

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji t terhadap data karakteristik inderawati diperoleh hasil bahwa dendeng jantung pisang disukai oleh masyarakat berdasarkan variabel rasa, tekstur dan aroma dengan nilai t hitung yang melebihi t tabel maka H_0 ditolak, artinya tingkat kesukaan pada variabel rasa, tekstur dan aroma tinggi atau tingkat kesukaan responden pada variabel rasa, tekstur dan aroma tidak sama dengan 70%..
2. Berdasarkan penggolongan kategori penilaian konsumen. Persentase tingkat kesukaan pada variabel aroma menempati persen tertinggi dengan nilai 91,7% sedangkan variabel rasa menempati nilai 85,7% dan variabel tekstur menempati nilai 79,9%.

B. Saran

1. Berkaitan dengan variabel rasa, tekstur dan aroma. Tingkat kesukaan konsumen terhadap dendeng berbahan dasar jantung pisang dengan menggunakan metode substitusi satu sampel, saran yang peneliti dapatkan dari produk substitusi ini adalah memperhatikan dan

meningkat tekstur serta rasa dendeng jantung pisang agar lebih sesuai dengan yang diharapkan dan diterima oleh masyarakat.

2. Perlu diadakan penelitian lanjutan supaya uji yang dihasilkan lebih spesifik.
3. Karena jantung pisang tidak memiliki tekstur berserat seperti halnya daging sapi, maka dalam proses penghalusan dan perebusan tidak dilakukan terlalu lama agar mendapatkan tekstur seperti dendeng daging sapi.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Referensi

- Lawrie. 2003. *Ilmu Daging*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Munadjim Bsc. 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- , 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suprpti, Lies. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyati dan Supriyadi. 2001. *Pisang Budi Daya Pengolahan & Prospek Pasar*. Jakarta: PT.Penebar Swadaya.
- Wahyuni dan Made. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: C.V. Akademika Pressindo.
- Wardhany, Ketty Husnia. 2014. *Khasiat Ajaib Pisang*. Yogyakarta: Rapha Publishing.

Jurnal

- Christine F. Mamuja dan Yuanita Aida.2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) Pada Pembuatan Abon. *Journal of Scientific*, Vol. 2, No. 5
- Florentia Shella Ariantya.2016. Kualitas Cookies dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga Pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*). *Journal of scientific*, Vol. 2, No. 4

Skripsi

- Marcindy. 2017. *Analisis Tingkat Kesukaan Terhadap Kombinasi Tepung Pisang Pada Donat*. Skripsi STP AMPTA Yogyakarta
- Nerissa Arviani. 2016. *Tepung Pisang Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Produk Waffle*. Skripsi STP AMPTA Yogyakarta.
- Puspita Aprilia. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Skripsi Universitas Negeri Semarang.
- Regia Manita Karina Tarigan:2016. *Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok dalam Pembuatan Nugget, Daya Terima dan Nilai Gizinya*. Skripsi Universitas Sumatera Utara Medan.

Internet

- M. Wattimena, V. P. Bintoro, S. Mulyani. “Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu”. *Journal of scientific*, Vol. 2. No. 1 (<http://www.tappdf.com/read/3649-karakteristik-gizi-abon-jantung-pisang-e-journal>. diakses pada 1 Mei 2017)
- https://www.google.co.id/search?sclient=psy-ab&biw=1366&bih=667&noj=1&q=gambar+pisang+ambon&oq=gambar+pisang+ambon&gs_l=serp, diakses pada 30 Mei 2017
- https://www.google.co.id/search?noj=1&biw=1366&bih=667&tbm=isch&sa=1&q=gambar+jantung+pisang&oq=gambar+pisang+jantung&gs_l=img, diakses pada 2 Februari 2018
- https://www.google.co.id/search?dcr=0&biw=1366&bih=669&tbm=isch&sa=1&ei=7qR5WpjpIsjSvwSzuLoDA&q=gambar+pisang+kipas&oq=gambar+pisang+kipas&gs_l=psy, diakses pada 2 Februari 2018
- https://www.google.co.id/search?tbs=sbi:AMhZZivpR2Ild7wd_1gcBwPtSPCXodil0gdQCcMFm4MWBcV97OGrOTCvihEWtoskjXDWdb9D8G5A1_1nhC6Be9z-, diakses pada 2 Februari 2018

LAMPIRAN

Lampiran 1

SURAT IZIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 900 /Q.AMPTA/II/2017
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 28 Februari 2018

