

## BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung wortel berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar abu dan kadar serat) dan sifat organoleptik parameter rasa, tekstur, dan aroma tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter warna *cookies* daun kelor yang diamati.
2. Semakin tinggi penambahan tepung wortel maka kadar air, kadar serat, skor nilai rasa, tekstur, aroma dan warna semakin meningkat dan disukai panelis, sedangkan kadar abu semakin menurun pada *cookies* daun kelor yang diamati.
3. Perlakuan terbaik dalam pembuatan *cookies* daun kelor dengan penambahan tepung wortel adalah pada perlakuan P4 (penambahan tepung wortel 25%) dengan kadar air, 12,07%, kadar abu 5,80%, kadar serat 23,39%, skor nilai rasa 3,45 dan aroma 3,70 dengan kriteria disukai, tekstur 3,95 kriteria renyah dan skor nilai warna 3,05 kriteria hijau kecoklatan

### 5.2. Saran

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

1. Dalam pembuatan *cookies* daun kelor dengan penambahan tepung wortel disarankan menggunakan penambahan tepung wortel sebanyak 25 % dalam 200 gr bubuk daun kelor.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai lama simpan *cookies* daun kelor dengan penambahan tepung wortel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amiruddin, C. 2013. **Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Variasi Suhu Pengering**. Skripsi. Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Aminah, Syarifah, Tezar R., Muflihani, Y. 2015. **Kandungan Nutrisi Dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*)**. Buletin Pertanian Perkotaan. Volume 65 no. 2
- Arfiyanti. 2013. **Cookies Ikan Gabus Sebagai Makanan Tambahan Ibu Untuk Ibu Hamil Trimester II**. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. Jakarta. Universitas Indonesia.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). 2011. **Kajian Teknis Standar Nasional Biskuit**. SNI-01-2973-2011. Jakarta.
- Badan Pusat Statistic, 2017. **Produksi Tanaman Sayur-Sayuran Di Indonesia**.
- Bystricka, J., Kavalcova, P. Musilova, J. Vollmannova, A., Toth, T., & Lenkova, M. (2015). **Carrot (*Daucus carota L. ssp. sativus (Hoffm.) Arcang.*) as source of antioxidants**. Acta agriculturae Slovenica, 105 – 2.
- Dewi, FK. 2014. **Pembuatan cookies dengan penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada berbagai suhu pemanggangan**. Skripsi. Bandung. Universitas Pasundan.
- Dwipoyono, H.S., Tyasmoro, S.Y., & Nugroho, A. (2012). **Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*) yang Ditanam Tumpang Sari Dengan Tanaman Apel (*Malus sylvestris MILL*) Dengan Arah Bedengan Berbeda Di Lahan Miring**.
- Fajiarningsih, H. 2013. **Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) Terhadap Kualitas Cookies**. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Febrina, Y. 2012. **Pengaruh Penambahan Tepung Wortel terhadap Daya Terima dan Kadar Vitamin A pada Biskuit**. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.
- Firmansyah, M. A., T. Liana dan W. Rahayu. 2016. **Uji Adaptasi Wortel Di Tanah Lempung Liat Berpasir Dataran Rendah Palangka Raya (Adaptation Test Of Carrot At Sandy Clay Loam In Low-Lard Areas Of Palang Karaya)**. J. Hort 26(2): 197-206
- Gayati, I.A.P. 2014. **Pemanfaatan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) dan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) pada**

