kali dalam suhu 120°C selama total 40 menit karena bahan tepung ubi jalar kuning lebih cepat matang.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anni Faridah, dkk. 2008. *PATISERI*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta : Dian Rakyat.
- B, Sarwono. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Baja Waluya. 2009. *Sosiologi (Melayani Fenomena Sosial Di Masyarakat)*. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan nasional.
- Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Lexy J,Moleong. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakaya Offset.
- Prihastuti E., dkk. 2008. *Restoran Jilid II*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Rahman, Fadly.2011. *Budaya Kuliner Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Richana, Nur dan Widaningrum. 2009. *Penggunaan Tepung dan Pasta dari Beberapa Varietas Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Mi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rosidah. 2011. *Buku Ajar Pastry*, Semarang : Unveristas Negeri Semarang.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.
- Sugiarto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta : Andi
- Sugiyono 2013. *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: ALFABETA
- Yaumil Rakhmah. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L)*. Skripsi, Makassar : Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.

Jurnal :

Rosidah. 2014. *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Teknobunga Vol.1 No. 1. (hal : 46-47).

Arie Febrianto Mulyadi, Susinggih Wijana, Ika Atsari Dewi, Widelia Ika Putri. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc)*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 15 No. 1. (hal : 26-27).

Skripsi :

Latifah Nur Aisyah. 2012. *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, dan Uji kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L.)*. Universitas Diponegoro.

Enggarini Pratiwi Putri. 2015. *Pembuatan Nastar Komposit Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomoea Batatas L) Varietas Jago*. Universitas Negeri Semarang.

Tommy Alviyanto Suhedy. 2020. *Kajian Tingkat Kualitas Donat Kombinasi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu*. STP AMPTA Yogyakarta.

Hasudungan Rajagukguk. 2020. *Analisa Perbedaan Cooking Method Dan Procedure Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Thumbprint Cookies*. STP AMPTA Yogyakarta.

Website :

<http://balitkabi.litbang.deptan.go.id/images/PDF/BP> diakses pada pukul 13.48 pada tanggal 8 Agustus 2020

<https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/883/produksi-ubi-jalar-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html> diakses pada pukul 16.06 pada tanggal 6 Agustus 2020

<https://www.pertanian.go.id/home/?show=page&act=view&id=61> diakses pada pukul 16.12 pada tanggal 6 Agustus 2020

<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/997/4/Chapter2.doc.pdf> diakses pada pukul 21.10 pada tanggal 6 Agustus 2020

<https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2017.html> diakses pada pukul 10.16 pada tanggal 8 Agustus 2020

<http://id.wikipedia.org/wiki/Kaasstengels> diakses pada pukul 17.32 pada tanggal 8 Agustus 2020

<http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/2> Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. diakses pada pukul 11.36 pada tanggal 21 Maret 2021

<https://www.food.com/recipe/kaastengels-cheese-shortbread-276847> diakses pada pukul 05.42 tanggal 29 April 2021

<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesdoc/Bab1/2014-2-01638-HM%20Bab1001.pdf>

LAMPIRAN

Lampiran 1

Permohonan Penelitian

**YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA**
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / Fax : (0271) 482172 - 482934 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@ampta.ac.id

Nomor : 597/Q-AMPTA/IV/2021 Yogyakarta, 01 April 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Priharmo, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto KM 6, Tempel, Catur Tunggal
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di STP AMPTA, Yogyakarta selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 01 April 2021 sampai dengan tanggal 01 Mei 2021, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Imam Farzal Fauzi
No Mahasiswa : 312101047
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"EKSPERIMEN PENGOLAHAN TEPUNG UBI JALAR KUNING SEBAGAI BAHAN DALAM PEMBUATAN KASTENDEL ". Proposal Penelitian akan dikusentakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I


Drs. Sholihah, M.M.

