

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Metode

Pada penelitian kali ini peneliti melakukan percobaan sebanyak lima kali. Pada percobaan IV dan V peneliti memperoleh hasil *cookies* tepung bayam hijau yang paling ideal.

Setelah melakukan lima kali percobaan metode yang paling tepat adalah *rubbing in method*. Kelemahan metode ini adalah menghasilkan adonan yang lebih cair dan lengket, dan waktu pembekuan yang lebih lama pada metode *ice box* saat pencetakan sehingga membuat kematangan *cookies* tidak merata dan sulit membuat *cookies* menjadi renyah. Kelebihan metode *rubbing in method* terdapat pada hasil setelah pemanggangan. *Cookies* tidak jauh berbeda seperti saat pencetakan sebelum dipanggang dan hasil *cookies* lebih padat. Untuk suhu pemanggangan adalah 70-80 derajat suhu ini digunakan karena tepung bayam hijau yang gampang hangus sehingga membutuhkan suhu yang rendah agar *cookies* tidak menjadi hangus, sedangkan untuk waktu pemanggangan selama 70 - 90 menit, waktu yang lama dibutuhkan karena rendahnya suhu pada oven. Dalam pembuatan *cookies* tepung bayam hijau maizena perlu ditambahkan untuk membuat *cookies* lebih renyah.

2. Uji Organoleptik

Respon responden terhadap aspek rasa yang dihasilkan pada uji organoleptik *cookies* tepung bayam hijau adalah “baik”. Banyak responden berpendapat tepung bayam hijau sebagai bahan dasar *cookies* tepat sebab menghasilkan rasa yang menarik. Respon responden terhadap aspek aroma yang dihasilkan pada uji organoleptik *cookies* tepung bayam hijau adalah “baik”. Banyak responden berpendapat tepung bayam hijau sebagai bahan dasar *cookies* tidak menghasilkan aroma khas dari bayam hijau yang membuat responden tidak dapat menebak bahan utama dari *cookies* yang membuat *cookies* unik. Respon responden terhadap aspek warna yang dihasilkan pada uji organoleptik *cookies* tepung bayam hijau adalah “baik”. Banyak responden berpendapat tepung bayam hijau sebagai bahan dasar *cookies* menghasilkan warna yang unik dan identik dengan bayam hijau. Respon responden terhadap aspek tekstur yang dihasilkan pada uji organoleptik *cookies* tepung bayam hijau adalah “baik”.

3. Uji Hedonik

Aspek rasa yang dihasilkan pada uji hedonik *cookies* tepung terigu dan *cookies* tepung bayam hijau. Responden lebih menyukai rasa manis pada *cookies* tepung terigu sedangkan untuk rasa gurih responden lebih menyukai *cookies* tepung bayam hijau. Aspek aroma yang dihasilkan pada uji hedonik *cookies* tepung terigu dan *cookies*

tepung bayam hijau. Responden lebih menyukai aroma vanili pada cookies tepung terigu sedangkan untuk aroma khas cookies tidak memiliki perbedaan nilai yang jauh. Aspek warna yang dihasilkan pada uji hedonik *cookies* tepung terigu dan cookies tepung bayam hijau. Tidak memiliki perbedaan nilai yang jauh, yaitu sebesar 0.13 dengan cookies tepung terigu memiliki nilai lebih tinggi. Aspek tekstur yang dihasilkan pada uji hedonik *cookies* tepung terigu dan cookies tepung bayam hijau. Responden lebih menyukai tekstur renyah pada cookies tepung terigu dan kurang menyukai tekstur lengket liat pada cookies tepung bayam hijau.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengamatan selama proses penelitian berlangsung, maka peneliti memiliki saran sebagai berikut :

