

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% hasil eksperimen yang terbaik. Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan pada bab sebelumnya dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penilaian pada pembuatan donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% yang meliputi warna memiliki rata-rata sebesar 2,90, dari aspek rasa memiliki rata-rata sebesar 3,13, aspek aroma memiliki rata-rata sebesar 2,78, dan aspek tekstur memiliki rata-rata sebesar 2,68. Secara keseluruhan penilaian pada pembuatan donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% yang meliputi rasa, aroma, warna, dan rasa memiliki rata-rata sebesar 2,87 mendekati 3 yang berarti suka. Hal ini berarti bahwa tingkat kesukaan warga Kampung Karanglor Magelang terhadap donat kombinasi tepung kacang hijau 25% dan tepung terigu 75% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur termasuk dalam kategori suka.
2. Ada perbedaan kualitas donat substitusi tepung kacang hijau dengan presentase 25% di lihat dari aspek warna, rasa, tekstur, aroma. Hal ini dibuktikan dengan hasil signifikansi uji t yang lebih kecil dari 0,05.

## B. Saran

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

- a. Bagi masyarakat atau petani disarankan untuk menggunakan hasil penelitian ini untuk memberikan variasi persentase pemberian tepung kacang hijau sebagai campuran pembuatan donat..
- b. Penelitian selanjutnya bisa menggunakan hasil penelitian ini sebagai perbandingan untuk uji coba dengan bahan lainnya. Hal ini agar bisa memberikan informasi yang baru apabila terdapat bahan lain sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan donat.
- c. Penelitian ini merupakan penelitian yang sangat sederhana dari segi ruang lingkup, metode, alat dan waktu. Diharapkan pada pihak-pihak yang tertarik terhadap penelitian ini untuk dapat melakukanya penelitian lanjutan untuk mengetahui kegunaan dari tepung kacang hijau dalam kehidupan manusia dan dapat menunjang ilmu pengetahuan serta di bidang kesehatan dan sains.
- d. Jika penelitian ini mampu diterima masyarakat dan diterima dipasaran, untuk harga jual produk ini tidaklah mahal dikarenakan dari segi ekonomi kacang hijau itu sendiri sangatlah terjangkau dan mampu bersaing dengan jenis-jenis donat yang sudah ada.

## DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Ahmad Subandi,Psikologi Sosial,cet.ke-2,(Jakarta :Bulan Bintang,1982),h. 50

Alisuf Sabri,Psikologi Umum dan Perkembangan, (Jakarta: Pedoman Jaya, 2004),h.60

Ismail, Fajri. Mardiah Astuti (Ed). 2018. *Statistika untuk penulisan dan ilmu-ilmu sosial*. Jakarta: Prenadamedia Group

Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish

Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan kuantitatif kualitatif dan R&D). Bandung: ALFABETA

\_\_\_\_\_. 2014. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta

\_\_\_\_\_. 2016. *Metode penelitian Kuantitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.

Jurnal:

Agni Yona Chindo.2013. Pembuatan Donat Dengan Penambah Tepung Karagenan (euchema cottoni), Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta. (Diakses 7 mei 2020)

Amanah, Dita. 2010. Pengaruh Harga dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Majestyk Bakery and Cake Shop. *Jurnal Keuangan & Bisnis*. Vol 2,No.1:Maret

Arikunto, S. 2013. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Edisi Revisi. Jakarta PT. Rineka Cipta.

Dra. Diah Astuti, MSI. 2014. Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Kadar Gizi Dan Zat Aditif Pada Beberapa Jenis Kerupuk Di Wilayah Gunungkidul, Universitas Terbuka Yogyakarta.  
(di akses 16 maret 2020)

Husna. 2016. Respon Tanaman Kacang Hijau Terhadap Aplikasi funfsi Mikoriza Arbuskular Dan Dosis Bahan Organic Yang Berbeda Pada Tanah Ultisos. Bandar lampung. Cahyono.  
(Diakses 1 februari 2020)

Jalaluddin Rakhmat, Psikologi Umum dan Perkembangan, (Bandung: Remaja Rosdakarya,2004)

Joscelind Nathania Lumy, 2017, Pengolahan Produk Pastry Yang Baik Untuk Meningkatkan Mutu Kualitas Produk Di Hotel Grand Aston City Hall, Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatra Utara.  
(diakses 7 April 2020)

Margareta S & Edwin Japariant (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap *Keputusan Pembeli Roti Kecik Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran.

