

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Maret 2022 s.d. April 2022 terhadap bahan tepung kacang merah dalam hasil jadi *Brownies* kukus dengan menggunakan tepung kacang merah di dapatkan :

1. *Brownies* kukus tepung kacang merah memiliki kualitas rasa, aroma, tekstur dan penampilan yang cukup menyerupai kualitas *Brownies* kukus Amanda.
2. Kualitas rasa manis ideal, warna coklat pekat dan penampilan mengembang *Brownies* kukus tepung kacang merah menjadi karakter yang paling menyerupai, dilihat dari nilai rata-rata tertinggi respon konsumen rasa manis ideal 3.78, warna coklat pekat 3.67 dan penampilan mengembang 3.67 Hal ini dapat disebabkan oleh rasa manis ideal, warna coklat pekat dan penampilan mengembang *brownies* kukus tepung kacang merah yang tidak begitu berbeda dengan *brownies* kukus Amanda, hal lain yang dapat menyebabkan tingginya respon konsumen terhadap kemiripan rasa manis ideal, warna coklat pekat dan penampilan mengembang dikarenakan peneliti menggunakan resep dasar dari resep *authentic brownies* kukus yang terdapat pada buku kumpulan resep *brownies* kukus yang dikeluarkan oleh Soewirto Asafayyakun (2019:4). Sedangkan indikator aroma apek, tekstur bantat dan penampilan tidak mengembang memiliki respon paling rendah terhadap tingkat kemiripan kualitas yaitu dengan nilai mode 1.33 atau

dengan pernyataan tidak menyerupai dan nilai rata-rata 1 dari nilai maksimal 4. Hal ini dapat disebabkan karena aroma apek, penampilan tidak mengembang tidak sesuai dengan *brownies* kukus aslinya. Namun demikian, dari 5 indikator yang terdapat pada tabel 4.3, rata-rata nilai dari indikator kualitas menempati angka 3 yang memiliki makna cukup mirip atau menyerupai terhadap terhadap kualitas *brownies* kukus asli.

3. Tepung kacang merah dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dapat dilihat dari hasil angket dan respon narasumber.

B. Saran

1. Kacang merah bisa digunakan atau disubstitusikan untuk mengganti peran tepung terigu secara utuh bila dilakukan penelitian lebih lanjut dikarenakan karakteristik rasa, aroma, dan penampilan sudah sangat menyerupai *brownies* kukus tepung terigu, hanya saja teksturnya tidak sebaik menggunakan tepung terigu
2. Peneliti ingin meningkatkan kualitas aroma, rasa, warna, tekstur dan penampilan dalam pembuatan *brownies* kukus tepung kacang merah agar hasilnya lebih maksimal.
3. Untuk penelitian selanjutnya meneliti tentang keefektifan penggunaan tepung kacang merah sebagai alternatif pengganti tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2017). *Data Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama (2010-2017)*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Dewantari, I.G.A.M. (2016). *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Terhadap Karakteristik Cookies*. Denpasar: Fakultas Pertanian UNUD.
- Dewi, Sandra. (2015). *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies [Skripsi]*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.
- Fauziyah, A'immatul, dkk. (2017). *Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum*. Jakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, UPN Veteran Jakarta. Vol 12 (2): 147-152.
- Feby, J. (2016). *Daya Terima Nugget Ikan Lele Yang Memanfaatkan Tepung Kacang Merah dan kandungan Gizinya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Fatsecret. "Kandungan Nilai Gizi Pada Tepung Terigu".
[https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih-](https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih)
- Fandy Tjiptono (2016). "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Makanan"
<https://letohotel.blogspot.com/2017/01/kualitas-makanan-yang-baik-menurut-ahli.html>.
- Indria, E.D., E. Nasution dan A. Siagian. 2015. *Daya terima brownies tepung kecipir dan kandungan gizinya*. J. Publikasi. 1(3):1-6.
- Irmae, (2018). *Pengaruh Variasi Campuran Tepung Terigu dan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiates) Pada Pembuatan Nastar Kacang Hijau Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik dan Kadar Zat Besi*. Yogyakarta : Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ismayani. 2007:5. *Cara Pembuatan Brownies*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Jakarta: Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian.

