

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan terbatas dalam penelitian ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

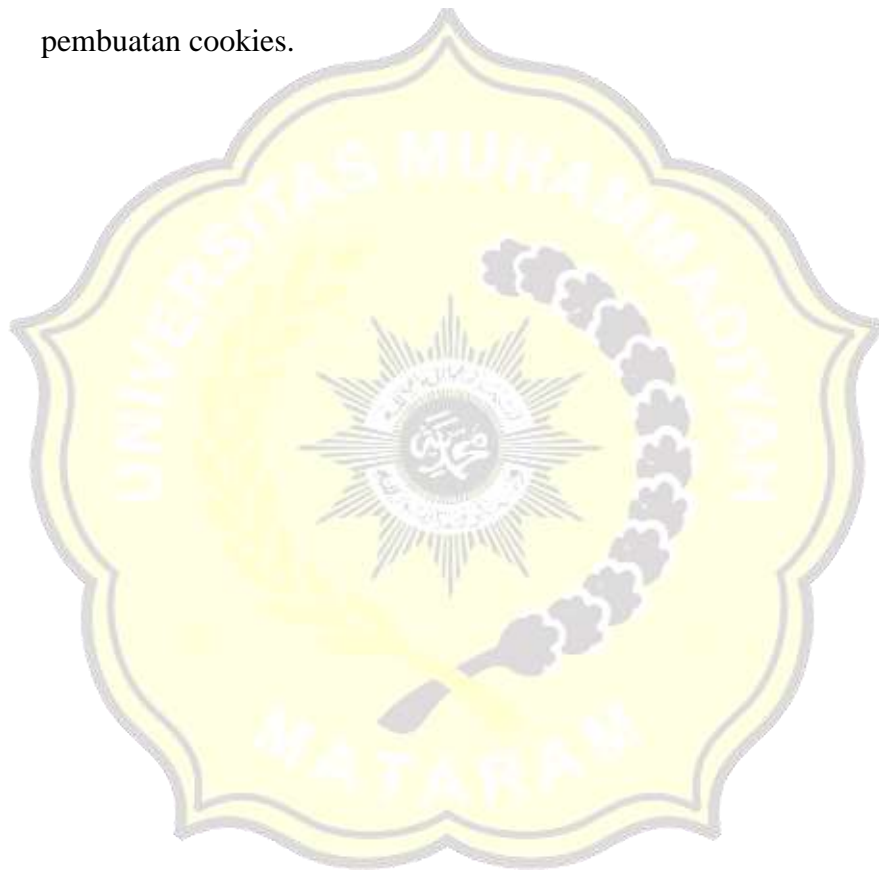
1. Penambahan tepung asam jawa berpengaruh nyata terhadap sifat kimia kadar air dan kadar protein, tetapi tidak berbeda nyata terhadap sifat kimia (kadar abu). Sedangkan uji organoleptik berpengaruh nyata terhadap sifat fisik parameter warna, tekstur dan aroma, tetapi tidak berbeda nyata pada parameter rasa.
2. Semakin tinggi proporsi tepung asam jawa yang ditambahkan maka kadar air, kadar protein, dan nilai rasa, aroma, dan tekstur semakin meningkat, sedangkan kadar abu dan kadar warna semakin menurun.
3. Perlakuan terbaik adalah pada perlakuan P4 (40% tepung asam jawa) dengan kadar air 13,11%, kadar abu 2,84% dan, kadar protein 2,58%, rating warna 2,40 dengan coklat muda. Rating rasa 3,55 dengan kriteria kelezatan, rating tekstur 4,05 dengan kriteria renyah, dan rating aroma 4,05 dengan kriteria rasa

### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil pembahasan dan penelitian, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan cookies yang disukai panelis disarankan menggunakan perlakuan P4 dengan penambahan tepung asam jawa 40%.

