

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis data dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini serta tujuan penelitian, maka dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan konsentrasi garam dan jeruk berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter kadar garam, kadar abu, kadar vitamin C, derajat keasaman (pH), sifat organoleptik parameter aroma tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik parameter warna, rasa dan tekstur sambal Mbohi Dungga yang diamati.
- b. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P3 (konsentrasi jeruk 85% : konsentrasi Garam 15 %) dengan kadar garam 9,67%, kadar abu 11,36%, kadar vitamin C 0,57%, derajat keasaman (pH) 2,30 warna agak orange, aroma disukai, rasa enak serta mempunyai tekstur agak halus.

5.2.Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran-saran sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan sambal Mbohi Dungga yang sesuai dengan nilai yang disukai oleh panelis dalam pembuatan sambal disarankan menggunakan perlakuan P3 (konsentrasi 85% : konsentrasi garam 15 %).
- b. Perlu dilakuan modifikasi pembuatan sambal Mbohi Dungga.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantino, A, Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Ayustaningwarn, 2015. Garam terbentuk dari dua senyawa yaitu klorida dan natrium. Penggunaan garam.
- Abubakar, Fauzi. 2015. "Pengaruh Komunikasi Interpersonal Antara Dosen dan Mahasiswa Terhadap Motivasi Belajar dan Prestasi Akademik Mahasiswa". *Jurnal Pekomma*. Vol (18) nomor 1.
- Bukle, K. A., Edwards R. A., Fleet G.H., dan Wooton M. 2007. *Ilmu Pangan. Terjemah: H. Purnomo dan Adiono*. Penerbit Universitas Indonesia Depok.
- Cotton F, Abort, 2013. *Kimia Anorganik Dasar*. UI Press, Jakarta.
- Deptan, 2012. Kontribusi Agroindustri Jeruk Dalam Meningkatkan Pendapatan Akan Menumbuhkan Sentra Pengembangan Jeruk Baru.
- Desniar, Poernomo, D dan Wijatur, W. 2009. Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan. [Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia Vol XII Nomor 1 Tahun 2009]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Desniar, Poernomo, D dan Timoryana, V. D. F. 2007. Studi Pembuatan Kecap Ikan Selar (*Caranx leptolepsis*) dengan Fermentasi Spontan [Jurnal Seminar Nasional Tahunan IV Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan. [ISBN:978-979-99781-2-7]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Dewanti, T, dkk. 2010. Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Estiasih, Teti dkk. 2016. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya. Malang.
- Fajarwati, 2013 Jeruk nipis mengandung unsur-unsur senyawa kimia. Sikripsi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Farrell, 1999. Pembuatan bubuk sambal yang merupakan bumbu rempah-rempah berdasarkan mutu bumbu atau bubuk rempah menurut SNI 01-3709-1995 dapat dilihat pada tabel 1.
- Hidayanti, M. R dan Wikandari, P. R. 2013. *The Effect of Salt Concentration and The Addition of Lactic Acid Bacteria Lactobacillus plantarum B1765 as*

Starter Culture for The Quality Product of Milkfish (Chanos chanos) Bekasam. [Jurnal Of Chemistry]. Universitas Surabaya. Surabaya.

Jumisayati, Asmawati, Adi Saputrayadi, 2020. Formulasi Konsentrasi Garam Dan Asam Pada Sambal Masin. Jurnal Agrotek Ummat.

Junaidi, A. 2011. Pengembangan Produk Unggulan Jeruk Kalamansi Kota Bengkulu dengan Pendekatan Ovop. Penelitian Madya Bidang Koperasi Pada Deputi Pengkajia n Sumberdaya UMKM Kementerian Koperasi dan UKM, 19: 163-183.

Kristanto, F. 2013. Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon. (Skripsi). Universitas Airlangga, Surabaya.

Kusmarwati, A., Heruwati, E. S., Utami, T., dan Rahayu, E. S. 2011. Pengaruh Penambahan *Pediococcus acidilactici* F-11 sebagai Kultur Starter terhadap Kualitas Rusip Teri (*Stolephorus* sp.). [Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 6 No.1].

