

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasannya, dapat diambil simpulan dan saran sebagai berikut :

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis data hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan uji analisis varian klasifikasi tunggal diperoleh ada pengaruh substitusi tepung kedelai 50%,25% dan 10% terhadap kualitas biskuit ditinjau dari rasa,warna,aroma dan tekstur.
2. Biskuit yang terbaik ditinjau dari aspek warna yaitu biskuit dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 10 % dengan rerata skor 3.40.
Biskuit yang terbaik ditinjau dari aspek aroma yaitu biskuit dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 50 % dengan rerata skor 2.93.
Biskuit yang terbaik ditinjau dari aspek tekstur yaitu biskuit dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 10 % dengan rerata skor 3,36.
Biskuit yang terbaik ditinjau dari aspek rasa yaitu biskuit dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 10% dengan rerata skor 3.16.
3. Biskuit yang kurang baik ditinjau dari aspek warna, tekstur dan rasa yaitu biskuit dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 50 % ,dapat disimpulkan jika penambahan tepung kedelai yang berlebihan dapat

menurunkan kualitas. Sedangkan Biskuit yang kurang baik ditinjau dari aspek aroma yaitu biskuit dengan substitusi tepung kedelai sebanyak 10 %, karena jumlah penggunaan tepung terigu yang lebih banyak dari tepung kedelai.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian

maka penulis ingin memberi saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya penelitian lanjutan dengan rentang perbedaan prosentase yang tidak terlalu besar untuk mendapatkan prosentase terbaik dengan substitusi tepung kedelai yang dapat digunakan untuk membuat biskuit yang jauh lebih baik dari yang telah dilakukan oleh peneliti.
2. Dalam penelitian ini tekstur biskuit sampel A kurang baik, perlu ditambahkan margarin atau bahan pengembang agar tekstur renyah.
3. Disarankan untuk menggunakan bahan substitusi tepung lain yang memiliki warna yang berbeda dari tepung terigu yang sering digunakan. Karena pada penelitian ini, substitusi tepung kedelai pada pembuatan biskuit memiliki warna yang tidak beda jauh.
4. Perlu adanya uji lanjut mengenai uji kandungan gizi lain seperti protein dari biskuit substitusi tepung kedelai, karena pada tepung kedelai juga mengandung protein yang cukup tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto.T .2013. Kedelai Tropika Produktivitas 3 Ton/Ha.Malang :Penebar Swadaya Group.
- Badan Standarisasi Nasional 1992
- Bara Pattiradjawane.2009. Catatan dari Baik Dapur Si Tukang Masak. Jakarta: Gagas Media.
- Budi Sutomo. 2008. Sukses Wirausaha Kue Kering. Jakarta : Kriya Pustaka.
- Departemen Perindustrian RI 1990.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.2009.Tabel Komposisi Pangan Indonesia.Jakarta:Kompas Gramedia.
- Eddy Setyo M. Dan Lilik Noor Y. 2004.Membuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fauziah Muhlisah. 2000. Aneka Makanan Ringan. Yogyakarta : Kanisius.
- Fitri Rahmawati.2008.Pengetahuan Bahan Pangan.Yogyakarta:PTBB FT UNY.
- Hery Winarsi. 2010. Protein Kedelai dan Kecambah. Yogyakarta : Kanisius.
- Hindah Muaris.2007. Healthy Cooking Biskuit Sehat. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- <https://www.vemale.com/resep-makanan/95127-resep-kue-kering-biskuit-sederhana.html>. Diakses 26 februari 2018
- <http://manfaatdankandungan.blogspot>. diakses 26 februari 2018
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Biskuit> diakses 26 februari 2018
- Kartika, Bambang.dkk 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta
- Lie Ricky Ferlianto, dkk. 2008. Commodity Online Trading. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Loekas Soesanto. 2015. Konpendium Penyakit-Penyakit Tanaman Kedelai.Jakarta:Bumi Aksara.