2. Dalam pembuatan kue asam jawa diperlukan alternatif penambahan bahan tertentu untuk meningkatkan nilai gizi yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI).
3. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk mempelajari umur simpan cookies dengan penambahan tepung asam jawa untuk informasi lebih lengkap tentang cara penambahan tepung asam jawa pada pembuatan cookies.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F.,I. Ahmad. and M.S. Khan. 2011. *Indole Acetit Acid Productionm by the Indigenius Isolats of Azoto- bacter and fluorescent pseudomanas in the Presence and AbseenceofTryothopan. Turkist Journal of Biology*, Vol 2, No 16, hal: 15-24.
- Amir F, Noviani E, dan Widari N., S. 2017. **Pembuatan Permen Susu Kambing Etawa dengan Menggunakan Buah Kurma Sebagai Pengganti Gula.** *Jurnal Teknik Waktu*. Vol 15, No 1, hal: 1442-1867.
- Amertaningtyas, D. 2011. **Sifat Fisiko-Kimia Mayonaise dengan Berbagai Tingkat Konsentrasi Minyak Nabati dan Kuning Telur Ayam Buras.** *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. Vol 8, No 1, hal: 1-6
- Ani Suryani, dkk. 2014. **Bisnis Kue Kering.** Penebar Swadaya. Jakarta
- Astawan, M. 2011. **Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji Bijian.** Penerbit Swadaya. Depok.
- Apriyanto, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto, 1989. **Analisa Pangan.** IPB Pres, Bogor.
- Budijono, A. dkk. 2012. **Pemisahan dan Pencairan Amilosa dan Amilopektin dari Pati Jagung dan Pati Kentang Berbagai Suhu.** Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik (BPS), 2019. **Produksi Tepung Terigu Naik, impor Gandum Juga Naik.** Penerbit PT Gramedia. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional) 2011. **Kajian Teknis Standar Nasional Biskuit.** SNI-01-2975-2011. Pustaka Pelajar. Jakarta.
- BSN (Badan Standarisasi Nasional), 2000. **Komponen Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000).** Jakarta. Departemen Perindustrian.
- Duke's. 2007. *Chemical and Their Biological Aktivitas in: Tamarindus Indica L.(Fabaceace) indiand Tamarind, Kilytree, Tamarind. Phoytochemical and etinobotanical data Bases.* Bandung.
- Enrico, B, 2012. **Pemanfaatan Biji Asam (Tamarindus Indica) Sebagai Koagulan Alternatif dalam Proses Penjernihan Limbah Cair Industri Tahu.** *Tesis*, Program Studi Teknik Kimia Universitas Sumatra Utara. Lampung.

- Faradiba, A. Gunadi dan Praharani, D. 2016. **Daya Antibakteri Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus Indica Linn*) terhadap *streptococcus mutan***. e- *jurnal Pustaka Kesehatan*, Vol, 4 No 1, hal: 22-28
- Faridah A, Pada KS, Yulastri A, Yusuf L. 2012. **Patiseri**. Dapertemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Fatmawati, W.T. 2012, **Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Cookies (*Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit pudding Brownies*)**. program studi Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- 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*, Vol 1, No 1, hal: 25-32.
- Hendrawati, Syamsumarnih D. dan Nurhasni. 2013. **Penggunaan Biji Asam (*Tamarindus indica L.*) dan Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus L.*) Sebagai Koagulan Alami Dalam Perbaikan Kualitas Air Tanah**. *UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Valensi*, Vol 3, No 1, hal: 21-40.
- Kartika D., Nurjazuli dan Budiyono. 2016. **Kemampuan Serbuk Biji Asam Dalam Menurunkan TSS, Turbiditas dan Amoniak Pengolahan Limbah Cair PT. Utama Multiniaga Indonesia**. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Universitas Diponegoro. Vol 4, No 4, hal: 14-25.
- Kent, N.L. 2012, **Komposisi Kimia Tepung Terigu**. Gramedia. Jakarta.
- Kurniawan, S. (2013). **Analisa Kopi Bubuk**. Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Pertanian Bogor. Bogor.
- Mishra A., Bajpai M. 2005. ***The Flocculation Performance of Tamarindus Mucilage in relation to Removal of Vat and Direct Dyes***. India. Departement of Chemistry, University Institute of Engineering and Teknologi, CSJM University.
- Manley, D.J.R., Mayasari. 2015. **Biscuits, Cookies, Cracker Manufacturing Manual** Woodheet Publishing Ltd. Semarang.
- Mulyantini, N.G.A, dan Ballo, V.J.A. 2015. **Suplementasi Enzim pada Pakan Lokal Berbentuk Tepung atau Pellet untuk Pertumbuhan Ayam Ras**. Laporan Akhir. Penelitian Hibah Strategi Nasional. Malang.
- Mauron, J. 2015. ***The Maillard Reaction in Food. A Review Prog. Fd. Nutr. Sei,s***