**Cookies Ditinjau dari Sifat Fisiko Kimia dan Sensori.** Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

- Hanafiah, K.A. 2005.**Rancangan Percobaan Aplikatif.** Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hardiyanthi, F. 2015. **Pemanfaatan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) dalam Sediaan Hand and Body Cream.**Skripsi, Fakultas Sains dan UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Indah, K., Munaaya F., dan Wijayatnti. 2018. **Karakteristik Tepung Daun Kelor dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari.**Prosiding Seminar Nasional Unimus.STIKES PKU MuhAmmadiyah Surakarta.
- Isnan, Wahyudi, dkk, 2017. **Ragam Manfaat Tanaman Kelor (Moringa Oleifera Lamk.) Bagi Masyarakat.** Jurnal Info Teknis EBONI, Vol 14 Nomor 1
- Karkleliene, R., Radzevicius, A., Dambrauskiene, E., Surviliene, E. Bobinas, C. Duchovskiene, L Kavaliauskaite, D., & Bundiniene, O. (2012). **Root yield, quality and disease resistance of organically grown carrot (Daucus sativus Röhl.) hybrids and cultivars.** Agriculture, vol. 99, No. 4, 393– 398 p.
- Krisnadi, A. D. 2015. **Kelor Super Nutrisi.Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia.**Blora.
- Kumalaningsih, S. 2013.**Antioksidan alami: penangkal radikal bebas.** Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Melo, N. V., Vargas, T. Quirino and C. M. C. Calvo. (2013). **Moringa oleifera L.An underutilized tree with macronutrients for human health.**Emir. J. Food Agric, 25 (10): 785789
- Misra, S., & Misra, M. K. (2014).**Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India.** Journal of Natural Product and Plant Resources, 4, 23-28.
- Nugraha, A, (2013), **Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Eschericia coli Penyebab Kolibasilosis Pada Babi. Tesis, Program Studi Kedokteran Hewan, Program Pascasarjana, Universitas Udayana: Denpasar**
- Nurbaya, S dan Estiasih, T, (2013), **Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (Colocasia escuenta L) Dalam Pembuatan Cookies,** Jurnal Pangan dan Agroindustri: Malang.

- Nurchayati.E., 2014. **Khasiat Dahsyat Daun Kelor: Membahas tentang manfaat dan khasiat yang terdapat dalam daun kelor.** Jakarta: Jendela Sehat.
- Nurhayati, N., & Apriyanto, M. (2021). **Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments.** *Czech Journal of Food Sciences*, 39 (1), 58–62. <https://doi.org/10.17221/272/2020-CJFS>
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. S., & Supriyanto, S. (2018). **Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 95–103. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>
- Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S., Marseno, D. W., & Supriyanto, S. (2019). **The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles.** *AgriTECH*, 39(1), 36–47. <https://doi.org/10.22146/agritech.33103>
- Sandi, Sofia, Muhakka dan A. Saputra. 2012. **The effect of effective microorganism-4 (EM4) addition on the physical quality of sugar cane shoots silage.** Faculty Of Agriculture University Of Sriwijaya, Palembang
- Suarni, 2012. **Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies).** *Jurnal, Litbang Pertanian*, 28 (2).
- Trianto, S., Lestyorini, S.Y., & Margono.(2014). **Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (Daucus Carota) Menggunakan Pelarut Air.** *Ekuilibrium*, Vol. 13. No. 2.ISSN : 1412-9124. Hlm. 51 – 54.
- Toripah, S. S., Abidjulu, J. and Wehantouw, F. 2014. **Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenolik Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera),** *Jurnal Pharmacon*, 3(4).
- Turistyawati, R. 2011. **Pemanfaatan tepung suweg (Amorphopallus campanulatus) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan cookies** .Skripsi.Program studi teknologi hasil pertanian.Universitas sebelas maret.
- Saputrayadi, A., (2018). **Pangan dan Gizi.** Buku Ajar. Deepublish. Yogyakarta.
- Soekarto, 2008.**Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.**Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suarti,B., E. Ardyanto, dan M. D. Masyhura.2015. **Penambahan Tepung Daun Kelor dan Lama Pemanggangan Terhadap Mutu Biskuit dari MOCAF.** *Agrium* 19: 238-248

- Sudarmadji, S.B. dan H, Suhardi.2007. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi ke-empat**. Liberty. Yogyakarta.
- Veronika, Rahmatu, R. dan Kadir, S. 2019. **Karakteristik Kimia dan Organoleptik Cake dari Berbagai Konsentrasi Buah Kelor Muda (*moringa oleifera* Lamk.).e-jurnal**. Agrotekbis 7 (1) : 131-139.
- Wijayanti, W., T. Mahfud dan D. K. Bambang. 2015. **Acceptance test oatmeal cookies dengan substitusi dedak padi**. Teknobuga. 2 (2) : 9-17.
- Yameogo, W. C., Bengaly, D. M., Savadogo, A., Nikièma, P. A., Traoré, S. A. 2011. **Determination of Chemical Composition and Nutritional values of Moringa oleifera Leaves**. Pakistan Journal of Nutrition 10 Vol (3): 264-268.
- Zakaria, Tamrin, A, Sirajuddin, dan Hartono, R, (2012), **Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita**, Media Gizi Pangan, Vol XIII. Edisi 1: Makasar
- Zakaria, Tamrin, A, Sirajuddin, dan Hartono, R, 2013.**Penambahan Tepung Daun Kelor Pada Menu Makanan Sehari-hari Dalam Upaya Penanggulangan Gizi Kurang Pada Anak Balita**, Media Gizi Pangan, Vol XIII. Edisi 1: Makasar



**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

Lampiran 1.Lembaran Kuisisioner 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.