Kumar, G. Vasanth, Ajay kumar K., Raghu Patel G.R., S. Manjappa. 201. *Determination Of Vitamin C In Some Fruits And Vegetable In Davanagere City- India.* Journal Of Pharamacy & Life Sciences.

Kurniawan, Fajar (2013). *Manajemen Perawatan Industri : Teknik dan Aplikasi Implementasi Total Productive Maintenance (TPM), Preventive Maintenance dan Reability Centered Maintenance (RCM.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Katno, Promono S. Tingkat Manfaat dan keamanan Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Balai Penelitian Obat Tawangmangu, Fakultas Farmasi Universitas Gaja Mada [press release]. Yogyakarta: Fakultas Faramasi UGM.

Lauma, Sartika Widia, 2015 Jeruk nipis mengandung unsur-unsur senyawa kimia. Penerbit. Jakarta.

Munawaroh, 2012, Proses Pembuatan Sambal. Kawan Pustaka Jakarta. Jakarta

Purwaningsih, S, Garwan, R dan Santoso, J. 2011. *Karakteristik Organoleptik Bakasang Jeroan Cakalang (Katsuwonus pelamis, Lin) sebagai Pangan Tradisional Maluku Utara.* [Journal of Nutrition and Food, 2011, 6(1): 13–17]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Peralta EM., Hideo H., Daisuke W., Hisashi M. 2005. *Antioxidative activity of philipine salt fermented shirmp and variation of its conctituens during fermentation.* Journal of Science, 10 (540): 553-558.

- Rahmani, Yunianta dan Martati, E. 2007. *Pengaruh Penggaraman Basah terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (Ophiocephalus striatus)*. [Jurnal Teknologi Pertanian, Vol.8 No.3]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ramzi, Y.I., 2016. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Mutu Masin Udang Rebon (*Mysis Relicta*). Skripsi Universitas Mataram.
- Razak, 2013. Jeruk nipis (*Citrus aurantifolia s.*). Tanaman Toga Yang Banyak Digunakan Oleh Masyarakat Sebagai Bumbu Masakan Dan Obat-Obatan.
- Ruslan, 2019, Sambal Mbohi Dungga adalah produk Original dan hasil buatan masyarakat Bima.
- Sarwono, 2011. *Bagian-bagian tanaman jeruk nipis*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sudarmadji,S., Bambang dan suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan pertanian*. Liberti. Yogyakarta.
- Sudarmadji,S., B. Haryono, dan Suhardi.1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Leberty, Yogyakarta.
- Subagia, N. 1994.Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi NaCl Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pikel Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*).UNILA. Bandar Lampung..
- Supena, E.D.J., 2004, Inovations in microspore embryogenesis in Indonesia hot pepper (*Capsicum annum L.*) and Brassica napus L., Thesis, Wageningen
- Sutomo,2014. Penambahan sambal sebagai makanan pendamping mampu mengundang selera.University, Netherlands.
- Sudarmadji S, dkk. (2007). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Sembiring, N.N. 2009. Pengaruh jenis bahan pengemasan terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annum, L.*) segar kemasan selama penyimpanan dingin [tesis]. Medan: Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Tim Dapur Demedia, (2008). Sambal merupakan makanan pendamping yang menjadi bagian dan budaya makan yang di kenal bangsa Indonesia.
- Tamang, J.P Dan Kailasapathy, K. 2010. *Fermented Foods and Beverages of The Wold. CRC Press. New York. USA.*
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta; PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuliana, dan Murhadi. 2007. Ilmu Dan Teknologi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak). Jurnal. UNILA. Bandar Lampung.

Zerdin, K., Michael, L. R. dan Vermue, J. 2003. The vitamin C content of orange juice packed in an oxygen scavenger material. Food Chemistry 82 (2003) 387-395.



