

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan sesuai dengan data-data yang telah dikumpulkan dan diolah, maka peneliti menarik kesimpulan :

1. Berdasarkan uji independent sampel t-test terhadap data karakteristik soto medan berbahan dasar susu kedelai diperoleh hasil pada atribut rasa menunjukkan t_{hitung} lebih kecil daripada t_{tabel} ($2,037 < 2,045$), yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak, artinya bahwa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap soto medan berbahan dasar susu kedelai dari segi rasa.
2. Berdasarkan uji independent sampel t-test terhadap data karakteristik soto medan berbahan dasar susu kedelai diperoleh hasil pada atribut aroma menunjukkan t_{hitung} lebih kecil daripada t_{tabel} ($0 < 2,045$), yang berarti H_0 diterima dan H_a ditolak, artinya bahwa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap soto medan berbahan dasar susu kedelai dari segi aroma.
3. Berdasarkan uji independent sampel t-test terhadap data karakteristik soto medan berbahan dasar susu kedelai diperoleh hasil pada atribut tekstur menunjukkan t_{hitung} lebih besar daripada t_{tabel} ($9,721 > 2,045$), yang berarti H_0 ditolak dan H_a diterima,

artinya bahwa terdapat perbedaan tingkat kesukaan responden terhadap soto medan berbahan dasar susu kedelai dari segi tekstur.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan dan hasil penelitian, maka peneliti memiliki beberapa saran, sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji diatas, perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan dilakukannya pengujian terhadap sampel lebih dari 1 kali pengujian agar mendapatkan hasil yang lebih mendekati sempurna (hasil mendekati produk original). Seperti, melakukan peningkatan rasa gurih pada produk penelitian dengan menambahkan komposisi bahan penyedap, meningkatkan aroma produk penelitian dengan menambahkan komposisi rempah yang diguynakan, dan terakhir menambahkan cairan (air) pada produk soto medan susu kedelai agar menghasilkan soto yang tidak terlalu kental sehingga sesuai dengan produk Soto Medan Santan.
2. Berdasarkan dengan tingkat kesukaan responden, masih perlu adanya eksperimen inovasi produk-produk lainnya. Sehingga, produk tersebut nantinya dapat memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat yang membacanya.
3. Harapan untuk kedepannya, penulis perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan bukti kandungan lainnya didalam susu kedelai untuk membuat produk soto medan.

Daftar Pustaka

BUKU

- E, Vincent. Rubatzky. Yamaguchi, Mas. (1998). *Sayuran Dunia: prinsip, produksi dan gizi, jilid 2*. Bandung: Penerbit ITB
- Ir. M. Lies Suprpti. (2005). *Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI).
- L, Suhardiyono. (1991). *Tanaman Kelapa : Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius (Anggota IKAPI).
- M.Ed, Djoehana. Setyamidjaja.(1985). *Bertanam Kelapa Hibrida*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Murdijati dan Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Umum Anggota IKAPI.
- Rukmana H. R & Yudirachman H. H (2014). *Kiat Sukses Budi Daya Bengkulu*. Yogyakarta: Penerbit Andy.
- Suci, M. T., Puspitarti, K. (2013). *Aneka Soto Indonesia*. Yogyakarta: PT Intan Sejati Klaten.
- Tedjokusuma, P. (2008). *1001 Resep Masakan Nusantara*. Yogyakarta: MedPress (Anggota IKAPI).
- Totok, A. (2000). *Susu Kedelai*. Surabaya: PT Trubus Agrisarana, anggota IKAPI.

JURNAL

- Adinugraha, A. T & Michael, S. H. (2013). *Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'Cost Surabaya*. Surabaya : Universitas Kristen Petra
- Adnan, M. (1984). *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Aman dan Harjo. (1973). *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di Dalam Botol*. Bandung: Departemen Perindustrian Bogor.
- Artha Nugraheni dan Dhira Satwika. (2003). *Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat dan Perlakuan Inokulasi Dalam Pembuatan Yoghurt Susu Kacang Tanah*. Buletin Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Bogor. TP-86 : 1173-1183.

