BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penampilan

Bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah untuk bentuk dan penampilannya sudah sama dengan bentuk bolu marmer pada umumnya. Penampilan bolu marmer berbahan tepung beras merah ini sudah bagus dikarenakan pada saat proses pengocokan adonan mengembang dengan sangat baik, dan saat proses pengovenan menggunakan suhu oven 180°C dengan waktu panggang selama ±35 menit. Sebanyak tiga puluh empat panelis mengatakan "suka" pada skala 4 *sementic differencial*, hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai penampilan bolu marmer berbahan tepung beras merah yang enak dilihat.

2. Rasa

Rasa manis yang dihasilkan dari gula pasir yang diberikan dengan takaran yang sudah pas. Untuk hasil olahan bolu marmer dengan bahan dasar tepung beras merah menghasilkan bolu marmer yang memiliki rasa gurih dari tepung beras merah, serta rasa yang manis. rasa bolu marmer berbahan tepung beras merah yang peneliti buat menurut expert sudah baik dimana rasanya sudah manis. disamping penggunaan tepung

beras merah, peniliti juga menggunakan margarin dalam proses pembuatan bolu marmer berbahan tepung beras merah ini karena fungsi dari margarin adalah untuk menambah cita rasa gurih pada bolu marmer. Sebanyak empat puluh panelis mengatakan "suka" pada skala 4 *sementic differencial* untuk rasa gurih yang terdapat pada bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah, dimana rasa gurih ini menjadi keunggulan dalam bolu marmer yang diperoleh dari perpaduan tepung beras merah dan margarin. Selain itu, sebanyak lima puluh lima panelis mengatakan "cukup manis" pada skala 3 *sementic differencial*, hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai rasa manis pada bolu marmer berbahan tepung beras merah yang enak dan memiliki rasa gurih.

3. Tekstur

Tekstur yang dihasilkan dari eksperimen ketiga ini memiliki tekstur bolu marmer yang tidak bantat dan ketika dikonsumsi mudah untuk ditelan. Tekstur bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah ini dikatakan mudah rapuh karena penggunaan tepung beras merah yang tidak mempunyai gluten. Sebanyak empat puluh enam panelis mengatakan "tidak bantet" pada skala 4 *sementic differencial*, yang dimana tekstur bolu marmer eksperimen ketiga ini menghasilkan bolu marmer yang memiliki tekstur crumbly. Kemudian sebanyak lima puluh tujuh panelis rata-rata mengatakan bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah memiliki tekstur yang "dapat ditelan dengan mudah" pada

skala 4 *sementic differencial*. Sehingga dapat diartikan bahwa bolu marmer berbahan tepung beras merah memiliki tekstur yang cukup baik sesuai dengan standart tekstur bolu marmer.

4. Aroma

Aroma bolu marmer ini dihasilkan dari aroma alami tepung beras merah. Selain dari tepung beras merah, aroma dari bolu marmer ini dihasilkan dari margarin karena margarin menghasilkan aroma yang wangi ketika digunakan dalam olahan makanan. Aroma yang dhasilkan dari eksperimen bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah memiliki aroma gurih yang "sangat harum" yang diperoleh dari tepung beras merah. Bolu marmer yang dihasilkan memiliki aroma yang lebih gurih dan pada tekstur bolu yang crumbly. Sebanyak lima puluh satu panelis mengatakan bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah memiliki aroma "harum" pada skala 4 *sementic differncial*, yang dimana dalam indikator aroma dalam pembuatan bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah ini sudah mendapatkan respon yang baik dari *expert* dan panelis. Karena aroma gurih yang dihasilkan dari tepung beras merah dan margarin yang digunakan dalam pembuatan bolu marmer tersebut telah menghasilkan bolu marmer yang bagus dari aspek aromanya yang gurih.

5. Warna

Warna yang dihasilkan pada proses pembuatan bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah menghasilkan warna yang bagus

sesuai dengan standart warna bolu marmer yaitu coklat keemasan. Sebanyak tiga puluh satu panelis mengatakan “coklat keemasan” pada skala 4 *sementic differensial* untuk warna bolu marmer berbahan tepung beras merah dimana warna bolu marmer ini sudah memiliki warna yang bagus. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai warna bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah yang enak untuk dilihat. Warna bolu marmer berbahan dasar tepung beras merah sudah bagus. Warna coklat keemasan yang bagus ini dihasilkan dari pemanggangan dengan suhu dan waktu yang sesuai dengan standart pemanggangan bolu, yaitu 180°C dengan waktu ±35 menit.

B. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini, maka diberikan saran sebagai berikut:

1. Selalu gunakan tepung beras merah dengan kondisi segar atau masih dalam batas waktunya, agar tidak timbul bau apek pada bolu.
2. Ayak terlebih dahulu tepung beras merah sebelum dimasukkan ke adonan agar mendapatkan tepung yang paling halus.
3. Usahakan pada saat proses pengocokan mikser adonan sampai mengembang supaya tidak menghasilkan bolu yang bantat.
4. Pastikan oven dalam keadaan panas ±10menit sebelum bolu dipanggang, sehingga Ketika bolu dipanggang akan dapat mengembang dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Nugroho J. Setiadi, SE., MM. 2003. *Perilaku Konsumen Konsep Dan Implikasi Untuk Strategi Dan Penelitian Pemaaran*. Jakarta Timur Prenada Media

Sugiyono, 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung. Alfabeta

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D* Bandung, Alfabeta

YB Suhardjito , BA 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta C.v ANDI OFFSET

Jurnal :

Arisanti, D., & Umela, S. (2018). *Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Merah Kombinasi Ubi Jalar Unggu Terhadap Mutu Pancake*. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, *6*(1), 20-25.

Austina Siagian, C. I. N. D. I. (2020). *Daya Terima Cookies Dengan Variasi Penambahan Tepung Beras Merah (Oryza nivara)*.

Dewi, D. P., Wijanarka, A., & Febriana, N. (2016). *Pengaruh variasi pencampuran tepung beras merah (Oryza nivara) dan tepung terigu terhadap sifat fisik, organoleptik dan kadar antosianin bolu kukus*. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *11*(3).

Forsalina, F., Nocianitri, K. A., & Pratiwi, I. D. P. K. (2016). *Pengaruh substitusi terigu dengan tepung beras merah (Oryza nivara) terhadap karakteristik bakpao*. *Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, *5*(2), 40-50.

Sabila, M., Suter, I. K., & Ina, P. T. (2020). *Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *9*(2), 161-169

Skripsi :

Aditya, W. (2019). *Analisis Karakteristik Dan Uji Hedonik Jackfruit Chiffon Cupcake (Doctoral Dissertation*, Universitas Pendidikan Indonesia).

Dewi, R., Noor, T., & Joko, S. (2016). *Tinjauan Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Brownies Kukus dengan Variasi Campuran Tepung Beras Merah (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)*.

Pratama, S. R. (2020). *Eksperimen Pembuatan Roll Cake dari Tepung Beras Merah untuk Substitusi Tepung Terigu* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).

Rahmawati, F. (2021). *Kualitas Santan Sebagai Pengganti tepung beras merah*

Cair Pada Pembuatan Roti Sobek (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).

Rakhmah, Y. (2012). *Studi pembuatan bolu gulung dari tepung ubi jalar (Ipomoea batatas L)* (Doctoral dissertation).

Toys, E. O. (2019). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza nivara L) Terhadap Sifat Uji Organoleptik Bolu Kukus* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Kupang).

Internet :

Alma Erin Mentari (2022). *Resep Marmer Cake Spesial Lembut dan Mengembang, Cuma Butuh 3 Telur*. https://www.kompas.com/food/read/2022/05/22/110700375/resep-marmer-cake-spesial-lembut-dan-mengembang-cuma-butuh-3-telur diakses pada tanggal 02 Mei 2023 jam 11.53

Halifah (2022), *10 Jenis Kue Paling Popular, Pecinta Dessert Wajib Tahu* https://www.idntimes.com/food/dining-guide/halifa-ghaisani/jenis-kue-yang-perlu-kamu-tahu-c1c2?page=all diakses pada tanggal 31 Maret 2023 jam 22:18

Shintaloka Pradita Sicca (2003). 7 *Manfaat Beraas Merah, Mengontrol Gula Darah dan Berat Badan*. https://health.kompas.com/read/23A22103000668/7-manfaat-beras-merah-mengontrol-kadar-gula-darah-dan-berat-badan?page=all#:~:text=Beras%20merah%20mengandung%20kalsium%20dan,seperti%20radang%20sendi%20dan%20osteoporosis. Diakses pada tanggal 12 Juni 2023 jam 1:17