220	465	729	572	360

Ket :

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

Komentar :

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

Lampiran 2. Lembaran Kuisisioner Uji Rasa *cookies*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : *Cookies*

Di hadapan saudara disajikan *cookies*.Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *Cookies* diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonik 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

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

Komentar :

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



Lampiran 3. Lembaran Kuisisioner Uji Warna *Cookies*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : *Cookies*

Di hadapan saudara disajikan *cookies*.Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *Cookies* diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut uji skoring 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

1. Hijau tua
2. Hijau muda
3. Hijau kecoklatan
4. Cokelat muda
5. Cokelat tua

Komentar :

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

Lampiran 4. Lembaran Kuisisioner Uji Tekstur *Cookies*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : *Cookies*

Di hadapan saudara disajikan *cookies*.Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *Cookies* diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut uji skoring 1-5 dengan urutan nilai.

220	465	729	572	360

Ket :

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

Komentar :

.....  
.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air (%) Cookies daun Kelor.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air (%) Cookies daun kelor

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	8.4736	5.7185	7.0022	21.19	7.06	a
P1	10.1182	7.6049	9.2617	26.98	8.99	ab
P2	9.6026	11.2064	13.0874	33.90	11.30	ab
P3	11.6171	9.7800	14.0366	35.43	11.81	b
P4	10.9648	10.8553	14.4021	36.22	12.07	b
Total	50.78	45.17	57.79	153.73		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	55.757	13.9392	4.58	3.48	S
Galat	10	30.402	3.0402			
Total	14	86.159				

BNJ 5% = 4,69

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Abu (%) Cookies daun Kelor.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Abu (%) Cookies daun kelor

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	5.0708	5.1206	5.5308	15.72	5.24	a
P1	5.0119	5.9693	5.0984	16.08	5.36	a
P2	5.6381	5.2097	5.4042	16.25	5.42	a
P3	5.8563	5.5272	5.8891	17.27	5.76	a
P4	5.9321	5.8794	5.5782	17.39	5.80	a
Total	27.51	27.71	27.50	82.72		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	0.741	0.1852	1.98	3.48	NS
Galat	10	0.933	0.0933			
Total	14	1.674				

BNJ 5% = -

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Serat (%) Cookies daun kelor.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Serat (%) Cookies daun kelor

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	9.9375	12.9194	16.8562	39.71	13.24	a
P1	13.6269	19.7884	19.7486	53.16	17.72	ab
P2	20.2856	16.6510	18.5229	55.46	18.49	ab
P3	19.3260	19.8611	20.7001	59.89	19.96	ab
P4	23.5686	19.4186	27.1715	70.16	23.39	b
Total	86.74	88.64	103.00	278.38		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	162.885	40.7212	4.69	3.48	S
Galat	10	86.903	8.6903			
Total	14	249.788				

BNJ 5% = 7,93

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Warna Cookies daun kelor (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Cookies daun kelor (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	4	3	3	4	3	17
2	3	3	3	2	4	15
3	3	3	2	2	3	13
4	1	1	1	2	1	6
5	4	4	4	5	4	21
6	2	1	3	2	4	12
7	5	3	3	1	1	13
8	1	3	4	2	3	13
9	2	3	4	1	3	13
10	3	1	2	3	3	12
11	2	2	1	2	3	10
12	2	4	1	2	4	13
13	1	2	3	1	2	9
14	1	2	2	2	1	8
15	1	1	5	2	2	11
16	2	2	2	4	4	14
17	1	2	3	2	3	11
18	3	3	4	4	5	19
19	2	3	3	4	4	16
20	3	3	3	4	4	17
Total	46	49	56	51	61	263
Purata	2.30	2.45	2.80	2.55	3.05	
Notasi	a	a	a	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	50.91	2.68			
Perlakuan	4	7.06	1.76	1.99	2,49	NS
Galat	76	67.34	0.89			
Total	99	125.31				

