

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 abon kulit semangka 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, dapat diterima dan disukai oleh masyarakat atau mempunyai nilai tingkat kesukaan yang berbeda, tidak sama antara ketiga variabel dilihat dari variabel rasa, tekstur, dan aroma, nilai $\mu \neq 9$.
2. Berdasarkan penggolongan kategori penilaian responden, presentase tingkat kesukaan pada variabel tekstur menempati persen tertinggi dengan nilai 80%, sedangkan variabel aroma menempati nilai 77,5%, dan variabel rasa menempati nilai 65%.

B. Saran

1. Berkaitan dengan variabel rasa, tekstur, dan aroma. Tingkat kesukaan responden terhadap abon berbahan dasar kulit semangka bagian dalam dengan menggunakan metode substitusi satu sampel, saran yang peneliti dapatkan dari produk ini adalah memperhatikan dan

meningkatkan rasa, tekstur, serta aroma abon kulit semangka agar lebih sesuai dengan yang diharapkan dan diterima oleh masyarakat.

2. Karena kulit semangka terkandung banyak air dan tidak memiliki tekstur berserat seperti halnya daging ayam, sapi, ikan, serta buah berserat seperti buah kluwih, nangka, dan buah yang kandungan airnya tidak terlalu banyak seperti buah papaya muda, maka dalam proses penghalusan dan pemerasan dilakukan dengan merata agar mendapatkan tekstur abon seperti yang diharapkan oleh masyarakat.
3. Berkaitan dengan banyaknya manfaat yang ada pada kulit semangka maka perlu diadakan penelitian lanjutan yang berkaitan dengan pemanfaatan limbah kulit semangka, sehingga uji yang dihasilkan lebih mengungkapkan secara spesifik.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Referensi

- Al Cidadapi, Ibnu Eman. 2016. *Ramuan Herbal Ala Thibun Nabawi*. Jakarta: Putra Danayu Publisher.
- Afrianto, E. Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius
- A. Fattah, Muhammad Hatta. 2016. *Mukjizat Herbal dan Khasiatnya Dalam Alquran*. Jakarta: Mirqat.
- Budiana, N. S. 2013. *Buah Ajaib Tumpas Penyakit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Erwin, Lily. T. 2013. *Aroma Rasa Kuliner Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Fachruddin, Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Kanisius.
- Gardjito, Murdijati. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Ismail, Fajri. Mardiah Astuti (Ed). 2018. *Statistika untuk penulisan dan ilmu-ilmu sosial*. Jakarta: Prenadamedia Group
- Nuraini, Dini Nuris. 2011. *Aneka Manfaat Kulit Buah & Sayuran- Manfaat & Cara Pemakaian*. Yogyakarta: ANDI
- Pulungan, Maimunah Hindun. dkk. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UBPress.
- Santoso. 2016. *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta: Deepublish
- Sobir dan Firmansyah. 2010. *Budidaya Semangka Panen 60 Hari*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- _____. 2014. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Suwandi, F. A. 1993. *Bertanam Semangka*. Jakarta: Kanisius.

- Suprpti, Lies. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Thohari, Imam. dkk. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UBPress.
- Ustadi, Latif Sahubawa. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Wirakusumah, Emma S. 2007. *Jus Buah dan Sayuran: 148 resep jus untuk menjaga kesehatan dan kebugaran anda*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kemntrian Kesehatan Republik Indonesia, Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2018. Kemntrian Kesehatan Republik Indonesia (<http://www.panganku.org/id-ID/view>, diakses 14 April 2019)

Jurnal

- Christine F. Mamuaja 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
(<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/view/7371/6914>, diakses 10 April 2019)
- Jusniati, *Et al.* 2017. Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (Musa Paradisiaca) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3, No.1
(<http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/5198/2988>, diakses 12 Maret 2019)
- Tri Murti Handayani, *Et al.* 2016. Karakteristik Si Bona (Formulasi Abon Nabati) Dari Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus) Dengan Variasi Jenis Bahan Campuran. *Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, Vol. 2, No.1 Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
(<https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/viewFile/1521/1339>, diakses 10 April 2019)