LAMPIRAN 1. Lembar kuisisioner Uji Warna Sambal Mbohi Dunggu

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Mbohi Dunggu

Dihadapan saudara di sajikan Sambal Mbohi Dunggu khas Bima, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Sambal diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala skoring 1-5 dengan urutan nilai sebagai berikut :

Kode perlakuan	367	821	953	653	751
Skor penilaian					

Keterangan: Skor Penilaian

1. Orange Tua
2. Orange Muda
3. Orange
4. Kuning
5. Kuning keputihan

Komentar

.....

.....

.....

LAMPIRAN 2. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Sambal Mbohi Dunga

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Mbohi Dunga

Dihadapan saudara di sajikan Sambal Mbohi Dunga khas Bima, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Sambal diamati Aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai sebagai berikut :

Kode perlakuan	367	821	953	653	751
Skor penilaian					

Keterangan: Skor Penilaian

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar

.....

.....

.....

LAMPIRAN 3. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Sambal Mbohi Dunga

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Mbohi Dunga

Dihadapan saudara di sajikan Sambal Mbohi Dunga khas Bima, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Sambal diamati Rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai sebagai berikut :

Kode perlakuan	367	821	953	653	751
Skor penilaian					

Keterangan: Skor Penilaian

1. Sangat enak
2. Enak
3. Agak enak
4. Netral
5. Tidak enak

Komentar

.....
.....
.....

LAMPIRAN 4. Lembar Kuisisioner Uji Tekstur Sambal Mbohi Dunga

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Sambal Mbohi Dunga

Dihadapan saudara di sajikan Sambal Mbohi Dunga khas Bima, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap Tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

Sambal diamati Teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala skoring 1-5 dengan urutan nilai sebagai berikut :

Kode perlakuan	367	821	953	653	751
Skor penilaian					

Keterangan: Skor Penilaian

1. Sangat halus
2. Halus
3. Agak halus
4. Lunak
5. Keras

Komentar

.....
.....
.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu Sambal Mbohi Dungga

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	0,73	0,75	0,75	2,23	0,74	a
P1	4,11	4	4,1	12,21	4,07	b
P2	7,33	7,26	7,24	21,83	7,28	c
P3	11,33	11,32	11,42	34,07	11,36	d
P4	13,94	13,99	14,02	41,95	13,98	e
Total	37,44	37,32	37,53	112,29		
Rerata	7,49	7,46	7,51			

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	343,1215	85,78037	39959,8	3,48	S
Galat	10	0,021467	0,002147			
Total	14	343,143				

BNJ % 0,12

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Garam Sambal Mbohi Dunga

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	3	2	2	7	2,33	a
P1	4	5	5	14	4,67	b
P2	8	8	7	23	7,67	c
P3	10	9	10	29	9,67	d
P4	13	12	11	36	12,00	e
Total	38	36	35	109		
Rerata	7,60	7,20	7,00			

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	178,2667	44,56667	95,5	3,48	S
Galat	10	4,666667	0,466667			
Total	14	182,9333				

BNJ % 1,71

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Vitamin C Sambal Mbohi Dunga

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	0,7	0,66	0,74	2,1	0,70	c
P1	0,66	0,7	0,65	2,01	0,67	c
P2	0,61	0,61	0,61	1,83	0,61	b
P3	0,57	0,57	0,57	1,71	0,57	b
P4	0,48	0,48	0,48	1,44	0,48	a
Total	3,02	3,02	3,05	9,09		
Rerata	0,60	0,60	0,61			

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0,09036	0,02259	49,1087	3,48	S
Galat	10	0,0046	0,00046			
Total	14	0,09496				
BNJ %	0,05					

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar pH Sambal Mbohi Dunga

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	2,6	2,6	2,5	7,7	2,57	c
P1	2,4	2,3	2,4	7,1	2,37	b
P2	2,4	2,3	2,3	7	2,33	ab
P3	2,3	2,3	2,3	6,9	2,30	a
P4	2,3	2,3	2,3	6,9	2,30	a
Total	12	11,8	11,8	35,6		
Rerata	2,40	2,36	2,36			