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PENGANTAR 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 : 620/Q.AMPTA/ IV/2023 Yogyakarta, 13 April 2023
Hal : Permohonan Penelitian

Kepada Yth
Bpk. Sanimin
Kepala Dusun RT 02 RW 2, Suka Mulya
Kec. Semendawai Suku III
Kab. Oku Timur
Sumatra Selatan

Dengan Hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Penelitian di lingkungan Dusun Suka Mulya, Semendawai Suku III. Selama 4 minggu terhitung mulai tanggal 21 April 2023 sampai dengan tanggal 21 Mei 2023, bagi mahasiswa kami dari Jurusan D IV Pengelolaan Perhotelan :

Nama Mahasiswa : Tri Nuryani
No Mahasiswa : 319101482
Semester : VIII (delapan)

Besar harapan bila mahasiswa kami mendapatkan izin untuk melaksanakan penelitian sehingga dapat menyusun Laporan Penelitian yang berjudul : **"KUALITAS SANTAN SEBAGAI PENGGANTI SUSU CAIR DALAM PEMBUATAN BOLU MARMER".** Proposal Penelitian akan diikut sertakan oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas bantuannya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,

Ketua

Drs. Priyatno, M.M

Tembusan:
-File

LAMPIRAN 2

KUISIONER PENELITIAN

KUISIONER

“ KUALITAS TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU PADA OLAHAN BOLU MARMER “

Nama Informan :……

Hari/Tanggal Wawancara :……

Pekerjaan :……

Pertanaan :

Penampilan

1. Menurut anda apakah bolu marmer tepung beras merah ini memiliki penampilan yang enak dilihat?

Rasa

2. Apakah rasa manis pada bolu marmer tepung beras merah sudah terasa?
3. Menurut anda apakah ada rasa gurih pada bolu marmer tepung beras merah?

Warna

4. Menurut anda apakah warna bolu marmer tepung beras merah coklat keemasan?

Tekstur

5. Menurut anda apakah tekstur bolu marmer tepung beras merah bantet?
6. Apakah bolu marmer tepung beras merah dapat ditelan dengan mudah?

Aroma

7. Bagaimana aroma bolu marmer tepung beras merah menurut anda?
8. Apakah aroma tepung beras merah pada olahan bolu marmer tercium?

Lembar Penilaian

Aroma						
1. Bagaimana aroma bolu marmer tepung beras merah menurut anda?						
Apek	1	2	3	4	5	Harum
Rasa						
2. Menurut anda apakah ada rasa gurih pada bolu marmer tepung beras merah?						
Tidak gurih	1	2	3	4	5	Gurih
3. Apakah rasa manis pada bolu marmer tepung beras merah sudah terasa?						
Cukup manis	1	2	3	4	5	sangat manis
Warna						
4. Menurut anda apakah warna bolu marmer tepung beras merah coklat keemasan?						
Tidak coklat keemasan	1	2	3	4	5	Coklat keemasan
Tekstur						
5. Menurut anda apakah tekstur bola marmer tepung beras merah bantet?						
Bantet	1	2	3	4	5	Tidak bantet
6. Apakah bolu marmer tepung beras merah dapat ditelan dengan mudah?						
Tidak dapat ditelan dengan mudah	1	2	3	4	5	Dapat ditelan dengan mudah
Penampilan						
7. Menurut anda apakah bolu marmer tepung beras merah ini memiliki penampilan yang enak dilihat?						
Tidak enak untuk dilihat	1	2	3	4	5	Enak untuk dilihat

