

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung talas bogor sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk *cookies* dapat disimpulkan :

1. Resep yang tepat dalam *cookies* adalah dengan mengganti tepung terigu menggunakan tepung talas bogor sebanyak 100% dan hasilnya baik.
2. Daya terima mahasiswa AMPTA terhadap produk *cookies*. Tingkat penerimaan mahasiswa AMPTA telah diterima dan hasil analisis uji *one simple t-test* terhadap data karakteristik uji hedonik diperoleh hasil bahwa :
 - a. Variabel Warna : nilai t hitung 0,779 dengan nilai signifikansi 0,442 dan nilai t tabel 0,367. $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$ maka H_0 ditolak artinya dapat diterima dan disukai oleh mahasiswa AMPTA atau mempunyai nilai kesukaan yang tinggi.
 - b. Variabel Aroma : nilai t hitung 0,205 dengan nilai signifikansi 0,839 dan nilai t tabel 0,367. $t \text{ hitung} < t \text{ tabel}$ maka H_0 diterima artinya tingkat kesukaan pada variabel aroma rendah.

- c. Variabel Rasa : nilai t hitung 1,095 dengan nilai signifikansi 0,283 dan nilai t tabel 0,367. $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$ maka H_0 ditolak artinya dapat diterima dan disukai oleh mahasiswa AMPTA atau mempunyai nilai kesukaan yang tinggi
 - d. Variabel Tekstur : nilai t hitung 3,525 dengan nilai signifikansi 0,001 dan nilai t tabel 0,367. $t \text{ hitung} > t \text{ tabel}$ maka H_0 ditolak artinya dapat diterima dan disukai oleh
3. Berdasarkan penggolongan kategori penilaian responden, presentase tingkat kesukaan pada variabel tekstur menempati persen tertinggi dengan nilai 93,34% sedangkan variabel rasa menempati nilai 86,67% dan variabel warna dan aroma memiliki presen yang sama yaitu menempati nilai 73,33%.

B. Saran

1. Resep *cookies* sebagai dasar untuk membuat produk *cookies*, mengganti tepung terigu dengan tepung talas bogor berhasil dengan baik. Namun tidak semua *cookies* dapat mengganti tepung terigu hingga 100% dengan bahan lokal lainnya.
2. Daya terima produk *cookies* yang menggunakan bahan lokal yaitu tepung talas bogor disukai mahasiswa AMPTA oleh karena itu dapat menjadi inspirasi atau ide kreatif dalam pembuatan produk dari tepung talas bogor / bahan lokal lainnya agar dapat

dimanfaatkan untuk membuat oalahan dari tepung talas bogor /
bahan lokal lainnya terutama dalam bidang patiseri.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber dari Buku

- Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian (Balitkabi). 2012. *Deskripsi Varietas Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Malang : PT Gramedia.
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Edisi Pertama, Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka, Jakarta
- Paran, Sangkan. 2008. *Diabet Cookies*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Sugiono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta

Sumber dari Jurnal

- Apriani, R. N., Styadjit, dan Arpah, M. 2011. *Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, Dan Beneng Serta Tepung Yang Dihasilkan Dari Keempat Varian Umbi Talas*. *J. Sci. Rsch., (online)*.1(1), (<http://jurnal Wordpress.com/2011/0104/6/?blogsubconfirmingsubscribeblog>), diakses pada tanggal 25 desember 2014.
- Nurani, S dan S. S. Yuwono. 2014. *Pemanfaatan tepung kimpul (Xanthosoma sagittifolium) sebagai bahan baku cookies (kajian proporsi tepung dan penambahan margarin)*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):50-58.

Sumber dari Skripsi

- Akmal, Dkk. 2009. *Pemanfaatan Talas Bogor Dalam Minuman Probiotik Sebagai Strategi Peningkatan Kesejahteraan Petani Talas*. Program Kreativitas Mahasiswa. Biokimia : Institut Pertanian Bogor.
- Farhan Lazuardi Sukisman. 2018. *Pengunaan Tepung Talas Dalam Pembuatan French Fries*. Skripsi. Universitas Pasundan.