- Mutmainnah, F., Dimas R.A.M., dan Bambang Sigit A., 2013. **Kajian Karakteristik Fisokimia tepung Sukun Termodifikasi dengan variasi Perendaman dan konsentrasi Asam Asetat.** *Jurnal Teknosains pangan*, Vol 2, No 1, hal: 22-36.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. **Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia.** *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2, No 4, hal: 259-267.
- Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). **Penyuluhan Gizi dan Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Jagung Sebagai Upaya Memanualisir Stunting di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat.** *jjm (jurnal masyarakat mandiri )*, Vol 4, No 5, hal 806-817.
- Nurhayati, N., Setyabudi, F. M. C. S. Marseno, D. W., & Suprianto, S. (2019). **The Effects of Roasting Time of Unfermented Cocoa Liquor Using the Oil Bath Methods on Physicochemical Properties and Volatile Compound Profiles.** *Agro Tech*, Vol 39, No 1, hal: 36-47.
- Puspasari F. 2014. **Pemanfaatan Biji Asam (*Tamarindus indica L.*) Sebagai Koagulan Alternatif Dalam Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu.** Teknik Kimia Politeknik Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Prameswari dan Estiasih. 2013. **Pemanfaatan Tepung Gembali Dalam Pembuatan Cookies.** *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol 1, No 1, hal: 33-37.
- Purwaningsih, Dini. 2013. **Pemanfaatan Biji Tanaman Kesumba (Bixa Orellana) Sebagai Pewarna Alami dan Antioksidan untuk Pembuatan Kue Bolu dari Berbagai Macam Tepung.** Skripsi. FKIP Biologi, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Retnaningsih, C.H. 2008. **Potensi Fraksi Antioksidan, Anti Kolesterol (*Mucuna Pruriens* dalam pencegahan Aterosklerosis.** *Laporan Penelitian Hibah jtech* 2016, Vol 2, No 2, hal: 61.
- Rao, N. 2011. **Use of Plant Material as Natural Coagulants for treatment Wastewater, An Article Describing The Coagulant Proses. Plant Material As Natural Coagulant and Its Use For Wastewater Treatment Environment Waste Manajement.** Vol 1, No 7, hal: 27-35.
- Rakhman. 2012. **Salah Satu Komponen Penting Dalam Pembuatan Produk Bakeri.** Bogor.

