

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Perlakuan proporsi tepung kacang hijau dan bekatul berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat dan protein) dan sifat organoleptik parameter warna dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh secara nyata terhadap parameter aroma dan rasa cookies yang diamati.
- b. Semakin tinggi proporsi tepung kacang hijau yang ditambahkan maka, kadar protein semakin meningkat. Sedangkan kadar air, kadar abu dan kadar serat cookies semakin menurun.
- c. Semakin tinggi proporsi tepung kacang hijau dan bekatul yang ditambahkan maka, skor nilai warna dan tekstur semakin menurun. Sedangkan skor nilai aroma dan rasa semakin meningkat.
- d. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P2 (20% kacang hijau : 30% bekatul+ 50% tepung terigu) dengan kadar air sebesar 6.10%, kadar abu sebesar 3.85%, kadar serat 26.78% dan kadar protein 6.58% mempunyai warna agak coklat, tekstur renyah, aroma dan rasa disukai panelis.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan maka dapat dikemukakan sarans sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan cookies yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan pada perlakuan P2 dengan proporsi tepung kacang hijau 20% dan bekatul sebesar 30%.
- b. Untuk penelitian lebih lanjutnya disarankan melakukan penelitian tentang umur simpan cookies untuk mengetahui perbedaan antara penambahan tepung kacang hijau atau tanpa penambahan kacang hijau, sehingga diperoleh informasi yang lengkap mengenai proporsi tepung kacang hijau dan bekatul pada pembuatan cookies.

DAFTAR PUSTAKA

- Adom K, dan Liu R .2002. *Antioxidant Aktiviti Of Grains*. Journal Of Agricultural and Food Chemistry.50(21):6182-6187.
- Andrawulan, N, Kusnadar, F, Herawati, D. 2011. *Analisan Pangan*. Dian Rakyat.Jakarta.
- Anonim. 2012. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*. Laboratorium Biologi UMS : Surakarta.
- Anni faridah, Nasir. 2008. *Patiseri jilid III Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. Dikdasmen.Departemen Pendidikan Nasional.
- Astawan, Made. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973-2011.*Syarat Mutu Cookies*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Kacang Hijau di Nusa Tenggara Barat*. Data Sensus.
- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*.Jakarta: Elex Media Komputindo Gradia Press.
- Departemen Pertanian RI. 2007. *Pedomana Umum Penyuluhan*. Jakarta. 96 hal.
- Diniyanti. 2012. *Pengaruh kepemilikan manajerial. Dewan komisaris.Konflik bondholder-shareholder dan biaya politis terhadap kebijakan akuntansi konservatif perusahaan*.Skripsi FE, Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 2012. *Road map peningkatan produksi kacang tanah dan kacang hijau tahun 2010-2014*. Jakarta. p.73.
- Erlinawati, indira Wiwik Wijaningsih, Heni Hendriyani. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna Radiata) Terhadap Nilai Gizi (Serat Dan Karbohidrat) Dan Daya Terima Cookiestepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L)*
- Fachruddin.,L. 2000. *Budidaya Kacang-Kacangan*. Kanisius.Yogyakarta.120 hal.
- Faridah A, Pada KS, Yulastri A, Yusuf L. 2008.*Patiseri*. Jakarta: Dapertemen Pendidikan Nasional.