Hernawati, F.2013. Skripsi. *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang dan Talas Belitung Terhadap Kualitas Cookies*. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik niversitas Negeri Semarang.

Koswara, Sutrisno. Modul. *Teknologi Pengolahan Umbi- Umbian Bagian 1 : Pengolahan Umbi Talasa*, Bogor Agricultural University , USAID.

Rosalin Putri Khotmasari.2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (Xanthosoma Sagittifolium) Terhadap TingkatT Pengembangan Daya Terima Cookies* .Skripsi UM Surakarta.

Sumber dari Website

Anonim, 2009. *Syarat Untuk Pertumbuhan Talas*
<http://cybex.skydivo.com/penyuluhan/syarat-untuk-pertumbuhan-talas>. Akses Tanggal 16 Januari 2012. Makassar.

Anonim, 2010a.*Pengetahuan Bahan Umbi-Umbian*.
http://misnanidulhadi.blogspot.com/2010_09_01_archive.html.
Akses Tanggal 16 Januari 2012.

Anonim, 2011^b. *Kandungan Talas*. <http://spentibafamily.blogspot.com/2011/04/kandungan-talas.html>. Akses Tanggal 16 Januari.2012.Makassar.

Departemen Pertanian.Talas [Http://Www.Deptan.Go.Id/Ditjentan/Admin/Rb/T alas.Pdf](Http://Www.Deptan.Go.Id/Ditjentan/Admin/Rb/T_alas.Pdf) Diakses Tanggal 15 Oktober 2015.
<http://harianresep.blogspot.co.id/2014/05/resep-kue-html> Diakses pada tanggal 16 oktober 2015.

Putu Timur Ina.2009.*Teknologi Umbi-Umbian* <https://simdos.unud.ac.id> (diakses 20 juni).

Rawuh, Sugeng, 2008. *Penghilangan Rasa Gatal Pada Talas*.
<http://yellashakti.wordpress.com/2008/01/30/penghilangan-rasa-gatal-pada-talas/>

lampiran

Lampiran 1

Surat Permohonan Penelitian



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./fax : (0274) 425 15 429014 Website : www.ampta.ac.id Email : ampta@ampta.ac.id

No. Ur : 1342/QUA/PTA/IX/2020 Yogyakarta, 24 September 2020
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak/Dia/Dia/Ibu, M.M
Ketua S.T.P.A.M.P.A
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 17 September 2020 sampai dengan tanggal 23 Oktober 2020, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Perguruan Perhotelan.

Nama Mahasiswa : Yulita Anggrani
No Mahasiswa : 216100911
Semester : IX (Sem. I-3)

Harap Bapak/Ibu mahasiswa kami mendukung izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA AMPTA DALAM PEMBUATAN KONTEN BERBAHAN DASAR KEPUNG TALAS BOKOR". Proposal Penelitian akan di kutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Penkarna Ketua



Dr. Sartono, M.M.

Tembusan:
file

Lampiran 2

Resep Acuan Terpilih *Cookies* Tepung Talas Bogor

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Talas Bogor	250 gr
2	Margarin	110 gr
3	Telur	3 btr
4	Gula	90 gr
5	Maizena	90 gr
6	Gula Palm	41 gr
7	Baking soda	½ sdt
8	Vanilla	1 sdt

Berikut merupakan cara pembuatan *cookies* antara lain:

- a. Masukkan telur dan gula aduk menggunakan balon wisk sampai tercampur rata.
- b. Tambahkan gula palm, margarin yang sudah dilelehkan dan vanilla. Aduk sampai merata.
- c. Kemudian masukkan tepung talas, baking soda dan maizena. Aduk rata.
- d. Olesi loyang dengan mentega.
- e. Tuang dan bentuk adonan ke loyang oven yang sudah dialasi baking paper.