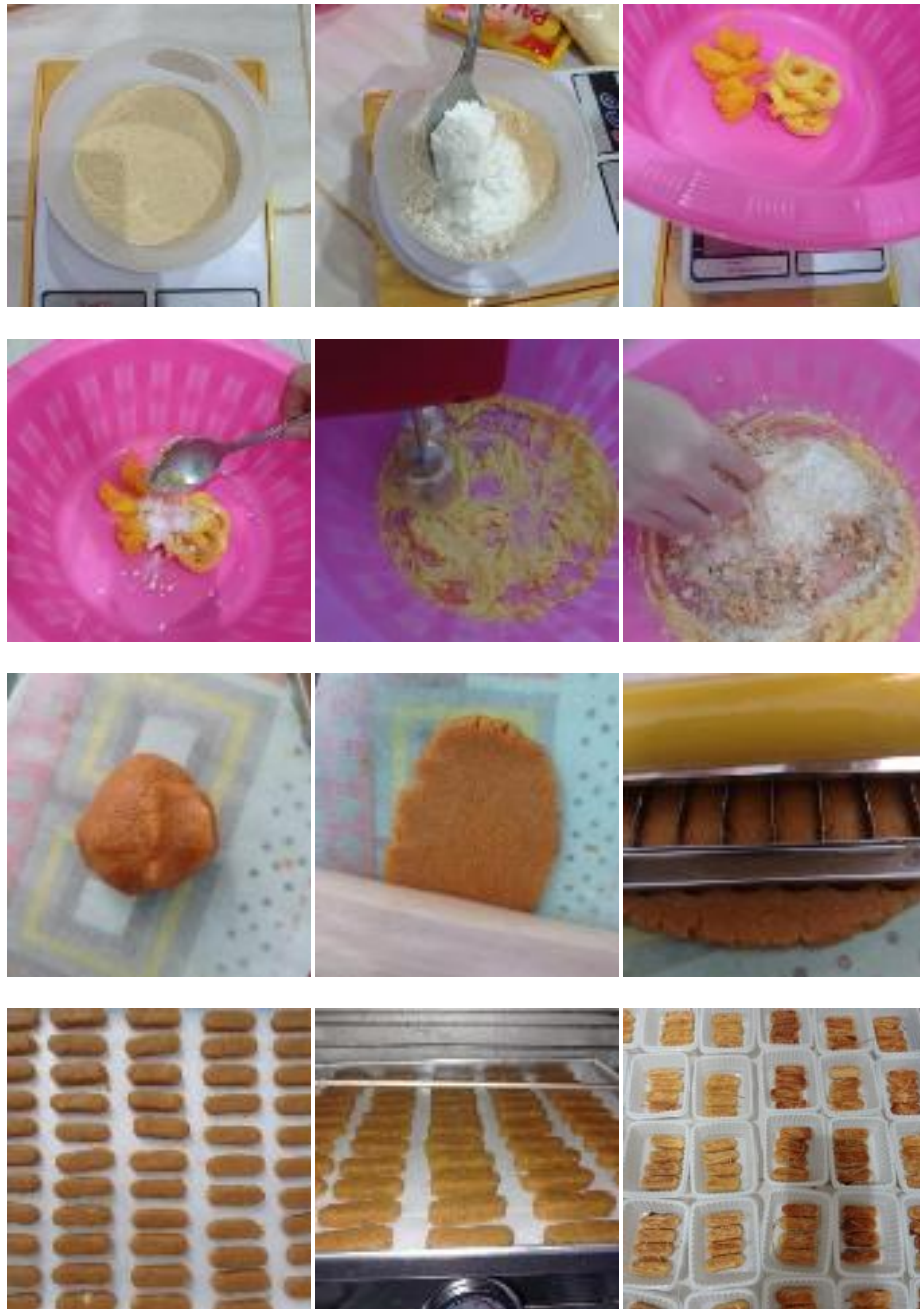
Tembusan:
-PCC

Lampiran 2

Gambar proses pembuatan tepung ubi jalar kuning



GAMBAR PROSES PEMBUATAN KASTENGEL TEPUNG TERIGU



GAMBAR PROSES EKSPERIMEN KASTENDEL TEPUNG UBI JALAR KUNING



GAMBAR HASIL EKSPERIMEN KASTENGEL

HASIL EKSPERIMEN KASTENGEL TEPUNG TERIGU



HASIL EKSPERIMEN KASTENGEL TEPUNG UBI JALAR KUNING



Lampiran 3

Kuisisioner Penilaian

Kuisisioner penilaian terhadap “Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Kastengel”.