- Faria, Simone Aparecida.D. S. C., *Prescila Zaczuk Bassinello, Marilene De Vouno C P.* 2012. *Nutrition Compositon Of Rice Bran Submitted To Different Stabilization Procedures.* Brazilian Jurnal Of Pharmacerutical Sciences 48(4).
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea mays L.).*Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1): 49-57.
- Fatmawati, W., T. 2012.*Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies.*Skripsi.Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gescher, A .2007. *Rice Bran Could Reduce Risk Of Colom Cancer.* Dalam [Http://Www.Cancerfacts.Com/Home-News.Asp.Cancer](http://Www.Cancerfacts.Com/Home-News.Asp.Cancer). Diakses Pada Tanggal 14 Septemebr 2015.
- Godber J, Xu Z, Hegsted M, Walker T, 2002; Rohrer C, SiebenmorgenT, 2004. *Riceand Rice Brand Oil In Function Food Development.* Louisiana Agriculture. Vol 45, 9-10.
- Hanafi, A. 1999.*Potensi Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Subsitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasikan Kacang Hijau.*Skripsi, Sarjana Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian.IPB. Bogor.
- Hanafiah, K.A. 2005.*Rancangan Percobaan Aplikatif.* Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hartati. 2012. *Peningkatan Hasil Belajar Ipa Melalui Pnerapan Model Pembelajaran Student Teams Achievement Divisions (Stad) Tahun Pelajaran 2012/2013.* Skripsi Thesis. Unoversitas Muhammadiyah Surakarta.
- Irawan, W. AEP. 2005. *Kebutuhan Air, Iklimdan Waktu Tanam Kedelai, Kacang Tanah Dan Kacang Hijau.* Fakultas pertanian universitas padjajaran. Bandung.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Data Komposisi Pangan Indonesia.* Kementrian Kesehatan Republic Indonesia. Jakarta.
- Kulp, K, dan J, G. Ponte, Jr. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology.* Marcel Dekker, Inc.New York.
- Kusnandar, F. 20010. *Kimia pangan komponen makro.*PT.Dian Rakyat. Jakarta.

- L, Cara, Dubos, C., Borel, P., Armand. M., Senf.M, Portugal, H., Pauli, AM.,Bernard, P.M., An Lairon, D. 2000. *Effect Og Oat Bran, Rice Bran, Wheatfiber And Wheat Gream On Postprandial Lipemia In Healthy Adult*. American Journal Of Clinical Nutrition, Vol.55, 51-88.
- Mulyani T., Djajati.,Dwi L. R. 2015. *Pembuatan Cookiesbekatul (Kajian Propotepung Bekatul Dan Tepung Mocaf) Dengan Penambahan Margarin*. J. Rekapangan, Vol.9 No.2 Desember.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kang Hijau*. Yogyakarta:Pustaka Baru Press
- Pornomo, M. S., Hartono, R. 2012. *Kacang Hijau*. Swadaya. Jakarta.
- Purnomo. 2006. *Budidaya Dan Jenis Tanaman Pangan*. Depok: penerbar swadaya.
- Prameswari dan Estiasih. 2013. *Pemanfaatan Tepung Gembili Dalam Pembuatan Cookies*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri. 1(1): Hal 115-128.
- Rao, B., S., N. 2000. *Nutritive Value Of Rice Bran*.New Delhi. Media Workshop India Pvt Ltd
- Rahmawati, Lilis. Asmawati. Adi Saputrayadi. 2020. *Inovasi Pembuatan Cookies Kaya Gizi Dengan Proporsi Tepung Bekatul Dan Tepung Kedelai*. Jurnal AGROTEK Vol 7. No. 1. Februari 2020.
- Rahma dan Agustina, Y. 2010. *Substitusi Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Sereal Kaya Akan Serat*. Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta. Hal : 73.
- Retnaningsih, C. H. 2008. *Potensi Fraksi Aktif Antioksidan, Anti Kolestrol (Mucuma Pruriens dalam Pencegahan Aterosklerosis*. Laporan Penelitian hibah jtech 2016, 4(2) 131-137.
- Rukmana. 2006. *Kacang Hija, Budidaya Dan Pasca Panen*. Yogyakarta:kanisius.
- Santoso, A. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaat Bagi Kesehatan*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Faktultas Teknologi Hasil Pertanian .Unwidha Klaten.
- Saputrayadi, A., Dan Marianah. (2018). *Pengawasan Mutu Bahan Pangan*. Buku Ajar. Deepublish. Yogyakarta.