Munawarah. 2017, analisis kandungan gizi donat wortel (*daucus carota L.*) sebagai alternatif perbaikan gizi pada masyarakat, UIN Alauddin Makasar (Diakses 1 februari 2020)

Ratri Nurcahyani. 2016, Eksperimen Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Subtitusi Tepung Bonggol, Universitas Negeri Semarang.  
(Diakses 6 April 2020)

Rochimiwati, (2011) Pembuatan Aneka Jajanan Pasar Dengan Subtitusi Tepung Wortel Untuk Anak Baduta, Media Pangan Gizi vol xi.  
(Diakses 12 maret 2020)

Roseria Anggiarini Lestari, 2011 Efektifitas Gliserol Monoserat (GMS) Terhadap Mutu Donat Labu Kuning, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur Surabaya.  
(Diakses 12 maret 2020)

Tria Andari Wahyuningtyas, Asrul Bahar.2018. Pengaruh Proporsi Kentang, Puree Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) Dan Puree Wortel (*Daucus Carota L*) Terhadap Sifat Organolepetik Donat, Universitas Negeri Surabaya.  
(Diakses 7 mei 2020)

Willy Wijaya. 2017. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya, Universitas Kristen Petra Surabaya.  
(Diakses 14 maret 2020)

Zulian, Yamit, 2010, Manajemen Kualitas Produk & Jasa, Vol. Edisi Pertama, EKONISIA, Yogyakarta

Zuhrina 2011. Pengaruh Penambah Tepung Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca*) Terhadap Daya Terima Kue Donat., Universitas Sumatra Utara, Medan.  
(Diakses 1 mei 2020)

Internet:

Indonesia student.2017.pengertian donat dan sejarahnya melalui  
<https://www.indonesiastudents.com/pengertian-donat-dan-sejarahnya/>  
(Diakses 1 februari 2020)

Pustaka Pangan.2011. Kumpulan Bacaan Ilmu Teknologi Pangan, Melalui  
<http://pustakapanganku.blogspot.com/2011/07/metode-pembuatan-roti.html?m=1>  
(Diakses 7 April 2020)

Ruang guru.2018. pengertian dokumentasi (fungsi, tujuan, kegiatan, dan jenis-jenisnya) Terlengkap. Melalui <https://www.ruangguru.co.id/pengertian-dokumentasi-fungsi-dan-tujuan-kegiatan-dan-jenis-jenisnya-terlengkap/>  
(Diakses 7 mei 2020)

# LAMPIRAN

## Lampiran 1



### YAYASAN PENDIDIKAN KAKTA DEJAH ILMU SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

Jl. Lakeda Adiguno No. F (Tempo, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (021) 4143015 - 4585 H. Mulyadi . www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yahoo.co.id

No : 1512/Q.AMFTA/VII/2020  
Hal : Perizinan Penelitian

Yogyakarta, 28 Juli 2020

Kepada Yth.  
Bapak NU Salim  
Ketua RT 02  
Kampung Kalang Lor,  
Magelang

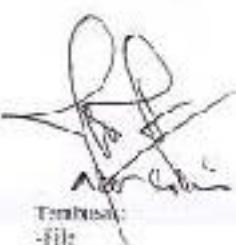
Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Kampung Karung Lor RT 02/R.W 015, Magelang Selatan, Magelang, Jateng, selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 28 Juli 2020 sampai dengan tanggal 28 Agustus 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan:

Nama Mahasiswa : Muhammad Bawardi Wicaksana  
No Mahasiswa : 310100920  
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :  
**"KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP OLAHAN DONAT"**. Proposal Penelitian akan dikutseratan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuan yang kami acapkan terimakasih.



