

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penggunaan daun mangga sebagai pewarna alami pada olahan bolu kukus yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Warna

Berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai T hitung yang lebih besar dari pada nilai T tabel pada aspek warna yang artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek warna pada olahan bolu kukus dengan pewarna alami daun mangga tinggi atau diatas rata-rata. Warna yang dihasilkan dari pewarna alami dari daun mangga ini berwarna hijau muda, tidak mencolok dibandingkan dengan olahan bolu kukus dengan pewarna sintetis, dan responden juga menyukai warna yang dihasilkan dari daun mangga ini.

2. Rasa

Untuk aspek rasa berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai T hitung yang juga lebih besar dari pada nilai T tabel. Artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek rasa pada olahan bolu kukus dengan pewarna alami daun mangga tinggi atau diatas rata-rata. Olahan bolu kukus dengan pewarna alami daun mangga ini menghasilkan rasa enak dan manis dan tidak jauh berbeda

dari rasa pada olahan bolu kukus dengan pewarna sintetis. Dan responden menyukai rasa pada olahan bolu kukus dengan pewarna alami daun mangga ini.

3. Aroma

Untuk aspek aroma berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai T hitung yang juga lebih besar dari pada nilai T tabel. Artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek aroma pada olahan bolu kukus dengan pewarna alami daun mangga tinggi atau diatas rata-rata. Aroma yang dihasilkan dari pewarna alami daun mangga pada olahan bolu kukus ini sangat harum dengan penambahan perisa *vanilla* dan susu. Peneliti menggunakan perisa *vanilla* dan susu agar meminimalisirkan aroma dari daun mangga tersebut.

4. Tekstur

Dan untuk aspek tekstur berdasarkan hasil analisis data menggunakan uji *One Sample T Test* diperoleh nilai T hitung yang juga lebih besar dari pada nilai T tabel. Artinya bahwa tingkat kesukaan responden terhadap aspek tekstur pada olahan bolu kukus dengan pewarna alami daun mangga tinggi atau diatas rata-rata. Bolu kukus dengan pewarna alami dari daun mangga memiliki tekstur sedikit kasar ketika dimakan dibandingkan dengan bolu kukus biasa dengan pewarna sintetis.

5. Dari keempat aspek tersebut memiliki nilai T yang lebih besar dibandingkan dengan nilai T tabel dan dari keempat aspek tersebut

membuktikan bahwa tingkat kesukaan konsumen tinggi atau diatas rata-rata. Banyak dari responden menilai bahwa bolu kukus dengan pewarna alami dari daun mangga yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur sangat menarik, enak, harum, dan lembut.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini sebagai berikut :

1. Pada saat proses penyanggraiian pewarna bubuk daun mangga harus benar-benar kering dan menggunakan api yang sangat kecil guna menghasilkan bubuk pewarna daun mangga yang baik.
2. Berdasarkan tingkat kesukaan konsumen terhadap olahan bolu kukus dengan pewarna alami dari daun mangga, perlu adanya eksperimen produk yang inovatif lainnya. Sehingga produk diciptakan tidak monoton dan dapat diterima di masyarakat.
3. Perlu adanya eksperimen lebih lanjut tentang pewarna makanan alami dari daun mangga untuk mengetahui tentang kandungan zat yang terdapat pada daun mangga.

DAFTAR PUSTAKA

Buku:

Adviany Tenri Fada Pia. 2018. *Homemade Camilan* ⁺⁺ *Adviany Kitchen.*

Jakarta: Visimedia

Alsuhendra dan Ridawati. 2013. *Bahan Toksik dalam Makanan.* Bandung:

PT. Remaja Rosdakarya

Ayu Kharie dan Tim Dapur Demedia. 2018. *Cake & Bolu Kukus dan Panggang Cocok Untuk Pemula.* Jakarta Selatan: Demedia Pustaka

