

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji t-test, diperoleh hasil bahwa tortilla tepung jagung dan *guar gum* dalam olahan kebab memiliki perbedaan kualitas dari tortilla tepung terigu ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan warna. Untuk perbedaan kualitas yang baik terdapat pada aspek rasa dan warna yang memiliki nilai t hitung yang lebih tinggi dari t tabel ($8,718 > 2,064$) dan ($5,527 > 2,064$) . Untuk perbedaan kualitas yang tidak baik terdapat pada aspek tekstur yang memiliki nilai t hitung yang lebih rendah dari t tabel ($0,000 < 2,064$). Sedangkan untuk aspek aroma tidak terdapat perbedaan kualitas dengan tortilla tepung terigu. Maka dari itu H_0 dapat diterima. Artinya terdapat perbedaan dari produk kebab yang menggunakan tortilla berbahan dasar tepung jagung dan *guar gum* ditinjau dari aspek rasa, tekstur, dan warna.
2. Berdasarkan uji hedonik diketahui penggunaan tepung jagung dan *guar gum* sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan tortilla dalam olahan kebab memiliki tingkat kesukaan responden ditinjau dari aspek rasa , tekstur, warna, dan aroma. Untuk variabel rasa memiliki tingkat kesukaan sebesar 100%, untuk variabel tekstur memiliki tingkat kesukaan sebesar 20%, untuk variabel warna sebesar 100%, dan untuk variabel aroma

memiliki tingkat kesukaan sebesar 52%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa Ha2 dapat diterima. Artinya, produk kebab yang menggunakan tortilla berbahan dasar tepung jagung dan guar gum disukai oleh responden ditinjau dari aspek rasa, warna, dan aroma.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah disampaikan di atas, maka perlu beberapa saran sebagai berikut :

1. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat menggunakan perbandingan penggunaan tepung jagung dan *guar gum* dengan takaran yang berbeda dari penulis. Hal ini dilakukan agar dapat memberikan kualitas yang baik pada aspek tekstur dari tortilla tepung jagung dan *guar gum* untuk olahan kebab.
2. Penelitian ini merupakan penelitian yang sangat sederhana dari segi ruang lingkup, metode, alat, dan waktu. Diharapkan pada pihak lain yang tertarik dengan penelitian ini untuk dapat melakukan penelitian lanjutan untuk pemanfaatan tepung jagung dan juga dapat mengetahui informasi mengenai penggunaan *guar gum* sebagai bahan untuk pengental atau pengikat adonan yang biasa terdapat pada tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Anna Priangani Roswiem. 2015. *Buku Saku Produk Halal*. Jakarta: Republika Penerbit.
- Jubilee Enterprise. 2018. *Lancar Menggunakan SPSS Untuk Pemula*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Malahayati dan E.Ramadhan. 2010. *Bisnis Anak Muda*. Jakarta : Penebar Plus
- Nur Aini. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Paeru, RH., dan Dewi, TQ. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Jakarta : Penebar Swadaya. Cetak 1.
- Santosa. 2018. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta : Deepublish.
- Siti Nur Aidah. 2021. *Bisnis Jagung Manis*. Yogyakarta: Tim KBM Indonesia
- Soewarno T. Soekarto. 2021. *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Yuyun Alamsyah. 2010. *Kursus Wirausaha : Aneka Resep dan Kiat Usaha Kebab dan Burger*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Jurnal

- Nesli Sozer. 2009. *Rheological properties of rice pasta dough supplemented with proteins and gums*. Food Hydrocolloid Vol. 23. Hlm 849-855
- Heny Herawati. 2018. *Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu*. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 37 No.1 . Hlm 17-25
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras Jagung : Processing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pokok*. Hlm 393-398
- Suari dan Muh. Yasin . 2011. *Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1. Hlm 45-48
- Sumedha Liyanage, Nouredine Abidi, Dick Auld, Hanna Moussa. 2015. *Chemical and physical characterization of galactomannan extracted from guar cultivars (Cyamopsis tetragonolobus L)*. Industrial Crops and Products. USA. Vol. 74. Hlm 388
- Wilys Arief, A. Yani, Asropi, dan Fatma Dewi. 2014. *Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi 6-7 Agustus 2014. Banjarbaru. Hlm 612-613