- Arwoko, L. (1986). *Susu Kedelai Pengaruhnya Terhadap Sifat Keju Yang Dihasilkan Dengan Papain Sebagai Koagulan*. Skripsi Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Aswatan, Made. (2004). *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai.
- Budimarwanti, C. (2017). *Komposisi dan Nutrisi pada Susu Kedelai*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. (2009). *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Cetakan 3. Jakarta: Bumi Kasara.
- Koswara, (1995). *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lutfiyah, M. F. (2017). *Metodologi Penelitian, Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas & Studi Kasus*. Sukabumi: CV Jejak.
- Pamungkasari, D. (2008). *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalar (Ipomoea Batatas)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Picauly, P., Talahatu, P., Mailoa, M. (2018). *Pengaruh Penambahan Air Pada Pengolahan Susu Kedelai*. Jurnal Teknologi Pertanian 4(1):8-13.
- Prihadi, S., Adiarto. (2008). *Bahan Ajar Ilmu Ternak Perah*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rukmana, R. (1997). *Kacang Hijau dan Budi Daya Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sitorus, J. A. (2017). *Identifikasi Orientasi Kewirausahaan Pada Pengusaha Soto Tanjung Pak Beh Di Semarang*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Somaatmadja, S.M. Ismunadji, Sumarno, m. Syam, S.o. Manurung dan Yuswadi, (1985). *Pengolahan Kedelai Menjadi Berbagai Bahan Makanan*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pangan.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabet.

WEBSITE

- 99.co (2020, 22 September). 7 Manfaat Kacang Kedelai Untuk Tubuh Yang Istimewa, Bikin Tubuh Makin Sehat dan Cantik!. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://www.99.co/blog/indonesia/manfaat-kacang-kedelai-untuk-tubuh/>
- Alodokter.com (2020, 30 Oktober). Tak Berbahaya, Kenali Manfaat Santan Lebih Dekat. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://www.alodokter.com/tak-berbahaya-kenali-manfaat-santan-lebih-dekat>
- Bukalapak.com (2021). Kacang Kedelai Putih. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://www.bukalapak.com/p/food/bahan-mentah/3nbsm3-jual-kacang-kedelai-putih-500gram>
- bukuteori.com (2018, 18 oktober) Pengertian Santan. Diakses pada 30 Desember 2020, pukul 09.10, dari <https://bukuteori.com/2018/10/18/pengertian-santan/>
- dutamedan.com (2017, 23 Agustus) Budaya Resto Tanjung Morawa, Masakan Nusantara Dengan Konsep Tradisional. Diakses pada 30 Desember 2020, pukul 22.30, dari <https://www.dutamedan.com/2017/08/budaya-resto-tanjung-morawa-masakan-nusantara-dengan-konsep-tradisional/>
- fatsecret.co.id (2018, 4 Februari) Santan. Diakses pada 30 Desember 2020, pukul 08.35, dari <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/santan>
- food.detik.com (2019, 26 Februari). Soto Aceh Hingga Jambi Tak Kalah Enak Dengan Soto Jawa. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4443860/soto-aceh-hingga-jambi-tak-kalah-enak-dengan-soto-jawa>
- gurupendidikan.com (2014). Pengertian Analisis Data – Tujuan, Prosedur, Jenis, Kuantitatif, Kuantitatif, Para Ahli. Diakses pada 31 Desember 2020, pukul 10.20, dari <https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-analisis-data/>
- halodoc.com (2021, 7 Mei). 4 Manfaat Minum Susu Kedelai Untuk Ibu Menyusui. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://www.halodoc.com/artikel/4-manfaat-minum-susu-kedelai-untuk-ibu-menyusui>
- hellosehat.com (2021, 28 Mei). Bukan sembarang bumbu dapur, ini 7 manfaat lengkuas bagi kesehatan. Diakses pada 26 oktober 2021, pukul 07.20, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-lengkuas-kesehatan/>

hellosehat.com (2021, 28 Juli). 15 Manfaat Susu Kedelai Bagi Tubuh Anda Plus Kandungan Gizinya. Diakses pada 30 November 2021, pukul 06.15, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-susu-kedelai-bagi-kesehatan/>