Kemenkes. (2019). *PMK No. 28 Tabel angka Kecukupan Gizi*. Jakarta: Sekretariat Jenderal Kementerian Kesehatan.

Khotijah, Faridatul Siti. (2015). *Eksperimen Pembuatan Brownies Tepung Terigu Substitusi Tepung Jerami Nangka*. Skripsi Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.

Kartika, Bambang. et al. 1988. *Pedoman Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.

Muchtadi, Derry. 2009. *Pengantar Ilmu Gizi*. Penerbit Alfabeta Bandung. Bogor

Mayasari, Rani. (2015). *Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)* [Tugas Akhir]. Bandung: Universitas Negeri Pasundan

Negara, J.K., dkk. (2016). *Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Institut Pertanian Bogor, Vol 4: 286-290.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengantar Responden

SURAT PENGANTAR RESPONDEN

Kepada Yth.

Bapak/Ibu/Saudara/i

Ditempat

Dengan Hormat,

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam penyelesaian pendidikan pada program studi Pengelolaan Hotel STP AMPTA Yogyakarta yaitu dengan melakukan penelitian untuk skripsi saya yang berjudul **“EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS”**.



Untuk melengkapi data-data yang dibutuhkan dalam penelitian ini, saya mohon ketersediaannya untuk menjadi informan wawancara/kuesioner sesuai dengan pertanyaan dan pernyataan yang sudah ditentukan oleh peneliti. Perlu peneliti sampaikan bahwa hasil penelitian ini hanya untuk kepentingan akademik dan tidak akan memberi pengaruh terhadap nilai maupun status bapak/ibu/saudara/i.

Atas ketersediaannya dalam meluangkan waktu untuk melakukan wawancara/pengisian kuesioner. Saya ucapkan terimakasih.

Hormat saya,

Lia Rahmawati

Lampiran 2. Surat Permohonan Penelitian

	YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA	
	SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA	
<small>J. Laksda Adisucipto Km. 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55261 Telp / fax : (0274) 450115 - 459614 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id</small>		
Nomor	: 1056/Q.AMPTA/IV/2022	Yogyakarta, 20 April 2022
Hal	: Permohonan Penelitian	
Kepada Yth		
Bapak Nuryanto		
Ketua RT 07/Rw 02, Desa Mendu		
Caturtunggal, Kecamatan Depok		
Kabupaten Sleman		
DIY		
Dengan Hormat,		
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di Masyarakat RT 07/Rw 02 Desa Mendu, Kabupaten Sleman selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 April 2022 sampai dengan tanggal 21 Mei 2022, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :		
Nama Mahasiswa	: Lia Rahmawati	
No Mahasiswa	: 318101286	
Semester	: VIII (Delapan)	
Besarnya biaya mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "EKSPERIMEN PENGGUNAAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES KUKUS ". Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.		
Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.		
		Hormat kami Ketua
		
		Dra. Prihono, M.M
Terbaca -File		

Lampiran 3. Pedoman Wawancara Seleksi Calon Responden

PEDOMAN WAWANCARA SELEKSI CALON RESPONDEN

Nama :

Jenis Kelamin :

Tanggal Seleksi :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan lembar wawancara calon responden, saudara diminta untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan saudara dengan keadaan yang sebenar-benarnya. Saudara diminta memberikan tanda silang (X) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terimakasih.

Petunjuk pengisian :

Bacalah terlebih dahulu pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan cermat. Berilah tanda silang (X) pada salah satu huruf didepan jawaban yang sesuai dengan keadaan saudara.