Tembus:  
-filz

Hormat kami  
Ketua  
  
Dr. Prihatno, M.M.

## Lampiran 2

### SURAT BALASAN

1 Agustus 2020

Kepada Yth  
Bp Drs Primaino, MM  
Sekolah Tinggi Perwira dan AMPTA Yogyakarta

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini selaku ketua RT 02, kampung Karang Lor, Magelang Selatan, Magelang, Jawa Tengah, menyatakan bahwa

Nama : Muhammad Banendra Wicaksana  
NIM : 216100926  
Prodi : Pengelolaan Perhotelan (Diploma IV)  
Judul Penelitian : "KUALITAS STEPING KACANG HILIAU TERHADAP CIAHAN DONAT"

Dengan ini saya selaku ketua RT 02 memberikan izin kepada mahasiswa untuk melakukan penelitian di area Kampung Karang Lor RT 02, Magelang Selatan, Magelang, Jawa Tengah. Surat balasan ini kami sampaikan agar digunakan dengan sebagaimana mestinya.

Magelang, 1 Agustus 2020



## **TERHADAP OLAHAN DONAT”**

Salam sejahtera untuk kita semua, sya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Banendra Wicaksana

NIM : 316100926

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan, STP AMPTA Yogyakarta

Bermaksud akan mengadakan penelitian dengan judul “**KUALITAS TEPUNG KACANG HIJAU TERHADAP OLAHAN DONAT**” kuisioner ini tidak akan menimbulkan akibat yang merugikan bagi responden. Jika saudara/i bersedia, maka saya mohon kesediaanya untuk menandatangani lembar persetujuan yang saya lampirkan. Atas perhatian dan kesediaannya menjadi responden saya ucapan terimakasih.

### A. Identitas Responden

Nama :

Jenis kelamin :

Umur :

### B. Daftar penilaian

Petunjuk :

1. Untuk mengetahui tanggapan, responden dipersilahkan mencicipi makanan donat berbahan tambah tepung kacang hijau.
2. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda **CEKLIS (V)** Pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penelitian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria:

Sangat Suka (SS) : Skor 4

Suka (S) : Skor 3

Tidak Suka (TS) : Skor 2

Sangat Tidak Suka (STS) : Skor 1

Lembar Jawab Kuisioner Penelitian					
Indikator	Indikator	Pernyataan			
		Tepung	Kacang	Hijau	Terhadap Olahan Donat (25%)
		STS	TS	S	SS
Rasa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasa manis dari gula</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gurih</li> </ul>				
Aroma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma ragi terasa</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aroma kacang hijau terasa</li> </ul>				
Warna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warna donat menarik</li> </ul>				
Tekstur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur donat berminyak</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur donat berongga</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur donat padat</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur donat empuk</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstur donat kenyal</li> </ul>				

## Frequencies

Statistics

	JK	Usia
N	Valid	30
	Missing	0

## Frequency Table

JK

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	15	50.0	50.0
	Perempuan	15	50.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0

Usia

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	< 20 tahun	3	10.0	10.0
	20-25 tahun	15	50.0	60.0
	> 25 tahun	12	40.0	100.0
	Total	30	100.0	100.0

PANELIS	SAMPEL 25 %									
	WARNA	RASA		AROMA		TEKSTUR				
		1	2	1	2	1	2	3	4	5
1	2	2	2	3	3	2	3	2	2	2
2	3	4	4	2	2	2	2	2	2	3
3	4	3	3	2	2	1	2	2	3	3
4	4	3	2	3	3	2	3	3	4	4
5	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3
6	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3
7	3	3	3	2	3	2	2	2	3	4
8	2	3	3	2	3	2	3	3	3	3
9	2	3	3	2	3	2	3	2	3	3
10	3	3	3	2	3	2	3	3	3	3
11	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3
12	3	4	3	2	3	2	3	1	3	3
13	3	3	4	3	4	2	3	1	4	3
14	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3
15	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3
16	3	3	4	3	4	2	4	2	4	3
17	2	3	3	3	3	3	4	3	3	3
18	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3
19	2	3	2	2	2	2	3	2	2	3
20	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
21	3	3	4	2	3	2	3	2	4	4
22	3	3	2	3	3	3	4	3	4	3
23	2	4	4	3	3	1	3	3	4	4
24	2	4	3	3	3	2	3	3	3	3
25	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3
26	3	4	4	3	3	2	3	3	4	4
27	3	4	4	3	3	2	3	2	4	3
28	3	4	3	3	3	2	3	2	3	3
29	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3
30	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3