- f. Panggang dengan memakai oven dengan suhu 15 derajat celcius, hingga matang dan berubah warna menjadi kecoklatan.
- g. Setelah matang keluarkan dari oven kemudian dinginkan.
- h. Kue kering *cookies* siap dihidangkan.

Lampiran 3

ANALISIS TINGKAT KESUKAAN MAHASISWA AMPTA DALAM PEMBUATAN *COOKIES* TERHADAP TEPUNG TALAS BOGOR

Perkenalkan saya menyampaikan identitas diri :

Nama : Yupita Anggraeni

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan

Dalam rangka penyusunan skripsi saya dengan judul “ Analisis Tingkat Kesukaan Mahasiswa Ampta dalam Pembuatan *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Talas Bogor”. Hal ini saya memohon kesediaan teman-teman sebagai responden untuk mengisi kuisisioner yang terlampir di bawah ini sebagai salah satu syarat mencapai gelar Strata (SI) di STP AMPTA.

Atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

1. Identitas Responden

Nama Panelis :

Jurusan :

Semester :

2. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian :

- i. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama dan isi dengan memberi tanda checklist (√) pada jawaban yang Saudara pilih.
- j. Responden diminta untuk menganalisa tingkat kesukaan mahasiswa Ampta dalam pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung talas bogor
- k. Penjelasan pada tingkat kesukaan 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>Cookies</i> Talas Bogor			
			SS	S	TS	STS
1.	Warna	<i>Cookies</i> memiliki warna yang kecoklatan				
2.	Aroma	<i>Cookies</i> memiliki aroma yang wangi				
3.	Tekstur	<i>Cookies</i> memiliki tekstur yang renyah				
4.	Rasa	<i>Cookies</i> memiliki rasa yang gurih				

Lampiran 4
Rekapitulasi Hasil Penelitian Responden

rasa	aroma	warna	tekstur	Total
4	3	3	3	13
3	3	3	4	13
3	3	2	4	12
3	3	4	4	14
4	2	4	4	14
3	4	4	4	15
2	4	3	3	12
3	1	3	3	10
4	3	3	3	13
3	3	2	4	12
4	2	2	3	11
3	2	1	3	9
4	2	2	4	12
3	4	3	3	13
2	4	4	4	14
1	3	3	3	10
3	2	4	4	13
3	4	3	3	13
4	1	3	4	12
3	3	2	3	11
3	4	4	4	15
1	3	1	3	8
4	4	3	4	15
4	2	3	3	12
3	3	4	4	14
3	4	3	3	13
4	4	2	4	14
4	3	1	2	10
3	3	3	3	12
4	3	4	2	13

Lampiran 5

Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Reliabilitas

A. Validitas

Correlations

		Correlations				
		aroma	rasa	warna	tekstur	total
aroma	Pearson Correlation	1	-,277	,163	,031	,473**
	Sig. (2-tailed)		,145	,399	,874	,009
	N	29	29	29	29	29
rasa	Pearson Correlation	-,277	1	-,014	,090	,448
	Sig. (2-tailed)	,145		,941	,641	,064
	N	29	29	29	29	29
warna	Pearson Correlation	,163	-,014	1	,487**	,754**
	Sig. (2-tailed)	,399	,941		,007	,000
	N	29	29	29	29	29
tekstur	Pearson Correlation	,031	,090	,487**	1	,633**
	Sig. (2-tailed)	,874	,641	,007		,000
	N	29	29	29	29	29
total	Pearson Correlation	,473**	,348	,754**	,633**	1
	Sig. (2-tailed)	,009	,064	,000	,000	
	N	29	29	29	29	29

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

RELIABILITY

```

/VARIABLES=aroma rasa warna tekstur total
/SCALE('ALL VARIABLES') ALL
/MODEL=ALPHA
/SUMMARY=TOTAL.
    
```

B. Reliabilitas

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,467	4

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Rasa	10,37	1,137	,211	,446
Tekstur	10,60	1,007	,180	,505
Warna	10,80	1,200	,122	,520
Aroma	10,53	,740	,631	,497

a. The value is negative due to a negative average covariance among items. This violates reliability model assumptions. You may want to check item codings.