Skripsi

- Nuridayanti, Eka Fitri Testa. 2011. *Uji Toksisitas Akut Ekstrak Air Rambut Jagung (Zea mays L.) Ditinjau dari Nilai LD50 dan Pengaruhnya terhadap Fungsi 56 Hati dan Ginjal pada Mencit*. Jakarts. Hlm 7

Website

- Ahli Gizi Indonesia. 2018. *Informasi Nilai Gizi Nasi Putih* (<https://nilai gizi.com/gizi/detailproduk/22/nilai-kandungan-gizi-nasi-nasi-putih> , diakses 25 juni 2021)

-
2018. *Informasi Nilai Gizi Tepung Jagung Kuning* (<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/32/nilai-kandungan-gizi-jagung-kuning-tepung> , diakses 28 Mei 2021)
- APTINDO. 2016. *Indonesian Wheat Flour Industry Overview* (<http://aptindo.or.id/wp-content/uploads/2016/10/Overview-Oct-2016-.pdf> , diakses 24 Juni 2021)
- Fadli Adzani. 2021. *4 Manfaat Guar Gum yang Sudah Terbukti Secara Ilmiah* (<https://www.sehatq.com/artikel/manfaat-guar-gum-yang-sudah-terbukti-secara-ilmiah> , diakses 2 Juni 2021)
- Kebab Turki Baba Rafi. 2017. *Asal Usul Dan Manfaat Kebab* (<https://www.babarafi.com/2018/asal-usul-dan-manfaat-kebab/> , diakses 28 Mei 2021)
- Muammar Islami. 2019. *Doner atau Kebab Khas Turki* (<https://www.terakota.id/doner-atau-kebab-khas-turki/> , diakses 28 Mei 2021)
- Rahwiku Maharani. 2020. *Sama-Sama dari Jagung, Ini Perbedaan Tepung Jagung dan Tepung Maizena yang Belum Banyak Diketahui* (<https://kids.grid.id/read/472220308/sama-sama-dari-jagung-ini-perbedaan-tepung-jagung-dan-tepung-maizena-yang-belum-banyak-diketahui?page=all> , diakses 27 Juni 2021)
- Silvita Agmasari, 2021. *Resep Kulit Kebab Teflon, Cuma Butuh 4 Bahan* (<https://www.kompas.com/food/read/2021/04/05/130700475/resep-kulit-kebab-teflon-cuma-butuh-4-bahan> , diakses 12 Agustus 2021)
- Warda Halil. 2018. *Pembuatan Tepung Jagung*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan (<https://sulsel.litbang.pertanian.go.id/ind/images/leaflet/pembuatan-tepung-jagung.pdf> , tanggal unduh 28 Mei 2021)

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Lirisada/Arasudiplo Km 6 (Tengah, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55284
Telp./Fax : (0274) 403145 - 403144 website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@ampta.ac.id

Nomor : 985/Q.AMPTA/VI/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 29 Juli 2021

Kepada Yth
Bapak/Ibu
Manager Kebah House Jogja
Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman
DIY

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di
Pantai Kebah di Daerah Kecamatan Depok, DIY selama 4 minggu terhitung
mulai tanggal 10 Juli 2021 sampai dengan tanggal 10 Agustus 2021, bagi
mahasiswa kami dari Jurusan D-IV Pengelolaan Pariwisata.

Nama Mahasiswa : Muhamad Rizki Darmawan
No Mahasiswa : 317191011
Semester : VIII(Delapan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan
penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"TEPUNG JAGUNG & GUAR GUM SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU
UNTUK PEMBUATAN TORTILLA DALAM OLAHAN KEBAH".
Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Kerua



Drs. Prihatno, M.M.

Terbaca
- File



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

Jl. Laksma Adisutopo Km.5 (Jempal, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 455115 - 455114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, pt203@ampta.ac.id

Nomee : 985AQ.AMPTA/VII/2021
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 09 Juli 2021

Kepada Yth
Bapak/Ibu
Manager Arabian Kebab Hang Aji Cah Yogyakarta
Waringhata, Umbulharjo
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di
Penjual Kebab di Daerah Kecamatan Depok, DIY selama 4 minggu terhitung
mulai tanggal 10 Juli 2021 sampai dengan tanggal 10 Agustus 2021, bagi
mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Pechotelan:

Nama Mahasiswa : Muhammad Rizki Gumawan
No Mahasiswa : 317101011
Semester : VIII(Delapan).