Sumber Keragaman	Db	JK	Kt	F hit	F tabel	Ket
Perlakuan	4	0,150	0,037	18,67	3,48	S
Galat	10	0,02	0,002			
Total	14	0,170				

BNJ % 0,11

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Sifat Organoleptik parameter warna Sambal Mbohi Dunggu

Panelis	Perlakuan					Jumlah	Rerata
	P0	P1	P2	P3	P4		
Agus	2	1	2	1	2	8	1,6
Isti	3	3	3	3	2	14	2,8
ayu	2	1	2	1	2	8	1,6
suratman	3	2	2	2	1	10	2
Alfin	2	1	2	3	3	11	2,2
Sri	3	3	3	3	3	15	3
Dayat	2	2	1	2	1	8	1,6
febri	1	1	1	1	1	5	1
Widodo	2	2	2	2	2	10	2
jaitun	2	1	2	2	3	10	2
kurniati	3	3	3	3	3	15	3
Endro	1	2	1	2	2	8	1,6
Futri	3	3	3	3	3	15	3
Ade	2	1	1	2	2	8	1,6
Dedi	2	3	2	2	1	10	2
Anggi	3	2	2	3	3	13	2,6
Wahyu	2	1	1	2	2	8	1,6
Marsy	3	2	2	1	2	10	2
suci	2	3	2	2	1	10	2
Merlin	2	1	1	2	2	8	1,6
Jumlah	45	38	38	42	41	204	
Rerata	2,25	1,9	1,9	2,1	2,05		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	1,74	0,435	1,540541	2,49	NS
Ulangan	19	30,64	1,612632			
Galat	76	21,46	0,282368			
Total	99	53,84				

BNJ % -

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Sifat Organoleptik parameter aroma Sambal Mbohi Dunga

Panelis	Perlakuan					Jumlah	Rerata
	P0	P1	P2	P3	P4		
Agus	3	3	3	3	4	16	3,2
Isti	3	3	3	2	2	13	2,6
ayu	3	3	4	3	3	16	3,2
suratman	2	3	4	4	5	18	3,6
Alfin	3	2	4	5	4	18	3,6
Sri	3	3	3	3	3	15	3
Dayat	3	4	5	3	4	19	3,8
febri	2	2	4	4	3	15	3
Widodo	4	4	4	4	4	20	4
jaitun	5	5	4	4	4	22	4,4
kurniati	4	4	3	3	4	18	3,6
Endro	2	3	2	4	5	16	3,2
Futri	3	3	4	3	4	17	3,4
Ade	3	3	2	3	3	14	2,8
Dedi	3	4	3	4	4	18	3,6
Anggi	4	3	4	3	3	17	3,4
Wahyu	3	3	4	4	4	18	3,6
Marsy	2	3	4	4	5	18	3,6
Suci	3	4	3	4	4	18	3,6
Merlin	3	3	2	3	3	14	2,8
Jumlah	61	65	69	70	75	340	
Rerata	3,05	3,25	3,45	3,5	3,75		
Notasi	A	a	ab	b	b		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	5,6	1,4	2,923077	2,49	S
Ulangan	19	18	0,947368			
Galat	76	36,4	0,478947			
Total	99	60				

BNJ % 0,88

Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Sifat Organoleptik parameter rasa Sambal Mbohi Dungga