Skripsi

Ida Ayu Pandra Dewi Saraswati. 2015. *Eksperimen Pembuatan Abon Kulit Pisang Dari Jenis Kulit Yang Berbeda Dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Abon Kulit Pisang*. Semarang: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

(<https://lib.unnes.ac.id/22937/1/5401411041.pdf>, diakses 10 April 2019)

Rani Agustin. 2018. *Pengaruh Penambahan Pepaya (Carica Papaya L.) Terhadap Kualitas Abon Ayam (Gallus Gallus Domestica)*. Lampung: Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan.

(<http://repository.radenintan.ac.id/5680/1/SKRIPSI.pdf>, diakses 18 Mei 2019)

Wahyu Pangestuning Astuti. 2018. “*Subtitusi Tempe Untuk Meningkatkan Rasa Dan Kadar Protein Pada Abon Biji Durian (Durio Zibethinus Murr)*”. Lampung: Jurusan Pendidikan Biologi Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan.

(<http://repository.radenintan.ac.id/5105/1/SKRIPSI%20%20WAHYU%20PANGESTUNING%20ASTUTI.pdf>, diakses 26 juni 2019)

Rizka Devi Rahmadanis. 2018. *Analisis Tingkat Kesukaan Pada Olahan Dendeng Jantung Pisang*. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta.

Internet

<http://www.sipayo.com/wp-content/uploads/2017/06/semangka.jpg>, diakses pada 10 April 2019

<http://grosir-benih.blogspot.com/2018/04/grosir-benih-bibit-semangka-tt-dragon.html>, diakses pada 10 April 2019

<https://www.google.com/search?safe=strict&tbm=isch&sa=1&ei=5X4RXZXNApTaz7sPoOWT4As&q=gambar+semangka+baby+kunin>

[g&oq=gambar+semangka+baby+kuning&gs_l=img.3...15702.16531..16913...0.0..0.176.379.1j2.....0....1..gws-wiz-img.Rbf1K2guVfA#imgdii=2NIAvSSrM5mOVM:&imgcr=jQSBjMe5tHI-SM:](https://www.google.com/search?q=gambar+semangka+baby+kuning&gs_l=img.3...15702.16531..16913...0.0..0.176.379.1j2.....0....1..gws-wiz-img.Rbf1K2guVfA#imgdii=2NIAvSSrM5mOVM:&imgcr=jQSBjMe5tHI-SM:), diakses pada 20 Juni 2019

http://cdn2.tstatic.net/kaltim/foto/bank/images/ilustrasi-kulit-semangka_20151109_150117.jpg, diakses pada 10 April 2019

<http://www.early.com/wp-content/uploads/2013/02/abon-ikan.jpg>, diakses pada 10 April 2019

LAMPIRAN

Surat Izin 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 : 0512 /Q.AMPTA/XI/2019
Hal : Permohonan Penelitian
Yogyakarta, 21 November 2019

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 22 November 2019 sampai dengan tanggal 22 Desember 2019, bagi mahasiswa/i kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Mareta Tri Wahyuni
No Mahasiswa : 316100888
Semester : VIII (Delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : "UJI TINGKAT KESUKAAN MASYARAKAT PADA OLAHAN ABON KULIT SEMANGKA ". 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

Resep Pembuatan Abon Kulit Semangka

Bahan :

1. Kulit Semangka Bagian Dalam (Kulit Berwarna Putih)	1.200 gr
2. Bawang Merah	13 siung
3. Bawang Putih	10 siung
4. Serai (ambil bagian putih)	2 batang
5. Jinten	1 sdt
6. Ketumbar Bubuk	15 gr
7. Lengkuas	2-3 cm
8. Jahe	2-3 cm
9. Garam Halus	15 gr
10. Gula Pasir	10 gr
11. Lada Bubuk	8 gr
12. Kaldu Bubuk	1 sdt
13. Tepung Tapioka	180 gr
14. Tepung Beras	180 gr
15. Tepung Bumbu Instan	80 gr
16. Minyak Goreng	500 ml