Dantje T. Sembel. 2015. *Toksikologi Lingkungan.* Yogyakarta: ANDI

Dwi Ermawati dan Permata Ilmu Jogjakarta. 2017. *The Miracle of Colors – Keajaiban Buah & Sayur Warna Kuning, Orange, dan Merah.* Yogyakatya: Rapha Publishing

Erlidawati, dkk. 2018. *Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes.* Banda Aceh: Syiah Kuala University Press

Febriana Muchtar. 2015. *Bolu Kukus Bayam.* Yogyakarta: Deepublish

Heri Murdani. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis.* Jakarta Selatan: Demedia Pustaka

M. Lutfi Firdaus. 2017. *Oseanografi Pendekatan dari Ilmu Kimia, Fisika, Biologi, dan Geologi.* Yogyakarta: LeutikaPrio

- Ninit Alfianika. 2018. *Metode Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish
- Pangkalan Ide. 2010. *Health Secret of Mango*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo
- Pracaya. 2011. *Bertanam Mangga*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Reysa Eka. 2013. *Rahasia Mengetahui Makanan Berbahaya*. Jakarta: Titik Media Publisher
- R. Adie Wibowo dan Susiasih Hanayani. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Santoso. 2017. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- _____. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D* 26. Bandung: Alfabeta
- Sumeru Ashari. 2017. *Mangga (Dulu, Kini, dan Esok)*. Malang: UB Press
- Suryati Sufiat. 2019. *Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press
- Suyanti. 2010. *Panduan Mengelola 20 Jenis Buah*. Depok: Penebar Swadaya
- Syifa Mustika. 2019. *Keracunan Makanan Cegah. Kenali. Atasi*. Malang: UB Press

Tintin Rayner. 2017. *Simple & Moist Cake + Step by Step Lengkap Soft Cake, Bolu, Kue Kering, Puding, & Roti.* Jakarta: PT. Kawan Pustaka

Tim Ide Masak. 2014. *Seri Sehat Favorit: Dengan Pewarna Alami.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Titi Sari Kusuma, dkk. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan.* Malang: Universitas Brawijaya Press

Skripsi:

Anindya Wulandari. 2018. *Analisis Tingkat Kesukaan Pewarna Alami dari Seludang Bunga Kertas Terhadap Olahan Bolu Kukus: tidak dipublikasikan.* Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Jurnal:

Agni Wulansari, dkk. 2012. “Aplikasi dan Analisis Kelayakan Pewarna Bubuk Merah Alami Berantioksidan dari Ekstrak Biji Buah Pinang (Areca Catechu) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Pangan.” *Jurnal Industria.* Vol. 1. No. 1 (<http://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/download>. diakses 15 April 2019)

Dea Hida Prabowo, dkk. 2013. “Pengaruh Penambahan Bit (Beta Vulgaris L.) sebagai Pewarna Alami dan Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Nabati.” *Jurnal Teknoscains Pangan.* Vol. 2. No. 4 (<https://jurnal.uns.ac.id/teknoscains-pangan/article/view/>. diakses 15 April 2019)

Diana Riana Ningsih, dkk. 2017. “Ekstrak Daun Mangga (*Mangifera indica L.*) sebagai Antijamur terhadap Jamur *Candida albicans* dan Identifikasi Golongan Senyawanya.” *Jurnal Kimia Riset.* Vol. 2 No. 1 (<https://e-journal.unair.ac.id/>. diakses 25 Juli 2020)

Prima Astuti Handayani dan Asri Rahmawati. 2012. “Pemanfaatan Kulit Buah Naga (Dragon Fruit) sebagai Pewarna Alami Makanan Pengganti Pewarna Sintetis.” *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Vol. 1. No. 2 (<http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jbat/article/view/>. diakses 15 April 2019)

Sri Hardjanti. 2008. “Potensi Daun Katuk sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan Stabilitas Pengeringan Bubuk dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin.” *Jurnal Penelitian Saintek*. Vol. 13. No. 1 (<https://journal.uny.ac.id/index.php/saintek/article/download/>. diakses 15 April 2019)