Panelis			Perlakuan			Jumlah	Rerata
	P0	P1	P2	P3	P4		
Agus	3	5	3	2	2	15	3
Isti	3	3	3	2	3	14	2,8
ayu	3	5	3	2	2	15	3
suratman	3	5	3	2	1	14	2,8
Alfin	2	1	1	2	3	9	1,8
Sri	3	5	2	5	2	17	3,4
Dayat	1	2	3	3	2	11	2,2
febri	3	5	5	5	5	23	4,6
Widodo	3	3	3	2	3	14	2,8
jaitun	2	2	2	1	1	8	1,6
kurniati	3	2	1	1	3	10	2
Endro	3	1	2	4	5	15	3
Futri	2	2	5	3	3	15	3
Ade	3	2	5	2	3	15	3
Dedi	2	3	2	2	3	12	2,4
Anggi	3	3	2	2	3	13	2,6
Wahyu	4	4	4	4	4	20	4
Marsy	3	5	4	2	1	15	3
suci	2	3	2	2	3	12	2,4
Merlin	3	2	5	3	3	16	3,2
Jumlah	54	63	60	51	55	283	
Rerata	2,7	3,15	3	2,55	2,75		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	4,66	1,165	1,088517	2,49	NS
Ulangan	19	46,11	2,426842			
Galat	76	81,34	1,070263			
Total	99	132,11				

BNJ % -

Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Sifat Organoleptik parameter tekstur Sambal Mbohi Dunga

Panelis	Perlakuan					Jumlah	Rerata
	P0	P1	P2	P3	P4		
Agus	3	2	3	2	4	14	2,8
Isti	4	4	4	4	4	20	4
ayu	2	3	4	3	2	14	2,8
suratman	4	4	3	2	1	14	2,8
Alfin	2	3	4	3	2	14	2,8
Sri	3	2	2	3	2	12	2,4
Dayat	2	2	4	3	3	14	2,8
febri	4	4	4	4	4	20	4
Widodo	2	3	2	2	2	11	2,2
jaitun	3	1	3	5	3	15	3
kurniati	3	3	3	4	4	17	3,4
Endro	3	2	5	3	2	15	3
Futri	3	2	3	5	3	16	3,2
Ade	3	3	2	2	4	14	2,8
Dedi	2	3	3	3	2	13	2,6
Anggi	3	2	2	3	3	13	2,6
Wahyu	3	2	4	4	5	18	3,6
Marsy	4	4	3	2	2	15	3
Suci	2	3	3	3	2	13	2,6
Merlin	3	3	2	2	4	14	2,8
Jumlah	58	55	63	62	58	296	
Rerata	2,9	2,75	3,15	3,1	2,9		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel	Ket
Perlakuan	4	2,14	0,535	0,722716	2,49	NS
Ulangan	19	21,44	1,128421			
Galat	76	56,26	0,740263			
Total	99	79,84				