1. Perlu adanya eksperimen lebih lanjut tentang *cookies* ini untuk mengetahui metode yang paling tepat agar adonan cookies tidak cair dan hasil yang didapat lebih baik.
2. Saran untuk peneliti selanjutnya, dikembangkan lagi *cookies* tepung bayam hijau karena di pasaran belum ada *cookies* yang terbuat dari tepung bayam hijau cocok untuk dijadikan camilan sehat.
3. Sebaiknya dilakukan inovasi mengenai rasa dan penampilan agar *cookies* tepung bayam hijau yang dihasilkan terlihat lebih menarik di mata konsumen serta dapat dikembangkan lagi untuk diproduksi.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Agustinova, Danu Eko. 2015. *Memahami Metode Penelitian Kualitatif : Teori & Pratis*, Yogyakarta : Calpulis.
- Anni, Faridah, dkk. 2008. *PATISERI*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Gulo, W. 2010. *Metode Penelitian*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Kuncoro, Mudrajad. 2003. *Metode Riset untuk Bisnis & Ekonomi*. Jakarta : Erlangga.
- Mardalis. 2008. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Jakarta : PT. Bumi Aksara
- Merlina, Alvi. 2016. *Investasi Emas Hijau dari Budidaya bayam*. Depok : PT Palapa
- Moleong L.J. 1994 *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : PT Remaja Jakarta:PT.Grasindo.
- Muhammad, Holil. 2019. *Penilaian Status Gizi : Dilengkapi Proses Asuhan Gizi Terstandar*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Notoatmodjo. 2010. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT.Rineka Cipta
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (cetakan ke-1). Jatinangor : Universitas Padjadjaran.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- 2011. *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif dan R&D*. Cetakan ke 14. Bandung : Alfabeta.
- 2012. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Cetakan ke 15. Bandung : Alfabeta.

_____ 2013. Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Cetakan ke 16. Bandung : Alfabeta.

_____ 2014. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta.

_____ 2015. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). Evaluasi Sensori (cetakan ke-5). Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

V. Wiranta Sujarweni. 2014. Metodologi Penelitian Lengkap, Praktis dan Mudah Dipahami. Yogyakarta: Pustaka Baru Press

Jurnal

Nurhasan dan Hasanudin. (2007). Modul Tes dan Pengukuran Keolahragaan. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia Bandung

Ulya, Sarofa., Tri, Mulyani., Yudda, Arlef W. 2009. Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove. Jurnal. Fakultas Teknik. UPN, "Veteran" Jawa Timur.

Skripsi

Damanik, P. 2007. Perubahan Kepadatan Tanah dan Produksi tanaman Akibat Intensitas Lintasi Traktor dan Dosis Bokasi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hengki, C. 2017. Perbedaan Penilaian Responden Dari Hasil Olahan Roti Manis Berbahan Dasar Gula Tebu Dan Gula Kelapa Terhadap Tekstur, Rasa, Aroma, dan Warna. Skripsi. Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta : Yogyakarta

Internet


Basariyadi, Abdi. Dan Perkes. 2017. Wawancara Pengertian, jenis, Tujuan, dan Ciri-ciri. <https://majalahpendidikan.com/wawancara-pengertian-jenis-tujuan-dan-ciri-ciri> diakses pada tanggal 21 april 2019 jam 22.30 WIB

Lily, Turangan. 2016. Penganti tepung terigu <https://lifestyle.kompas.com/read/2016/12/04/171615323/5.pengganti.tepung.terigu.yang.lebih.sehat.dan.bergizi> diakses pada tanggal 1 april 2019 jam 15.43 WIB.

- Kandungan gizi tepung terigu <https://idnmedis.com/tepung-terigu-putih-kue-diperkaya> diakses pada tanggal 19 oktober 2020 pukul 22.50 WIB.
- Praptiningrum, Wulan. 2015., Eksperimen Pembuatan Butter *Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu : Universitas Negeri Semarang <https://lib.unnes.ac.id/22872/1/5401410080.pdf> di akses pada tanggal 16 april 2019 pukul 1.18 WIB.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian. Statistik Konsumsi Pangan 2015 [http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/163169-\[_Konten_\]_Konten%20D1299.pdf](http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/163169-[_Konten_]_Konten%20D1299.pdf) diakses pada tanggal 25 Februari 2020 pukul 18.50 WIB
- Salim, Chairul., Sembiring, Vienna Artina., dan Ayu, Alisha Sekar. 2019., Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon : Jurnal Pariwisata. https://www.researchgate.net/publication/333471915_PENGOLAHAN_TEPUNG_BAYAM_SEBAGAI_SUBSTITUSI_TEPUNG_BERAS_KETAN_DALAM_PEMBUATAN_KLEPON/link/5cef611d4585153c3da5525c/download diakses pada 2 Februari 2020 jam 22.45 WIB
- Teknik pembuatan kue kering <https://www.femina.co.id/tip-masak/kenali-5-teknik-membuat-adonan-kue-kering> diakses pada tanggal 20 Agustus 2019 pukul 09 :51
- Zakky. 2018., Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum <https://www.zonareferensi.com/pengertian-observasi/> diakses pada tanggal 21 april 2019 pukul 22.42 WIB.
- Skripsi
- Ningsih, Syofiya. 2005. Pengaruh Suntitisi Tepung Bayam Pada Pembuatan Kue Bolu Kukus Terhadap Cita Rasa Dan Kadar Fe. Medan : Universitas Sumatera Utara