LAMPIRAN 3

TABEL TUNGGAL

TABEL TUNGGAL

NO	KUALITAS TEPUNG BERAS MERAH SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU PADA OLAHAN BOLU MARMER SERTA RESPON KONSUMEN SEBAGAI PENDEKATAN PENELITIAN																																			Keterangan
	AROMA					RASA										WARNA					TEKSTUR									PENAMPILAN					
	Harum					Gurih					Manis					Coklat Keemasan					Tidak Bantet					Mudah Ditelan					Enak Dilihat					
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
1				✓					✓					✓						✓					✓					✓					✓	IRT/ Eka Riyani
2					✓				✓						✓					✓					✓					✓					✓	Wirausaha/ Sutarni
3				✓					✓						✓					✓				✓						✓					✓	Wirausaha/ Devi Septifani
4				✓					✓				✓							✓					✓					✓				✓		Mahasiswi/ Lutfi Isnaini
5				✓						✓			✓						✓						✓				✓						✓	Mahasiswi/ Dini Meilandari
6			✓						✓					✓					✓			✓								✓		✓				IRT/ Wahyuni
7				✓					✓					✓						✓				✓					✓					✓		IRT/ Nurul
8					✓			✓						✓				✓							✓				✓						✓	IRT/ Sodiah
9				✓					✓				✓						✓				✓					✓					✓			IRT/ Fatimah
10					✓				✓					✓					✓					✓						✓				✓		IRT/ Ngatimah
11					✓				✓					✓						✓				✓					✓						✓	IRT/ Mut'mainah
12				✓					✓				✓						✓					✓					✓					✓		IRT/ Astuti
13				✓					✓					✓						✓				✓					✓					✓		IRT/ Siti Almiah
14					✓				✓					✓					✓					✓					✓						✓	IRT/ Patinem
15				✓					✓				✓					✓						✓					✓					✓		Guru/ Alpa Nur Hasanah
16				✓				✓					✓						✓					✓					✓					✓		Perawat/ Binti Inayah
17				✓				✓					✓						✓				✓						✓					✓		IRT/ Ikah
18				✓					✓				✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Amanah
19				✓					✓				✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Fitri
20				✓				✓					✓					✓						✓					✓				✓			IRT/ Wulan
21					✓				✓				✓						✓					✓					✓				✓			IRT/ Kamisah
22					✓				✓				✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Sugiarti

23				✓					✓				✓						✓					✓				✓							✓	IRT/ Mulyani
24					✓				✓					✓					✓						✓				✓						✓	IRT/ Mulyanti
25					✓				✓					✓					✓						✓					✓				✓		IRT/ Sringatun
26					✓				✓					✓					✓						✓				✓						✓	IRT/ Tria
27				✓					✓				✓						✓					✓						✓				✓		IRT/ Saripah
28				✓					✓				✓					✓						✓						✓				✓		IRT/ Rusmiati
29				✓				✓					✓						✓					✓						✓				✓		IRT/ Saroh
30				✓					✓				✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Eem
31			✓					✓					✓						✓					✓					✓					✓		IRT/ ana
32				✓				✓					✓					✓						✓						✓				✓		IRT/ Karsinah
33				✓				✓					✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ karyatun
34				✓					✓					✓				✓						✓					✓					✓		IRT/ Komariah
35			✓					✓					✓				✓						✓						✓			✓				IRT/ Sakiah
36		✓					✓							✓			✓							✓				✓						✓		IRT/ Ela
37			✓					✓					✓				✓							✓					✓				✓			IRT/ Nurlaila
38			✓					✓					✓				✓							✓						✓			✓			IRT/ Ela
39				✓				✓					✓					✓						✓					✓				✓			IRT/ Jamiatun
40			✓					✓					✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Tukilah
41				✓					✓				✓					✓						✓					✓				✓			IRT/ Jatun
42				✓				✓					✓						✓					✓					✓				✓			Guru/ Risma
43				✓				✓					✓					✓						✓				✓						✓		IRT/ Jemirah
44			✓						✓				✓						✓					✓				✓					✓			IRT/ Nuriah
45				✓				✓					✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Ngasriah
46				✓				✓					✓					✓					✓						✓					✓		Ibu Kades (IRT)/ Sumini
47				✓					✓				✓					✓						✓					✓					✓		IRT/ Tutik
48				✓					✓				✓					✓						✓					✓				✓			IRT/ Sisrik
49				✓					✓					✓				✓						✓					✓				✓			IRT/ Nuryani
50			✓						✓				✓				✓							✓					✓				✓			IRT/ Tugiyem
51				✓					✓				✓						✓					✓					✓						✓	IRT/ Jaimah
52				✓				✓					✓						✓					✓					✓					✓		IRT/ MIA
53				✓				✓					✓					✓						✓					✓				✓			IRT/ Wiwik
54			✓					✓					✓					✓						✓					✓				✓			Mahasiswi/ Widayanti