Kepada Yth
Bapak Purnomo
Ketua RW 001
Serangan NG II Kecamatan Ngampilan,
Kelurahan Notoprajan
Yogyakarta

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di warga RW 001, Kecamatan Ngampilan, Kelurahan Notoprajan, Yogyakarta selama 04 minggu terhitung mulai tanggal 05 Maret 2018 sampai dengan tanggal 05 April 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Rizka Devi Rahmadanis
No Mahasiswa : 314100742
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI PADA OLAHAN DENDENG"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami



Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan:
-File

Lampiran 2

SURAT BALASAN PENELITIAN

Nomor : 11/01/3/2018 Yogyakarta, 6 Maret 2018
Lampiran : 1 Lembar
Perihal : Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth
Ketua STP AMPTA
Yogyakarta
di tempat

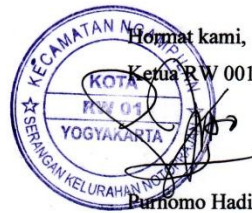
Dengan hormat,

Berdasarkan Surat Permohonan Penelitian Ketua STP AMPTA Yogyakarta dengan nomor 900/Q.AMPTA/II/2017 tertanggal 28 Februari 2018 pada mahasiswa:

Nama : Rizka Devi Rahmadanis
NIM : 314100742
Semester : VIII (Delapan)

Dengan penelitian yang berjudul "PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI SUBSTITUSI DAGING SAPI PADA OLAHAN DENDENG" , maka dengan ini kami selaku ketua RW 001 Ngampilan, Notoprajan, Yogyakarta memberikan kesempatan dan izin pada mahasiswa tersebut untuk melakukan penelitian di wilayah Serangan NG II RT 001 – RT 004 RW 001 Yogyakarta terhitung mulai tanggal 05 Maret 2018 sampai dengan tanggal 05 April 2018.

Demikian surat balasan permohonan dari kami. Semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Hormat kami,
Ketua RW 001

Purnomo Hadi

Lampiran 3

JADWAL PENELITIAN

No	Kegiatan	Juni 2017				Juli-Des 2017				Jan 2018				Feb 2018				Maret 2018				April 2018				Mei 2018			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Penyusunan Proposal		■			OJT								■	■	■	■												
2	Penelitian																	■	■	■	■	■							
3	Penyusunan Skripsi																					■	■	■	■	■	■	■	■

Lampiran 4

Resep Pembuatan Dendeng Jantung Pisang

Bahan :

1) Jantung pisang klutuk bagian dalam	1.300 gr
2) Bawang merah	20 siung
3) Bawang putih	12 siung
4) Ketumbar	3 sdm
5) Garam	1 sdm
6) Gula jawa	100 gr
7) Gula pasir	20 gr
8) Kecap manis	50 ml

Cara Membuat Dendeng Jantung Pisang :

- 1) Menyiapkan jantung pisang klutuk bagian dalam yang sudah di cuci dengan bersih.
- 2) Memanaskan air hingga mendidih dan memasak jantung pisang hingga empuk/lunak.
- 3) Menghaluskan jantung pisang yang telah di rebus.
- 4) Menghaluskan bumbu (ketumbar, bawang merah, bawang putih, gula jawa) dan masak dalam wajan.

- 5) Mencampurkan jantung pisang yang telah dihaluskan kedalam wajan berisi bumbu. Mengaduk hingga benar-benar merata, lalu menambahkan garam, kecap manis dan gula pasir sebagai penambah cita rasa.
- 6) Meniriskan adonan dendeng jantung pisang dan segera cetak diatas tampah.
- 7) Mengeringkan dendeng jantung pisang selama 5-7 hari dibawah sinar matahari.
- 8) Mengukur dan memotong dendeng jantung pisang sesuai selera.
- 9) Menggoreng dendeng jantung pisang hingga masak.
- 10) Dendeng jantung pisang siap untuk konsumsi.

Lampiran 5

KUESIONER PENELITIAN

Nama :

Jenis kelamin :

Usia :

Pekerjaan :

Saudara akan diberikan satu persatu dari 1 (satu) sampel untuk dicicipi dan kemudian saudara akan diminta menilai dengan cara memberi tanda X berdasarkan kesukaan saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, tekstur dan aroma.

Petunjuk :

1. Bacalah pertanyaan dengan teliti dan tanpa ada yang terlewat
2. Penilai akan diberikan 8 pertanyaan dan berilah tanda X pada pilihan penilaian yang dikehendaki

Jawaban dalam kuesioner ini sama sekali tidak mempengaruhi penilaian anda karena jawaban dan identitas responden akan dijaga kerahasiaannya.