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1273 /Q.AMPTA/VI/2020
Hal : Permohonan Penelitian

Yogyakarta, 15 Juni 2020

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 29 Juni 2020 sampai dengan tanggal 29 Juli 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Erfina Deby Lombogia
No Mahasiswa : 316100957
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul :
"PENGGUNAAN BUNGA ASOKA SEBAGAI BAHAN PEWARNA PADA BOLU KUKUS ". Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
Pembantu Ketua I

Tembusan:
-File



Lampiran 2

Kuisisioner Penelitian

Kuisisioner penelitian terhadap “Kualitas Pewarna Makanan Alami dari Daun Mangga yang dilihat dari Aspek Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 17-20 Thn 21-25 Thn Diatas 26 Thn

B. Daftar Pertanyaan

1. Apakah saudara mengetahui Bolu Kukus?

Ya Tidak

2. Apakah saudara menyukai Bolu Kukus?

Ya Tidak

C. Petunjuk penilaian :

1. Responden diminta untuk mencicipi sampel produk Bolu Kukus dengan pewarna alami Daun Mangga.

2. Berikan penilaian dengan memberikan tanda ceklist (✓) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.

3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

a. Aspek Warna :

Sangat Menarik Sekali (SMS) : 5

Sangat Menarik (SM)	: 4
Menarik (M)	: 3
Tidak Menarik (TM)	: 2
Sangat Tidak Menarik (STM)	: 1

b. Aspek Rasa

Sangat Enak Sekali (SES)	: 5
Sangat Enak (SE)	: 4
Enak (E)	: 3
Tidak Enak (TE)	: 2
Sangat Tidak Enak (STE)	: 1

c. Aspek Aroma

Sangat Harum Sekali (SHS)	: 5
Sangat Harum (SH)	: 4
Harum (H)	: 3
Tidak Harum (TH)	: 2
Sangat Tidak Harum (STH)	: 1

d. Aspek Tekstur

Sangat Lembut Sekali (SLS)	: 5
Sangat Lembut (SL)	: 4
Lembut (L)	: 3

Tidak Lembut (TL) : 2

Sangat Tidak Lembut (STL) : 1

Lampiran 3

TABEL KISI-KISI RESPONDEN

EKSPERIMENT : PENGGUNAAN DAUN MANGGA SEBAGAI BAHAN PEWARNA PADA BOLU KUKUS

Lampiran 4

Daftar Nama Responden

No.	Nama
1.	Dra. Heni Susilowati, MM
2.	Anisha
3.	Baiq Firli Amanda Sari
4.	Firda Kurnia Jati
5.	Carmelita Saskia Putri
6.	Lady
7.	Putri Septi Pratiwi
8.	Efi Nurcahyani
9.	Desi Ratna Siregar
10.	Ismawati
11.	Riefma Eka
12.	Solikhah Sri Handayani
13.	M. Faalz Suryaputra
14.	Elisabeth Yuni P.
15.	Rike Puspita Putri

