

BAB V

PENUTUP DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Cooking method thumbprint cookies* tepung terigu dan tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering memiliki perbedaan yaitu metode memasak panas kering dengan teknik sangrai pada kelapa kering dan *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering dalam proses pematangan hanya satu kali pengangangan dengan suhu 120 derajat celcius dalam waktu 25 menit.
2. *Cooking procedure thumbprint cookies* tepung terigu dan *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering memiliki perbedaan yaitu tepung sukun yang di *bake*, kelapa kering yang harus disangrai, penambahan *vanilla essence* dalam proses mixing butter dan gula halus, penambahan santan yang dimasukkan setelah butter dan gula halus jika sudah tercampur, selai stroberi diberikan setelah proses pencetakan, dan cukup satu kali proses pengovenan dengan suhu 120 derajat *celcius* selama 25 menit.
3. Berdasarkan hasil uji hedonik pada hasil *thumbprint cookies* tepung terigu, tepung sukun dan *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering dapat disimpulkan sebagai berikut:
 - a. Warna
Nilai rata-rata terhadap warna *thumbprint cookies* tepung terigu yaitu 9,9, untuk *thumbprint cookies* tepung sukun yaitu 9,8 dan untuk

thumbprint cookies tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering yaitu sebesar 10,2. Dari nilai rata-rata tersebut, *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering dari segi warna lebih disukai.

b. Aroma

Nilai rata-rata terhadap aroma *thumbprint cookies* tepung terigu yaitu 10,3, untuk *thumbprint cookies* tepung sukun yaitu 8,1 dan untuk aroma *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering yaitu 9,9. Dari nilai rata-rata tersebut informan lebih cenderung menyukai aroma *thumbprint cookies* tepung terigu dan tidak jauh berbeda dari *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering karena dikombinasikan dengan santan dan kelapa kering serta penambahan sedikit *vanilla essence* cair.

c. Rasa

Nilai rata-rata terhadap rasa *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering yaitu 10,8, untuk *thumbprint cookies* tepung terigu yaitu 10,5 dan untuk *thumbprint cookies* tepung sukun yaitu 9,2. Dari nilai rata-rata tersebut informan lebih cenderung menyukai rasa *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering yang rasanya tidak berbeda dengan *thumbprint cookies* tepung terigu.

d. Tekstur

Nilai rata-rata terhadap tekstur *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering yaitu 11,2, untuk *thumbprint cookies* tepung terigu yaitu 10,1 dan untuk *thumbprint cookies* tepung sukun yaitu 9,5. Dari nilai rata-rata tersebut panelis lebih cenderung menyukai tekstur *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering. Hal ini terjadi karena proses pengovenan adonan hanya sekali *baking* dengan suhu 120 derajat *celcius* selama 25 menit untuk mengurangi tingkat kematangan bagian luar *thumbprint cookies* sedangkan didalam nya masih basah.

B. Saran

Melihat dari kesimpulan dan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka peneliti mempunyai beberapa saran untuk para pembaca atau untuk mahasiswa yang melakukan eksperimen, yaitu sebagai berikut :

1. Untuk mengurangi aroma yang cukup tajam dari tepung sukun, sebaiknya tepung sukun yang sudah ditimbang dimasukkan kedalam oven selama 10 menit dengan suhu 100 derajat *celcius*. Dapat juga dengan menambahkan *vanilla essence* yang cair atau pasta bukan yang bubuk, *vanilla essence* bubuk aromanya sangat tidak berpengaruh jika dalam jumlah sedikit.
2. Tepung sukun memiliki proses kematangan yang lebih cepat dibandingkan tepung terigu, suhu oven sebaiknya diturunkan 100-120

derajat celcius dengan waktu relatif lama untuk mengurangi hasil yang gosong.