hellosehat.com (2020, 18 Desember). Mengulik 5 Khasiat Kedelai Hitam Bagi Kesehatan. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-kedelai-hitam/>

id.wikipedia.org (2021, 24 Juni). Gula. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Gula>

id.wikipedia.org (2021, 10 Juli). Jintan. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Jintan>

id.wikipedia.org (2021, 26 November). Kunyit. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Kunyit>

id.wikipedia.org (2021, 1 Oktober). Jahe. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Jahe>

kompas.com (2021, 11 September). Ini Perbedaan Soto Dari Berbagai Daerah Di Indonesia. Diakses pada 30 November, pukul 06.15, dari <https://www.kompas.com/tren/read/2021/09/11/081700865/ini-perbedaan-soto-dari-berbagai-daerah-di-indonesia?page=all>

popmama.com (2020, 25 Juni). 5 Jenis Daun Yang Bisa Melezatkan Makanan. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://www.popmama.com/life/health/bella-lesmana/rahasia-kelezatan-masakan-dengan-jenis-daun-ini/2>

resepkoki.id (2021). Resep Soto Ayam Santan Medan. Diakses pada 30 November 2021, pada pukul 06.15, dari <https://resepkoki.id/resep/resep-soto-ayam-santan-medan/>

travel.tribunnews.com (2017, 6 Mei). Kuliner Medan – Soto Medan Dengan Kuah Hijau Kekuningan, Lengkap Dimakan Pakai Pergedel. Diakses pada 30 November 2021, pukul 06.15, dari <https://travel.tribunnews.com/2017/05/06/kuliner-medan-soto-medan-dengan-kuah-hijau-kekuningan-lengkap-dimakan-pakai-pergedel>

wikipedia.org (2021, 17 juli) Serai. Diakses pada 26 oktober 2021, pukul 07.17, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Serai>

wikipedia.org (2021, 10 oktober) Salam. Diakses pada 26 oktober 2021, pukul 07.17, dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Salam_\(tumbuhan\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Salam_(tumbuhan))

wikipedia.org (2021, 10 juli) Ketumbar. Diakses pada 26 oktober 2021, pukul 07.17, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Ketumbar>

wikipedia.org (2021, 10 Juli) Sari Kedelai. Diakses pada 29 November 2021, pukul 14.30, dari https://id.wikipedia.org/wiki/Sari_kedelai

wikipedia.org (2021, 26 Juli) Kedelai. Diakses pada 30 November 2021, pukul 06.15, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Kedelai>

wikiwand.com (2019). Soto Medan. Diakses pada 30 November 2021, pukul 06.15, dari https://www.wikiwand.com/ms/Soto_Medan

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT PENGANTAR PENELITIAN



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

Jl. Jaksela Adisucipto Km 6 (Tempel) Caturtunggal, Depok Sleman Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 488118 - 405514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id ampta@yahoocn.id

Nomor : 323 /Q.AMPTA/ XII/2021 Yogyakarta, 05 Desember 2021
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bapak Drs Prihatno, M.M
Ketua STP AMPTA
Jl. Jaksela 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 07 Desember 2021 sampai dengan tanggal 07 Desember 2021. Bagi mahasiswa kami dari Jurusan D.IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Muhammad Rully Setiawan
No Mahasiswa : 120200589
Semester : IX (Sembilan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"ANALISIS KUALITAS PENGGUNAAN SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SANTAN DALAM PEMBUATAN SOTO MEDAN".
Proposal Penelitian akan dilampirkan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Persembahkan Kepada



Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2
KUISIONER PENELITIAN

KUISIONER PENELITIAN

Yth. Para Panelis

Di tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan penulisan Skripsi saya yang bertajuk penelitian eksperimen, saya yang ber:

Nama : Muhammad Rifky Setiawan

NIM : 320200389

Jurusan : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Memohon kepada saudara panelis untuk memberikan penilaian mengenai penelitian eksperimen saya yang berjudul “**Analisis Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Produk Soto Medan Berbahan Dasar Susu Kedelai**”. Namun, sebelumnya saya mohon kesediaan saudara untuk menjawab kuisisioner berikut. Demikianlah atas kesediaan waktu dan kerjasamanya, saya ucapkan terima kasih.