Cara Membuat Abon Kulit Semangka:

1. Menyiapkan semangka sebelum dikupas cuci dengan bersih kulit bagian luar.
2. Kupas kulit semangka bagian luar dan hanya menyisakan kulit semangka bagian dalam berwarna putih.
3. Kemudian, kulit semangka yang telah dikupas, dihancurkan dengan cara diparut hingga menjadi serabut atau suwiran-suwiran tipis.
4. Setelah kulit bagian dalam yang berwarna putih diparut, kemudian dilakukan penyaringan atau penirisan pada suwiran kulit buah semangka berwarna putih agar kadar air dapat berkurang.
5. Menghaluskan bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, jinten, lengkuas, jahe, ketumbar, serai, lada, gula pasir, garam, kaldu bubuk).
6. Mencampurkan bumbu halus dengan suwiran kulit semangka bagian dalam hingga merata, agar bumbu meresap.
7. Memipihkan kulit semangka yang telah dibumbui diletakan di nampan atau baki, bagian bawah nampan atau baki dilapisi oleh tisu dapur, kemudian menjemur kulit semangka selama ± 1 jam agar kadar air yang tersisa sedikit berkurang.
8. Sebelum ke proses penggorengan, kulit semangka yang telah dijemur dan dibumbui, dicampurkan kedalam bahan kering yaitu tepung (tepung tapioka, tepung terigu, tepung bumbu).
9. Menggoreng dengan api sedang, dan kemudian abon kulit semangka ditiriskan.
10. Abon kulit semangka siap dikonsumsi.

Lampiran 3

KUESIONER PENELITIAN

Kuesioner Penelitian Terhadap “*Uji Tingkat Kesukaan Masyarakat Pada Olahan Abon Kulit Semangka*” di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

A. Identitas Responden

Nama :

Jenis Kelamin : Laki-laki Perempuan

Usia :

Pekerjaan/Jurusan :

B. Penjelasan dan Petunjuk Pengisian Kuesioner

Saudara akan dipersilahkan untuk mencoba satu persatu dari 1 (satu) sampel produk abon kulit semangka untuk dicicipi, dan kemudian saudara dimohon untuk memberikan tanggapan pribadi atas sampel tersebut dengan cara memberi tanda (✓) berdasarkan kesukaan saudara terhadap sampel tersebut tentang rasa, tekstur, dan aroma.

Petunjuk :

1. Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti dan tanpa ada yang terlewat.
2. Responden akan diberikan 9 pertanyaan dan berilah tanda (✓) pada pilihan penilaian yang dikehendaki.

Terimakasih telah meluangkan waktu anda dalam mengisi kuesioner penelitian ini.

1. RASA

No	Pernyataan	Penilaian				
		SS	S	CS	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	S	CS	TS	STS
1	Tekstur Sampel tidak menggumpal					
2	Tekstur Sampel mudah dikunyah					
3	Tekstur Sampel garing dan renyah					

3. AROMA

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

Keterangan :

SS : Sangat Setuju S : Setuju STS : Sangat Tidak Setuju

CS : Cukup Setuju TS : Tidak Setuju

Pendapat:

Lampiran 4

Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden

Responden	Rasa			Total	Tekstur			Total	Aroma			Total
	Q.1	Q.2	Q.3		Q.4	Q.5	Q.6		Q.7	Q.8	Q.9	
1	5	4	4	13	5	5	5	15	4	4	4	12
2	4	3	3	10	5	4	5	14	4	4	3	11
3	5	4	5	14	5	5	5	15	3	5	4	12
4	5	5	5	15	5	4	5	14	4	3	4	11
5	5	2	4	11	3	4	4	11	5	2	5	12
6	5	5	5	15	5	5	5	15	4	5	5	14
7	4	3	5	12	3	4	5	12	5	4	4	13
8	5	3	3	11	5	3	4	12	4	5	5	14
9	5	1	5	11	5	4	5	14	3	3	5	11
10	4	2	1	7	3	4	3	10	2	1	3	6
11	3	3	4	10	5	5	4	14	4	4	5	13
12	4	2	3	9	5	5	4	14	4	3	5	12
13	5	5	5	15	2	4	3	9	3	3	4	10
14	5	3	4	12	4	5	5	14	4	2	3	9
15	4	2	4	10	5	5	5	15	5	5	5	15
16	5	1	5	11	5	3	4	12	5	5	5	15
17	5	5	5	15	5	5	5	15	5	5	5	15
18	3	2	3	8	3	4	3	10	4	3	3	10
19	4	2	4	10	3	4	4	11	4	4	4	12
20	5	5	5	15	5	5	5	15	4	4	5	13
21	5	3	4	12	3	3	3	9	5	3	5	13
22	4	2	3	9	5	4	5	14	3	4	3	10
23	5	2	5	12	5	3	2	10	4	3	5	12
24	4	1	4	9	4	3	4	11	3	4	5	12
25	5	5	5	15	5	5	5	15	3	2	4	9
26	5	3	4	12	5	5	5	15	5	2	4	11
27	5	3	5	13	5	4	3	12	4	5	5	14
28	4	1	3	8	4	3	3	10	2	3	2	7
29	4	2	4	10	4	5	5	14	4	4	5	13
30	5	3	4	12	4	4	4	12	4	3	5	12
31	3	3	3	9	3	3	4	10	4	5	5	14
32	5	4	5	14	5	3	3	11	3	3	3	9
33	5	2	5	12	5	5	4	14	4	3	5	12
34	5	3	4	12	5	4	5	14	4	5	4	13
35	3	3	2	8	4	4	4	12	4	2	5	11
36	5	2	3	10	5	5	3	13	5	4	4	13
37	5	4	4	13	3	3	4	10	3	2	3	8
38	4	3	4	11	5	4	3	12	5	3	4	12
39	5	2	5	12	5	3	5	13	3	4	4	11
40	4	4	4	12	5	4	4	13	5	4	4	13
Total				459				505				469
Rata-rata				11,475				12,625				11,725

Lampiran 5

Karakteristik Responden

		Jenis Kelamin			Cumulative Percent
		Frequency	Percent	Valid Percent	
Valid	Laki-Laki	19	47.5	47.5	47.5
	Perempuan	21	52.5	52.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		Usia			Cumulative Percent
		Frequency	Percent	Valid Percent	
Valid	19-20 tahun	16	40.0	40.0	40.0
	21-25 tahun	21	52.5	52.5	92.5
	≥26	3	7.5	7.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

		Jurusan Dan Pekerjaan			Cumulative Percent
		Frequency	Percent	Valid Percent	
Valid	Mhs. Pengelolaan Perhotelan	37	92.5	92.5	92.5
	Dosen	3	7.5	7.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Lampiran 6

Uji Kelayakan Instrumen Validitas dan Reliabilitas

A. Validitas

1. Variabel Rasa

		Correlations			
		Q.1	Q.2	Q.3	Total
Q.1	Pearson Correlation	1	.297	.590**	.723**
	Sig. (2-tailed)		.063	.000	.000
	N	40	40	40	40
Q.2	Pearson Correlation	.297	1	.358*	.790**
	Sig. (2-tailed)	.063		.023	.000
	N	40	40	40	40
Q.3	Pearson Correlation	.590**	.358*	1	.808**
	Sig. (2-tailed)	.000	.023		.000
	N	40	40	40	40
Total	Pearson Correlation	.723**	.790**	.808**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	40	40	40	40