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

1. Variabel warna

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel warna	30	2,87	,937	,171

One-Sample Test

Test Value = 3

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel warna	-,779	29	,442	-,133	-,48	,22

2. Variabel Rasa

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel rasa	30	3,17	,834	,152

One-Sample Test

Test Value = 3

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel rasa	1,095	29	,283	,167	-,14	,48

3. Variabel aroma

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Variabel aroma	30	2,97	,890	,162

One-Sample Test

Test Value = 3

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Variabel aroma	-,205	29	,839	-,033	-,37	,30

4. Variabel Tekstur

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
variabel tekstur	30	3,40	,621	,113

One-Sample Test

Test Value = 3

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
variabel tekstur	3,525	29	,001	,400	,17	,63

Lampiran 6

Daftar Tabel Nilai r Product Mom

n	Taraf Signifikan		n	Taraf Signifikan		n	Taraf Signifikan	
	5%	1%		5%	1%		5%	1%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	10	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	12	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	15	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	17	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	20	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	30	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	40	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	50	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	60	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			

Lampiran 7
Distribusi Nilai T Tabel

DISTRIBUSI NILAI t_{tabel}

df	$t_{0.90}$	$t_{0.85}$	$t_{0.80}$	$t_{0.75}$	$t_{0.70}$	df	$t_{0.30}$	$t_{0.25}$	$t_{0.20}$	$t_{0.15}$	$t_{0.10}$
1	3.070	3.314	3.711	4.122	4.599	61	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
2	1.886	2.020	2.306	2.576	2.925	62	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
3	1.638	1.781	2.063	2.333	2.683	63	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
4	1.533	1.677	1.959	2.229	2.579	64	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
5	1.476	1.619	1.901	2.171	2.521	65	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
6	1.440	1.583	1.865	2.135	2.485	66	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
7	1.415	1.558	1.840	2.110	2.460	67	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
8	1.397	1.540	1.822	2.092	2.442	68	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
9	1.383	1.525	1.807	2.077	2.427	69	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
10	1.372	1.512	1.795	2.064	2.414	70	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
11	1.363	1.499	1.784	2.053	2.403	71	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
12	1.356	1.488	1.775	2.044	2.394	72	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
13	1.350	1.479	1.767	2.036	2.386	73	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
14	1.345	1.471	1.760	2.029	2.379	74	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
15	1.341	1.465	1.754	2.023	2.373	75	1.296	1.371	1.450	1.534	1.623
16	1.337	1.460	1.749	2.018	2.368	76	1.294	1.368	1.447	1.526	1.615
17	1.333	1.455	1.744	2.013	2.363	77	1.294	1.368	1.447	1.526	1.615
18	1.330	1.451	1.740	2.009	2.359	78	1.294	1.368	1.447	1.526	1.615
19	1.328	1.448	1.737	2.006	2.356	79	1.294	1.368	1.447	1.526	1.615
20	1.325	1.445	1.734	2.003	2.353	80	1.294	1.367	1.446	1.525	1.614
21	1.323	1.442	1.731	2.000	2.350	81	1.294	1.367	1.446	1.525	1.614
22	1.321	1.439	1.728	1.997	2.347	82	1.294	1.367	1.446	1.525	1.614
23	1.319	1.437	1.726	1.995	2.345	83	1.294	1.367	1.446	1.525	1.614
24	1.318	1.435	1.724	1.993	2.343	84	1.294	1.367	1.446	1.525	1.614
25	1.316	1.433	1.722	1.991	2.341	85	1.294	1.366	1.445	1.524	1.613
26	1.315	1.431	1.720	1.989	2.339	86	1.293	1.366	1.445	1.524	1.613
27	1.314	1.429	1.718	1.987	2.337	87	1.293	1.366	1.445	1.524	1.613
28	1.313	1.427	1.716	1.985	2.335	88	1.293	1.366	1.445	1.524	1.613
29	1.311	1.425	1.714	1.983	2.333	89	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
30	1.310	1.423	1.712	1.981	2.331	90	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
31	1.309	1.421	1.710	1.979	2.329	91	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
32	1.309	1.419	1.708	1.977	2.327	92	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
33	1.308	1.417	1.706	1.975	2.325	93	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
34	1.307	1.415	1.704	1.973	2.323	94	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
35	1.306	1.413	1.702	1.971	2.321	95	1.293	1.365	1.444	1.523	1.612
36	1.306	1.411	1.700	1.969	2.319	96	1.292	1.364	1.443	1.522	1.611
37	1.305	1.409	1.698	1.967	2.317	97	1.292	1.364	1.443	1.522	1.611
38	1.304	1.407	1.696	1.965	2.315	98	1.292	1.364	1.443	1.522	1.611
39	1.304	1.405	1.694	1.963	2.313	99	1.292	1.364	1.443	1.522	1.611
40	1.303	1.403	1.692	1.961	2.311	100	1.292	1.364	1.443	1.522	1.611
41	1.303	1.401	1.690	1.959	2.309	101	1.292	1.363	1.442	1.521	1.610
42	1.302	1.399	1.688	1.957	2.307	102	1.292	1.363	1.442	1.521	1.610
43	1.302	1.397	1.686	1.955	2.305	103	1.292	1.363	1.442	1.521	1.610
44	1.301	1.395	1.684	1.953	2.303	104	1.292	1.363	1.442	1.521	1.610
45	1.301	1.393	1.682	1.951	2.301	105	1.292	1.363	1.442	1.521	1.610