Hormat Saya,

Muhammad Rifky Setiawan

Dimohonkan kepada saudara untuk mengisi identitas diri dibawah ini:

1. Nama/Usia :
2. Profesi :
3. Tanggal :
4. Jenis Kelamin :

Petunjuk :

Dihadapan saudara disajikan produk Soto Medan berbahan Santan (pembanding) dan produk Soto Medan berbahan Susu Kedelai (eskperimen). Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap kedua produk berdasarkan kriteria penilaian yang telah ditentukan dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang tersedia. Sebelum memberikan penilaian, saudara diminta untuk meminum air putih terlebih dahulu atau setiap setelah mencicipi satu produk guna untuk mentralkan indra pengecap saudara.

Skala Penilaian :

Sangat Suka (SS)	: 5
Suka (S)	: 4
Cukup Suka (CS)	: 3
Kurang Suka (KS)	: 2
Tidak Suka (TS)	: 1

A. Indikator Rasa

SAMPSEL	SKOR PENILAIAN				
	1	2	3	4	5
PEMBANDING					
EKSPERIMEN					

B. Indikator Aroma

SAMPSEL	SKOR PENILAIAN				
	1	2	3	4	5
PEMBANDING					
EKSPERIMEN					

C. Indikator Tekstur

SAMPSEL	SKOR PENILAIAN				
	1	2	3	4	5
PEMBANDING					
EKSPERIMEN					

Komentar dan Saran Panelis :

.....
.....
.....

*****Terima Kasih*****

LAMPIRAN 3
TABEL TABULASI KUISIONER
PENELITIAN

RESPONDEN	ASPEK RASA		ASPEK AROMA		ASPEK TEKSTUR	
	SANTAN	SUSU KEDELAI	SANTAN	SUSU KEDELAI	SANTAN	SUSU KEDELAI
1	5	4	4	3	3	3
2	4	1	4	2	3	4
3	4	3	4	3	4	4
4	4	3	4	4	4	4
5	5	4	4	4	4	5
6	5	2	4	4	3	2
7	4	3	3	3	5	4
8	5	3	4	4	5	3
9	3	4	4	3	4	3
10	4	3	3	3	4	3
11	5	5	4	5	5	5
12	4	4	4	4	5	5
13	4	5	4	4	4	4
14	3	4	4	5	2	4
15	4	5	4	4	5	3
16	4	5	4	4	4	3
17	4	5	4	4	5	4
18	4	5	4	5	4	4
19	4	5	4	5	4	4
20	4	5	4	4	4	4
21	4	5	4	4	4	3
22	4	5	4	4	4	4
23	4	5	4	4	5	4
24	3	4	4	4	4	4
25	4	4	3	4	4	4
26	5	4	4	5	4	3
27	5	4	4	5	3	4
28	4	4	5	4	5	5
29	5	5	5	5	4	5
30	4	4	4	3	5	4
TOTAL	125	122	119	119	123	115
MEAN	4,166666667	4,066666667	3,966666667	3,966666667	4,1	3,833333333

LAMPIRAN 4

TABEL HASIL UJI HEDONIK MELALUI

APLIKASI SPSS

Rasa dari Santan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup suka	3	10,0	10,0	10,0
	Suka	19	63,3	63,3	73,3
	Sangat Suka	8	26,7	26,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Rasa dari Susu Kedelai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak suka	1	3,3	3,3	3,3
	Kurang suka	1	3,3	3,3	6,7
	Cukup suka	5	16,7	16,7	23,3
	Suka	11	36,7	36,7	60,0
	Sangat Suka	12	40,0	40,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Aroma dari Santan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup suka	3	10,0	10,0	10,0
	Suka	25	83,3	83,3	93,3
	Sangat Suka	2	6,7	6,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Aroma dari Susu Kedelai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang suka	1	3,3	3,3	3,3
	Cukup suka	6	20,0	20,0	23,3
	Suka	16	53,3	53,3	76,7
	Sangat Suka	7	23,3	23,3	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Tekstur dari Santan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang suka	1	3,3	3,3	3,3
	Cukup suka	4	13,3	13,3	16,7
	Suka	16	53,3	53,3	70,0
	Sangat Suka	9	30,0	30,0	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Tekstur dari Susu Kedelai