<b>karakteristik rasa</b>		
Sampel	Item 1	Item 2
25%	3.20	3.07

<b>karakteristik aroma</b>		
Sampel	Item 1	Item 2
25%	2.57	3.00

<b>karakteristik warna</b>	
Sampel	Item 1
25%	2.90

<b>karakteristik tekstur</b>					
Sampel	Item 1	Item 2	Item 3	Item 4	Item 5
25%	2.03	2.90	2.23	3.13	3,10

## Correlations

**Correlations**

		manis gula	gurih	Rasa
manis gula	Pearson Correlation	1	.512**	.828**
	Sig. (2-tailed)		.004	.000
	N	30	30	30
	Pearson Correlation	.512**	1	.906**
	Sig. (2-tailed)	.004		.000
	N	30	30	30
Gurih	Pearson Correlation	.828**	.906**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30
Rasa	Pearson Correlation			
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30

\*\*. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

## Correlations

**Correlations**

		aroma ragi	aroma kacang hijau	Aroma
aroma ragi	Pearson Correlation	1	.477**	.876**
	Sig. (2-tailed)		.008	.000
	N	30	30	30
	Pearson Correlation	.477**	1	.841**
	Sig. (2-tailed)	.008		.000
	N	30	30	30
aroma kacang hijau	Pearson Correlation	.876**	.841**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30
Aroma	Pearson Correlation			
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	30	30	30

\*\*. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

## Correlations

**Correlations**

		berminyak	berongga	padat	empuk	kenyal	Tekstur
berminyak	Pearson Correlation	1	.472 **	.112	-.018	-.191	.378 *
	Sig. (2-tailed)		.009	.554	.926	.313	.039
	N	30	30	30	30	30	30
	Pearson Correlation	.472 **	1	.299	.441 *	.039	.722 **
	Sig. (2-tailed)	.009		.108	.015	.837	.000
	N	30	30	30	30	30	30
berongga	Pearson Correlation	.112	.299	1	.199	.290	.624 **
	Sig. (2-tailed)	.554	.108		.291	.120	.000
	N	30	30	30	30	30	30
	Pearson Correlation	-.018	.441 *	.199		.639 **	.767 **
	Sig. (2-tailed)	.926	.015	.291		.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30
Padat	Pearson Correlation	.313	.837	.120	.000		.001
	Sig. (2-tailed)	.30	30	30	30	30	30
	N	30	30	30	30	30	30
	Pearson Correlation	.378 *	.722 **	.624 **	.767 **	.592 **	1
	Sig. (2-tailed)	.039	.000	.000	.000	.001	
	N	30	30	30	30	30	30
Empuk	Pearson Correlation	.313	.837	.120	.000		.001
	Sig. (2-tailed)	.30	30	30	30	30	30
	N	30	30	30	30	30	30
	Pearson Correlation	.378 *	.722 **	.624 **	.767 **	.592 **	1
	Sig. (2-tailed)	.039	.000	.000	.000	.001	
	N	30	30	30	30	30	30
Kenyal	Pearson Correlation	.313	.837	.120	.000		.001
	Sig. (2-tailed)	.30	30	30	30	30	30
	N	30	30	30	30	30	30
	Pearson Correlation	.378 *	.722 **	.624 **	.767 **	.592 **	1
	Sig. (2-tailed)	.039	.000	.000	.000	.001	
	N	30	30	30	30	30	30
Tekstur	Pearson Correlation	.313	.837	.120	.000		.001
	Sig. (2-tailed)	.30	30	30	30	30	30
	N	30	30	30	30	30	30
	Pearson Correlation	.378 *	.722 **	.624 **	.767 **	.592 **	1
	Sig. (2-tailed)	.039	.000	.000	.000	.001	
	N	30	30	30	30	30	30