Pertanyaan :

1. Apakah saudara bersedia menjadi calon responden ?
 - a. Ya, saya bersedia
 - b. Tidak bersedia
2. Apakah saudara saat ini dalam keadaan sehat ?
 - a. Ya
 - b. Tidak
3. Apakah anda mengetahui tentang *Brownies* kukus?
 - a. Ya
 - b. Tidak

4. Apakah anda mengetahui *Brownies* kukus tepung kacang merah?
 - a. Ya, tahu
 - b. Tidak

5. Apakah anda pernah memakan *Brownies* kukus tepung kacang merah?
 - a. Ya, pernah
 - b. Tidak pernah

6. Apakah *Brownies* kukus tepung kacang merah termasuk makanan favorite anda?
 - a. Ya
 - b. Tidak

7. Apakah anda mengetahui warna *Brownies* kukus tepung kacang merah dengan baik?
 - a. Ya
 - b. Tidak

8. Apakah anda mengetahui aroma *Brownies* kukus tepung kacang merah dengan baik?
 - a. Ya
 - b. Tidak

9. Apakah anda mengetahui rasa *Brownies* kukus tepung kacang merah dengan baik?
 - a. Ya
 - b. Tidak

10. Apakah anda mengetahui tekstur *Brownies* kukus tepung kacang merah dengan baik?
 - a. Ya
 - b. Tidak

Lampiran 4. Pedoman Wawancara Narasumber Kualitas Produk *Brownies*

PEDOMAN WAWANCARA KUALITAS PRODUK BROWNIES KUKUS YANG DIBUAT MENGGUNAKAN TEPUNG KACANG MERAH

Nama Informan :
Hari/Tanggal Wawancara :
Asal Hotel/Instansi :
Jabatan :
Unit Kerja :

Pertanyaan:

Warna

1. Bagaimana warna dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah menurut anda?
2. Apakah warna dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah sudah sesuai dengan produk aslinya?

Aroma

1. Bagaimana aroma dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah menurut anda?
2. Apakah aroma dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah sudah sesuai dengan produk aslinya?

Rasa

1. Bagaimana rasa dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah menurut anda?
2. Apakah rasa dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah sudah sesuai dengan produk aslinya?

Tekstur

1. Bagaimana tekstur dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah menurut anda?
2. Apakah tekstur dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah sudah sesuai dengan produk aslinya?

Penampilan

1. Bagaimana penampilan dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah menurut anda?
2. Apakah penampilan dari produk *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah sudah sesuai dengan produk aslinya?

Lampiran 5. Lembar Kuesioner

KUESIONER PENELITIAN KUALITAS PRODUK BROWNIES KUKUS YANG MENGGUNAKAN TEPUNG KACANG MERAH SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF PENGGANTI TEPUNG TERIGU

1. Identitas Responden

Nama :
Jenis Kelamin : L/P
Umur :

2. Petunjuk Penilaian

- a. Responden diminta untuk mencicipi sampel *Brownies* kukus yang peneliti berikan. Terdapat dua sampel *Brownies* kukus yang pertama sampel *Brownies* kukus original sebagai objek pengukur objek penelitian, yang kedua yaitu sampel *Brownies* kukus yang dibuat dengan menggunakan tepung kacang merah sebagai objek yang akan diteliti.
- b. Berilah setiap pertanyaan tanpa ada yang terlewatkan dan jawablah dengan teliti dan seksama, isi dengan memberikan tanda ceklis (√) pada jawaban yang saudara pilih.
- c. Adapun skala penilaian dalam jawaban Responden sebagai berikut :

KATEGORI		
Kode	Pernyataan	Skor
SM	Sangat Menyerupai	4
CM	Cukup Menyerupai	3
TM	Tidak Menyerupai	2
STM	Sangat Tidak Menyerupai	1

Indikator-Indikator Kualitas Produk *Brownies* Kukus Yang Menggunakan Tepung Kacang Merah