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

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

2. Variabel Tekstur

		Correlations			
		Q.4	Q.5	Q.6	Total
Q.4	Pearson Correlation	1	.312*	.323*	.735**
	Sig. (2-tailed)		.050	.042	.000
	N	40	40	40	40
Q.5	Pearson Correlation	.312*	1	.473**	.760**
	Sig. (2-tailed)	.050		.002	.000
	N	40	40	40	40
Q.6	Pearson Correlation	.323*	.473**	1	.788**
	Sig. (2-tailed)	.042	.002		.000
	N	40	40	40	40
Total	Pearson Correlation	.735**	.760**	.788**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	40	40	40	40

*. 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	Q.9	Total
Q.7	Pearson Correlation	1	.275	.470**	.729**
	Sig. (2-tailed)		.086	.002	.000
	N	40	40	40	40
Q.8	Pearson Correlation	.275	1	.352*	.770**
	Sig. (2-tailed)	.086		.026	.000
	N	40	40	40	40
Q.9	Pearson Correlation	.470**	.352*	1	.772**
	Sig. (2-tailed)	.002	.026		.000
	N	40	40	40	40
Total	Pearson Correlation	.729**	.770**	.772**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	
	N	40	40	40	40

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

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

B. Reliabilitas

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	40	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	40	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

1. Variabel Rasa

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.635	3

2. Variabel Tekstur

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.633	3

3. Variabel Aroma

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.616	3

Lampiran 7

Kategori Penilaian Responden

Statistics

		Rasa	Tekstur	Aroma
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0

1. Variabel Rasa

		Rasa			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	4	10.0	10.0	10.0
	Cukup Suka	10	25.0	25.0	35.0
	Suka	15	37.5	37.5	72.5
	Sangat Suka	11	27.5	27.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

2. Variabel Tekstur

		Tekstur			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Cukup Suka	8	20.0	20.0	20.0
	Suka	11	27.5	27.5	47.5
	Sangat Suka	21	52.5	52.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

3. Variabel Aroma

		Aroma			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	7.5	7.5	7.5
	Cukup Suka	6	15.0	15.0	22.5
	Suka	16	40.0	40.0	62.5
	Sangat Suka	15	37.5	37.5	100.0
	Total	40	100.0	100.0	

Lampiran 8

Uji One Sample T-Test

1. Variabel Rasa

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa	40	11.48	2.219	.351

One-Sample Test
Test Value = 9

	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Rasa	7.055	39	.000	2.475	1.77	3.18

2. Variabel Tekstur

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur	40	12.63	1.931	.305

One-Sample Test
Test Value = 9

	T	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Tekstur	11.875	39	.000	3.625	3.01	4.24

3. Variabel Aroma

One-Sample Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Aroma	40	11.73	2.088	.330

One-Sample Test

Test Value = 9

	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
					Lower	Upper
Aroma	8.255	39	.000	2.725	2.06	3.39

Lampiran 9

Daftar Tabel Nilai r Product Moment

N	Tarf Signif		N	Tarf Signif		N	Tarf Signif	
	5%	10%		5%	10%		5%	10%
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	100	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	125	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	150	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	175	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	200	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	300	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	400	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	500	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	600	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	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	1000	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 10

Daftar T Tabel

Titik Presentase Distribusi t (df=1-40)