A. Identitas Responden

Nama :

NIM :

Jenis Kelamin :

Usia :

B. Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi kastengel tepung ubi jalar kuning.
2. Responden diminta untuk memberikan penilaian pribadi sesuai aspek pertanyaan, diisi dengan mengklik opsi jawaban keterangan yang sudah disediakan di Google Formulir.
3. Dalam kuisisioner ini terdiri dari beberapa pertanyaan untuk mendapatkan data yang diharapkan.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria

| Keterangan | Skor |
|---------------------|------|
| Sangat Setuju | 4 |
| Setuju | 3 |
| Tidak Setuju | 2 |
| Sangat Tidak Setuju | 1 |

Apakah saudara pernah mengonsumsi kastengel tepung terigu ?

| | |
|----|-------|
| Ya | Tidak |
| | |

Kastengel berbahan dasar tepung terigu

| Indikator | Pernyataan | Kastengel Tepung Terigu | | | |
|-----------|--|-------------------------|---|----|-----|
| | | SS | S | TS | STS |
| Warna | Kastengel tepung terigu memiliki warna kuning kecoklatan | | | | |
| Aroma | Kastengel tepung terigu memiliki aroma harum | | | | |
| Rasa | Kastengel tepung terigu memiliki rasa gurih asin | | | | |
| Tekstur | Kastengel tepung terigu memiliki tekstur renyah kering | | | | |

Kastengel berbahan dasar tepung ubi jalar kuning

| Indikator | Pernyataan | Kastengel Tepung Ubi Jalar Kuning | | | |
|-----------|--|-----------------------------------|---|----|-----|
| | | SS | S | TS | STS |
| Warna | Kastengel tepung ubi jalar kuning memiliki warna kuning kecoklatan | | | | |
| Aroma | Kastengel tepung ubi jalar kuning memiliki aroma harum | | | | |
| Rasa | Kastengel tepung ubi jalar kuning memiliki rasa gurih asin | | | | |
| Tekstur | Kastengel tepung ubi jalar kuning memiliki tekstur renyah kering | | | | |

Lampiran 4

Penilaian Responden Terhadap Aspek Warna Kastengel

| Warna | | |
|--------------------|----------------------|--------------------------------|
| Responden | Tepung Terigu | Tepung Ubi Jalar Kuning |
| 1 | 4 | 4 |
| 2 | 4 | 4 |
| 3 | 4 | 4 |
| 4 | 3 | 3 |
| 5 | 4 | 4 |
| 6 | 3 | 4 |
| 7 | 4 | 4 |
| 8 | 3 | 3 |
| 9 | 3 | 4 |
| 10 | 3 | 3 |
| 11 | 3 | 4 |
| 12 | 3 | 3 |
| 13 | 3 | 3 |
| 14 | 3 | 4 |
| 15 | 4 | 4 |
| 16 | 3 | 3 |
| 17 | 3 | 4 |
| 18 | 3 | 3 |
| 19 | 4 | 4 |
| 20 | 4 | 4 |
| 21 | 4 | 3 |
| 22 | 3 | 4 |
| 23 | 3 | 4 |
| 24 | 3 | 4 |
| 25 | 4 | 3 |
| 26 | 4 | 4 |
| 27 | 3 | 4 |
| 28 | 4 | 4 |
| 29 | 4 | 4 |
| 30 | 3 | 3 |
| Total | 103 | 110 |
| Rata - Rata | 3,43 | 3,67 |