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan
penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
**"TEPUNG JAGUNG & GUAR GUM SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU
UNTUK PEMBUATAN TORTILA DALAM OLAHAN KEBAB".**
Proposal Penelitian akan dikusertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Ketua



Drs. Pihlame, M.M.

Tembusan:
- File

Lampiran 2

Kuesioner Penelitian

KUESIONER

“TEPUNG JAGUNG DAN GUAR GUM SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU UNTUK PEMBUATAN TORTILLA DALAM OLAHAN KEBAB”

1. Identitas Responden

Nama :

Umur :

2. Daftar pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

- a. Berilah setiap jawaban pada setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dengan teliti dan berilah tanda checklist (✓) pada jawaban yang saudara/i pilih
- b. Saudara/i diminta untuk mencicipi sampel produk
- c. Singkatan dalam jawaban responden sebagai berikut :

| No | Pernyataan | Skor |
|----|-------------------------|------|
| 1 | Sangat Suka (SS) | 4 |
| 2 | Suka (S) | 3 |
| 3 | Tidak Suka (TS) | 2 |
| 4 | Sangat Tidak Suka (STS) | 1 |

Indikator-Indikator

| No | Indikator | Pernyataan | Pilihan Jawaban | | | |
|----|-----------|---|--|---|----|-----|
| | | | <i>Tortilla</i> tepung jagung dan <i>guar gum</i> | | | |
| | | | SS | S | TS | STS |
| 1 | Rasa | Tortilla ini memiliki rasa dari jagung yang lebih kuat. | | | | |
| 2 | Tekstur | Tortilla ini memiliki tekstur yang berbeda dari tortilla pada umumnya | | | | |
| 3 | Warna | Tortilla ini memiliki warna yang berbeda dari tortilla pada umumnya | | | | |
| 4 | Aroma | Tortilla ini memiliki aroma harum jagung. | | | | |

Saran : _____

Lampiran 3

Pedoman Wawancara

WAWANCARA

“TEPUNG JAGUNG DAN GUAR GUM SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU UNTUK PEMBUATAN TORTILLA DALAM OLAHAN KEBAB”

Nama Pewawancara :

Hari/Tanggal Wawancara :

Saudara/i diminta untuk mengisi lembar wawancara calon responden dengan menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara/i dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara/i diminta memilih salah satu jawaban yang sesuai dengan memberikan tanda silang (X). Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara/i bersedia meluangkan waktu nya untuk menjadi responden?
 - a. Ya, bersedia
 - b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara/i mengetahui tentang kebab?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu

3. Apakah saudara/i pernah mengkonsumsi kebab?
 - a. Pernah
 - b. Tidak Pernah
4. Apakah saudara/i tahu bagaimana warna dari tortilla ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
5. Apakah saudara/i tahu bagaimana aroma dari tortilla?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
6. Apakah saudara/i tahu bagaimana tekstur dari tortilla?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu
7. Apakah saudara/i tahu bagaimana rasa dari tortilla ?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak tahu

Peneliti

Muhamad Rizki Darmawan

Lampiran 4

Hasil Responden

| Responden | Indikator | | | | Jumlah |
|-----------|-----------|---------|-------|-------|--------|
| | Rasa | Tekstur | Warna | Aroma | |
| 1 | 4 | 2 | 3 | 4 | 13.00 |
| 2 | 3 | 2 | 3 | 3 | 11.00 |
| 3 | 4 | 2 | 4 | 3 | 13.00 |
| 4 | 3 | 2 | 3 | 3 | 11.00 |
| 5 | 4 | 2 | 3 | 3 | 12.00 |
| 6 | 3 | 2 | 3 | 3 | 11.00 |
| 7 | 4 | 4 | 4 | 4 | 16.00 |
| 8 | 4 | 3 | 3 | 3 | 13.00 |
| 9 | 3 | 3 | 3 | 3 | 12.00 |
| 10 | 4 | 4 | 4 | 4 | 16.00 |
| 11 | 4 | 2 | 4 | 3 | 13.00 |
| 12 | 3 | 4 | 4 | 3 | 14.00 |
| 13 | 4 | 3 | 3 | 2 | 12.00 |
| 14 | 4 | 3 | 3 | 3 | 13.00 |
| 15 | 3 | 4 | 4 | 3 | 14.00 |
| 16 | 4 | 4 | 4 | 4 | 16.00 |
| 17 | 4 | 4 | 4 | 4 | 16.00 |
| 18 | 4 | 4 | 4 | 2 | 14.00 |
| 19 | 4 | 4 | 4 | 2 | 14.00 |
| 20 | 4 | 4 | 3 | 4 | 15.00 |
| 21 | 4 | 4 | 4 | 3 | 15.00 |
| 22 | 4 | 3 | 4 | 3 | 14.00 |
| 23 | 4 | 2 | 3 | 2 | 11.00 |
| 24 | 4 | 2 | 4 | 2 | 12.00 |
| 25 | 4 | 2 | 4 | 2 | 12.00 |