BNJ % -

Lampiran . 13 Dokumentasi Pembuatan Sambal Mbohi Dunga



Bahan baku jeruk nipis



Penirisan



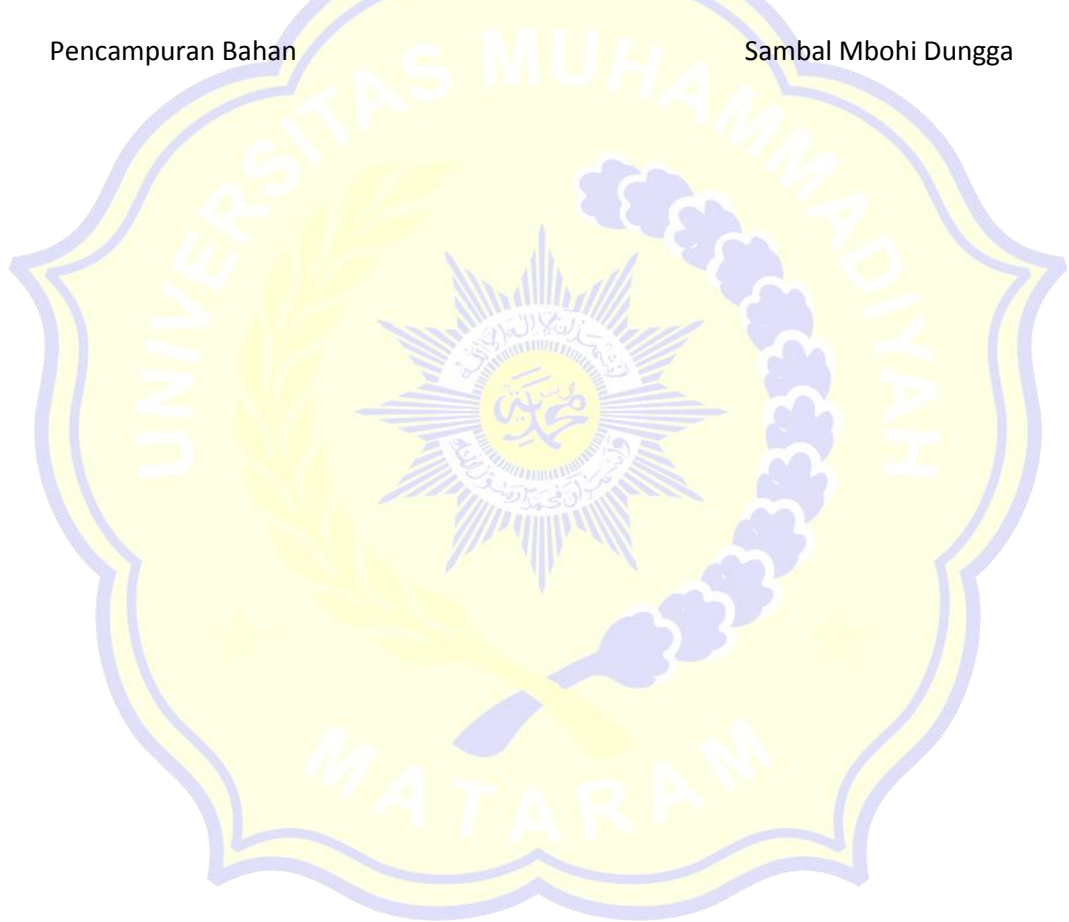
Penimbangan



Pencampuran Bahan



Sambal Mbohi Dingga



Lampiran 14. Dokumentasi Prosedur dan Pengujian Parameter Pengamatan



Uji Kadar Abu



Uji Organoleptik













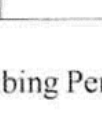
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram
Website : www.agrotek.ummat.ac.id . Email : fapertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat


KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : MELI ANGGRIANI
NIM : 317110014
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Sirril Ikhromi, SP.MP
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Desy Ambar Sari, S.TP, MP.M.Sc
Judul Skripsi : Kajian Konsentrasi Garam dan Jeruk Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sambut Mbeki Dingga

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	Senin, 15/02/21	- Perbaiki proposal secara menyeluruh - Pentajam BAB I, II, BAB III - Lihat sistematika, proposal skripsi - Perbaiki daftar pustaka		
2.	Rabu, 29/02/21	- Perbaiki BAB I dan BAB III - Perbaiki daftar pustaka		
3.	Jumat, 5/3/21	- Perbaiki Bab I dan BAB III		
4.	Kamis, 18/3/21	- Perbaiki Bab III & lampiran - lakukan penelitian pendahuluan / perlakuan Sg'a - Perbaiki diagram alir		
5.	sabtu, 27/3/21	- Perbaiki sedikit lagi - lakukan penelitian - Perbaiki daftar pustaka		

6.		lakukan penelitian	
7.		Perbaiki analisis data masih salah	
8.		lakukan pembahasan	
9.	30/6/2021	- Perbaiki skripsi secara menyeluruh - Bab 4 & 5 diperbaiki - dapus lengkapi - gunakan sistematika skripsi yg benar	
10.	19/7/2021	- Perbaiki pembahasan pada bab yang ditandai - lengkapi daftar pustaka	
11.	26/7/2021	- Perbaiki skripsi hasil diskusi saat seminar - lihat dapus secara cermat	
12.	02/8/2021	- Acc ujian	
13.	03/8/2021	- Perbaiki hasil diskusi saat ujian skripsi	
14.	14/8/2021	- Perbaiki pembahasan	
15.	26/8/2021	- Perbaiki abstrak	
16.	02/9/2021	- Acc jilid	

Dosen Pembimbing Utama


(Syinnil Thromi, S.P.M.P)

Dosen Pembimbing Pendamping

()