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang suka	1	3,3	3,3	3,3
	Cukup suka	8	26,7	26,7	30,0
	Suka	16	53,3	53,3	83,3
	Sangat Suka	5	16,7	16,7	100,0
	Total	30	100,0	100,0	

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Rasa dari Santan	30	3	5	4,17	,592
Rasa dari Susu Kedelai	30	1	5	4,07	1,015
Valid N (listwise)	30				

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Rasa dari Santan	30	3	5	4,17	,592
Rasa dari Susu Kedelai	30	1	5	4,07	1,015
Aroma dari Santan	30	3	5	3,97	,414
Aroma dari Susu Kedelai	30	2	5	3,97	,765
Tekstur dari Santan	30	2	5	4,10	,759
Tekstur dari Susu Kedelai	30	2	5	3,83	,747
Valid N (listwise)	30				

LAMPIRAN 5
TABEL HASIL UJI T MENGGUNAKAN
APLIKASI SPSS

Hasil Uji T-test Sampel Berhubungan (Korelasi) Aspek Rasa

			4,166667	-	4,066667		
0,350575	+	1,029885	-	2	R	0,592093	1,014833
30		30				5,477226	5,477226
			4,166667	-	4,066667		
0,011686	+	0,03433	-	2	-0,07652	0,108101	0,185282
			0,1				
		0,046015	-	-		T hitung	2,037471
				0,00307			

Hasil Uji T-test Sampel Berhubungan (Korelasi) Aspek Aroma

			3,966667	-	3,966667		
0,171264	+	0,585057	-	2	R	0,413841	0,76489
30		30				5,477226	5,477226
			3,966667	-	3,966667		
0,005709	+	0,019502	-	2	0,323175	0,075557	0,139649
			0				
		0,025211	-	0,00682		T hitung	0

Hasil Uji T-test Sampel Berhubungan (Korelasi) Aspek Tekstur

			4,1	-	3,833333		
0,575862	+	0,557471	-	2	R	0,758856	0,74664
30		30				5,477226	5,477226
			4,1	-	3,833333		
0,019195	+	0,018582	-	2	0,27387	0,138547	0,136317
			0,266667				
		0,037778	-	0,010345		T hitung	9,72067

LAMPIRAN 6
DOKUMENTASI PENELITIAN

Soto Medan Santan



Soto Medan Susu Kedelai



LAMPIRAN 7
LEMBAR BIMBINGAN

LABORATORIUM



NAMA MAHASISWA : MUHAMMAD RIFKY SUPRIYANTO
 NO. MAHASISWA : 502002304
 JUDUL PENELITIAN : Analisis Tegangan Kompresi Resonansi Terhadap
 Perilaku Sisi Malar Batubatu Besar dan Kecil

MAHASISWA PEMBIMBING I: DR. DEWIYATI, M.Sc.

MAHASISWA PEMBIMBING II: KURNIAWAN PRADYANTO, S.T., M.Sc.

NO.	TANGGAL	URAIAN OBSERVASI	PURBA
5	4/10/24	Preparasi Ase	<input type="checkbox"/>
6	22/10/24	<p>1. cara sampel & hasil</p> <p>masukan. diperoleh</p> <p>dianalisis oleh</p> <p>ITS ke molen & sisa kalsium</p> <p>di BTA mesin Baku ke</p> <p>Lap. 1.</p> <p>Kalau ganjangan</p> <p>ya. waktu 1000</p> <p>Lap. 100 Ase</p>	<input checked="" type="checkbox"/>

NO.	TANGGAL	URAIAN OBSERVASI	PURBA
6	22/10/24	Preparasi Baku	<input checked="" type="checkbox"/>
7	24/10/24	<p>1. cara sampel & hasil</p> <p>di Lap. 1</p>	<input checked="" type="checkbox"/>