3. Kelapa kering yang digunakan haruslah kering tidak yang masih basah. Jika dalam keadaan basah dapat mempengaruhi hasil dari *thumbprint cookies* nya.
4. Pilihlah selai stroberi yang memiliki kandungan air lebih sedikit, jika menggunakan selai yang cukup cair hasil nya tidak renyah melainkan basah.
5. Jika ingin membuat produk *thumbprint cookies* dari substitusi tepung lainnya, maka peneliti menyarankan untuk menggunakan teknik *creaming method* dalam proses pembuatannya, karena agar tekstur *thumbprint cookies* sesuai dengan yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagyo. (2007) *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Agustinova Danu Eko (2015). *Memahami Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Calpulis.
- Anni Faridah. (2008) *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Bartono dan Ruffino. (2010) *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: Andi
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1981) *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2010) *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Endang Mulyatiningsih (2012) *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Jujun S. Suriasumantri. (2000) *Filsafat Ilmu*, Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lexy J, Moleong. (2007) *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.
- Neuman, W.L. (2003) *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches*. New York: Allyn and Bacon.
- Rustandi, D. (2011) *Produksi Mie*. Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Shabella, R. 2012. *Terapi Daun Sukun Dahsyatnya Khasiat Daun Sukun Untuk Menumpas Penyakit*. Klaten: Cable Book.

Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.

Suhardjito, Y.B. (2006) *Pastry dan Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.

Suprapti, M. L. (2002) *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Kanisius.

Syarbini, M Husin. (2013) *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf

Jurnal :

Badan Standarisasi Nasional. (1995) 664.1 TEP. Jakarta: Perpustakaan Biro Humas.

Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito. (2012) *Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol. 1 (hal : 48-57).

Margaretha Fiani S dan Edwin Japarianto. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo*. Jurnal Manajemen Pemasaran, Vol. 1, No. 1, Hal. 1 (<https://media.neliti.com/media/publications/134151-ID-analisa-pengaruh-food-quality-dan-brand.pdf>, diakses 07 januari 2020

Skripsi :

Okky Susilo Utami (2012) *“Pemanfaatan Tepung Sukun Pada Pembuatan Cake Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Citra Pangan Lokal.”* Universitas Negeri Yogyakarta.

Wahyu Tri Fatmawati , (2012) *Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies*. Universitas Negeri Yogyakarta.

Widowati, S., N. Richana, Suarni, P. Raharto, dan I.G.P. Sarasutha (2009) *Studi Potensi dan Peningkatan Dayaguna Sumber Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Laporan Hasil Penelitian Puslitbangtan, Bogor.

Website :

Badan Pusat Statistik. (2019) Seputar impor terigu. <https://www.bps.go.id/subject/8/ekspor-impor.html>. Diakses 02 Oktober 2019

Wikipedia Bahasa Indonesia. *Biskuit*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Biskuit>. Diakses 02 Oktober 2019

Wikipedia Bahasa Indonesia. *Mixer*. <https://id.wikipedia.org/wiki/mixer>. Diakses 02 oktober 2019

Lampiran 1



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 488114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0546 /Q.AMPTA/XII/2019 Yogyakarta, 02 Desember 2019
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno, 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 02 Desember 2019 sampai dengan tanggal 02 Januari 2020, bagi mahasiswa/ kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Hasudungin Rajagukguk
No Mahasiswa : 315100857
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISA PERBEDAAN COOKING METHOD DAN PROCEDURE TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SUKUN DALAM PEMBUATAN THUMBPRINT COOKIES". Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I


Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

KUISIONER PENILAIAN

Kuisisioner terhadap “Analisa Perbedaan *Cooking Method* dan *Procedure* Tepung Terigu dengan Tepung Sukun dalam Pembuatan *Thumbprint Cookies*.”

A. Identitas Panelis

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

B. Petunjuk Penilaian

1. Panelis diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk *thumbprint cookies*.
2. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda ceklis (√) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Dalam kuisisioner ini terdiri dari beberapa pertanyaan untuk dua jenis *thumbprint cookies*.
4. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka (SS) : 4

Suka (S) : 3

Tidak Suka (TS) : 2

Sangat Tidak Suka (STS) : 1

(Berilah tanda √ pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui *thumbprint cookies*? Ya Tidak

Apakah saudara menyukai *thumbprint cookies* ? Ya Tidak

Lampiran 3

PEDOMAN WAWANCARA

Judul Skripsi : Analisa Perbedaan *Cooking Method* dan *Procedure* Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dalam Pembuatan *Thumbprint Cookies*.