BNJ 5% = -

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Rasa Cookies daun kelor (uji hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Rasa Cookies daun kelor (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	2	2	2	4	4	14
2	3	1	2	3	4	13
3	3	3	3	3	3	15
4	1	1	5	2	3	12
5	1	2	2	3	3	11
6	3	2	3	4	5	17
7	3	3	3	3	4	16
8	3	4	2	2	3	14
9	3	2	1	2	3	11
10	2	1	3	4	4	14
11	1	3	3	4	3	14
12	3	2	3	3	3	14
13	3	2	4	3	4	16
14	3	3	4	3	3	16
15	3	3	2	3	3	14
16	3	4	3	2	3	15
17	3	2	3	2	3	13
18	3	3	3	4	3	16
19	2	3	3	4	4	16
20	2	3	3	3	4	15
Total	50	49	57	61	69	286
Purata	2.50	2.45	2.85	3.05	3.45	
Notasi	a	a	ab	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	10.84	0.57			
Perlakuan	4	13.64	3.41	5.45	2,49	S
Galat	76	47.56	0.63			
Total	99	72.04				

BNJ 5% = 0,88

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Aroma Cookies daun kelor (uji Hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Aroma Cookies daun kelor (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	2	3	3	4	4	16
2	2	1	3	3	4	13
3	3	3	3	5	5	19
4	3	4	1	3	3	14
5	2	1	2	3	3	11
6	3	4	3	2	3	15
7	3	2	4	3	2	14
8	3	2	2	4	3	14
9	3	2	3	4	4	16
10	2	3	3	3	2	13
11	3	3	5	3	4	18
12	2	4	3	3	5	17
13	3	1	5	2	3	14
14	3	4	4	3	4	18
15	3	2	2	3	2	12
16	3	3	3	2	4	15
17	3	3	3	3	5	17
18	3	4	3	4	5	19
19	3	3	3	4	4	17
20	3	4	4	4	5	20
Total	55	56	62	65	74	312
Purata	2.75	2.80	3.10	3.25	3.70	
Notasi	a	ab	ab	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	23.76	1.25			
Perlakuan	4	11.86	2.96	4.42	2,49	S
Galat	76	50.94	0.67			
Total	99	86.56				

BNJ 5% = 0,91



Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Tekstur Cookies daun kelor (uji skoring)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Tekstur Cookies daun kelor (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	3	3	4	4	5	19
2	2	3	3	4	5	17
3	2	2	3	4	4	15
4	4	1	3	4	4	16
5	1	3	2	4	5	15
6	2	1	3	2	2	10
7	3	4	1	4	4	16
8	3	2	4	4	5	18
9	2	1	3	3	4	13
10	2	1	1	3	4	11
11	4	3	3	2	1	13
12	4	3	3	1	4	15
13	3	2	3	3	4	15
14	3	4	3	4	3	17
15	2	2	2	3	3	12
16	2	2	2	3	4	13
17	2	3	3	3	4	15
18	3	4	3	4	5	19
19	2	3	3	4	4	16
20	2	2	3	4	5	16
Total	51	49	55	67	79	301
Purata	2.55	2.45	2.75	3.35	3.95	
Notasi	a	a	a	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	22.99	1.21			
Perlakuan	4	31.84	7.96	10.77	2,49	S
Galat	76	56.16	0.74			
Total	99	110.99				

BNJ 5% = 0,95

**Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian**



**Proses penimbangan bahan**



**Proses pencetakan**



**Uji organoleptik**



**Uji sifat kimia**



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)  
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM**

**FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"**

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Kotak Pos No. 108 Mataram  
website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : [fpertaummat@gmail.com](mailto:fpertaummat@gmail.com)

Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BEMBINGUAN SKRIPSI

Nama : ZULKALNAEN  
NIM : 317110018  
Program Studi : THP  
Dosen Pembimbing Utama (I) : Adi Saputra, S.P.M.Si  
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Dina Soes Putri, S.Si., M.Si.  
Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Kelor

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
	17-03-21	Siapa yang		
	05-04-21	Isi		
	19-05-21	bab I & metode		
	10-06-21	Revisi' seli' lagi!		
	17/06-21	se...		



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](http://www.agrotek.ummat.ac.id) Email : [lapertaummat@gmail.com](mailto:lapertaummat@gmail.com)  
Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : ZUL KARNAYEN  
NIM : 317110018  
Program Studi : THP  
Dosen Pembimbing Utama (I) : Adi Saputratadi, S.P., M.Si  
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Dina Soes Putri, S.Si., M.Si  
Judul Skripsi : Pengaruh penambahan terluks wortel terhadap sifat kimia dan organoleptik cookies dan biskuit

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	Selasa/10-8-21	Hasil & pembahasan		
2.	Rabu/11-08-21	Rewisi pembahasan		