- Mardalis.2008. Metode Penelitian Suatu Pendekatan Profosal. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Masye Manaffe Sondakh, dkk. (1999). Pengolahan Kue dan Roti. Bandung: Penerbit Angkasa
- Notoatmojo .2010.Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Rahmat Rukmana & Yuyun Yunarsih. 1995. Kedelai Budidaya dan Pascapanen. Jakarta : Pusat Pembinaan Pendidikan Pertanian.
- Singgih Santoso.2009. Panduan Lengkap Menguasai Statistik dengan SPSS 17. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Sudjana, 2002. Metode Statistik. Bandung : Tarsito
- Sugiyono,2015. Metode Penelitian Tindakan Komprehensif . Bandung. Alfabeta.
- Suharsimi, Arikunto. 2006. Prosedur Penelitian. Jakarta : Rineka Cipta
- Susiasih Handayani & R. Adie Wibowo. 2014. Koleksi Resep Kue Kering. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Suwandi,MSI (penasehat).2015. Komoditas Pertanian Tanaman Pangan. :Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementrian Pertanian.
- Totok Amrin.2000. Susu Kedelai.: Niaga Swadaya.
- Yulianto Kadji.2016. Metode Penelitian Ilmu Administrasi. Yogyakarta: Deepublish.

LAMPIRAN

lampiran 1



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 947 /Q.AMPTA/III/2018
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 14 Maret 2018

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 14 Maret 2018 sampai dengan tanggal 14 April 2018, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Administrasi Hotel :

Nama Mahasiswa : Adi Prabowo
No Mahasiswa : 314100679
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KEDELAI TERHADAP KUALITAS BISKUIT "**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I



Tembusan:
-File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / Fax. (0274) 485115 - 489514.

> Website: www.ampta.ac.id
> e-mail: ampta@yahoo.co.id

lampiran 2

PERTANYAAN WAWANCARA SELEKSI CALON PANELIS

Nama : NIM :

No.Hp : Tanggal Seleksi :

Petunjuk :

Dihadapan anda disajikan lembar wawancara calon panelis, anda diminta untuk menjawab pertanyaan yang diajukan berdasarkan pengetahuan anda dan keadaan yang sebenar-benarnya. Anda diminta memberikan tanda silang (x) pada alternatif jawaban yang sesuai. Atas kesediaan dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Pertanyaan :

1. Apakah anda bersedia menjadi seorang panelis?
 - a. Ya, bersedia
 - b. Tidak , bersedia

2. Apakah anda saat ini dalam keadaan sehat ?
 - a. Ya
 - b. Tidak

3. Apakah anda saat ini menderita gangguan penglihatan ?
 - a. Tidak
 - b. Ya

4. Apakah anda saat ini menderita gangguan kesehatan mulut (seperti sariawan, sakit gigi, dsb) dalam satu bulan terakhir ?
 - a. Tidak
 - b. Ya
5. Apakah anda saat ini menderita gangguan pernafasan (seperti flu, pilek, dsb) dalam satu bulan terakhir ?
 - a. Tidak
 - b. Ya
6. Apakah anda tahu tentang biskuit ?
 - a. Ya tahu
 - b. Tidak tahu
7. Apakah anda pernah mengkonsumsi biskuit ?
 - a. Pernah
 - b. Tidak pernah
8. Apakah anda suka mengkonsumsi biskuit ?
 - a. Suka
 - b. Tidak suka

9. Apakah anda pernah mengkonsumsi biskuit yang terbuat dari bahan selain tepung terigu ?

- a. Pernah
- b. Tidak pernah

10. Apakah anda pernah mengkonsumsi biskuit dengan substitusi tepung kedelai ?

- a. Pernah
- b. Tidak pernah

11. Apakah anda tahu bagaimana warna biskuit yang baik ?

- a. Ya tahu
- b. Tidak tahu

12. Apakah anda tahu bagaimana tekstur biskuit yang baik ?

- a. Ya tahu
- b. Tidak tahu

13. Apakah anda tahu aroma biskuit yang baik ?

- a. Ya tahu
- b. Tidak tahu

14. Apakah anda tahu bagaimana rasa biskuit yang baik ?

- a. Ya tahu
- b. Tidak tahu

td,Calon panelis

lampiran 3

Kuisisioner uji inderawi

Dihadapan saudara disajikan tiga (3) sampel Biskuit Tepung kedelai dengan kode A,B, dan C. Saudara diminta untuk memberikan penilaian berdasarkan kriteria penilaian terhadap sampel tersebut seperti pada kolom dibawah ini, dengan memberikan tanda check (√) pada kolom yang tersedia, dengankriteria penilaian sebagai berikut :

Pernyataan yang jujur dari saudara akan sangat membantu peneliti.