1. RASA

No	Pernyataan	Penilaian				
		SS	CS	S	TS	STS
1	Sampel memiliki rasa yang gurih					
2	Sampel memiliki rasa yang manis					
3	Sampel memiliki rasa yang getir					

2. TEKSTUR

No	Pernyataan	Penilaian				
		SS	CS	S	TS	STS
1	Tekstur sampel berserat					
2	Tekstur sampel mudah dikunyah					
3	Tekstur sampel garing dan renyah					

3. AROMA

No	Pernyataan	Penilaian				
		SS	CS	S	TS	STS
1	Sampel memiliki aroma berbau rempah					
2	Sampel memiliki aroma tidak gosong					

keterangan :

SS = Sangat Setuju S = Setuju STS = Sangat Tidak Setuju

CS = Cukup Setuju TS = Tidak Setuju

Pendapat :

.....

Lampiran 6

DAFTAR NAMA RESPONDEN

NO	NAMA
1	Ridwan Brahmantyo
2	Hendriani Siswanti
3	Handayani
4	Ponijah
5	Suharjinah
6	Rubiyani
7	Yoga
8	Ogis
9	Subardiah
10	Sani Lestari
11	Mila Elfia
12	Kusilah
13	Fajar Murwanti
14	Rulis Ekaningsih
15	Astinah
16	Ambar Setianingsih
17	Sunarti
18	Ida
19	Sri Hariyati
20	Agus Nanang
21	Darwati
22	M.M Sunaryati
23	Poniyem
24	May Wahyuningsih
25	Mufida Nur Azizah
26	Sugiyarti
27	Anis Triana
28	Trimulyani
29	Nur Annisa
30	Wanti
31	Diah Wulan Suci
32	Aris Murwanto
33	Eka Kurnia
34	Indra Yudha Tama
35	Muhammad Rifandi

Lampiran 7

Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden

resp	RASA			total	TEKSTUR			total	AROMA		total
	q.1	q.2	q.3		q.4	q.5	q.6		q.7	q.8	
1	5	5	5	15	4	4	5	13	4	4	8
2	5	4	5	14	5	5	5	15	5	4	9
3	5	5	5	15	4	5	5	14	4	5	9
4	5	5	5	15	3	4	4	11	4	4	8
5	5	4	5	14	3	5	5	13	5	5	10
6	5	5	5	15	4	5	5	14	4	4	8
7	3	4	5	12	5	4	4	13	3	2	5
8	5	4	4	13	3	4	3	10	2	2	4
9	4	4	5	13	3	3	4	10	5	4	9
10	3	4	5	12	4	5	4	13	3	1	4
11	5	4	4	13	5	5	5	15	4	3	7
12	4	5	4	13	5	5	5	15	5	3	8
13	4	5	5	14	4	4	3	11	5	4	9
14	4	5	5	14	3	5	3	11	4	5	9
15	5	5	5	15	4	3	5	12	5	3	8
16	5	5	5	15	4	3	3	10	5	4	9
17	5	5	5	15	3	3	4	10	5	4	9
18	3	4	3	10	4	4	4	12	4	4	8
19	3	5	3	11	3	4	3	10	4	5	9
20	4	5	4	13	5	5	5	15	4	4	8
21	3	3	4	10	5	5	5	15	5	5	10
22	3	4	4	11	5	5	5	15	5	4	9
23	4	5	5	14	4	3	4	11	4	4	8
24	5	4	4	13	4	3	3	10	4	4	8
25	4	4	3	11	4	5	5	14	4	4	8
26	5	5	5	15	4	5	5	14	5	5	10
27	4	3	5	12	3	4	5	12	5	5	10
28	4	3	3	10	5	5	5	15	5	5	10
29	3	3	4	10	5	5	4	14	3	5	8
30	4	3	3	10	4	3	3	10	4	4	8
31	4	3	4	11	5	5	5	15	4	4	8
32	5	4	4	13	5	5	5	15	4	4	8
33	5	5	4	14	5	5	5	15	5	4	9
34	3	5	3	11	5	5	4	14	4	4	8
35	4	3	4	11	5	4	3	12	4	5	9
TOTAL				447				448			289

Lampiran 8

Karakteristik Responden

Jenis Kelamin

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
laki-laki	8	22.9	22.9	22.9
Valid perempuan	27	77.1	77.1	100.0
Total	35	100.0	100.0	