Lokasi Penelitian : STP AMPTA Yogyakarta

A. Data Informan

Nama :

Pekerjaan :

Hari, Tanggal :

Waktu, tempat :

Daftar Pertanyaan

- 1) Menurut Anda bagaimana rasa dari ketiga *Thumbprint cookies* ini, apakah ada perbedaan dari ketiga *Thumbprint cookies*? Dan apakah rasa sukun nya masih terasa?
- 2) Bagaimana menurut Anda dari segi tekstur ketiga *Thumbprint Cookies* ini? Dari bentuk, renyah nya, dan tidak seret pada saat ditelan?
- 3) Bagaimana menurut Anda aroma dari *Thumbprint cookies* sukun 100% dengan *Thumbprint Cookies* kombinasi Santan dan kelapa kering?
- 4) Apakah ada perbedaan warna dari *Thumbprint cookies* sukun 100% dengan *Thumbprint Cookies* kombinasi Santan dan kelapa kering dibandingkan dengan *Thumbprint Cookies* Tepung Terigu?

PENGAMATAN DAN HASIL WAWANCARA

Dalam penelitian Analisa hasil wawancara ini dilakukan setelah proses eksperimen. Tujuan wawancara ini untuk mengumpulkan informasi tentang *thumbprint cookies* tepung terigu sebagai indikator penelitian dan sebagai penguat hasil eksperimen yang peneliti lakukan.

Berikut adalah ulasan informasi wawancara terhadap 2 informan yang cukup ahli dibidang *pastry* dan *bakery* mengenai hasil *thumbprint cookies* tepung terigu, tepung sukun dan *thumbprint cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering pada tanggal 7 Desember 2019:

1. Menurut Anda bagaimana rasa dari ketiga *Thumbprint cookies* ini, apakah ada perbedaan dari ketiga *Thumbprint cookies*? Dan apakah rasa sukun nya masih terasa?

Sdri. Ratu: rasa dari *thumbprint cookies* kombinasi santan dengan *thumbprint cookies* tepung terigu tidak berbeda. Dan tidak terlalu manis juga.

Ibu Zestin: menurut saya rasa *thumbprint cookies* kombinasi santan tidak terlalu manis dan tidak bikin muak.

2. Bagaimana menurut Anda dari segi tekstur ketiga *Thumbprint Cookies* ini? Dari bentuk, renyah nya, dan tidak seret pada saat ditelan?

Sdri. Ratu: tekstur *cookies* kombinasi santan lebih renyah dibandingkan *cookies* tepung sukun yang pertama.

Ibu Zestin: *cookies* yang terakhir kombinasi lebih renyah sedangkan *cookies* tepung sukun yang pertama kurang renyah.

3. Bagaimana menurut Anda aroma dari *Thumbprint cookies* sukun 100% dengan *Thumbprint Cookies* kombinasi Santan dan kelapa kering?

Sdri. Ratu : aroma *thumbprint cookies* sukun kombinasi santan lebih gurih dan wangi, jauh berbeda dengan *thumbprint cookies* tepung sukun 100 % yang cukup menyengat aroma sukun nya.

Ibu Zestin : *cookies* tepung sukun kombinasi santan dan kelapa kering lebih wangi dan tidak berbeda dari aroma *cookies* tepung terigu.

4. Apakah ada perbedaan warna dari *Thumbprint cookies* sukun 100% dengan *Thumbprint Cookies* kombinasi Santan dan kelapa kering dibandingkan dengan *Thumbprint Cookies* Tepung Terigu?

Ibu Zestin : warna *thumbprint cookies* sukun kombinasi tidak berbeda dengan *thumbprint cookies* tepung terigu.

Sdri. Ratu : warna *cookies* tepung sukun sedikit berbeda dengan *cookies* tepung terigu.