- Singh, C., Rias, S, Saxena, D.C. 2008. *Eeffect Of Incirporating Sweetpotato Flour Tp Wheat Flour On Quality Chacteristics Of Cookies*. African. J. Food Science,2,65-72.
- Sidabutar, w. D.R., Nainggolan,R.J. dan Ridwansyah. 2013. *Kajian Substitusi Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Mutu Cookies*. Jurnal rekayasa pangan, 1(4),67-75.
- Silva,P.R.F. da;Sangoi,G.A.L ;Strieder,M.L;Silva, A.A. da. 2006. *Management Strategies Of Winter Cover Crops To Maize Grown In Succession In No-Till System*. Ciencia Rural,36(3):1011-1020.
- Soekarto S.Y. (2008). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhrata Karya Aksara. Jakarta
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (cookies)*
- Sudarmadji, S. Bambang H. Suhardi. 2001. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi.(2004). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*.Liberti.Yogyakarta.148 hal.
- Sukma, L. N., Gun, G.G., dan Zackiyah. 2010. *Pengkayaan Lemak Tak Jenuh Pada Bekatul Dengan Cara Fermentasi Padat Menggunakan Aspergillus Terius*.Jurnal sains dan teknologi kimia. 1(1) :66-72.
- Standar Nasional Indonesia.2973-2011. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit*. Jakarta: Dewan Standar Nasional Indonesia.
- Suryani. 2006. *Bisnis kue kering*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Swastika, N. D. 2009. *Tepung Bekatul Melalui Mtode Pengukusan Dan Pengeringan Rak Serta Pendugaan Umur Simpannya*.
- Tjitrosoepomo, G,. 2000. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada Universitas Press.
- Winarno, F., G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wijaningsih, W.2008. *Aktivitas Antibakteri In Vitro Dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) Oleh Pengaruh Jumlah Starter Dan Lama Fermentasi*. Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.

Lampiran 1. Lembaran Kuisioner Uji Aroma Cookies

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Cookies

Dihadapan saudara disajikan cookies . saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

cookies diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh kartu uji skoring

220	958	479	510	228

Ket :

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

Komentar :

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

Lampiran 2. Lembaran Kuisioner Uji Rasa cookies

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Cookies

Dihadapan saudara disajikan cookies . saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

cookies diamati rasaya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh kartu uji skoring

220	958	479	510	228

Ket :

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

Komentar :

.....

.....

.....

Lampiran 3. Lembaran Kuisioner Uji Warna Cookies

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Cookies

Dihadapan saudara disajikan cookies . saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

Cookies diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh kartu uji skoring

220	958	479	510	228

Ket :

1. Coklat tua
2. Coklat
3. Agak Coklat
4. Coklat muda
5. Cream

Komentar :

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

Lampiran 4. Lembaran Kuisioner Uji Tekstur Cookies

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Cookies

Dihadapan saudara disajikan cookies . saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

cookies diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

Contoh kartu uji skoring

220	958	479	510	220

Ket :

1. Sangat tidak renyah
2. Tidak renyah
3. Agak renyah
4. Renyah
5. Sangat renyah

Komentar :

.....

.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Analisis Kadar Air Cookies

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata
	U1	U2	U3		
P0	6.84	6.84	6.84	20.52	6.84 b
P1	6.65	6.73	5.12	18.48	6.16 ab
P2	6.43	6.01	5.85	18.29	6.10 ab
P3	6.38	6.08	5.73	18.19	6.06 ab
P4	4.91	5.49	5.14	15.54	5.18 a
Jumlah	24.37	24.31	21.82	70.50	
Retara	6.242	6.23	5.733		

Tabel Analisis Keragaman

Sumber	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	ket
Perlakuan	4	84.78	21.20	94.19	3.48	S
Galat	10	2.25	0.23			
Total	14					

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Analisi Kadar Abu Cookies.

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Purata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	2.25	2.25	2.25	6.75	2.25	a
P1	4.1	4.02	4.15	12.27	4.09	c
P2	4.08	3.7	3.77	11.55	3.85	bc
P3	3.75	3.72	3.75	11.22	3.74	bc
P4	3.85	3.48	3.61	10.94	3.65	b
Jumlah	15.78	14.92	15.28	45.98		
Purata	3.606	3.434	3.506			

Tabel Analisis Keragaman

Sumber	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	35.57	8.89	550.66	3.48	S
Galat	10	0.16	0.02			
Total	14					

Lampiran 7. Data Hasil Analisis Pengamatan Kadar Serat Cookies

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	21.97	17.94	21.94	61.85	20.62	a
P1	31.39	31.39	31.39	94.17	31.39	d
P2	4.31	37.76	38.26	80.33	26.78	c
P3	26.9	28.42	24.48	79.8	26.60	c
P4	3.75	36.34	34.76	74.85	24.95	b
Jumlah	56.93	120.46	119.44	296.83		
Purata	17.66	30.37	30.17			