Lampiran 5

Uji Kelayakan Instrumen Validitas

CORRELATIONS

/VARIABLES=Rasa Tekstur Warna Aroma Total

/PRINT=TWOTAIL SIG

/MISSING=PAIRWISE.

Correlations

| | | Rasa | Tekstur | Warna | Aroma | Keseluruhan |
|-------------|---------------------|-------|---------|-------|-------|-------------|
| Rasa | Pearson Correlation | 1 | .105 | .257 | .000 | .395 |
| | Sig. (2-tailed) | | .618 | .216 | 1.000 | .051 |
| | N | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Tekstur | Pearson Correlation | .105 | 1 | .450 | .323 | .844 |
| | Sig. (2-tailed) | .618 | | .024 | .116 | .000 |
| | N | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Warna | Pearson Correlation | .257 | .450 | 1 | .000 | .614 |
| | Sig. (2-tailed) | .216 | .024 | | 1.000 | .001 |
| | N | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Aroma | Pearson Correlation | .000 | .323 | .000 | 1 | .598 |
| | Sig. (2-tailed) | 1.000 | .116 | 1.000 | | .002 |
| | N | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Keseluruhan | Pearson Correlation | .395 | .844 | .614 | .598 | 1 |
| | Sig. (2-tailed) | .051 | .000 | .001 | .002 | |
| | N | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

Lampiran 6

Uji Kelayakan Instrumen Reliabilitas

```

RELIABILITY
/VARIABLES=Rasa Tekstur Warna Aroma
/SCALE('ALL VARIABLES') ALL
/MODEL=ALPHA
/STATISTICS=DESCRIPTIVE SCALE
/SUMMARY=TOTAL.

```

Case Processing Summary

| | | N | % |
|-------|-----------------------|----|-------|
| Cases | Valid | 25 | 100.0 |
| | Excluded ^a | 0 | .0 |
| | Total | 25 | 100.0 |

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|------------------|------------|
| .489 | 4 |

Item Statistics

| | Mean | Std. Deviation | N |
|---------|--------|----------------|----|
| Rasa | 3.7600 | .43589 | 25 |
| Tekstur | 3.0000 | .91287 | 25 |
| Warna | 3.5600 | .50662 | 25 |
| Aroma | 3.0000 | .70711 | 25 |

Item-Total Statistics

| | Scale Mean if Item Deleted | Scale Variance if Item Deleted | Corrected Item-Total Correlation | Cronbach's Alpha if Item Deleted |
|---------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Rasa | 9.5600 | 2.423 | .145 | .516 |
| Tekstur | 10.3200 | 1.060 | .488 | .160 |
| Aroma | 9.7600 | 2.023 | .368 | .371 |
| Warna | 10.3200 | 1.893 | .214 | .486 |

Lampiran 7

Uji One Sample T-Test

T-TEST
 /TESTVAL=3
 /MISSING=ANALYSIS
 /VARIABLES=Rasa
 /CRITERIA=CI (.95) .