Lampiran 5

Hasil Penelitian Responden

Res	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	X1	X1-MX1	(X1-MX1)2	X2	X2-MX2	(X2-MX2)2	X3	X3-M3	(X3-MX3)2	X4	X4-MX4	(X4-MX4)2
1	3	4	4	4	3	-0,6	0,36	4	0,133333	0,01777778	4	0,2	0,04	4	0,2	0,04
2	3	3	3	3	3	-0,6	0,36	3	-0,86667	0,75111111	3	-0,8	0,64	3	-0,8	0,64
3	4	3	3	2	4	0,4	0,16	3	-0,86667	0,75111111	3	-0,8	0,64	2	-1,8	3,24
4	4	4	3	4	4	0,4	0,16	4	0,133333	0,01777778	3	-0,8	0,64	4	0,2	0,04
5	4	4	3	3	4	0,4	0,16	4	0,133333	0,01777778	3	-0,8	0,64	3	-0,8	0,64
6	3	3	4	4	3	-0,6	0,36	3	-0,86667	0,75111111	4	0,2	0,04	4	0,2	0,04
7	3	3	3	4	3	-0,6	0,36	3	-0,86667	0,75111111	3	-0,8	0,64	4	0,2	0,04
8	5	5	5	4	5	1,4	1,96	5	1,133333	1,28444444	5	1,2	1,44	4	0,2	0,04
9	4	5	5	5	4	0,4	0,16	5	1,133333	1,28444444	5	1,2	1,44	5	1,2	1,44
10	5	4	4	5	5	1,4	1,96	4	0,133333	0,01777778	4	0,2	0,04	5	1,2	1,44
11	4	4	4	4	4	0,4	0,16	4	0,133333	0,01777778	4	0,2	0,04	4	0,2	0,04
12	3	5	5	5	3	-0,6	0,36	5	1,133333	1,28444444	5	1,2	1,44	5	1,2	1,44
13	4	3	4	3	4	0,4	0,16	3	-0,86667	0,75111111	4	0,2	0,04	3	-0,8	0,64
14	3	4	3	4	3	-0,6	0,36	4	0,133333	0,01777778	3	-0,8	0,64	4	0,2	0,04
15	2	4	4	3	2	-1,6	2,56	4	0,133333	0,01777778	4	0,2	0,04	3	-0,8	0,64
					54	0	9,6	58	-4,4E-16	7,73333333	57	2,66E-15	8,4	57	2,66E-15	10,4

Lampiran 6

Table Distribusi T

α untuk Uji Satu Pihak (<i>one tail test</i>)						
dk	0,25	0,10	0,05	0,025	0,01	0,005
	α untuk Uji Dua Pihak (<i>two tail test</i>)					
	0,50	0,20	0,10	0,05	0,02	0,01
1	1,000	3,078	6,314	12,706	31,821	63,657
2	0,816	1,886	2,920	4,303	6,965	9,925
3	0,765	1,638	2,353	3,182	4,541	5,841
4	0,741	1,533	2,132	2,776	3,747	4,604
5	0,727	1,476	2,015	2,571	3,365	4,032
6	0,718	1,440	1,943	2,447	3,143	3,707
7	0,711	1,415	1,895	2,365	2,998	3,499
8	0,706	1,397	1,860	2,306	2,896	3,355
9	0,703	1,383	1,833	2,262	2,821	3,250
10	0,700	1,372	1,812	2,228	2,764	3,169
11	0,697	1,363	1,796	2,201	2,718	3,106
12	0,695	1,356	1,782	2,179	2,681	3,055
13	0,692	1,350	1,771	2,160	2,650	3,012
14	0,691	1,345	1,761	2,145	2,624	2,977
15	0,690	1,341	1,753	2,131	2,602	2,947
16	0,689	1,337	1,746	2,120	2,583	2,921
17	0,688	1,333	1,740	2,110	2,567	2,898
18	0,688	1,330	1,734	2,101	2,552	2,878
19	0,687	1,328	1,729	2,093	2,539	2,861
20	0,687	1,325	1,725	2,086	2,528	2,845
21	0,686	1,323	1,721	2,080	2,518	2,831
22	0,686	1,321	1,717	2,074	2,508	2,819
23	0,685	1,319	1,714	2,069	2,500	2,807
24	0,685	1,318	1,711	2,064	2,492	2,797
25	0,684	1,316	1,708	2,060	2,485	2,787
26	0,684	1,315	1,706	2,056	2,479	2,779
27	0,684	1,314	1,703	2,052	2,473	2,771
28	0,683	1,313	1,701	2,048	2,467	2,763
29	0,683	1,311	1,699	2,045	2,462	2,756
30	0,683	1,310	1,697	2,042	2,457	2,750
40	0,681	1,303	1,684	2,021	2,423	2,704
60	0,679	1,296	1,671	2,000	2,390	2,660
120	0,677	1,289	1,658	1,980	2,358	2,617
∞	0,674	1,282	1,645	1,960	2,326	2,576