Penilaian Responden Terhadap Aspek Aroma Kastengel

| Aroma | | |
|--------------------|----------------------|--------------------------------|
| Responden | Tepung Terigu | Tepung Ubi Jalar Kuning |
| 1 | 4 | 4 |
| 2 | 3 | 3 |
| 3 | 3 | 4 |
| 4 | 4 | 3 |
| 5 | 4 | 4 |
| 6 | 4 | 3 |
| 7 | 3 | 3 |
| 8 | 4 | 4 |
| 9 | 3 | 3 |
| 10 | 4 | 3 |
| 11 | 3 | 3 |
| 12 | 4 | 3 |
| 13 | 3 | 3 |
| 14 | 3 | 3 |
| 15 | 4 | 4 |
| 16 | 3 | 3 |
| 17 | 3 | 4 |
| 18 | 4 | 4 |
| 19 | 3 | 3 |
| 20 | 4 | 4 |
| 21 | 3 | 4 |
| 22 | 3 | 3 |
| 23 | 3 | 3 |
| 24 | 3 | 3 |
| 25 | 3 | 4 |
| 26 | 4 | 4 |
| 27 | 3 | 4 |
| 28 | 4 | 4 |
| 29 | 4 | 4 |
| 30 | 3 | 4 |
| Total | 103 | 105 |
| Rata - Rata | 3,43 | 3,5 |

Penilaian Responden Terhadap Aspek Rasa Kastengel

| Rasa | | |
|--------------------|----------------------|--------------------------------|
| Responden | Tepung Terigu | Tepung Ubi Jalar Kuning |
| 1 | 4 | 4 |
| 2 | 4 | 3 |
| 3 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 3 |
| 5 | 4 | 3 |
| 6 | 3 | 4 |
| 7 | 3 | 4 |
| 8 | 4 | 3 |
| 9 | 3 | 4 |
| 10 | 3 | 3 |
| 11 | 3 | 4 |
| 12 | 3 | 4 |
| 13 | 3 | 3 |
| 14 | 4 | 4 |
| 15 | 4 | 4 |
| 16 | 3 | 3 |
| 17 | 4 | 4 |
| 18 | 3 | 3 |
| 19 | 4 | 3 |
| 20 | 4 | 4 |
| 21 | 3 | 4 |
| 22 | 4 | 4 |
| 23 | 3 | 4 |
| 24 | 4 | 4 |
| 25 | 3 | 4 |
| 26 | 4 | 4 |
| 27 | 3 | 4 |
| 28 | 4 | 3 |
| 29 | 3 | 4 |
| 30 | 4 | 3 |
| Total | 105 | 108 |
| Rata - Rata | 3,5 | 3,6 |

Penilaian Responden Terhadap Aspek Tekstur Kastengel

| Tekstur | | |
|--------------------|----------------------|--------------------------------|
| Responden | Tepung Terigu | Tepung Ubi Jalar Kuning |
| 1 | 4 | 4 |
| 2 | 4 | 3 |
| 3 | 3 | 3 |
| 4 | 3 | 3 |
| 5 | 3 | 3 |
| 6 | 4 | 4 |
| 7 | 3 | 4 |
| 8 | 3 | 3 |
| 9 | 4 | 4 |
| 10 | 4 | 3 |
| 11 | 3 | 3 |
| 12 | 4 | 4 |
| 13 | 3 | 3 |
| 14 | 3 | 4 |
| 15 | 4 | 3 |
| 16 | 3 | 3 |
| 17 | 4 | 4 |
| 18 | 3 | 4 |
| 19 | 4 | 4 |
| 20 | 4 | 4 |
| 21 | 4 | 3 |
| 22 | 3 | 4 |
| 23 | 3 | 4 |
| 24 | 4 | 3 |
| 25 | 4 | 3 |
| 26 | 3 | 3 |
| 27 | 3 | 4 |
| 28 | 3 | 4 |
| 29 | 3 | 4 |
| 30 | 3 | 4 |
| Total | 103 | 106 |
| Rata - Rata | 3,43 | 3,53 |

Lampiran 5

Pedoman Wawancara

Judul Penelitian : “Eksperimen Pengolahan Tepung Ubi Jalar Kuning
Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Kastengel”.