Usia Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20 - 30 tahun	12	34.3	34.3	34.3
31 - 40 tahun	6	17.1	17.1	51.4
41 - 50 tahun	6	17.1	17.1	68.6
Valid 51 - 60 tahun	9	25.7	25.7	94.3
> 60 tahun	2	5.7	5.7	100.0
Total	35	100.0	100.0	

Pekerjaan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
IRT	19	54.3	54.3	54.3
pelajar/mahasiswa	5	14.3	14.3	68.6
Valid pedagang/wirausaha	7	20.0	20.0	88.6
buruh	4	11.4	11.4	100.0
Total	35	100.0	100.0	

Lampiran 9

Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Reliabilitas

A. Validitas

1. Variabel Rasa

Correlations

		q.1	q.2	q.3	total
q.1	Pearson Correlation	1	.291	.377*	.747**
	Sig. (2-tailed)		.090	.026	.000
	N	35	35	35	35
q.2	Pearson Correlation	.291	1	.355*	.729**
	Sig. (2-tailed)	.090		.037	.000
	N	35	35	35	35
q.3	Pearson Correlation	.377*	.355*	1	.770**
	Sig. (2-tailed)	.026	.037		.000
	N	35	35	35	35
total	Pearson Correlation	.747**	.729**	.770**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	35	35	35	35

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

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

2. Variabel Tekstur

Correlations

		q.4	q.5	q.6	total
q.4	Pearson Correlation	1	.335*	.311	.717**
	Sig. (2-tailed)		.049	.069	.000
	N	35	35	35	35
q.5	Pearson Correlation	.335*	1	.458**	.784**
	Sig. (2-tailed)	.049		.006	.000
	N	35	35	35	35
q.6	Pearson Correlation	.311	.458**	1	.781**
	Sig. (2-tailed)	.069	.006		.003
	N	35	35	35	35
Total	Pearson Correlation	.717**	.784**	.781**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.003	
	N	35	35	35	35

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

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

3. Variabel Aroma

Correlations

		q.7	q.8	total
q.7	Pearson Correlation	1	.465**	.817**
	Sig. (2-tailed)		.005	.000
	N	35	35	35
q.8	Pearson Correlation	.465**	1	.890**
	Sig. (2-tailed)	.005		.000
	N	35	35	35
total	Pearson Correlation	.817**	.890**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	
	N	35	35	35

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

B. Reliabilitas

1. Variabel Rasa

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.608	.608	3

2. Variabel Tekstur

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.636	.636	3

3. Variabel Aroma

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.622	.634	2

Lampiran 10

Kategori Penilaian Responden

Rasa

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Suka	3	8.6	8.6	8.6
Valid Suka	11	31.4	31.4	40.0
Valid Sangat Suka	21	60.0	60.0	100.0
Total	35	100.0	100.0	

Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Suka	3	8.6	8.6	8.6
Valid Suka	11	31.4	31.4	40.0
Valid Sangat Suka	21	60.0	60.0	100.0
Total	35	100.0	100.0	

Aroma

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Suka	3	8.6	8.6	8.6
Valid Suka	16	45.7	45.7	54.3
Valid Sangat Suka	16	45.7	45.7	100.0
Total	35	100.0	100.0	

Lampiran 11

Uji One Sample T-Test

a. Variabel Rasa

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa	35	12.83	1.706	.288

One-Sample Test

	Test Value = 10.3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Rasa	8.768	34	.000	2.529	1.94	3.11

b. Variabel Tekstur

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur	35	12.94	1.781	.301

One-Sample Test

	Test Value = 10.3					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Tekstur	8.777	34	.000	2.643	2.03	3.25

c. Variabel Aroma

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Aroma	35	8.26	1.442	.244

One-Sample Test

	Test Value = 6.9					
	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Aroma	5.568	34	.000	1.357	.86	1.85

Lampiran 12

Daftar r tabel

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	0,818
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	0,38	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	1.000	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 13