Pr	0.25	0.10	0.05	0.025	0.01	0.005	0.001
df	0.50	0.20	0.10	0.050	0.02	0.010	0.002
1	1.00000	3.07768	6.31375	12.70620	31.82052	63.65674	318.30884
2	0.81650	1.88562	2.91999	4.30265	6.96456	9.92484	22.32712
3	0.76489	1.63774	2.35336	3.18245	4.54070	5.84091	10.21453
4	0.74070	1.53321	2.13185	2.77645	3.74695	4.60409	7.17318
5	0.72669	1.47588	2.01505	2.57058	3.36493	4.03214	5.89343
6	0.71756	1.43976	1.94318	2.44691	3.14267	3.70743	5.20763
7	0.71114	1.41492	1.89458	2.36462	2.99795	3.49948	4.78529
8	0.70639	1.39682	1.85955	2.30600	2.89646	3.35539	4.50079
9	0.70272	1.38303	1.83311	2.26216	2.82144	3.24984	4.29681
10	0.69981	1.37218	1.81246	2.22814	2.76377	3.16927	4.14370
11	0.69745	1.36343	1.79588	2.20099	2.71808	3.10581	4.02470
12	0.69548	1.35622	1.78229	2.17881	2.68100	3.05454	3.92963
13	0.69383	1.35017	1.77093	2.16037	2.65031	3.01228	3.85198
14	0.69242	1.34503	1.76131	2.14479	2.62449	2.97684	3.78739
15	0.69120	1.34061	1.75305	2.13145	2.60248	2.94671	3.73283
16	0.69013	1.33676	1.74588	2.11991	2.58349	2.92078	3.68615
17	0.68920	1.33338	1.73961	2.10982	2.56693	2.89823	3.64577
18	0.68836	1.33039	1.73406	2.10092	2.55238	2.87844	3.61048
19	0.68762	1.32773	1.72913	2.09302	2.53948	2.86093	3.57940
20	0.68695	1.32534	1.72472	2.08596	2.52798	2.84534	3.55181
21	0.68635	1.32319	1.72074	2.07961	2.51765	2.83136	3.52715
22	0.68581	1.32124	1.71714	2.07387	2.50832	2.81876	3.50499
23	0.68531	1.31946	1.71387	2.06866	2.49987	2.80734	3.48496
24	0.68485	1.31784	1.71088	2.06390	2.49216	2.79694	3.46678
25	0.68443	1.31635	1.70814	2.05954	2.48511	2.78744	3.45019
26	0.68404	1.31497	1.70562	2.05553	2.47863	2.77871	3.43500
27	0.68368	1.31370	1.70329	2.05183	2.47266	2.77068	3.42103
28	0.68335	1.31253	1.70113	2.04841	2.46714	2.76326	3.40816
29	0.68304	1.31143	1.69913	2.04523	2.46202	2.75639	3.39624
30	0.68276	1.31042	1.69726	2.04227	2.45726	2.75000	3.38518
31	0.68249	1.30946	1.69552	2.03951	2.45282	2.74404	3.37490
32	0.68223	1.30857	1.69389	2.03693	2.44868	2.73848	3.36531
33	0.68200	1.30774	1.69236	2.03452	2.44479	2.73328	3.35634
34	0.68177	1.30695	1.69092	2.03224	2.44115	2.72839	3.34793
35	0.68156	1.30621	1.68957	2.03011	2.43772	2.72381	3.34005
36	0.68137	1.30551	1.68830	2.02809	2.43449	2.71948	3.33262
37	0.68118	1.30485	1.68709	2.02619	2.43145	2.71541	3.32563
38	0.68100	1.30423	1.68595	2.02439	2.42857	2.71156	3.31903
39	0.68083	1.30364	1.68488	2.02269	2.42584	2.70791	3.31279
40	0.68067	1.30308	1.68385	2.02108	2.42326	2.70446	3.30688

Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: MARETA TRI WAHYUNI
 NO. MAHASISWA : 316100888
 JUDUL PENELITIAN : UJI TINGKAT KESUKAMAH MASYARAKAT. PADA OLAHAN ABU KULIT JEMANGKA

NAMA PEMBIMBING I: Dr. Hj. SARYANI, M.Si.
 NAMA PEMBIMBING II: HERMAWAN PRASETYANTO, SST, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	26/1/19	revisi latar belakang	
		- banyak referensi	
		- format	
2.	14/1/19.	Perubahan terdapat	
		- latar belakang	
3	19/1/19	latai latar belakang	
4	26/1/19.	+ 1 paragraf terdapat	
		+ ada sampul	
		- 8 par	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
①	21/1/2019	Menit Deplot Durum	
②	22/1/2019	lengkap lat: referat	
		form Arestation	
③	25/1/2019	Atas proposal	
④	28/1/2019	TEL dan Penulisan	
		siswa ST sistem kami	
		lengkap lat + Penyer	