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Drs. SANTOSA, MM

NO.	TANGGAL	URAJIAN BIMBINGAN	PARAF
9	11/11/2018	Dikunjungi penulis	
10	12/11/2018	Dikunjungi hotel	
11	13/11/2018	Dikunjungi Miftah	
12	14/11/2018	Dikunjungi Miftah	
13	15/11/2018	Dikunjungi Miftah	
14	16/11/2018	Dikunjungi Miftah	
15	17/11/2018	Dikunjungi Miftah	
16	18/11/2018	Dikunjungi Miftah	
17	19/11/2018	Dikunjungi Miftah	
18	20/11/2018	Dikunjungi Miftah	
19	21/11/2018	Dikunjungi Miftah	
20	22/11/2018	Dikunjungi Miftah	
21	23/11/2018	Dikunjungi Miftah	
22	24/11/2018	Dikunjungi Miftah	
23	25/11/2018	Dikunjungi Miftah	
24	26/11/2018	Dikunjungi Miftah	
25	27/11/2018	Dikunjungi Miftah	
26	28/11/2018	Dikunjungi Miftah	
27	29/11/2018	Dikunjungi Miftah	
28	30/11/2018	Dikunjungi Miftah	
29	31/11/2018	Dikunjungi Miftah	
30	01/12/2018	Dikunjungi Miftah	
31	02/12/2018	Dikunjungi Miftah	
32	03/12/2018	Dikunjungi Miftah	
33	04/12/2018	Dikunjungi Miftah	
34	05/12/2018	Dikunjungi Miftah	
35	06/12/2018	Dikunjungi Miftah	
36	07/12/2018	Dikunjungi Miftah	
37	08/12/2018	Dikunjungi Miftah	
38	09/12/2018	Dikunjungi Miftah	
39	10/12/2018	Dikunjungi Miftah	
40	11/12/2018	Dikunjungi Miftah	
41	12/12/2018	Dikunjungi Miftah	
42	13/12/2018	Dikunjungi Miftah	
43	14/12/2018	Dikunjungi Miftah	
44	15/12/2018	Dikunjungi Miftah	
45	16/12/2018	Dikunjungi Miftah	
46	17/12/2018	Dikunjungi Miftah	
47	18/12/2018	Dikunjungi Miftah	
48	19/12/2018	Dikunjungi Miftah	
49	20/12/2018	Dikunjungi Miftah	
50	21/12/2018	Dikunjungi Miftah	
51	22/12/2018	Dikunjungi Miftah	
52	23/12/2018	Dikunjungi Miftah	
53	24/12/2018	Dikunjungi Miftah	
54	25/12/2018	Dikunjungi Miftah	
55	26/12/2018	Dikunjungi Miftah	
56	27/12/2018	Dikunjungi Miftah	
57	28/12/2018	Dikunjungi Miftah	
58	29/12/2018	Dikunjungi Miftah	
59	30/12/2018	Dikunjungi Miftah	
60	31/12/2018	Dikunjungi Miftah	
61	01/01/2019	Dikunjungi Miftah	
62	02/01/2019	Dikunjungi Miftah	
63	03/01/2019	Dikunjungi Miftah	
64	04/01/2019	Dikunjungi Miftah	
65	05/01/2019	Dikunjungi Miftah	
66	06/01/2019	Dikunjungi Miftah	
67	07/01/2019	Dikunjungi Miftah	
68	08/01/2019	Dikunjungi Miftah	
69	09/01/2019	Dikunjungi Miftah	
70	10/01/2019	Dikunjungi Miftah	
71	11/01/2019	Dikunjungi Miftah	
72	12/01/2019	Dikunjungi Miftah	
73	13/01/2019	Dikunjungi Miftah	
74	14/01/2019	Dikunjungi Miftah	
75	15/01/2019	Dikunjungi Miftah	
76	16/01/2019	Dikunjungi Miftah	
77	17/01/2019	Dikunjungi Miftah	
78	18/01/2019	Dikunjungi Miftah	
79	19/01/2019	Dikunjungi Miftah	
80	20/01/2019	Dikunjungi Miftah	
81	21/01/2019	Dikunjungi Miftah	
82	22/01/2019	Dikunjungi Miftah	
83	23/01/2019	Dikunjungi Miftah	
84	24/01/2019	Dikunjungi Miftah	
85	25/01/2019	Dikunjungi Miftah	
86	26/01/2019	Dikunjungi Miftah	
87	27/01/2019	Dikunjungi Miftah	
88	28/01/2019	Dikunjungi Miftah	
89	29/01/2019	Dikunjungi Miftah	
90	30/01/2019	Dikunjungi Miftah	
91	31/01/2019	Dikunjungi Miftah	
92	01/02/2019	Dikunjungi Miftah	
93	02/02/2019	Dikunjungi Miftah	
94	03/02/2019	Dikunjungi Miftah	
95	04/02/2019	Dikunjungi Miftah	
96	05/02/2019	Dikunjungi Miftah	
97	06/02/2019	Dikunjungi Miftah	
98	07/02/2019	Dikunjungi Miftah	
99	08/02/2019	Dikunjungi Miftah	
100	09/02/2019	Dikunjungi Miftah	
101	10/02/2019	Dikunjungi Miftah	
102	11/02/2019	Dikunjungi Miftah	
103	12/02/2019	Dikunjungi Miftah	
104	13/02/2019	Dikunjungi Mift	