Atas kerjasamanya, saya ucapkan terima kasih.

No	Indikator	Kritetia	Skor	Sampel		
				A	B	C
1	Warna	Kuning keemasan	4			
		cukup kuning keemasan	3			
		agak kuning keemasan	2			
		kurang kuning keemasan	1			
2	Aroma	harum khas biskuit tepung kedelai	4			
		cukup harum khas biskuit tepung kedelai	3			

		agak harum khas biskuit tepung kedelai	2			
		tidak harum khas biskuit tepung kedelai	1			
3	Tekstur	Renyah	4			
		Cukup Renyah	3			
		Agak Renyah	2			
		Tidak Renyah	1			
4	Rasa	Manis	4			
		Cukup manis	3			
		Agak manis	2			
		Kurang manis	1			

lampiran 4

BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN



Bahan- bahan pembuatan eksperimen



Proses percampuran semua
bahan di mixer



Hasil semua adonan sampel A,B dan C

lampiran 5

HASIL EKSPERIMEN



Hasil sampel A sebelum dipanggang



Hasil sampel B sebelum dipanggang



Hasil sampel C sebelum dipanggang



Hasil sampel A



Hasil sampel B



Hasil sampel C

*lampiran 6***DAFTAR NAMA PANELIS**

No	Nama
1	Nadia Novira A
2	Aldelyne
3	Juliana Ardira
4	Denok Sari . S
5	K. Nisa Rachman
6	Celi Novitasari
7	Clarisa
8	Dinda Amalia.P
9	Iqbal R.N
10	Nurul Aini
11	Melisa Ria D
12	Rizki Amalia
13	Baiq Firli A.S
14	Jatayu Rendra B
15	Citra Kartika .M
16	Deka Putri N
17	Umam Arrosid
18	Shavira Jatu R.D
19	Ruky V.P
20	Adnanti Desti A
21	Maya Perwitasari
22	Jeremy Rehuel G
23	Ade Nurvita
24	Sukma Murniati.R
25	Agnesty G.N
26	Waode S
27	Fara Ayudia
28	Erlin Martinka
29	Kevin
30	Trikardo W.H

lampiran 7

UJI NORMALITAS

1. Uji normalitas kelompok I dengan biskuit 50% tepung kedelai

Biskuit 50% Tepung Kedelai				
Xi	Zi	F(Zi)	S(Zi)	Lo
4	-1.64872	0.049603	0.133333	-0.08373
4	-1.64872	0.049603	0.133333	-0.08373
4	-1.64872	0.049603	0.133333	-0.08373
4	-1.64872	0.049603	0.133333	-0.08373
6	-1.02254	0.153262	0.233333	-0.08007
6	-1.02254	0.153262	0.233333	-0.08007
6	-1.02254	0.153262	0.233333	-0.08007
7	-0.70946	0.239021	0.266667	-0.02765
8	-0.39637	0.345917	0.433333	-0.08742
8	-0.39637	0.345917	0.433333	-0.08742
8	-0.39637	0.345917	0.433333	-0.08742
8	-0.39637	0.345917	0.433333	-0.08742
8	-0.39637	0.345917	0.433333	-0.08742
8	-0.39637	0.345917	0.433333	-0.08742
9	-0.08328	0.466814	0.5	-0.03319
9	-0.08328	0.466814	0.5	-0.03319
10	0.229806	0.590879	0.533333	0.057545
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
11	0.542893	0.706398	0.566667	0.139732
12	0.85598	0.803996	0.866667	-0.06267
12	0.85598	0.803996	0.866667	-0.06267
12	0.85598	0.803996	0.866667	-0.06267
13	1.169067	0.878812	0.933333	-0.05452
13	1.169067	0.878812	0.933333	-0.05452
14	1.482154	0.93085	0.966667	-0.03582
16	2.108328	0.982499	1	-0.0175
9.266667	Mean			
3.194104	SD			