Identitas Responden Professional

Nama :

Pekerjaan :

Hari, Tanggal :

Tempat :

Daftar Pertanyaan :

1. Menurut saudara bagaimana warna dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah warnanya sudah kuning kecoklatan dan apakah ada perbedaan dengan kastengel tepung terigu ?
2. Menurut saudara bagaimana aroma dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah aromanya sudah harum dan apakah ada perbedaan dengan aroma kastengel tepung terigu ?
3. Menurut saudara bagaimana rasa dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah rasanya sudah gurih asin dan apakah ada perbedaan dengan rasa kastengel tepung terigu ?

4. Menurut saudara bagaimana tekstur dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah teksturnya sudah renyah kering dan apakah ada perbedaan dengan tekstur kastengel tepung terigu ?

Pengamatan Dan Hasil Wawancara

Dalam penelitian ini, wawancara dilakukan setelah proses eksperimen sudah berhasil. Tujuan wawancara ini untuk mengumpulkan informasi terhadap kastengel. Variabel terkendali (terkontrol) dalam penelitian ini adalah kastengel tepung ubi jalar kuning. Variabel tidak terkendali (tidak terkontrol) dalam penelitian ini adalah kastengel tepung terigu.

Berikut ini adalah ulasan informasi wawancara terhadap 2 responden yang profesional dibidang *pastry and bakery* mengenai hasil eksperimen kastengel tepung terigu dan kastengel tepung ubi jalar kuning. Wawancara ini dilakukan pada tanggal 8 April 2021. Responden profesional yang pertama ini adalah saudara Faisal Mustofa selaku Ketua UKM Culinary STP AMPTA Yogyakarta periode 2018/2019 dan juga pemilik dari “PanilaRoti”, usaha *pastry and bakery* yang sudah terkenal di wilayah magelang dan sekitarnya. Responden profesional yang kedua adalah saudara Faiz Suryaputra selaku ketua UKM *Pastry* STP AMPTA Yogyakarta periode 2018/2019.

1. Menurut saudara bagaimana warna dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah warnanya sudah kuning kecoklatan dan apakah ada perbedaan dengan kastengel tepung terigu ?

Saudara Faisal Mustofa : Iya, ada perbedaan warna dari kastengel tepung terigu. Kastengel tepung ubi jalar kuning warnanya lebih kuning kecoklatan daripada kastengel tepung terigu.

Saudara Faiz Suryaputra : Jika melihat detail warna dari kastengel tepung ubi jalar kuning lebih kuning keemasan.

2. Menurut saudara bagaimana aroma dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah aromanya sudah harum dan apakah ada perbedaan dengan aroma kastengel tepung terigu ?

Saudara Faisal Mustofa : Untuk aroma hanya ada perbedaan yang sedikit antara kastengel tepung terigu dan kastengel tepung ubi jalar kuning. Saya pribadi lebih memilih aroma kastengel tepung ubi jalar kuning.

Saudara Faiz Suryaputra : Aromanya secara pribadi lebih harum kastengel tepung ubi jalar kuning daripada kastengel tepung terigu.

3. Menurut saudara bagaimana rasa dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah rasanya sudah gurih asin dan apakah ada perbedaan dengan rasa kastengel tepung terigu ?

Saudara Faisal Mustofa : Rasa kastengel memang harus gurih asin yang berasal dari keju, dan rasa kastengel tepung ubi jalar kuning ini sudah gurih asin.

Saudara Faiz Suryaputra : Rasa kastengel tepung ubi jalar kuning sudah gurih asin seperti seharusnya.

4. Menurut saudara bagaimana tekstur dari kastengel tepung ubi jalar kuning ini, apakah teksturnya sudah renyah kering dan apakah ada perbedaan dengan tekstur kastengel tepung terigu ?

Saudara Faisal Mustofa : Tekstur kastengel tepung ubi jalar kuning ini sudah renyah dan kering seperti yang saya bayangkan. Tekstur ini tidak jauh berbeda dengan kastengel tepung terigu.

Saudara Faiz Suryaputra : Secara tekstur, kastengel tepung ubi jalar kuning sudah renyah kering.