55				✓				✓					✓						✓				✓						✓				✓			Mahasiswi/ Indrasari
56				✓				✓					✓						✓					✓					✓				✓			Guru/ Yuli
57			✓					✓					✓						✓					✓					✓				✓			Guru/ Nopiah
58				✓				✓					✓					✓						✓					✓					✓		Guru/ Ika
59				✓					✓					✓					✓				✓						✓				✓			Penjahit (IRT)/ Ika
60			✓					✓					✓				✓							✓					✓				✓			IRT/ Sunarti
61			✓					✓					✓					✓					✓						✓				✓			IRT/ Hartini
62				✓				✓					✓						✓				✓						✓				✓			IRT/ Mugiati
63				✓				✓					✓					✓					✓						✓				✓			Mahasiswi/ Tia
64				✓				✓					✓					✓					✓						✓				✓			Perawat/ Diah Riyanti
65				✓					✓				✓					✓					✓						✓					✓		IRT/ Maryamah
66			✓	✓				✓					✓					✓					✓						✓				✓			IRT/ Ari
67				✓				✓						✓					✓				✓						✓					✓		IRT/ Ita
68				✓					✓				✓						✓				✓						✓				✓			IRT/ Mundari
69				✓					✓				✓						✓				✓						✓				✓			Bidan/ Komariah
70				✓					✓				✓						✓				✓						✓					✓		IRT/ Masnunah
71				✓					✓				✓						✓				✓						✓					✓		Wirausaha Pembuat Donat/ Ria
72				✓				✓					✓					✓						✓					✓					✓		Mahasiswi/ Indri
73				✓					✓					✓					✓				✓						✓					✓		Mahasiswi/ tanti Wulandari
74				✓					✓				✓					✓					✓						✓						✓	Mahasiswi/ Dwi Aunika
JML		1	13	51	10		1	32	40	1			55	17	2		6	30	31	7		1	19	46	8			5	57	12		2	26	34	12	

LAMPIRAN 4

DOKUMENTASI

Dokumentasi penelitian

Hasil Eksperimen Pertama

Hasil Eksperimen Kedua

Hasil Eksperimen Ketiga

Dokumentasi Wawancara *Expert*

Wawancara Expert 1

Wawancara Expert 2

Wawancara Expert 3

LAMPIRAN 5
SERTIFIKAT MAGANG

Sertifikat magang

No: 02/GTY/OJT/I/2023

GRAND TJOKRO YOGYAKARTA

To Whom It May Concern

This is to certify that

Tri Nuryani

Has successfully completed On the Job Training
in Sales & Marketing Department
conducted at Grand Tjokro Hotel Yogyakarta
from 30th June 2022 - 02nd January 2023

Yogyakarta, 06th January 2023

Human Resources Department
GRAND TJOKRO YOGYAKARTA

Fajar Tri Amboro
General Manager

Jl. Affandi No 37 Yogyakarta 55281
e: reservation.yogyakarta@grandtjokro.com
Phone. 0274 6429 100 | Grand Tjokro Yogyakarta

SAS HOSPITALITY

GRAND TJOKRO YOGYAKARTA

JOB EVALUATION FORM

Name of Trainee : Tri Nuryani
Department : Sales & Marketing
Periode : 30 Juni 2022 sd. 02 Januari 2023

NO	CRITERION AND JUSTIFICATION	RATING SCALE 5	4	3	2	1	COMMENT
1	**JOB KNOWLEDGE** Pengetahuan tentang pekerjaan	5					Sudah mengetahui pengetahuan dan SOP yang harus dilakukan dalam bekerja
2	**QUALITY OF JOB** Kualitas Pekerjaan		4				Kualitas kerja yang baik, tetapi perlu ditingkatkan supaya semakin optimal
3	**EFFECIENCY OF WORK** Efisiensi kerja		4				Mampu membuat skala prioritas bekerja
4	**ATTENDANCE** Kehadiran	5					Hadir sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan
5	**COMMUNICATION** Kemampuan berkomunikasi		4				Komunikasi yang baik hanya perlu ditingkatkan soal istilah-istilah bahasa inggris yang perlu ditingkatkan
6	**LEARNING NEW PROCEDURE & TASK** Kemampuan belajar prosedure & tugas baru		4				Cepat paham dan mengerti apabila ada hal yang baru
7	**SERVICE ORIENTED** Berorientasi pada pelayanan		4				Memiliki orientasi yang baik terhadap pelayanan, tetapi perlu ditingkatkan
8	**ATTITUDE** Sikap & tingkah laku		4				Memiliki sikap yang baik terhadap atasan maupun rekan kerja
9	**RESPONSIBILITY** Tanggung jawab terhadap pekerjaan	5					Cepat dalam bekerja dan menyelesaikan dengan baik
10	**MOTIVATION** Motivasi kerja		4				Memiliki motivasi yang tinggi untuk belajar hal-hal baru
	TOTAL SCORE	15	28	0	0	0	
	OVERALL RESULT			43			**Outstanding**
	ABSENCE					0	Absence with permission
						0	Absence
						0	Sick/illness