- Soekarto, S. T. 2011. **Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya dalam Perbaikan Gizi Masyarakat.** *Seminar Teknologi Pangan Vol 4, No 9*, hal: 15-21.
- Sudarno. 2015. **Experimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai.** Universitas Semarang. Semarang.
- Syahrial, Faizah Hamzah, Netli Herawati, 2016. **Pemanfaatan Tepung Tempe pada Pembuatan Kerupuk Sagu.** *Jurnal Faperta.* Vol 3, No 5, hal: 1-12.
- Soekarto S.Y 2008. **Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.** Bhrata Karya Aksara. Jakarta
- Suarni. 2011 dan Hartati 2012. **Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies).** Universitas makasar. Makasar.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suharti. 2011. **Analisa Bahan Makanan dan Pertanian,** Liberty. Yogyakarta
- Standar Nasional Indonesia. 2973- 2011. **Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit.** Dewan Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- Situmorang, E.M., Riniarti, M & Duryat. 2015 **Respon Perkecambahan Benih Asam Jawa ( *Tamarindus Indica*) terhadap berbagai konsentrasi Larutan Kalium nitrat (Kno3).** *Jurnal Sylva Lerstari,* Vol 3, No 22, hal: 15
- Winarno, F., G. 2008. **Kimia Pangan dan Giji.** Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2000. **Kimia Pangan dan Gizi.** Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Wardhani F. A. dan Agung T. R. 2011. **Pemanfaatan Biji Asam (*Tamarindus indica L.*) Sebagai Koagulan Alternatif Dalam Proses Pengolahan Air Sungai.** *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan UPN,* Vol 7, No 2, hal: 99-120.
- Wulandari, Mita., Hendarsi, 2012. **Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein dan Organoleptik Biskuit.** *Jurnal Pangan dan Gizi.* Vol 1, No 2. hal: 44.

**Lampiran 1. Lembaran uji kuisioner uji warna *cookies* biji asam**

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Sampel : *Cookies* biji asam

Dihadapan saudara disajikan *cookies* biji asam. saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cookies* biji asam diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856	104

Ket :

1. coklat tua
2. coklat muda
3. agak coklat
4. krem
5. sangat krem

komentar :

.....  
.....

**Lampiran 2. Lembaran uji kuisioner uji rasa *cookies* biji asam**

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Sampel : *cookies* biji asam

Dihadapan saudara disajikan *cookies* biji asam. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cookies* biji asam diamati rasanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856	104

Ket:

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

komentar :

.....  
.....



**Lampiran 4. Lembaran uji kuisioner uji tekstur *cookies* biji asam**

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Sampel : *cookies* biji asam

Dihadapan saudara disajikan *cookies* biji asam. saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cookies* biji asam diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856	104

Ket :

1. Sangat tidak renyah
2. tidak renyah
3. agak renyah
4. renyah
5. Sangat renyah

komentar :

.....  
.....

**Lampiran 4. Lembar kuisisioner uji aroma cookies biji asam**

Nama :  
Nim :  
Tanggal :  
Sampel : *cookies* biji asam

Dihadapan saudara disajikan *cookies* biji asam. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cookies* biji asam diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856	104

Ket :

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

komentar :

.....  
.....

**Lampiran 5. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman kadar air**

***cookies biji asam***

a. Data hasil pengamatan kadar air *cookies* biji asam

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	13,6976	14,4605	10,2686	38,43	12,81	A
P1	10,5201	10,1471	8,0689	28,74	9,58	A
P2	8,5972	12,0276	11,5354	32,16	10,72	A
P3	11,7603	11,4772	11,6014	34,84	11,61	A
P4	11,8872	12,4635	14,9898	39,34	13,11	A
P5	17,6127	17,5919	15,6949	50,90	16,97	B
Total	74,075	78,168	72,159	224,402		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5 %	Ket
Perlakuan	5	98,711	19,7423	8,39	3,11	S
Galat	12	28,253	2,3544			
Total	17	126,965				

BNJ 5% = 4,208

**Lampiran 6. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman kadar abu *cookies* biji asam**

a. Data hasil pengamatan kadar abu *cookies* biji asam

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	3,1500	2,8700	3,0500	9,07	3,02	A
P1	2,9100	3,0500	2,8000	8,76	2,92	A
P2	2,9200	3,2100	2,8500	8,98	2,99	A
P3	2,9900	3,0000	2,9000	8,89	2,96	A
P4	2,8200	2,9000	2,8000	8,52	2,84	A
P5	2,6500	2,6900	2,8100	8,15	2,72	A
Total	17,440	17,720	17,210	52,370		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5 %	Ket
Perlakuan	5	0,195	0,0390	2,75	3,11	NS
Galat	12	0,170	0,0142			
Total	17	0,365				