One-Sample Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean |
|------|----|--------|----------------|--------------------|
| Rasa | 25 | 3.7600 | .43589 | .08718 |

One-Sample Test

| | Test Value = 3 | | | | | |
|------|----------------|----|-----------------|--------------------|--|-------|
| | t | df | Sig. (2-tailed) | Mean Difference | 95% Confidence Interval of the Difference | |
| | | | | | Lower | Upper |
| Rasa | 8.718 | 24 | .000 | .76000 | .5801 | .9399 |

T-TEST
 /TESTVAL=3
 /MISSING=ANALYSIS
 /VARIABLES=Tekstur
 /CRITERIA=CI (.95) .

One-Sample Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean |
|---------|----|--------|----------------|--------------------|
| Tekstur | 25 | 3.0000 | .91287 | .18257 |

One-Sample Test

| | Test Value = 3 | | | | | |
|---------|----------------|----|-----------------|--------------------|--|-------|
| | t | df | Sig. (2-tailed) | Mean Difference | 95% Confidence Interval of the Difference | |
| | | | | | Lower | Upper |
| Tekstur | .000 | 24 | 1.000 | .00000 | -.3768 | .3768 |

T-TEST

/TESTVAL=3

/MISSING=ANALYSIS

/VARIABLES=Warna

/CRITERIA=CI(.95).

One-Sample Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean |
|-------|----|--------|----------------|--------------------|
| Warna | 25 | 3.5600 | .50662 | .10132 |

One-Sample Test

| | Test Value = 3 | | | | | |
|-------|----------------|----|-----------------|--------------------|--|-------|
| | t | df | Sig. (2-tailed) | Mean Difference | 95% Confidence Interval of the Difference | |
| | | | | | Lower | Upper |
| Warna | 5.527 | 24 | .000 | .56000 | .3509 | .7691 |

T-TEST

/TESTVAL=3

/MISSING=ANALYSIS

/VARIABLES=Aroma

/CRITERIA=CI(.95).

One-Sample Statistics

| | N | Mean | Std. Deviation | Std. Error Mean |
|-------|----|--------|----------------|--------------------|
| Aroma | 25 | 3.0000 | .70711 | .14142 |

One-Sample Test

| | Test Value = 3 | | | | | |
|-------|----------------|----|-----------------|--------------------|--|--------|
| | t | df | Sig. (2-tailed) | Mean Difference | 95% Confidence Interval of the Difference | |
| | | | | | Lower | Upper |
| Aroma | 0.000 | 24 | 1.000 | .00000 | -.2919 | -.2919 |

Lampiran 8

Daftar Nilai r Tabel

| df = (N-2) | Tingkat signifikansi untuk uji satu arah | | | | |
|------------|--|--------|--------|--------|--------|
| | 0.05 | 0.025 | 0.01 | 0.005 | 0.0005 |
| | Tingkat signifikansi untuk uji dua arah | | | | |
| | 0.1 | 0.05 | 0.02 | 0.01 | 0.001 |
| 1 | 0.9877 | 0.9969 | 0.9995 | 0.9999 | 1.0000 |
| 2 | 0.9000 | 0.9500 | 0.9800 | 0.9900 | 0.9990 |
| 3 | 0.8054 | 0.8783 | 0.9343 | 0.9587 | 0.9911 |
| 4 | 0.7293 | 0.8114 | 0.8822 | 0.9172 | 0.9741 |
| 5 | 0.6694 | 0.7545 | 0.8329 | 0.8745 | 0.9509 |
| 6 | 0.6215 | 0.7067 | 0.7887 | 0.8343 | 0.9249 |
| 7 | 0.5822 | 0.6664 | 0.7498 | 0.7977 | 0.8983 |
| 8 | 0.5494 | 0.6319 | 0.7155 | 0.7646 | 0.8721 |
| 9 | 0.5214 | 0.6021 | 0.6851 | 0.7348 | 0.8470 |
| 10 | 0.4973 | 0.5760 | 0.6581 | 0.7079 | 0.8233 |
| 11 | 0.4762 | 0.5529 | 0.6339 | 0.6835 | 0.8010 |
| 12 | 0.4575 | 0.5324 | 0.6120 | 0.6614 | 0.7800 |
| 13 | 0.4409 | 0.5140 | 0.5923 | 0.6411 | 0.7604 |
| 14 | 0.4259 | 0.4973 | 0.5742 | 0.6226 | 0.7419 |
| 15 | 0.4124 | 0.4821 | 0.5577 | 0.6055 | 0.7247 |
| 16 | 0.4000 | 0.4683 | 0.5425 | 0.5897 | 0.7084 |
| 17 | 0.3887 | 0.4555 | 0.5285 | 0.5751 | 0.6932 |
| 18 | 0.3783 | 0.4438 | 0.5155 | 0.5614 | 0.6788 |
| 19 | 0.3687 | 0.4329 | 0.5034 | 0.5487 | 0.6652 |
| 20 | 0.3598 | 0.4227 | 0.4921 | 0.5368 | 0.6524 |
| 21 | 0.3515 | 0.4132 | 0.4815 | 0.5256 | 0.6402 |
| 22 | 0.3438 | 0.4044 | 0.4716 | 0.5151 | 0.6287 |
| 23 | 0.3365 | 0.3961 | 0.4622 | 0.5052 | 0.6178 |
| 24 | 0.3297 | 0.3882 | 0.4534 | 0.4958 | 0.6074 |
| 25 | 0.3233 | 0.3809 | 0.4451 | 0.4869 | 0.5974 |
| 26 | 0.3172 | 0.3739 | 0.4372 | 0.4785 | 0.5880 |
| 27 | 0.3115 | 0.3673 | 0.4297 | 0.4705 | 0.5790 |
| 28 | 0.3061 | 0.3610 | 0.4226 | 0.4629 | 0.5703 |
| 29 | 0.3009 | 0.3550 | 0.4158 | 0.4556 | 0.5620 |
| 30 | 0.2960 | 0.3494 | 0.4093 | 0.4487 | 0.5541 |