Acknowledge by, Human Resources Department
GRAND TJOKRO YOGYAKARTA

Andreas Putra
Sales & Marketing Manager

Acknowledge by,

Bernadi Dony Widodo
Human Resources Manager

ACHIEVEMENT	SCORE	APPRAISAL
5 = Outstanding (performance beyond expect standard)	43 - 50	Outstanding
4 = Good (performance above average standard)	35 - 42	Good
3 = Satisfactory (Normal result/meets standard)	27 - 34	Satisfactory
2 = Poor (Performance below standard set for this job)	19 - 26	Poor
1 = Very Poor (Unacceptable/bellow standard)	10 - 18	Very Poor

LAMPIRAN 6
LEMBAR BIMBINGAN

Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : TRI NURYANI
NO. MAHASISWA : 319101982
JUDUL PENELITIAN : Kualitas Santan Sebagai Pengganti Susu Cair Pada Pembuatan Beku Marmer

NAMA PEMBIMBING I : Satyo Prasiono. S.ST.M.SC
NAMA PEMBIMBING II : Dra. HENI SUSILOWATI, MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	20/3 23	- tata tulis	
		- tujuan / Rumusan Fokus	
		- latar belakang	
2	23/3 23	- teori ditambah	
		- metode penelitian	
		- teknik Analisis	
		- sumber data	
		- populasi / sampel	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	3-4-2023	Revisi.	
		latar belakang permasalahan	
		nya ?, sistematika penuli	
		san, pembiayan tabel no	
		gbr, sumber data	
		nama (Th ?, hal ?)	
	6-4-2023	sistematika penulisan,	
		cara pengetikan yg benar,	
		Penelitian terdahulu	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : TRI NURYANI
NO. MAHASISWA : 319101982
JUDUL PENELITIAN : Kualitas Santan Sebagai Pengganti Susu cair Pada Pembuatan Beku MARMER

NAMA PEMBIMBING I : Satyo Prasiyano Nugroho, SST., M.Sc
NAMA PEMBIMBING II : Dra. Heni Susilowati. MM

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
(3)	27/3 23	- fokus unt populasi sampel	
		- teknik Analisis	
		- teknik pengambilan sampel	
4	31/3 23	Acc proposal	
1	4/6 23	tata tulis diperbaiki	
		pembahasan harus detail & sistematis	
		dijelaskan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	8-4-2023	Perbaiki, sistematika di	
		Daftar Pustaka	
-	10-4-2023	Revisi, sumber data	
		Sistematika, metode penelitian	
	11-4-2023	ACC proposal	
	31-5-2023	Revisi / perbaiki sistematika	
		penulisan, sumber data	
		kutipan²	
-	5-6-2023	Perbaiki sistematika what	
		di dalam	

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : JRI NUR'TANI
NO. MAHASISWA : 31910482
JUDUL PENELITIAN : Kualitas Tepung Beras Merah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada olahan Roti Marmer.

NAMA PEMBIMBING I : Setyo Prasiono Nugroho, SST., M.Sc
NAMA PEMBIMBING II : Dra. Heni Susilowati, MM.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	8/6 23	Judul disesuai	
		Bab I / Rum.	
		Hasil Analisis	
3	12/6 23	Hasil / pembahasan di urutkan	
		Kesimpulan / Saran.	
		Lengkapi abstrak / kata pengantar dll	
4	13/6 23	Acc Laporan	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	6-6-2023	Perbaiki Di Hasil penelitian dan Pembahasan	
	15-6-2023	Perbaiki lihat di diskusi nya.	
	16-6-2023	ACC Skripsi	