LAMPIRAN

lampiran 1 SURAT IZIN PENELITIAN



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

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

Nomor : 1405/Q.AMPTA/VII/2020 Yogyakarta, 10 juli 2020
 Hal : Permohonan Penelitian

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 13 Juli 2020 sampai dengan tanggal 13 Agustus 2020, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Kesianinta
 No Mahasiswa : 316100883
 Semester : VIII(Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"ANALISA METODE DAN PROSEDUR PEMBUATAN COOKIES TEPUNG BAYAM HIJAU"**. Proposal Penelitian akan diikutsertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami
 Pembantu Ketua I


 Drs. Santosa, M.M.

Tembusan:
 -File

lampiran 2 LEMBAR KUISIONER**Kuisisioner Penilaian**

Kuisisioner terhadap “ANALISA METODE DAN PROSEDUR PEMBUATAN *COOKIES TEPUNG BAYAM HIJAU*” di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Umur : 17-20 th 21-25 th diatas 25 th

B. Daftar Pertanyaan

Petunjuk Penilaian

1. Responden diminta untuk mencicipi dua jenis sampel produk *cookies*.
2. Berikan penilaian sesuai aspek pernyataan, isi dengan memberikan tanda ceklis (✓) pada kolom yang sudah ditentukan dari skala penilaian.
3. Skala penilaian dibuat dengan kriteria :

Sangat Suka : Skala 5

Suka : Skala 4

Cukup Suka : Skala 3

Tidak Suka : Skala 2

Sangat Tidak Suka : Skala 1

(Berilah tanda \surd pada kolom yang sesuai dengan pendapat anda)

Apakah saudara mengetahui *cookies* ? Ya Tidak

Apakah saudara menyukai *cookies* ? Ya Tidak

Aspek Rasa						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah rasa dari Cookies Tepung bayam hijau terasa manis?					
2	Apakah rasa dari Cookies Tepung bayam hijau terasa gurih?					
Aspek Aroma						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah Cookies Tepung bayam hijau beraroma vanilli?					
2	Apakah Cookies Tepung bayam hijau beraroma bayam?					
Aspek Warna						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah warna dari Cookies Tepung bayam hijau menarik untuk dilihat?					
Aspek Tekstur						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah tekstur dari Cookies Tepung bayam hijau lengket liat?					
2	Apakah tekstur dari Cookies Tepung bayam hijau lembab basah?					

Aspek Rasa						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah rasa dari Cookies Tepung terigu terasa manis?					
2	Apakah rasa dari Cookies Tepung terigu terasa gurih?					
Aspek Aroma						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah Cookies Tepung terigu beraroma vanilli?					
2	Apakah Cookies Tepung terigu beraroma khas cookies?					
Aspek Warna						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah warna dari Cookies Tepung terigu menarik untuk dilihat?					
Aspek Tekstur						
No	Pertanyaan	Skala				
		1	2	3	4	5
1	Apakah tekstur dari Cookies Tepung terigu renyah?					
2	Apakah tekstur dari Cookies Tepung terigu lembab basah?					

lampiran 3 BAHAN DAN PROSES EKSPERIMEN

A. Cookies tepung terigu

No	Bahan	Unit
1	Tepung Terigu Protein Sedang	50 gram
2	Maizena	5 gram
3	Mentega	40 gram
4	Kuning telur	1 butir
5	Gula Tepung	30 gram
6	Susu bubuk	10 gram
7	Vanili	2 gram

1. Persiapan Alat

Sebelum membuat *cookies*, alat-alat harus disiapkan terlebih dahulu, alat yang digunakan harus bersih, tidak berbau, dan kering.