NAMA PEMBIMBING II: HERMANAN PRASETYANDO SST MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
①	2½/2020	Tata-tahsir prylene	
		Luthfi Halil	
②	29/2 2020	transaksi Jurnal halal pte	
3	10/3 2020	fice proposal	
④	08/03 2020	Taru Lar Lantam	
		Penulis Elga Jumani	
		Luthfi Halil	
5	10/3 2020	Taru Lar Lantam	
		Elga Jumani	
		Luthfi Halil	

NAMA MAHASISWA : ERINA DEBY LOMBOSIA
NO. MAHASISWA : 316100957
JUDUL PENELITIAN : Pengaruh D^{rs}.un Marpaung Sebaran P^{er}...

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I: Drs. SANTOSA, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Acc pajak	LS
	10/2/2020	Perbaikan pt. Sari	tu
		Analisis - Salat	
		Bluered	
		Kubaluan	
		One Graph	
	12/2/2020	Perbaikan analisis	LS
	12/2/2020	Analisis Sumbulan	tu
		Analisis	
	13/2/2020	Acc	tu
		Indeksan	

NAMA PEMBIMBING II : HERMAN PASETYANTO SST MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NAMA MAHASISWA:	Efrina Debby Lombogia
NO. MAHASISWA :	310100957
JUDUL PENELITIAN :	Bulan Pemirsa Pada Bolu Kukur Penggunaan Duri Mangga Sebagai

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA PEMBIMBING I : Drs. SANTOSO, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	20/2/2012	2. Kumpulan yg tidak diketahui	
2	-	di	
3	-	tidak jelas	
4	-	Masalah soal 25.	
5	-	Penurunan	
6	-	Harusnya	
7	-	Harusnya	
8	-	Kain	
9	-	Teluk	
10	1/2/2012	Penyejuk udara	
11	1/2/2012	Penyejuk udara	
12	1/2/2012	R. memiliki diri	
13	1/2/2012	Juga punya diri sendiri	
14	1/2/2012	dengan kognitif	

NAMA PEMBIMBING II : HERMANUWAN PRASERTANTO, S.ST, MM.

NAMA MAHASISWA : ERFINA Dwi Lomogita
NO. MAHASISWA : 36000957
JUDUL PENELITIAN : Pengembangan Dikti Mengintegrasikan Bahasan
Pewarna pada Buku Fokus