- Hipotesis
Ha : Sampel berasal dari data yang berdistribusi normal
H0 : Sampel tidak berasal dari data yang berdistribusi normal
- Taraf signifikan = 0,05
- Uji Statistik
 $L = F(Z_i) - S(Z_i)$
- Daerah kritik
- L tabel Liliefors = L Liliefors (0,05;30) = 0,161
- Nilai tertinggi Lo adalah 0,1397 yang artinya lebih rendah dari 0,161 maka Ha diterima
artinya sampel berasal dari data yang berdistribusi normal

keterangan

Xi = angka pada data

Zi = transformasi dari angka ke notasi pada distribusi normal

F(zi) = probabilitas komulatif normal

S(zi) = probabilitas komulatif empiris

2. Uji normalitas kelompok I dengan biskuit 25% tepung kedelai

Biskuit 25% Tepung Kedelai				
Xi	Zi	F(Zi)	S(Zi)	Lo
4	-2.65684	0.003944	0.033333	-0.02939
6	-1.85971	0.031464	0.1	-0.06854
6	-1.85971	0.031464	0.1	-0.06854
7	-1.46114	0.071989	0.133333	-0.06134
8	-1.06257	0.143987	0.166667	-0.02268
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
10	-0.26544	0.395334	0.433333	-0.038
11	0.133121	0.552951	0.633333	-0.08038
11	0.133121	0.552951	0.633333	-0.08038
11	0.133121	0.552951	0.633333	-0.08038
11	0.133121	0.552951	0.633333	-0.08038
11	0.133121	0.552951	0.633333	-0.08038
11	0.133121	0.552951	0.633333	-0.08038
12	0.531686	0.702528	0.766667	-0.06414
12	0.531686	0.702528	0.766667	-0.06414
12	0.531686	0.702528	0.766667	-0.06414

12	0.531686	0.702528	0.766667	-0.06414
13	0.930251	0.823879	0.866667	-0.04279
13	0.930251	0.823879	0.866667	-0.04279
13	0.930251	0.823879	0.866667	-0.04279
13	0.930251	0.823879	0.933333	-0.10945
14	1.328816	0.908046	0.933333	-0.02529
14	1.328816	0.908046	0.966667	-0.05862
15	1.727381	0.95795	1	-0.04205
10.66667	Mean			
2.509751	SD			

- Hipotesis
Ha : Sampel berasal dari data yang berdistribusi normal
H0 : Sampel tidak berasal dari data yang berdistribusi normal
- Taraf signifikan = 0,05
- Uji Statistik
 $L = F(Z_i) - S(Z_i)$
- Daerah kritik
- L tabel Liliefors = L Liliefors (0,05;30) = 0,161
- Nilai tertinggi Lo adalah -0,025 yang artinya lebih rendah dari 0,161 maka Ha diterima
artinya sampel berasal dari data yang berdistribusi normal

keterangan

X_i = angka pada data

Z_i = transformasi dari angka ke notasi pada distribusi normal

$F(z_i)$ = probabilitas kumulatif normal

$S(z_i)$ = probabilitas kumulatif empiris

3. Uji normalitas kelompok I dengan biskuit 25% tepung kedelai

Biskuit 10% Tepung Kedelai				
X_i	Z_i	$F(Z_i)$	$S(Z_i)$	Lo
6	-2.43605	0.007424	0.033333	-0.02591
8	-1.62404	0.052184	0.066667	-0.01448
9	-1.21803	0.111607	0.2	-0.08839
9	-1.21803	0.111607	0.2	-0.08839
9	-1.21803	0.111607	0.2	-0.08839
9	-1.21803	0.111607	0.2	-0.08839
10	-0.81202	0.208391	0.333333	-0.12494
10	-0.81202	0.208391	0.333333	-0.12494
10	-0.81202	0.208391	0.333333	-0.12494
10	-0.81202	0.208391	0.333333	-0.12494
12	0	0.5	0.5	0
12	0	0.5	0.5	0

12	0	0.5	0.5	0
12	0	0.5	0.5	0
12	0	0.5	0.5	0
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
13	0.406009	0.657632	0.733333	-0.0757
14	0.812018	0.791609	0.833333	-0.04172
14	0.812018	0.791609	0.833333	-0.04172
14	0.812018	0.791609	0.833333	-0.04172
15	1.218027	0.888393	0.933333	-0.04494
15	1.218027	0.888393	0.933333	-0.04494
15	1.218027	0.888393	0.933333	-0.04494
16	1.624036	0.947816	1	-0.05218
16	1.624036	0.947816	1	-0.05218
12	Mean			
2.46306	SD			