Lampiran 4

Gambar. Proses Pembuatan Thumbprint Cookies Tepung Terigu



Gambar. Proses Pembuatan *thumbprint cookies* tepung sukun 100%



Gambar. Proses Pembuatan *thumbprint cookies* tepung sukun 100% kombinasi santan dan kelapa kering



Tepung sukun



Kelapa kering



santan kental





Gambar hasil *Thumbprint cookies*:



Thumbprint Cookies
Tepung Terigu



Thumbprint Cookies
Tepung Sukun 100%



Thumbprint Cookies
Tepung Sukun 100%

Lampiran 5

Penilaian Panelis Terhadap Warna Thumbprint Cookies Tepung Terigu dan Tepung Sukun

WARNA			
PANELIS	TEPUNG TERIGU	TEPUNG SUKUN	TEPUNG SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING
1	3	3	3
2	3	3	3
3	3	3	4
4	4	4	4
5	4	3	4
6	3	3	4
7	4	4	4
8	3	4	3
9	4	3	4
10	3	2	3
11	3	4	4
12	3	3	3
13	4	3	4
14	4	2	3
15	3	3	3
16	3	4	3
17	3	3	4
18	3	3	2
19	4	4	3
20	3	3	3
21	3	3	3
22	3	3	3
23	3	3	3
24	3	4	4
25	3	3	3
26	3	3	3
27	4	3	4
28	3	4	4
29	3	4	3

30	4	4	4
TOTAL			
WARNA THUMBPRINT COOKIES TERIGU			99
WARNA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			98
WARNA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			
KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			102
RATA-RATA			
WARNA THUMBPRINT COOKIES TERIGU			9.9
WARNA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			9.8
WARNA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			
KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			10.2

Tabel Penilaian Panelis Terhadap Aroma Thumbprint Cookies Tepung Terigu dan Tepung Sukun

AROMA			
PANELIS	TEPUNG TERIGU	TEPUNG SUKUN	TEPUNG SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING
1	4	4	4
2	2	3	2
3	3	3	4
4	4	4	4
5	3	3	4
6	3	2	2
7	2	4	4
8	2	2	4
9	4	2	4
10	3	2	3
11	4	4	4
12	4	3	3
13	4	1	3
14	3	3	3
15	4	2	3

16	3	2	3
17	3	4	4
18	4	3	4
19	4	4	3
20	3	2	3
21	4	3	3
22	4	2	2
23	3	3	3
24	4	2	4
25	3	2	3
26	3	4	4
27	4	1	4
28	4	2	3
29	4	3	2
30	4	2	3
TOTAL			
AROMA THUMBPRINT COOKIES TERIGU			103
AROMA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			81
AROMA THUMBPRINT COOKIES SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			99
RATA-RATA			
AROMA THUMBPRINT COOKIES TERIGU			10.3
AROMA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			8.1
AROMA THUMBPRINT COOKIES SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			9.9

Tabel Penilaian Panelis Terhadap Rasa *Thumbprint Cookies*
Tepung Terigu dan Tepung Sukun

RASA			
PANELIS	TEPUNG TERIGU	TEPUNG SUKUN	TEPUNG SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING
1	3	4	4
2	3	2	3
3	2	3	4

4	4	4	4
5	4	3	3
6	3	3	3
7	3	3	4
8	3	3	4
9	4	3	4
10	3	3	3
11	4	4	4
12	3	3	4
13	4	3	4
14	4	3	3
15	3	2	3
16	4	3	3
17	4	3	4
18	3	3	4
19	4	4	3
20	4	2	3
21	3	3	4
22	3	3	3
23	3	3	4
24	4	3	3
25	4	2	3
26	4	4	4
27	4	3	4
28	3	4	4
29	4	3	4
30	4	3	4
TOTAL			
RASA THUMBPRINT COOKIES TERIGU			105
RASA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			92
RASA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			
KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			108
RATA-RATA			
RASA THUMBPRINT COOKIES TERIGU			10.5
RASA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			9.2
RASA THUMBPRINT COOKIES SUKUN			
KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			10.8