Lampiran 9

Daftar Nilai t Tabel

| Dk | α Untuk Uji Satu Pihak (<i>One Tailed Test</i>) | | | | | | |
|----|--|-------------|-------------|--------------|-------------|--------------|--------------|
| | 0.25 | 0.10 | 0.05 | 0.025 | 0.01 | 0.005 | 0.001 |
| | α Untuk Uji Dua Pihak (<i>Two Tailed Test</i>) | | | | | | |
| | 0.50 | 0.20 | 0.10 | 0.050 | 0.02 | 0.010 | 0.002 |
| 1 | 1.00000 | 3.07768 | 6.31375 | 12.70620 | 31.82052 | 63.65674 | 318.3089 |
| 2 | 0.81650 | 1.88562 | 2.91999 | 4.30265 | 6.96456 | 9.92484 | 22.32712 |
| 3 | 0.76489 | 1.63774 | 2.35336 | 3.18245 | 4.54070 | 5.84091 | 10.21453 |
| 4 | 0.74070 | 1.53321 | 2.13185 | 2.77645 | 3.74695 | 4.60409 | 7.17318 |
| 5 | 0.72669 | 1.47588 | 2.01505 | 2.57058 | 3.36493 | 4.03214 | 5.89343 |
| 6 | 0.71756 | 1.43976 | 1.94318 | 2.44691 | 3.14267 | 3.70743 | 5.20763 |
| 7 | 0.71114 | 1.41492 | 1.89458 | 2.36462 | 2.99795 | 3.49948 | 4.78529 |
| 8 | 0.70639 | 1.39682 | 1.85955 | 2.30600 | 2.89646 | 3.35539 | 4.50079 |
| 9 | 0.70272 | 1.38303 | 1.83311 | 2.26216 | 2.82144 | 3.24984 | 4.29681 |
| 10 | 0.69981 | 1.37218 | 1.81246 | 2.22814 | 2.76377 | 3.16927 | 4.14370 |
| 11 | 0.69745 | 1.36343 | 1.79588 | 2.20099 | 2.71808 | 3.10581 | 4.02470 |
| 12 | 0.69548 | 1.35622 | 1.78229 | 2.17881 | 2.68100 | 3.05454 | 3.92963 |
| 13 | 0.69383 | 1.35017 | 1.77093 | 2.16037 | 2.65031 | 3.01228 | 3.85198 |
| 14 | 0.69242 | 1.34503 | 1.76131 | 2.14479 | 2.62449 | 2.97684 | 3.78739 |
| 15 | 0.69120 | 1.34061 | 1.75305 | 2.13145 | 2.60248 | 2.94671 | 3.73283 |
| 16 | 0.69013 | 1.33676 | 1.74588 | 2.11991 | 2.58349 | 2.92078 | 3.68615 |
| 17 | 0.68920 | 1.33338 | 1.73961 | 2.10982 | 2.56693 | 2.89823 | 3.64577 |
| 18 | 0.68836 | 1.33039 | 1.73406 | 2.10092 | 2.55238 | 2.87844 | 3.61048 |
| 19 | 0.68762 | 1.32773 | 1.72913 | 2.09302 | 2.53948 | 2.86093 | 3.57940 |
| 20 | 0.68695 | 1.32534 | 1.72472 | 2.08596 | 2.52798 | 2.84534 | 3.55181 |
| 21 | 0.68635 | 1.32319 | 1.72074 | 2.07961 | 2.51765 | 2.83136 | 3.52715 |
| 22 | 0.68581 | 1.32124 | 1.71714 | 2.07387 | 2.50832 | 2.81876 | 3.50499 |
| 23 | 0.68531 | 1.31946 | 1.71387 | 2.06866 | 2.49987 | 2.80734 | 3.48496 |
| 24 | 0.68485 | 1.31784 | 1.71088 | 2.06390 | 2.49216 | 2.79694 | 3.46678 |
| 25 | 0.68443 | 1.31635 | 1.70814 | 2.05954 | 2.48511 | 2.78744 | 3.45019 |
| 26 | 0.68404 | 1.31497 | 1.70562 | 2.05553 | 2.47863 | 2.77871 | 3.43500 |
| 27 | 0.68368 | 1.31370 | 1.70329 | 2.05183 | 2.47266 | 2.77068 | 3.42103 |
| 28 | 0.68335 | 1.31253 | 1.70113 | 2.04841 | 2.46714 | 2.76326 | 3.40816 |
| 29 | 0.68304 | 1.31143 | 1.69913 | 2.04523 | 2.46202 | 2.75639 | 3.39624 |
| 30 | 0.68276 | 1.31042 | 1.69726 | 2.04227 | 2.45726 | 2.75000 | 3.38518 |