- Hipotesis
Ha : Sampel berasal dari data yang berdistribusi normal
H0 : Sampel tidak berasal dari data yang berdistribusi normal
- Taraf signifikan = 0,05
- Uji Statistik
 $L = F(Z_i) - S(Z_i)$
- Daerah kritik
- L tabel Liliefors = L Liliefors (0,05;30) = 0,161
- Nilai tertinggi Lo adalah 0 yang artinya lebih rendah dari 0,161 maka Ha diterima
artinya sampel berasal dari data yang berdistribusi normal

keterangan

X_i = angka pada data

Z_i = transformasi dari angka ke notasi pada distribusi normal

$F(z_i)$ = probabilitas komulatif normal

$S(z_i)$ = probabilitas komulatif empiris

lampiran 8

UJI HOMOGENITAS

Test of Homogeneity of Variances

Kualitas Biskuit

Levene Statistic	df1	df2	Sig.
2.212	2	87	.116

*lampiran 9***UJI ANOVA****ANOVA**

Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	36.956	2	18.478	20.923	.000
Within Groups	76.833	87	.883		
Total	113.789	89			

ANOVA

Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	11.267	2	5.633	5.146	.008
Within Groups	95.233	87	1.095		
Total	106.500	89			

ANOVA

Tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	22.867	2	11.433	12.245	.000
Within Groups	81.233	87	.934		
Total	104.100	89			

ANOVA

Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	9.689	2	4.844	5.597	.005
Within Groups	75.300	87	.866		
Total	84.989	89			

*lampiran 10***UJI TUKEY****Warna**Tukey B^a

Kualitas Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Biskuit 50% Tepung Kedelai	30	1.8333		
Biskuit 25% Tepung Kedelai	30		2.5333	
Biskuit 10% Tepung Kedelai	30			3.4000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

AromaTukey B^a

Kualitas Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Biskuit 10% Tepung Kedelai	30	2.0667	
Biskuit 25% Tepung Kedelai	30	2.5000	2.5000
Biskuit 50% Tepung Kedelai	30		2.9333

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

TeksturTukey B^a

Kualitas Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
Biskuit 50% Tepung Kedelai	30	2.1333		
Biskuit 25% Tepung Kedelai	30		2.8000	
Biskuit 10% Tepung Kedelai	30			3.3667

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

RasaTukey B^a

Kualitas Biskuit	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Biskuit 50% Tepung Kedelai	30	2.3667	
Biskuit 25% Tepung Kedelai	30	2.8333	2.8333
Biskuit 10% Tepung Kedelai	30		3.1667

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

lampiran 11

DESCRIPTIVE STATISTIK

Descriptives				Statistic	Std. Error
	Taraf Tepung Kedelai				
		Mean		3.40	.156
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	3.08	
		Mean	Upper Bound	3.72	
		5% Trimmed Mean		3.48	
		Median		4.00	
		Variance		.731	
	Biskuit 10% Tepung Kedelai	Std. Deviation		.855	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-1.263	.427
		Kurtosis		.715	.833
		Mean		2.53	.157
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	2.21	
	Warna	Mean	Upper Bound	2.85	
		5% Trimmed Mean		2.54	
		Median		3.00	
		Variance		.740	
	Biskuit 25% Tepung Kedelai	Std. Deviation		.860	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-.632	.427
		Kurtosis		-.381	.833
		Mean		1.83	.198
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	1.43	
	Biskuit 50% Tepung Kedelai	Mean	Upper Bound	2.24	
		5% Trimmed Mean		1.76	
		Median		1.00	

		Variance		1.178	
		Std. Deviation		1.085	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		2	
		Skewness		.873	.427
		Kurtosis		-.727	.833
		Mean		2.07	.214
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	1.63	
		Mean	Upper Bound	2.50	
		5% Trimmed Mean		2.02	
		Median		2.00	
		Variance		1.375	
	Biskuit 10% Tepung Kedelai	Std. Deviation		1.172	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		2	
		Skewness		.551	.427
		Kurtosis		-1.260	.833
		Mean		2.50	.178
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	2.14	
		Mean	Upper Bound	2.86	
		5% Trimmed Mean		2.50	
		Median		2.50	
		Variance		.948	
	Biskuit 25% Tepung Kedelai	Std. Deviation		.974	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		.000	.427
		Kurtosis		-.890	.833
		Mean		2.93	.179
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	2.57	
		Mean	Upper Bound	3.30	
		5% Trimmed Mean		2.98	
		Median		3.00	
Aroma					
	Biskuit 50% Tepung Kedelai				