2. Persiapan bahan

Sebelum melakukan pembuatan *cookies* bahan-bahan yang akan digunakan harus disiapkan terlebih dahulu, agar saat proses pembuatan *cookies* tidak ada bahan yang tertinggal.

3. Penimbangan bahan

Semua bahan ditimbang sesuai dengan resep menggunakan timbangan.

4. Pengadukan bahan

Kocok mentega dan tepung menggunakan *mixer* selama 5 menit atau hingga adonan tercampur sempurna. Tambahkan gula tepung dan vanili dengan kecepatan sedang. Setelah adonan tercampur sempurna,

tambahkan telur dan aduk menggunakan spatula agar adonan tidak hancur, kemudian aduk hingga adonan tercampur sempurna.

5. Pembentukan *cookies*

Setelah adonan tercampur sempurna, bentuk bulat adonan dengan ketebalan 2 - 4 cm. Setelah itu adonan dibentuk *cookies* dan di tata di atas loyang dengan jarak 1 - 2 cm setiap *cookies*.

6. Pemanggangan *cookies*

Setelah *cookies* di tata di atas loyang, loyang bisa dimasukkan ke dalam *oven* yang bersuhu 170° C selama 25 menit.

7. Penyajian *cookies*

Setelah *cookies* matang, keluarkan dari oven kemudian taruh di ruang terbuka selama 10-15 menit untuk mendinginkan *cookies* sebelum menata *cookies* dalam sebuah toples.

B. Cookies tepung bayam hijau

No	Bahan	Unit
1	Tepung bayam hijau	50 gram
2	Keju	50 gram
3	Mentega	40 gram
4	Kuning telur	2 butir
5	Gula tepung	150 gram
6	Susu bubuk	27 gram
7	Vanili	2 gram
8	Pewarna makanan	1 sdt

1. Masukkan mentega, tepung bayam hijau, dan gula tepung ke dalam mangkuk *mixer* dengan kecepatan rendah selama kurang lebih selama 2 menit,
2. Kemudian tambahkan susu bubuk, vanilli dan keju ke dalam adonan pertama kemudian tambah kecepatan *mixer* dan campur sampai adonan tercampur rata kurang lebih selama 3 menit.
3. Setelah adonan berbentuk krim segera matikan *mixer*, kemudian masukkan kuning telur dan aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata.
4. Setelah adonan jadi, adonan disimpan ke dalam mangkuk dan mangkuk ditutup menggunakan plastik kemudian dimasukkan ke dalam *freezer* selama 20 menit dan dalam *chiller* selama 40 menit.
5. Setelah 30 menit, keluarkan adonan dan bentuk adonan bulat seperti bola di atas loyang yang sebelumnya telah diolesi mentega agar adonan tidak lengket saat diangkat, kemudian pipihkan adonan dengan garpu.
6. Lakukan pemangangan dengan oven kompor yang sebelumnya sudah dipanaskan terlebih dahulu. Panggang *cookies* selama 70 - 90 menit dengan suhu 70°C- 80 °C, putar loyang searah jarum jam jika dirasa salah satu sisi *cookies* sudah matang.
7. Angkat *cookies* yang sudah matang rata, cek tekstur bagian dalam *cookies* apabila masih basah lakukan pemangangan ulang karena ketebalan *cookies* sangat mempengaruhi tingkat kematangan *cookies* itu sendiri.