Tabel analisis keragaman

SB	DB	JK	KT	F hitung	F tabel	Ket
Perlakuan	4	1542.43	385.61	1986.72	3.48	S
Galat	10	1.94	0.19			
Total	14					

Lampiran 8. Data Hasil Analisis Pengamatan Kadar Protein Cookies

Perlakuan	Ulangan			Jumlah	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	3.13	3.13	3.13	9.39	3.13	a
P1	6.70	6.12	6.10	18.92	6.31	b
P2	6.61	6.62	6.51	19.74	6.58	c
P3	6.74	6.73	6.68	20.15	6.72	d
P4	7.73	7.75	7.73	23.21	7.74	e
JUMLAH	27.79	27.21	27.02	82.02		
Purata	6.18	6.07	6.03			

Tabel analisis keragaman

SB	DB	JK	KT	F hitung	F TABEL	KET
perlakuan	4	115.64	28.91	1169.51	3.48	S
galat	10	0.25	0.02			
total	14					

Lampiran 9. Data Pengamatan Uji Organoleptik Warna

Panelis	Skor nilai					Jumlah	Purata
	P0	P1	P2	P3	P4		
1	5	3	3	3	3	17	3.4
2	4	5	3	3	3	18	3.6
3	4	5	2	4	3	18	3.6
4	4	5	2	3	3	17	3.4
5	4	3	3	2	3	15	3
6	3	3	3	2	4	15	3
7	4	3	3	2	3	15	3
8	5	3	2	4	3	17	3.4
9	5	4	2	2	2	15	3
10	5	4	2	2	2	15	3
11	5	4	3	3	2	17	3.4
12	5	5	3	2	3	18	3.6
13	5	5	3	3	3	19	3.8
14	4	4	3	3	2	16	3.2
15	4	4	3	3	2	16	3.2
16	5	4	3	3	2	17	3.4
17	5	4	4	4	4	21	4.2
18	5	4	3	4	2	18	3.6
19	4	5	3	3	5	20	4
20	5	5	3	4	3	20	4
Jumlah	90	82	56	59	57	344	
Purata	4.50	4.10	2.80	2.95	2.85		
Notasi	B	b	a	A	a		

Tabel Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	12.64	0.67			
Perlakuan	4	51.14	12.79	27.87	2.49	S
Galat	76	34.86	0.46			
Total	99	98.64				
BNJ 5%	0.75					

Lampiran. 10. Data Pengamatan Uji Organoleptik Aroma Cookies

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	5	5	4	4	4	22
2	3	3	4	4	5	19
3	4	3	2	4	5	18
4	4	3	2	4	4	17
5	4	4	4	4	4	20
6	4	4	4	5	4	21
7	5	5	4	4	4	22
8	5	4	3	4	4	20
9	5	4	5	3	3	20
10	5	4	5	3	3	20
11	4	4	4	3	4	19
12	3	5	4	4	4	20
13	4	3	3	4	4	18
14	4	5	5	5	4	23
15	4	5	4	5	4	22
16	4	4	4	4	4	20
17	4	5	5	4	4	22
18	5	4	4	5	3	21
19	3	5	4	4	4	20
20	5	4	4	5	5	23
Total	84	83	78	82	80	407
Purata	4,20	4,15	3,90	4,10	4,00	
Notasi						

a. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	10.51	0.55			
Perlakuan	4	1.16	0.29	0.60	2.49	NS
Galat	76	36.84	0.48			
Total	99	48.51				

BNJ 5% = -

lampiran 11. Data Pengamatan Uji Organoleptik Tekstur Cookies

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	3	4	3	4	3	17
2	3	4	5	4	4	20
3	3	4	5	4	4	20
4	3	4	5	4	4	20
5	3	4	3	4	3	17
6	3	4	3	5	3	18
7	3	4	3	4	3	17
8	4	4	3	3	3	17
9	4	4	5	5	4	22
10	4	4	5	5	4	22
11	4	4	4	4	3	19
12	3	5	4	3	3	18
13	4	3	3	3	4	17
14	3	3	4	5	4	19
15	3	3	3	5	4	18
16	4	5	4	5	4	22
17	4	3	5	4	4	20
18	3	5	4	4	3	19
19	4	5	4	4	4	21
20	4	4	5	5	4	22
Total	69	80	80	84	72	385
Purata	3,45	4,00	4,00	4,20	3,60	
Notasi	A	ab	ab	B	ab	

a. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	13.15	0,69			
Perlakuan	4	7.80	1.95	5.33	2.49	S
Galat	76	27.80	0.37			
Total	99	48.75				
Bnj 5%	0.67					