BNJ 5% = -

**Lampiran 7. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman kadar protein cookies biji asam**

a. Data hasil pengamatan kadar protein cookies biji asam

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	1,7414	1,7384	1,7368	5,22	1,74	A
P1	1,9573	1,9542	1,9610	5,87	1,96	B
P2	2,0862	2,0889	2,0801	6,26	2,09	C
P3	2,4304	2,3622	2,4508	7,24	2,41	D
P4	2,6155	2,5816	2,5333	7,73	2,58	E
P5	2,8637	2,9304	2,8751	8,67	2,89	F
Total	13,695	13,656	13,637	40,987		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5 %	Ket
Perlakuan	5	2,738	0,5476	635,61	3,11	S
Galat	12	0,010	0,0009			
Total	17	2,749				

BNJ 5% = 0,080

**Lampiran 8. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman skor nilai warna *cookies* biji asam**

a. Data hasil pengamatan skor nilai warna *cookies* biji asam (Uji Skoring)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	5	4	3	2	1	1	16
2	5	4	3	2	1	1	16
3	4	1	2	5	3	5	20
4	4	1	2	5	3	5	20
5	5	4	4	3	3	3	22
6	5	3	4	3	3	4	22
7	5	3	4	3	3	3	21
8	5	3	4	3	3	3	21
9	4	3	2	3	3	2	17
10	4	2	2	2	2	1	13
11	4	1	3	1	1	1	11
12	4	3	4	3	4	5	23
13	5	3	3	4	4	5	24
14	4	2	2	2	2	2	14
15	4	4	3	3	2	2	18
16	4	4	3	3	3	2	19
17	4	4	4	3	3	2	20
18	4	2	2	2	1	1	12
19	4	2	2	2	1	1	12
20	4	4	3	3	2	2	18
Total	87	57	59	57	48	51	359
Purata	4.35	2.85	2.95	2.85	2.40	2.55	
Notasi	b	a	a	a	A	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	49.16	2.59	3.45	1.70	
Perlakuan	5	48.64	9.73	12.98	2.31	S
Galat	95	71.19	0.75			
Total	119	168.99				

BNJ 5% = 0,80

**Lampiran 9. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman skor nilai rasa  
Cookies biji asam**

a. Data hasil pengamatan skor silai rasa *cookies* biji asam (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	5	4	4	3	3	3	22
2	5	4	4	3	3	3	22
3	3	4	5	4	4	3	23
4	3	4	5	4	4	3	23
5	5	3	2	3	2	2	17
6	5	5	5	5	4	5	29
7	5	5	5	5	5	4	29
8	5	5	5	5	5	4	29
9	2	3	2	3	4	4	18
10	2	3	3	4	4	5	21
11	5	4	3	4	3	3	22
12	3	4	3	4	5	5	24
13	3	3	3	4	4	5	22
14	4	4	5	5	5	5	28
15	3	3	3	2	2	2	15
16	3	3	3	2	2	2	15
17	3	3	3	2	2	2	15
18	2	3	3	4	4	5	21
19	2	3	3	4	4	5	21
20	3	3	3	2	2	2	15
Total	71	73	72	72	71	72	431
Purata	3.55	3.65	3.60	3.60	3.55	3.60	
Notasi	a	a	a	a	A	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	70.82	3.73	5.90	1.70	
Perlakuan	5	0.14	0.03	0.04	2.31	NS
Galat	95	60.03	0.63			
Total	119	130.99				