\*\*. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

**Rasa**  
**Reliability**  
**Scale: ALL VARIABLES**

**Case Processing Summary**

	N	%
Valid	30	100.0
Cases Excluded <sup>a</sup>	0	.0
Total	30	100.0

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

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.660	2

**Aroma**  
**Reliability**  
**Scale: ALL VARIABLES**

**Case Processing Summary**

	N	%
Valid	30	100.0
Cases Excluded <sup>a</sup>	0	.0
Total	30	100.0

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

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.643	2

**Tekstur****Reliability****Scale: ALL VARIABLES****Case Processing Summary**

	N	%
Valid	30	100.0
Cases Excluded <sup>a</sup>	0	.0
Total	30	100.0

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

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.616	5

## **Deskriptif Keseluruhan Aspek**

### **Frequencies**

**Statistics**

		Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
N	Valid	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.9000	3.1333	2.7833	2.6800
Median		3.0000	3.0000	3.0000	2.6000
Mode		3.00	3.00	3.00	2.60
Std. Deviation		.60743	.39246	.38693	.29989
Variance		.369	.154	.150	.090
Kurtosis		-.081	.099	-.214	.091
Std. Error of Kurtosis		.833	.833	.833	.833
Minimum		2.00	2.50	2.00	2.20
Maximum		4.00	4.00	3.50	3.40
Sum		87.00	94.00	83.50	80.40

## Deskriptif Tiap Item

### Frequencies

**Statistics**

		warna	manis gula	gurih	aroma ragi	aroma kacang hijau
N	Valid	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		2.9000	3.2000	3.0667	2.5667	3.0000
Median		3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
Mode		3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.60743	.48423	.63968	.50401	.52523
Variance		.369	.234	.409	.254	.276
Skewness		.040	.547	-.054	-.283	.000
Std. Error of Skewness		.427	.427	.427	.427	.427
Kurtosis		-.081	.502	-.352	-1.062	1.122
Std. Error of Kurtosis		.833	.833	.833	.833	.833
Minimum		2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Maximum		4.00	4.00	4.00	3.00	4.00
Sum		87.00	96.00	92.00	77.00	90.00

### Frequencies

**Statistics**

		berminyak	berongga	padat	empuk	kenyal
N	Valid	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0
Mean		2.0333	2.9000	2.2333	3.1333	3.1000
Median		2.0000	3.0000	2.0000	3.0000	3.0000
Mode		2.00	3.00	2.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.41384	.54772	.56832	.62881	.48066
Variance		.171	.300	.323	.395	.231
Skewness		.262	-.081	.013	-.098	.319
Std. Error of Skewness		.427	.427	.427	.427	.427
Kurtosis		3.749	.589	-.168	-.321	1.599
Std. Error of Kurtosis		.833	.833	.833	.833	.833
Minimum		1.00	2.00	1.00	2.00	2.00
Maximum		3.00	4.00	3.00	4.00	4.00
Sum		61.00	87.00	67.00	94.00	93.00

## T-Test

**One-Sample Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna	30	2.9000	.60743	.11090
Rasa	30	3.1333	.39246	.07165
Aroma	30	2.7833	.38693	.07064
Tekstur	30	2.6800	.29989	.05475

**One-Sample Test**

	Test Value = 2.5					
	t	Df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Warna	3.607	29	.001	.40000	.1732	.6268
Aroma	8.839	29	.000	.63333	.4868	.7799
Rasa	4.011	29	.000	.28333	.1389	.4278
Tekstur	3.288	29	.003	.18000	.0680	.2920

## Lampiran 8

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Dr. Heri Silitawati, MM.