Lampiran 6

Bimbingan Penelitian

LEMBAGA Bimbingan

NAMA MAHASISWA: Ummi Taqwa Rizki

NO. MAHASISWA: 17011001000000000000

JUDUL PENELITIAN: Analisis kandungan gizi pada produk pangan tradisional

NAMA PEMBIMBING I: Dr. H. H. H. H. H. H.

NAMA PEMBIMBING II: Dr. H. H. H. H. H. H.

| NO. | TANGGAL | URAIAN Bimbingan | PARAF |
|-----|------------|--|-------|
| 1 | 17-10-2021 | Teori | |
| 2 | 20-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Tujuan Praktis - Cara teori | |
| 3 | 23-10-2021 | - Cara membaca - Cara membaca - Cara membaca | |
| 4 | 26-10-2021 | - Cara membaca - Cara membaca - Cara membaca | |
| 5 | 29-10-2021 | - Cara membaca - Cara membaca - Cara membaca | |
| 6 | 31-10-2021 | - Cara membaca - Cara membaca - Cara membaca | |

| NO. | TANGGAL | URAIAN Bimbingan | PARAF |
|-----|------------|--|-------|
| 1 | 17-10-2021 | Teori | |
| 2 | 20-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 3 | 23-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 4 | 26-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 5 | 29-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 6 | 31-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |

LEMBAGA Bimbingan

NAMA MAHASISWA: Ummi Taqwa Rizki

NO. MAHASISWA: 17011001000000000000

JUDUL PENELITIAN: Analisis kandungan gizi pada produk pangan tradisional

NAMA PEMBIMBING I: Dr. H. H. H. H. H. H.

NAMA PEMBIMBING II: Dr. H. H. H. H. H. H.

| NO. | TANGGAL | URAIAN Bimbingan | PARAF |
|-----|------------|--|-------|
| 1 | 17-10-2021 | Teori | |
| 2 | 20-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 3 | 23-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 4 | 26-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 5 | 29-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 6 | 31-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |

| NO. | TANGGAL | URAIAN Bimbingan | PARAF |
|-----|------------|--|-------|
| 1 | 17-10-2021 | Teori | |
| 2 | 20-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 3 | 23-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 4 | 26-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 5 | 29-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |
| 6 | 31-10-2021 | - Cara membaca label - Cara membaca - Cara membaca | |



1
NAMA MAHASISWA : Imam Fauzan Fauzan
NO. MAHASISWA : 217 21 001
JUDUL PENELITIAN : Analisis Kandungan Vitamin C pada Kulit Jerak sebagai Bahan dalam Pembuatan Madu
NAMA PEMBUNDAH : Dr. Heri Susanto, S.Pd