BNJ 5% =

**Lampiran 10. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman skor nilai  
tekstur *cookies* biji asam**

a. Data hasil pengamatan skor nilai tekstur *cookies* biji asam (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	5	2	4	3	3	4	21
2	5	2	4	3	3	4	21
3	4	1	5	3	5	5	23
4	3	1	5	4	5	5	23
5	3	2	3	4	4	5	21
6	4	2	3	3	3	3	18
7	4	2	3	3	3	3	18
8	4	2	3	3	3	3	18
9	3	3	2	4	4	3	19
10	3	3	3	4	4	5	22
11	3	3	3	3	3	3	18
12	3	3	4	3	4	4	21
13	3	3	3	4	4	5	22
14	4	2	3	3	3	3	18
15	2	2	3	3	4	4	18
16	2	2	3	3	4	4	18
17	2	2	3	3	4	4	18
18	4	3	3	3	4	5	22
19	4	3	3	3	4	5	22
20	2	2	3	3	4	4	18
Total	67	45	66	65	75	81	399
Purata	3.35	2.25	3.30	3.25	3.75	4.05	
Notasi	b	a	B	b	bc	c	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	12.49	0.66	1.34	1.70	
Perlakuan	5	37.38	7.48	15.29	2.31	S
Galat	95	46.46	0.49			
Total	119	96.33				

BNJ 5% = 0,65



**Lampiran 11. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman skor nilai aroma *cookies* biji asam**

a. Data hasil pengamatan skor Nilai aroma *cookies* biji asam (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	5	3	4	3	3	22
2	4	5	3	4	3	3	22
3	5	4	3	3	5	5	25
4	5	4	3	3	5	5	25
5	5	4	4	4	2	2	21
6	4	5	4	5	4	5	27
7	4	5	4	4	5	5	27
8	4	5	4	4	5	5	27
9	3	3	2	2	4	4	18
10	2	3	3	4	4	5	21
11	4	4	3	3	4	3	21
12	3	4	3	4	5	4	23
13	1	3	3	4	5	5	21
14	4	4	4	4	4	4	24
15	2	2	4	4	3	3	18
16	2	2	4	4	3	3	18
17	2	2	4	4	3	3	18
18	2	3	3	4	4	5	21
19	2	3	3	4	4	5	21
20	2	2	4	4	4	4	20
Total	64	72	68	76	79	81	440
Purata	3.20	3.60	3.40	3.80	3.95	4.05	
Notasi	a	ab	Ab	ab	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	28.67	1.51	2.01	1.70	
Perlakuan	5	10.77	2.15	2.87	2.31	S
Galat	95	71.23	0.75			
Total	119	110.67				

BNJ 5% = 0,80

**Lampiran 12. Dokumentasi penelitian**



Penyangraian



pemipihan



pemipihan



pereendaman



pengeringan



penggilingan



pengayakan



Tepung biji Asam



penimbangan



pencampuran



pemipihan



Pencetakan



produk



panelis



Analisis kadar protein



Analisis kadar abu





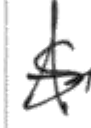

### TERAKREDITASI "B"

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 : [lapertsummat@gmail.com](mailto:lapertsummat@gmail.com)  
Nusa Tenggara Barat


#### KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : SURATMAN  
NIM : 317110007  
Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
Dosen Pembimbing Utama (I) : Syiril Ikhroni, SP. MP  
Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Dina Soes Putri, S.Si., M.Si  
Judul Skripsi : Pengaruh penambahan Tepung Biji asam dalam pembuatan cookies

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	25/7/21	- Lakukan analisis data hasil penelitian		
2.	29/7/21	- Silahkan mulai membahas - buat skripsi secara utuh		
3.	Sabtu, 2/8/21	- Perbaiki skripsi secara utuh - lengkapi pembahasan		
4.	6/8/21	- Acc seminar		
5.		- Perbaiki skripsi hasil diskusi saat seminar hasil		

6.		- Acc ujian skripsi	
7.		- Perbaiki skripsi hasil diskusi saat ujian skripsi	
8.		- Lengkapi pembahasan dan grafik - Buat abstrak - Kesimpulan ditambahi	
9.	02/9/2021	- konsultasikan dengan penguji	
10	06/9/2021	- Acc jilid skripsi	

Dosen Pembimbing Utama

  
(Syittha Heromi)

Dosen Pembimbing Pendamping