No	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Brownies</i> Kukus Tepung Kacang Merah			
			SM	CM	TM	STM
1.	Warna (X)	<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah permukaan khas <i>Brownies</i> kukus				

No	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Brownies</i> Kukus Tepung Kacang Merah			
			SM	CM	TM	STM
2.	Aroma (X)	<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah beraromakan harum <i>Brownies</i> kukus				
		<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah beraromakan apek <i>Brownies</i> kukus				

No	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Brownies</i> Kukus Tepung Kacang Merah			
			SM	CM	TM	STM
3.	Rasa (X)	<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah memiliki rasa gurih khas <i>Brownies</i> kukus				
		<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah memiliki rasa manis ideal <i>Brownies</i> kukus				

No	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Brownies</i> Kukus Tepung Kacang Merah			
			SM	CM	TM	STM
4.	Textur (X)	<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah bertekstur bantat/keras <i>Brownies</i> kukus				
		<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah bertekstur berpori halus <i>Brownies</i> kukus				

No	Indikator	Pernyataan	Pilihan Jawaban			
			<i>Brownies</i> Kukus Tepung Kacang Merah			
			SM	CM	TM	STM
5.	Penampilan (X)	<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah memiliki penampilan tidak mengembang <i>Brownies</i> kukus				
		<i>Brownies</i> kukus yang menggunakan tepung kacang merah memiliki penampilan mengembang <i>Brownies</i> kukus				

Lampiran 6. Daftar Penilaian Responden

DAFTAR NILAI RESPONDEN

Responden	Skor Butir Pernyataan Kualitas Brownies Kukus Tepung Kacang Merah									Jenis Kelamin
	Warna	Aroma		Rasa Khas Brownies		Tekstur		Penampilan		
	Coklat Pekat	Harum	Apek	Gurih Ideal	Manis Ideal	Bantat/ Keras	Berpori halus tidak serat	Tidak Mengembang	Mengembang	
1	4	4	2	3	4	1	4	1	4	P
2	3	3	1	4	4	1	3	2	3	P
3	4	4	1	3	4	1	3	1	3	L
4	4	3	1	3	4	2	3	1	4	L
5	3	3	2	4	3	1	3	2	4	P
6	4	4	1	4	4	1	4	2	4	P
7	3	3	1	3	4	2	3	2	3	P
8	4	3	2	3	4	1	4	1	4	P
9	3	4	1	3	3	1	3	2	3	P
10	4	3	2	3	3	2	3	1	3	P
11	3	3	1	3	4	1	4	2	4	P
12	4	4	1	3	4	1	3	2	4	L
13	4	3	1	3	4	1	4	2	3	L
14	4	4	1	3	4	2	3	2	4	P
15	4	3	2	3	3	2	3	1	4	P

16	4	3	1	4	4	1	4	2	4	P
17	3	4	2	3	4	1	3	1	4	P
18	4	3	1	3	4	2	4	2	4	L
TOTAL	66	61	24	58	68	24	61	29	66	
	3,6666667	3,388889	1,3333	3,2222222	3,777778	1,3333333	3,3888889	1,6111111	3,6666667	

TABULASI SKOR HASIL WAWANCARA SELEKSI CALON RESPONDEN

No	Jenis Kelamin	Butir Soal										Total Skor		Keterangan
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Σ	Nilai	
1	P	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
2	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
3	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
4	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
5	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
6	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
7	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
8	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
9	L	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
10	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
11	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
12	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
13	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
14	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
15	L	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
16	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
17	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
18	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
19	P	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
20	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima

21	L	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
22	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
23	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
24	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
25	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
26	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
27	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
28	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
29	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
30	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
31	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
32	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
33	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
34	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
35	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
36	L	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
37	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
38	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
39	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
40	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
41	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
42	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
43	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
44	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak

45	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
46	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
47	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
48	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
49	L	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
50	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
51	L	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
52	P	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	50	Ditolak
53	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	10	Diterima
54	L	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
55	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
56	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
57	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
58	P	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	4	40	Ditolak
59	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100	Diterima
60	P	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	3	30	Ditolak
Total Responden		60	60	59	43	25	18	18	18	18	18			18

Lampiran 7. Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Lia Rahmawati
 NO. MAHASISWA : 310101286
 JUDUL PENELITIAN : Eksperimen pembuatan Biomas dengan Pupung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Substitusi Pupung Terigu
 NAMA PEMBIMBING I : Dra. Henri Susilawati, M.M.
 NAMA PEMBIMBING II : Setyo Pratiyana, S.T, M.Si.

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Henri Susilawati, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	19-7-2021	Parabola	<i>[Signature]</i>
		Sistematisasi penelitian	
		Letak Laksyana: $y = ax^2 + bx + c$	
		Judul Skripsi	
		Menyertakan gambar 25,051	
	21-7-2021	Penelitian terdahulu	<i>[Signature]</i>
		Upat-hat Laksyana dan lain	
		Metode penelitian	
	25-7-2021	Revisi	<i>[Signature]</i>
		Libat di dalamnya	
		Bimbingan ke Pembimbing II	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	21-07-2021	Pulisan dropiklin	
		Daftar pustaka minimal 6000	
		2018	
		Metode penelitian	
	11-08-2021	Ganti judul	
		Teori Respon Konsumen	
		Akar Penelitian disosiasikan dengan rumusan	
		dan tujuan penelitian	
	2-09-2021	Ganti judul	
		Eksperimen penggunaan	
		Pupung kacang Merah	



NAMA MAHASISWA : Lisa Rahmawati
 NO. MAHASISWA : 311101286
 JUDUL PENELITIAN : Respon Konsumen Terhadap Branding
 Merek Tepung Kacang Merah (Phase 2)

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Hani Susilawati, PhD

NAMA PEMBIMBING II : Selva Prayana S ST Msi

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIBAH	PARAF
	11-01-2021	Felicitas	<i>[Signature]</i>
		Identifikasi masalah, sistematis	
		Penelitian sumber kepustakaan	
		dil. literat dijabarkan	
	27-01-2021	Revisi	<i>[Signature]</i>
		lata balokom, i peminda perul	
		Sur. Substansi kepustakaan, cover	
		Perubahan Branding label?	
		Wawancara dan export	

NO.	TANGGAL	URAIAN BERSIBAH	PARAF
		Sebagai Bahan Alternatif	
		Pengganti Tepung Terigu	
		Dalam pembuatan Biscuits	
		fokus	<i>[Signature]</i>
		- Rumusan Masalah	
		- Tujuan dan Batasan	
		Masalah	
		- Metode penelitian	
	04-03-2021	Revisi dan ditandatangani	<i>[Signature]</i>



NAMA MAHASISWA : Isa Rahmawati
NO. MAHASISWA : 318101386
JUDUL PENELITIAN : Eksperimen Penggunaan Tepung Kacang Hijau sebagai Bahan Alternatif Penggugur Pengkutan pada pembuat Brounis

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Henri Susilawati M.Pd

NAMA PEMBIMBING II : Selva Pratiyasa S.T Msi

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	14-4-2022	Acc proposal	<i>[Signature]</i>
	22-4-2022	Teknik Pembuatan, cara pembuatan Brounis, formulasi terdapat di, dan label di atas	<i>[Signature]</i>
	24-4-2022	Review Data Sistematis penelitian Wawancara dan expert dll	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN Bimbingan	PARAF
	3/22	Acc proposal	<i>[Signature]</i>
	10/22	Metode penelitian terkait Analisa	<i>[Signature]</i>
	20/22	Cara menganalisa Sifat Sifat - Hasil wawancara - hasil wawancara	<i>[Signature]</i>
	23/22	hasil wawancara - wawancara dengan - hasil wawancara	<i>[Signature]</i>