Lampiran 12. Data Pengamatan Uji Organoleptik Rasa Cookies

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	4	3	4	3	4	18
2	3	4	5	4	4	20
3	4	4	5	3	4	20
4	4	4	5	3	4	20
5	5	5	5	5	5	25
6	4	5	5	5	5	24
7	5	3	4	4	5	21
8	4	5	5	4	4	22
9	5	4	5	4	4	22
10	5	4	5	4	5	23
11	5	4	3	4	3	19
12	4	5	5	4	5	23
13	3	3	3	3	4	16
14	4	4	5	5	4	22
15	5	5	4	4	4	22
16	5	5	4	4	4	22
17	4	5	4	5	4	22
18	5	4	5	4	4	22
19	4	4	5	3	4	20
20	5	5	4	5	5	24
Total	87	85	90	80	85	427
Purata	4,35	4,25	4,50	4,00	4,25	
Notasi						

Tabel analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	17.71	0.93			
Perlakuan	4	2.66	0.67	1.99	2.49	NS
Galat	76	25.34	0.33			
Total	99	45.71				

BNJ 5% = -

Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian



Pengayakan bekatul



Tepung bekatul



Penggilingan kacang hijau
(menggunakan blender)



Pengayakan tepung kacang hijau



Tepung kacang hijau



Penimbangan bahan



Proses pencampuran bahan
(menggunakan mixer)



pencetakan cookies



Pemanggangan cookies (oven)



Cookies perlakuan modifikasi



Analisis kadar abu cookies



Analisis kadar air cookies



Analisi kadar serat cookies



Analisis kadar protein cookies





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 : fpertaummat@gmail.com
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Kalsom
NIM : 317110019
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Hj. Marianah, M. Si
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Adi Saputrayadi, Sp. M. Si
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan tepung kacang hijau terhadap sifat kimia dan organoleptik cookies bekatul

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1	Kamis, 3/12-2020	RAB 1 : - Tambahkan penelitian terdahulu (1 paragraph) - Tambahkan Informasi produksi kacang hijau di NTB (data BPS)		

2.	Selasa 30/3-21	BAB <u>IV</u> Hasil : perbaiki Notasi pada sifat kimia			
3.	Rabu 31/3-21	BAB <u>IV</u> Pembahasan : Tambahkan literatur penukung			
4.	Senin / 31/5/2021	Perbaiki keterangan perlaluan pada Grafik x-tak orlep			
5.	Senin 7/6-21	Done			

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
Terakreditasi "B"

ALAMAT : Jl. KH Ahmad Dahlan No. 1 Telp (0370) 628657, Pagesangan Mataram.
Website : <http://ummat.ac.id>/agrotek.ummat.ac.id e-mail : facperta@ummat.ac.id
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Kalisom
NIM : 317110019
Program Studi : THP
Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Hj. Marianah, M.Si.
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Adi Saputrayadi, SP., M.Si
Judul Skripsi : Proporsi Tepung kacang hijau dan betaku terhadap Sifat Kimia dan organoleptik Cookies

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
	18/1/21	Perbaikan judul/sabtu dan keseluruhan	/s	
	29/1/21	Perbaikan latar pembatang & metodologi	/s	
	27/1/21	Perbaikan kata - wan (Latar belakang) - metodologi	/s /s	
	1/2/21	Perbaikan latar belakang	/s	
		Revisi untuk semester	/s	

11/6-2021	<p>Pertemuan Hamil (data surat kasar dan Aromu ></p> <p>Pembahasan Regional & Hst tenelita</p>	/s
17/6 2021	Pertemuan Pembahasan	/s
23/6 2021	Pertemuan Pembahasan	/s
30/6 21	Pertemuan Pembahasan pt saat kasar	/s
5/7 21	ke ulat seminar	/s
16/7 21	Pertemuan D Pustaka	/s
30/7 21	<p>Pertemuan - Abstrak - Puncak - Ciptaan Pustaka</p>	/s

Dosen Pembimbing Utama

Dosen Pembimbing Pendamping


()


()

MATARAM