lampiran 4 FOTO EKSPERIMEN I,II,DAN III



lampiran 5 FOTO EKSPERIMEN IV dan V





lampiran 6 DAFTAR NAMA RESPONDEN

No	Nama Responden	Jenis kelamin
1	Rike Puspita Putri	Perumpuan
2	Elisabeth	Perumpuan
3	Devi Widyanita. P.	Perumpuan
4	Nindy Arezi	Perumpuan
5	Alfiana Meida Rahayu	Perumpuan
6	Eva Fatmawati	Perumpuan
7	Istiqomah	Perumpuan
8	Putri Amalia	Perumpuan
9	Amalia Rawulun	Perumpuan
10	Ria Rizky Istiqomah	Perumpuan
11	Yefty Felicia Lydia Bili	Perumpuan
12	Florentina Thea	Perumpuan
13	Yuni Rahmani Dewi	Perumpuan
14	Satria Permadani	Laki-laki
15	Ferdian Anggara	Laki-laki
16	Dyatmika Dwi	Laki-laki
17	Amelia Winastuti N	Perumpuan
18	Eleonora Neta	Perumpuan
19	Rahmat Gumelar	Laki-laki
20	Bani	Laki-laki
21	Bastian Tyas P.	Laki-laki
22	Mareta Tri Wahyuni	Perumpuan
23	Andre Brena	Laki-laki
24	M. Faaiz Suryaputra	Laki-laki
25	Khalifatun Nisa Rachman	Perumpuan
26	Yani Surya Pakihi Tamara	Laki-laki
27	Agung Prasetyo Aji	Laki-laki
28	Oktavianus Joshua Bido Karo	Laki-laki
29	Harman Yulianto	Laki-laki
30	Bama Suprobojati	Laki-laki

lampiran 7 LEMBAR BIMBINGAN

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Kedarmika
 NO. MAHASISWA : 316100883
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Metode dan Prosedur Pembuatan Cookies Tepung Bagan Mijau

NAMA PEMBIMBING I : Edi Herawan, PS, HM NAMA PEMBIMBING II : Herawan Pasetyanto, S.ST, MH

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	29/4/20	- Kuna Election		1	01/07/2020	Monev hasil wawancara	
	05/05/20	- Riset awal, literatur? - dasar teori bagan -> Kefektifan -> Pengetahuan terdahulu				keuntungan DP	
		mi. 3		2	09/07/2020	terevisi hasil wawancara	
	08/05/20	- Landasan teori HT - prosedur pengolahan keping bagan - cookies -> mendeskripsikan		3	13/07/2020	Ass proposal	
	13/05/20	kerangka acuan		4	06/08/2020	Monev hasil wawancara dan wawancara	


LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Kedarmika
 NO. MAHASISWA : 316100883
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Metode dan Prosedur Pembuatan Cookies Tepung Bagan Mijau

NAMA PEMBIMBING I : Edi Herawan, PS, HM NAMA PEMBIMBING II : Herawan Pasetyanto, S.ST, MH

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	09/03/20	- Metodologi -> jenis penelitian Metode Analisa		5	01/08/2020	Terevisi hasil wawancara	
	12/03/20	Proposal Ass		6	21/09/2020	kompleksi hasil wawancara revisi terdapat sudah baik	
	23/07/20	- Metodologi		7	05/10/2020	Ass Manu	
	31/08/20	- Uji angket dengan tabel					
	14/08/20	- Pendirian -> menentukan resep cookies -> tepung terigu -> paprika dan garam -> vanili -> perbedaan bahan dan resep					

LEMBAR BIMBINGAN




NAMA MAHASISWA : kesananta
 NO. MAHASISWA : 316100887
 JUDUL PENELITIAN : Analisa Metode dan Prosedur Pembuatan Cookies Terang Dengan Muzak

NAMA PEMBIMBING I : Redi Hermawan, Ars, Mkt NAMA PEMBIMBING II : Hermawan Prasetyanto, S.T, Mkt

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Pada tahap pelaksanaan serta alasannya					
		- alasan pengunaan suhu dan lama waktu pemanggangan.					
		- kesimpulan dari prosedur yang sesuai untuk pengolahan cookies					
	6/9/20	- Simpulan Penelitian					
		Elaborasi : - variabel ?					
	7/9/20	- Kesimpulan Analisa Format					
		- Peraturan di RPPK 5					

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : _____
 NO. MAHASISWA : _____
 JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____ NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		surat baca & terjemah					
		- Resep, Metode					
		- Prosedur, tahap					
		-> Perfabrikasi - Bab V.					
	21/9/2020	- Membuat tabel kesimpulan					
	21/9/20	- Kesimpulan Analisa					
		- Kesimpulan & Saran					
	27/9/20	- Analisa					
		- Kesimpulan					
	2/10/20	- Analisa					
		- Kesimpulan					
		di ringkas					

