



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO
FAKULTAS KESEHATAN
PROGRAM STUDI S1 GIZI

Jl. Diponegoro No. 186 – Ungaran Telp./Faks. (024) 6925408
Website : <http://www.unw.ac.id> , e-mail : prodigizi.nw@gmail.com

BUKU
BIMBINGAN SKRIPSI



NAMA

: NURAINI ANASTASYA

NIM

: 001211002

PEMBIMBING

: Dr. Sugeng Maryanto, M.ker

JUDUL SKRIPSI

: Mutu Organoleptik dan

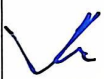
Kandungan zat gizi mie

keras dengan penambahan

tepung Uwi Umy (Dioscorea

alata L)

NO	HARI/TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN
1.	Senin, 15 / 7 / 24	Membuat Formulasi mie kering Uwi ungu : Tepung terigu : Tepung Porang .
2.	Selasa, 16 / 7 / 24	Membuat Formulasi mie terbaru dengan Formulasi F1 : Tepung Uwi 50 % Tepung terigu 25 % Tepung Mocaf 25 % F2 : Tepung Uwi Ungu 50 % Tepung Terigu 25 % Tepung Mocaf 25 % F3 : Tepung Uwi Ungu 55 % Tepung Terigu 30 % Tepung Mocaf 20 %
3.	2 Senin, 22 / 7 / 24	Konsultasi terkait Formulasi mie kering Uwi ungu

SARAN PEMBIMBING	TANDA TANGAN PEMBIMBING
Bahan Formulasi diganti menjadi tepung uwi : tepung terigu : tepung mocaf .	
	
- Bentuk mie disesuaikan dg mie komersial. - Ukuran mie kurang tipis , ukuran mie 1 - 2 cm. - Pengujian mie menggunakan uji mutu Organoleptik dan Mutu Kimia . - Formulasi mie diganti menjadi tepung uwi ungu dan tepung terigu saja .	

NO	HARI/TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN
4.	Selasa, 23 / 7 / 24	Pembuatan tepung uwi ungu.
5.	Senin, 29 / 7 / 24	Pembuatan Formulasi mie kering menggunakan tepung terbaru.
6.	Selasa, 30 / 7 / 24	Pembuatan mie kering
7.	Pabu, 31 / 7 / 24	Konsultasi terkait formulasi mie kering

SARAN PEMBIMBING	TANDA TANGAN PEMBIMBING
- Warna tepung uwi ungu terlalu gelap. Saran : membuat tepung uwi ungu sendiri jangan menggunakan jasa . - Perbandingan bahan dengan air 2:1	 
- Pencampuran bahan harus homogen - Ukuran mie disesuaikan - Ukur tinggi dan panjang mie - Disimpan menggunakan plastik klip. - Parameter pengujian : a. Uji mutu organoleptik - Warna - Aroma - Tekstur b. Uji kimia / Proksimat - Karbohidrat - Serat kasar. - Mencari referensi tempat uji lab. * USM * Satarwanti	

NO	HARI/TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN
8.	Kamis, 8/8/24	Pembuatan tepung Uwi Ungu
9.	Selasa, 13/8/24	Pembuatan mie kering Uwi ungu.
10.	Kamis, 15/8/24	Konsultasi terkait pengujian Lab.
11.	Jumat, 16/8/24.	Pengujian mutu Organoleptik dan kandungan gizi Karbohidrat & Serat Kasar.
12.	Rabu, 28/8/24.	Konsultasi terkait hasil Lab. - hasil serat kasar masih sedikit - hasil Karbohidrat masih kurang, tetapi sudah melebihi SNL mie kering.

SARAN PEMBIMBING	PEMBIMBING
- Menggunakan alat Parah untuk mengiris uwi ungu.	
- Saat pembuatan untai mie ditaburi dengan campuran tepung uwi ungu dan tepung terigu.	
- Pengujian Mutu Organoleptik di Saraswanti.	
- Pengujian Karbohidrat dan Serat Kasar di Universitas Semarang.	
- Dibahas knp Serat & Karbohidrat hasilnya sedikit.	
- Selesaikan proposal terlebih dahulu.	

NO	HARI/TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN
16.	Rabu 19/2 25	Bimbingan dan skripsi "Mitu Organoleptik dan Kandungan zat gizi mre kering dengan kembangan Tepung Uut Uatu."
17.	Kamis 20/3 25	Bimbingan revisi skripsi Setelah sidang.

SARAN PEMBIMBING	TANDA TANGAN PEMBIMBING
Stephen syin	✓h
	✓h