Lampiran 10

Dokumentasi Penelitian



Lampiran 11
Lembar Bimbingan



NEW BARK OILS FOR NUTRITION

[illegible]

REC. DECLASSIFIED : 2170021

JUDUJ PENDELUTAN : Antelope Nasua narica Temnura Jalisco

DECLARATION OF INTEREST

Number: 1900118

1. NAME _____ DATE _____

[illegible]

| NO. | THREAT | THREAT REMEDIATION | STATUS |
|-----|-----------|--|--------|
| 1 | 9/6/2000 | Feasible | ✓ |
| 2 | 20/6/2000 | Feasible. At Tishon Tree | ✓ |
| | | Dependent on road | |
| 3 | 23/6/00 | More planning & testing language at presentation | ✓ |
| 4 | 25/6/2000 | Shower system details by Case for team evaluation | ✓ |
| | | by Dr. Rylan Jacobs | |
| 5 | 26/6/2000 | Report of Davidson by K. K. K. K. K. | ✓ |
| 6 | 9/8/2000 | Feasible. Feasible | ✓ |
| 7 | 20/8/2000 | Feasible | ✓ |

Author's address: Dr. Mihailov, Erolraden 116.

NO. MAHARAJA : 5179011

JUDUL PENELITIAN : *Opinion leaders dan their role*

Training Jaring dan Sarung Sabitun
 Formasi Formasi Unitas Pergerakan Berjalan
 dalam Gerakan

| NO. | TANGGAL | URAIAN BERSIHINGAT | PADA |
|-----|---------|--------------------|------|
| | | 12/12/2012 | |
| | | 13/12/2012 | |
| | | 14/12/2012 | |
| | | 15/12/2012 | |
| | | 16/12/2012 | |
| | | 17/12/2012 | |
| | | 18/12/2012 | |
| | | 19/12/2012 | |
| | | 20/12/2012 | |
| | | 21/12/2012 | |
| | | 22/12/2012 | |
| | | 23/12/2012 | |
| | | 24/12/2012 | |
| | | 25/12/2012 | |
| | | 26/12/2012 | |
| | | 27/12/2012 | |
| | | 28/12/2012 | |
| | | 29/12/2012 | |
| | | 30/12/2012 | |
| | | 31/12/2012 | |