NAMA PROGRAM : Dr. Pendidikan 41

| NO. | TUGAS | URAIAN ISU/TOPIK | WAKTU |
|-----|-------|------------------|-------|
| | | 1.1 - Rata 2 | |
| | | 1.2 - Rata 2 | |
| | | 1.3 - Rata 2 | |
| | | 1.4 - Rata 2 | |
| | | 1.5 - Rata 2 | |
| | | 1.6 - Rata 2 | |
| | | 1.7 - Rata 2 | |
| | | 1.8 - Rata 2 | |
| | | 1.9 - Rata 2 | |
| | | 1.10 - Rata 2 | |
| | | 1.11 - Rata 2 | |
| | | 1.12 - Rata 2 | |
| | | 1.13 - Rata 2 | |
| | | 1.14 - Rata 2 | |
| | | 1.15 - Rata 2 | |
| | | 1.16 - Rata 2 | |
| | | 1.17 - Rata 2 | |
| | | 1.18 - Rata 2 | |
| | | 1.19 - Rata 2 | |
| | | 1.20 - Rata 2 | |
| | | 1.21 - Rata 2 | |
| | | 1.22 - Rata 2 | |
| | | 1.23 - Rata 2 | |
| | | 1.24 - Rata 2 | |
| | | 1.25 - Rata 2 | |
| | | 1.26 - Rata 2 | |
| | | 1.27 - Rata 2 | |
| | | 1.28 - Rata 2 | |
| | | 1.29 - Rata 2 | |
| | | 1.30 - Rata 2 | |
| | | 1.31 - Rata 2 | |
| | | 1.32 - Rata 2 | |
| | | 1.33 - Rata 2 | |
| | | 1.34 - Rata 2 | |
| | | 1.35 - Rata 2 | |
| | | 1.36 - Rata 2 | |
| | | 1.37 - Rata 2 | |
| | | 1.38 - Rata 2 | |
| | | 1.39 - Rata 2 | |
| | | 1.40 - Rata 2 | |
| | | 1.41 - Rata 2 | |
| | | 1.42 - Rata 2 | |
| | | 1.43 - Rata 2 | |
| | | 1.44 - Rata 2 | |
| | | 1.45 - Rata 2 | |
| | | 1.46 - Rata 2 | |
| | | 1.47 - Rata 2 | |
| | | 1.48 - Rata 2 | |
| | | 1.49 - Rata 2 | |
| | | 1.50 - Rata 2 | |
| | | 1.51 - Rata 2 | |
| | | 1.52 - Rata 2 | |
| | | 1.53 - Rata 2 | |
| | | 1.54 - Rata 2 | |
| | | 1.55 - Rata 2 | |
| | | 1.56 - Rata 2 | |
| | | 1.57 - Rata 2 | |
| | | 1.58 - Rata 2 | |
| | | 1.59 - Rata 2 | |
| | | 1.60 - Rata 2 | |
| | | 1.61 - Rata 2 | |
| | | 1.62 - Rata 2 | |
| | | 1.63 - Rata 2 | |
| | | 1.64 - Rata 2 | |
| | | 1.65 - Rata 2 | |
| | | 1.66 - Rata 2 | |
| | | 1.67 - Rata 2 | |
| | | 1.68 - Rata 2 | |
| | | 1.69 - Rata 2 | |
| | | 1.70 - Rata 2 | |
| | | 1.71 - Rata 2 | |
| | | 1.72 - Rata 2 | |
| | | 1.73 - Rata 2 | |
| | | 1.74 - Rata 2 | |
| | | 1.75 - Rata 2 | |
| | | 1.76 - Rata 2 | |
| | | 1.77 - Rata 2 | |
| | | 1.78 - Rata 2 | |
| | | 1.79 - Rata 2 | |
| | | 1.80 - Rata 2 | |
| | | 1.81 - Rata 2 | |
| | | 1.82 - Rata 2 | |
| | | 1.83 - Rata 2 | |
| | | 1.84 - Rata 2 | |
| | | 1.85 - Rata 2 | |
| | | 1.86 - Rata 2 | |
| | | 1.87 - Rata 2 | |
| | | 1.88 - Rata 2 | |
| | | 1.89 - Rata 2 | |
| | | 1.90 - Rata 2 | |
| | | 1.91 - Rata 2 | |
| | | 1.92 - Rata 2 | |
| | | 1.93 - Rata 2 | |
| | | 1.94 - Rata 2 | |
| | | 1.95 - Rata 2 | |
| | | 1.96 - Rata 2 | |
| | | 1.97 - Rata 2 | |
| | | 1.98 - Rata 2 | |
| | | 1.99 - Rata 2 | |
| | | 1.100 - Rata 2 | |