Tabel Penilaian Panelis Terhadap Tekstur *Thumbprint Cookies*
Tepung Terigu dan Tepung Sukun

TEKSTUR			
PANELIS	TEPUNG TERIGU	TEPUNG SUKUN	TEPUNG SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING
1	3	4	4
2	2	2	3
3	3	3	4
4	4	4	4
5	3	3	3
6	4	3	3
7	4	2	4
8	3	3	4
9	4	3	4
10	3	2	4
11	4	4	4
12	3	3	3
13	4	3	4
14	4	3	3
15	3	3	4
16	4	3	4
17	4	4	4
18	3	3	4
19	3	3	4
20	3	3	3
21	3	3	4
22	3	4	4
23	3	3	3
24	4	4	4
25	3	3	3

26	4	4	4
27	4	3	4
28	2	4	4
29	3	3	4
30	4	3	4
TOTAL			
TEKSTUR THUMBPRINT COOKIES TERIGU			101
TEKSTUR THUMBPRINT COOKIES SUKUN			95
TEKSTUR THUMBPRINT COOKIES SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			112
RATA-RATA			
TEKSTUR THUMBPRINT COOKIES TERIGU			10.1
TEKSTUR THUMBPRINT COOKIES SUKUN			9.5
TEKSTUR THUMBPRINT COOKIES SUKUN KOMBINASI SANTAN DAN KELAPA KERING			11.2

LEMBAR Bimbingan



NAMA MAHASISWA : HANDUNGAN BUDIMANUK
 NO. MAHASISWA : 6151 02 057
 JUDUL PENELITIAN : ANALISA PERSEKUTUAN LAMPU, METHOD dan PROSEDUR TERIMA SEMBUK BUKAN BUKAN PERUBAHAN TRANSPARENT COAT

NAMA PEMBIMBING I : BUDI HERMANA

NAMA PEMBIMBING II : NUURANI E.K., Dpt. M. Pd.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	7/10/19	- Last belah - masalah	
		- 4-bent masalah	
		- Komplek gambar	
		- Simplex gambar	
		- 2019	
	27/10/19	- masalah	
	1/11/19	- 4-bent masalah	
		- 1-2 gambar	
		- 1-2 ketone	
	24/11/19	- masalah, masalah	
		- 4-bent masalah	

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
1	24/10/2019	Berita letter, foto masalah / Dokter Pustaka	
2	01/11/2019	Tetap sering gambar ke masing	
		Maka pengantar	
		Ind → 100, 1000, 10000	
		(Kalo 100 fungsi awaga)	
		Ang → 1000 dibalik di	
		10000 dg fungsinya	
		tanda 10/1000	
3	7/11/2019	Dokter picture	
		Abstract	
		Konfigurasi gambar diagram	

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: HASUDUNGAN RAJAGUNGGUK

NO. MAHASISWA : 315 100 057

JUDUL PENELITIAN : KUALITAS BELAJAR DALAM MENYIKAPKAN KUALITAS PELAYANAN DI UNIVERSITAS MITRA 21 YOGYAKARTA

NAMA PEMBIMBING I: Albi Hidayat

NAMA PEMBIMBING II: Muharni E.K, Drs, M.Pd

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	25/8	- Cara tabel masalah	
		- Kurikulum	
		Referensi	
		- Variabel : X & Y	
		(Kerangka pemikiran)	
	26/8	Alasan logis	
	27/8	- Diagram	
	8/9	Revisi Alas	
	27/9	- Pembahasan hipotesis	
		Prosedur metode	
		Uraian	
		- Pembahasan hipotesis	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	26/3/2019	Perbaikan menggunakan	A
2	2/4/2019	Puplas latar belakang 7-an	A
3	6/11/2019	Daftar, kaulaon teori,	A
		daftar isi yang tidak ada	
4	16/11/2019	Daftar penerjemah, penulisan	A
5	20/11/2019	Risa lanjutkan penulisan	A