**NAMA MAHASISWA:** Muhammad Banendra Wicat.  
**NO. MAHASISWA :** 316100926  
**JUDUL PENELITIAN :** Kualitas tepung kacang hijau terhadap olahan donat

NAMA PEMBIMBING II: Selva Prasetyo, S.S.T., M.Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	26-2-2020	Prelim.	✓
		Sistematika penulisan	
		Latar belakang, Rmks, metodik	
		Tujuan dan Tujuan,	
-	28-2-2020	Perbaiki: kritis penulisan (10. th ke th 2020), Metodologi, pe	✓
		petulisan, daftar pustaka, tabel	
-	1-3-2020	Prev, b.	✓
		Sistematika penulisan, perbaikan	
		Metodologi, penulisan	
-	17-3-2020	Perbaiki: what did you do	✓
-	16-4-2020	ACC proposal	✓

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	3/3/2020	- teknik penulisan	
		- Penulisan makalah	✓
		- Sumber Data	✓
		- judul tabel	
		- Daftar pustaka	
2	10/3/2020	- Teori kualitas makaroni	✓
		- Teori Reaksi Ferulase	✓
		- fungsi karbo	
3	15/3/2020	- Perbaikan makalah	✓
		- Teguhan	✓
		- Testisasi dan opini karbo	

## LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Dr. Heni Sutiswati, MM

NAMA MAHASISWA: Muhammad B. Rendya Wicakrama  
 NO. MAHASISWA : 3161000976  
 JUDUL PENELITIAN : Karakter logam lahan tanpa  
terhadap olahan dan

NAMA PEMBIMBING II: Setyo Prasijima, S. ST, M. Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	12-8-2020	Rimpal Donat, terlalu aktif, tmbh. fermentasi, ditambah gula pasir	
2	14-8-2020	Alat Analisa yg dihubungkan dengan ukur. drt. h. fakt. adas. Pembandingan	
3	2-10-2020	Perbaiki: Ukot didiskriminasi. tesik Analisa Komenter dari resia Lumbu Ugj t → dilengkapi, Signifikansi	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
④	3/8/2020	- Metode panel - Analisa dan perangkaian	
⑤	10/10/2020	Ace pro posel	
6			
7			
8			
9			
10			

## LAMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Dr. Heni Sustiwati, M.

NAMA MAHASISWA: Benny, Mardiansyah, M.Si, Lc, Lc, Lc  
 NO. MAHASISWA : 31100216  
 JUDUL PENELITIAN : Analisis tanya jawab viii  
terhadap akhir doa

NAMA PEMBIMBING II: Sukyo Pariyono, S.E., M.Si

NO.	TANGGAL	URUAN BIMBINGAN	PARAFT
-	01-10-2020	Lengkap, Akurat, Konsisten, dan memerlukan diperbaiki	✓
-			
-	12-10-2020	Perbaiki: - Lihat definisi, baik penjabaran, foto/dll	✓
-	5-11-2020	Lengkap, ketepat penjabaran, baik penjabaran, foto/dll	✓
-	16-11-2020	Perbaiki: Sistematisasi penca. titik, diagram dsb	✓

NO.	TANGGAL	URUAN BIMBINGAN	PARAFT
1	17/10/2020 16	- Analisa Data - Pilkmp6 produksi - Penelitian - Uji Hipotesis Analisa Simp'st test	✓
2	17/11/2020 16	- Analisa Data - Jelaskan simb	✓
3	17/11/2020	- Cara menyelesaikan tanya jawab	✓
4	17/11/2020	- Analisa masalah perang	✓

## LEMBAR SIMBINGAN

NAMA PEMERINTAH: Drs. Heni Sulawati, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN SIMBINGAN	PARAF
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

NAMA MAHASISWA: Kurniawati, S.Pd., M.Kes.  
 NO. MAHASISWA : STB05376  
 JUDUL PENELITIAN : Kurikulum Tingkat Tinggi Berkelanjutan  
dengan didasari oleh

NAMA PEMBIMBING: Syek. Firdaus, S.Si., M.Si.

NO.	TANGGAL	URAIAN SIMBINGAN	PARAF
1	<u>23/12/2016</u>	<u>Aku Setuju</u>	<u>✓</u>
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			