| NO. | DAFTAR | DAFTAR ISI | WAKTU |
|-----|--------|----------------|-------|
| | | 1.1 - Rata 2 | |
| | | 1.2 - Rata 2 | |
| | | 1.3 - Rata 2 | |
| | | 1.4 - Rata 2 | |
| | | 1.5 - Rata 2 | |
| | | 1.6 - Rata 2 | |
| | | 1.7 - Rata 2 | |
| | | 1.8 - Rata 2 | |
| | | 1.9 - Rata 2 | |
| | | 1.10 - Rata 2 | |
| | | 1.11 - Rata 2 | |
| | | 1.12 - Rata 2 | |
| | | 1.13 - Rata 2 | |
| | | 1.14 - Rata 2 | |
| | | 1.15 - Rata 2 | |
| | | 1.16 - Rata 2 | |
| | | 1.17 - Rata 2 | |
| | | 1.18 - Rata 2 | |
| | | 1.19 - Rata 2 | |
| | | 1.20 - Rata 2 | |
| | | 1.21 - Rata 2 | |
| | | 1.22 - Rata 2 | |
| | | 1.23 - Rata 2 | |
| | | 1.24 - Rata 2 | |
| | | 1.25 - Rata 2 | |
| | | 1.26 - Rata 2 | |
| | | 1.27 - Rata 2 | |
| | | 1.28 - Rata 2 | |
| | | 1.29 - Rata 2 | |
| | | 1.30 - Rata 2 | |
| | | 1.31 - Rata 2 | |
| | | 1.32 - Rata 2 | |
| | | 1.33 - Rata 2 | |
| | | 1.34 - Rata 2 | |
| | | 1.35 - Rata 2 | |
| | | 1.36 - Rata 2 | |
| | | 1.37 - Rata 2 | |
| | | 1.38 - Rata 2 | |
| | | 1.39 - Rata 2 | |
| | | 1.40 - Rata 2 | |
| | | 1.41 - Rata 2 | |
| | | 1.42 - Rata 2 | |
| | | 1.43 - Rata 2 | |
| | | 1.44 - Rata 2 | |
| | | 1.45 - Rata 2 | |
| | | 1.46 - Rata 2 | |
| | | 1.47 - Rata 2 | |
| | | 1.48 - Rata 2 | |
| | | 1.49 - Rata 2 | |
| | | 1.50 - Rata 2 | |
| | | 1.51 - Rata 2 | |
| | | 1.52 - Rata 2 | |
| | | 1.53 - Rata 2 | |
| | | 1.54 - Rata 2 | |
| | | 1.55 - Rata 2 | |
| | | 1.56 - Rata 2 | |
| | | 1.57 - Rata 2 | |
| | | 1.58 - Rata 2 | |
| | | 1.59 - Rata 2 | |
| | | 1.60 - Rata 2 | |
| | | 1.61 - Rata 2 | |
| | | 1.62 - Rata 2 | |
| | | 1.63 - Rata 2 | |
| | | 1.64 - Rata 2 | |
| | | 1.65 - Rata 2 | |
| | | 1.66 - Rata 2 | |
| | | 1.67 - Rata 2 | |
| | | 1.68 - Rata 2 | |
| | | 1.69 - Rata 2 | |
| | | 1.70 - Rata 2 | |
| | | 1.71 - Rata 2 | |
| | | 1.72 - Rata 2 | |
| | | 1.73 - Rata 2 | |
| | | 1.74 - Rata 2 | |
| | | 1.75 - Rata 2 | |
| | | 1.76 - Rata 2 | |
| | | 1.77 - Rata 2 | |
| | | 1.78 - Rata 2 | |
| | | 1.79 - Rata 2 | |
| | | 1.80 - Rata 2 | |
| | | 1.81 - Rata 2 | |
| | | 1.82 - Rata 2 | |
| | | 1.83 - Rata 2 | |
| | | 1.84 - Rata 2 | |
| | | 1.85 - Rata 2 | |
| | | 1.86 - Rata 2 | |
| | | 1.87 - Rata 2 | |
| | | 1.88 - Rata 2 | |
| | | 1.89 - Rata 2 | |
| | | 1.90 - Rata 2 | |
| | | 1.91 - Rata 2 | |
| | | 1.92 - Rata 2 | |
| | | 1.93 - Rata 2 | |
| | | 1.94 - Rata 2 | |
| | | 1.95 - Rata 2 | |
| | | 1.96 - Rata 2 | |
| | | 1.97 - Rata 2 | |
| | | 1.98 - Rata 2 | |
| | | 1.99 - Rata 2 | |
| | | 1.100 - Rata 2 | |