Daftar t tabel

Titik Persentase Distribusi t (df = 1 – 39)

df \ Pr	0.25 0.50	0.10 0.20	0.05 0.10	0.025 0.050	0.01 0.02	0.005 0.010	0.001 0.002
1	1.0000	3.0776	6.3137	12.7062	31.8205	63.6567	318.3088
2	0.8165	1.8856	2.9199	4.3026	6.9645	9.9248	22.3271
3	0.7648	1.6377	2.3533	3.1824	4.5407	5.8409	10.2145
4	0.7407	1.5332	2.1318	2.7764	3.7469	4.6040	7.1731
5	0.7266	1.4758	2.0150	2.5705	3.3649	4.0321	5.8934
6	0.7175	1.4397	1.9431	2.4469	3.1426	3.7074	5.2076
7	0.7111	1.4149	1.8945	2.3646	2.9979	3.4994	4.7852
8	0.7063	1.3968	1.8595	2.3060	2.8964	3.3553	4.5007
9	0.7027	1.3830	1.8331	2.2621	2.8214	3.2498	4.2968
10	0.6998	1.3721	1.8124	2.2281	2.7637	3.1692	4.1437
11	0.6974	1.3634	1.7958	2.2009	2.7180	3.1058	4.0247
12	0.6954	1.3562	1.7822	2.1788	2.6810	3.0545	3.9296
13	0.6938	1.3501	1.7709	2.1603	2.6503	3.0122	3.8519
14	0.6924	1.3450	1.7613	2.1447	2.6244	2.9768	3.7873
15	0.6912	1.3406	1.7530	2.1314	2.6024	2.9467	3.7328
16	0.6901	1.3367	1.7458	2.1199	2.5834	2.9207	3.6861
17	0.6892	1.3333	1.7396	2.1098	2.5669	2.8982	3.6457
18	0.6883	1.3303	1.7340	2.1009	2.5523	2.8784	3.6104
19	0.6876	1.3277	1.7291	2.0930	2.5394	2.8609	3.5794
20	0.6869	1.3253	1.7247	2.0859	2.5279	2.8453	3.5518
21	0.6863	1.3231	1.7207	2.0796	2.5176	2.8313	3.5271
22	0.6858	1.3212	1.7171	2.0738	2.5083	2.8187	3.5049
23	0.6853	1.3194	1.7138	2.0686	2.4998	2.8073	3.4849
24	0.6848	1.3178	1.7108	2.0639	2.4921	2.7969	3.4667
25	0.6844	1.3163	1.7081	2.0595	2.4851	2.7874	3.4501
26	0.6840	1.3149	1.7056	2.0555	2.4786	2.7787	3.4350
27	0.6836	1.3137	1.7032	2.0518	2.4726	2.7706	3.4210
28	0.6833	1.3125	1.7011	2.0484	2.4671	2.7632	3.4081
29	0.6830	1.3114	1.6991	2.0452	2.4620	2.7563	3.3962
30	0.6827	1.3104	1.6972	2.0422	2.4572	2.7500	3.3851
31	0.6824	1.3094	1.6955	2.0395	2.4528	2.7440	3.3749
32	0.6822	1.3085	1.6938	2.0369	2.4486	2.7384	3.3653
33	0.6820	1.3077	1.6923	2.0345	2.4447	2.7332	3.3563
34	0.6817	1.3069	1.6909	2.0322	2.4411	2.7283	3.3479
35	0.6815	1.3062	1.6895	2.0301	2.4377	2.7238	3.3400
36	0.6813	1.3055	1.6883	2.0280	2.4344	2.7194	3.3326
37	0.6811	1.3048	1.6870	2.0261	2.4314	2.7154	3.3256
38	0.6810	1.3042	1.6859	2.0243	2.4285	2.7115	3.3190
39	0.6808	1.3036	1.6848	2.0226	2.4258	2.7079	3.3127
40	0.6806	1.3030	1.6838	2.0210	2.4232	2.7044	3.3068

LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: RIZKA DEVI RAHMADANUS
 NO. MAHASISWA : 31A100742
 JUDUL PENELITIAN : PEMANFAATAN JANTUNG PISANG SEBAGAI
SUBSTITUSI DAGING SAPI PADA OLAHAN DENDENG

NAMA PEMBIMBING I: P. Hb. Saegyan, M.Si
 NAMA PEMBIMBING II: Hennawan Prosekyanto, S.ST, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1			
2	12/16/2017	literatur yang relevan (penelitian kutipan)	
		form	
		bandaran teori	
		jenis-jenis penelitian	
		teknik	
3	21/1/2018	revisi	
4	8/2/2018	revisi	
5	23/1/2018	revisi	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
①	14/06/2017	Revisi Rumus-masalah Tujuan masalah Kemungkinan penelitian	
		Perubahan proposal	
②	08/09/2017	Revisi Perbaikan kutipan n. layang / teknik	
		Revisi utt histesa.	
③	21/02/2018	Kontrol 4 point	
		teknik penelitian proposal	
④	25/02/2018	revisi	