Lampiran 8
Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Lupita Anggraeni
 NO. MAHASISWA : 316100061
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Tingkat Kesukaan Cookies Berbahan Dasar Tepung Tulus Boga

NAMA PEMBIMBING I : Hermawan Prastyaning - S. ST. MM. NAMA PEMBIMBING II : Puja Hardani Hesti Quari - S. ST. MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	15/02/2020	bertemu / berdiskusi di di kelas tentang pilihan DP tentang nilai, gambar.	Yes
2	19/02/2020	TS Perbaikan	Yes
3	18/02/2020	jujur + Durasi + Sampel + Match perbaikan	Yes
4	18/02/2020	hari presentasi	Yes

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	21/02/2020	Luar Sekolah Konsistensi judul dan surat tugas Konsistensi penulisan Tugas, Marpaud Penelitian	Yes
2	1/03/2020	Konsistensi Tata tulis Kutipan Melampai	Yes

LEMBAR Bimbingan



NAMA MAHASISWA : Yupina Anggraeni
 NO. MAHASISWA : 31620901
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Tingkat ketahanan Geotek
 Berbahan dasar Tepung Talar Bogor

NAMA PEMBIMBING I : Hermawan H Hasekwanio S. ST. M.Eng NAMA PEMBIMBING II : Dudu (Dardani Hesti) Duardi S. ST. M.Eng

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1	17/12/2020	Manajemen Penelitian	
		Landasan Teori	
		Metode Penelitian	
		Jurnal di caritela	
2	19/12/2020	Keahlian	
		Keahlian	
		Keahlian	

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
3	23/12/2020	Car. landasan teori terbaru	
		Numbering	
		Identitas Gambar	
4	25/12/2020	Metode	
		Teknik	
5	26/12/2020	Teknik	
		- Metode	
		- Daftar pustaka	
6	27/12/2020	Numbering	
		- Metode	
		- Daftar pustaka	