		Variance		.961	
		Std. Deviation		.980	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-.801	.427
		Kurtosis		-.130	.833
		Mean		3.37	.169
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	3.02	
		Mean	Upper Bound	3.71	
		5% Trimmed Mean		3.46	
		Median		4.00	
		Variance		.861	
	Biskuit 10% Tepung Kedelai	Std. Deviation		.928	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		1	
		Skewness		-1.385	.427
		Kurtosis		1.026	.833
		Mean		2.80	.139
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	2.52	
		Mean	Upper Bound	3.08	
		5% Trimmed Mean		2.83	
		Median		3.00	
		Variance		.579	
	Biskuit 25% Tepung Kedelai	Std. Deviation		.761	
		Minimum		1	
		Maximum		4	
		Range		3	
		Interquartile Range		0	
		Skewness		-1.146	.427
		Kurtosis		1.589	.833
		Mean		2.13	.213
		95% Confidence Interval for	Lower Bound	1.70	
		Mean	Upper Bound	2.57	
	Biskuit 50% Tepung Kedelai	5% Trimmed Mean		2.09	
		Median		2.00	
		Variance		1.361	

		Std. Deviation	1.167	
		Minimum	1	
		Maximum	4	
		Range	3	
		Interquartile Range	2	
		Skewness	.422	.427
		Kurtosis	-1.365	.833
		Mean	3.17	.152
		95% Confidence Interval for		
		Mean	Lower Bound	2.86
			Upper Bound	3.48
		5% Trimmed Mean	3.24	
		Median	3.00	
		Variance	.695	
	Biskuit 10% Tepung Kedelai	Std. Deviation	.834	
		Minimum	1	
		Maximum	4	
		Range	3	
		Interquartile Range	1	
		Skewness	-1.097	.427
		Kurtosis	1.320	.833
		Mean	2.83	.145
		95% Confidence Interval for		
		Mean	Lower Bound	2.54
			Upper Bound	3.13
		5% Trimmed Mean	2.87	
		Median	3.00	
		Variance	.626	
	Biskuit 25% Tepung Kedelai	Std. Deviation	.791	
		Minimum	1	
		Maximum	4	
		Range	3	
		Interquartile Range	1	
		Skewness	-.580	.427
		Kurtosis	.421	.833
		Mean	2.37	.206
		95% Confidence Interval for		
		Mean	Lower Bound	1.95
			Upper Bound	2.79
Rasa	Biskuit 50% Tepung Kedelai	Std. Deviation	.791	
		Minimum	1	
		Maximum	4	
		Range	3	
		Interquartile Range	1	
		Skewness	-.580	.427
		Kurtosis	.421	.833
		Mean	2.37	.206
		95% Confidence Interval for		
		Mean	Lower Bound	1.95
			Upper Bound	2.79

5% Trimmed Mean	2.35	
Median	2.00	
Variance	1.275	
Std. Deviation	1.129	
Minimum	1	
Maximum	4	
Range	3	
Interquartile Range	2	
Skewness	.125	.427
Kurtosis	-1.366	.833

lampiran 12

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Herawan Prasetyanto, S.ST.M.M

NAMA PEMBIMBING II: Heni Susilawati, DEd.MM

NAMA MAHASISWA: Adi Prabowo

NO. MAHASISWA: 311100679

JUDUL PENELITIAN

: Pemecahan Substitusi Wedelari terhadap unsur-unsur bisuit

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	07/02/2018	Kelembutan cakra & teknik laji	[Signature]
2	07/02/2018	Ases Anggar - Steganografi	[Signature]
3	06/04/2018	Hipotesis Kesimpulan	[Signature]
4	04/05/2018	Pengertian luas tentang kelemahan & kelemahan & kelebihan	[Signature]

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	26-6-2019	Revisi: Sistematisa penelitian judul diidentifikasi di atas	[Signature]
2	21-2-2018	Kelebihan penelitian - Defen PUS-HAKA	[Signature]
3	2-3-2018	Revisi: Latar belakang - Sistematisa Penulisan Format - Kelebihan teori, Metode pengumpulan data, Alat analisis	[Signature]
3	2-3-2018	Revisi: Kesimpulan (shot di atas)	[Signature]

