

















LAMPIRAN

Lampiran 1. Jadwal Penelitian

NO	HARI/TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	SARAN PEMBIMBING	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1.	Senin, 29/1/2014	Pembuatan formulasi cookies dengan tepung uat ungu dan tepung terigu	Warna dan tekstur tidak sesuai Ganti formulasi menggunakan tepung uat ungu dan tepung terigu dengan perbandingan : F ₁ 75% (uat ungu) : 25% (terigu) F ₂ 50% (uat ungu) : 50% (terigu) F ₃ 25% (uat ungu) : 75% (terigu)	
2.	Selasa, 20/8/2014	Pembuatan tepung uat ungu	Warna dan tepung uat ungu bagus	
3.	Selasa, 26/8/2014	Pembuatan formulasi cookies dengan tepung uat ungu dan tepung terigu	berat adonan ± 30 gram perhatikan bahan-bahan cookies lakukan uji laboratorium sebelum mengurus seminar proposal	
4.	Senin, 30/9/2014	Bimbingan proposal penelitian sebagai syarat intake uji laboratorium	Daftar pustaka dirubah danggunakan model	
5.	Jumat, 4/10/2014	Pembuatan formulasi intake uji laboratorium	Sampel uji kandungan serat dan tekstur	
6.	Selasa, 4/10/2015	Bimbingan hasil laboratorium kelas	Urus dokumen untuk seminar proposal menyediakan naskah proposal	
7.	Selasa, 15/2/2015	Bimbingan proposal	finalisasi naskah	
8.	Jumat, 21/2/2015	Bimbingan BAB IV	final	
9.	Jumat, 14/3/2015	Bimbingan naskah simpul	perbaiki IV	
10.	Senin, 23/4/2015	Bimbingan perbaikan naskah proposal	perbaiki proposal sesuai naskah	
11.	Jumat, 11/5/2015	Bimbingan perbaikan naskah proposal	h T perbaiki	
12.	Jumat, 23 Mei 2015	Bimbingan perbaikan BAB I dan Bimbingan BAB II	perbaiki keseluruhan	
13.	Selasa, 3 Juni 2015	Bimbingan perbaikan BAB II dan BAB III	perbaiki simpulan	
14.	Selasa, 10 Juni 2015	Bimbingan perbaikan BAB III	revisi TP simpulan & PT	
15.	Jumat, 11 Juli 2015	Bimbingan perbaikan naskah simpul	revisi menurut SPK	
16.	Jumat, 11 Juli 2015	Bimbingan akhir	revisi	

Lampiran 2. Surat Permohonan Uji Laboratorium



UNIVERSITAS NGUDI WALUYO FAKULTAS KESEHATAN

Jalan Diponegoro 186 Ungaran, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah 50513
Telepon: (024) 6925408 Faksimile: (024) 6925408
Laman: www.unw.ac.id Surel: ngudiwaluyo@unw.ac.id

Nomor : 1158/SM/FKes/UNW/X/2024
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Uji Serat dan Uji Tektur

Ungaran, 01 Oktober 2024

Kepada,

Yth, Kepala Laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Semarang

Di

T e m p a t

Dengan hormat,

Bersama ini kami mohonkan ijin untuk mahasiswa Program Studi S1 Gizi Fakultas Kesehatan Universitas Ngudi Waluyo :

Nama : Sheren Marsia Julia Prisilia
Nomor Induk Mahasiswa : 061211004

Untuk mengajukan permohonan surat rekomendasi izin **Permohonan Izin Uji Serat dan Uji Tektur** dalam rangka penyelesaian **Skripsi** dengan judul **Analisis Kandungan Serat dan Tekstur Cookies dengan Penambahan Tepung Uwi Ungu (Dioscorea alata L.)** di Instansi yang Bapak/Ibu pimpin.

Demikian surat permohonan ini, atas perhatian dan ijin yang diberikan kami ucapkan terima kasih.


Dekan
Eko Susilo, S.Kep.,Ns.,M.Kep.
NIK : 112709751298011

Tembusan:
1. Peninggal

Lampiran 3. Hasil Laboratorium Uji Serat Kasar



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
UNIVERSITAS SEMARANG

HASIL ANALISA

Nama : SHEREN MARSIA JULIA PRISILIA (NIM. 061211004)
Sampel : COOKIES UWI UNGU
Pengujian : UJI SERAT KASAR (%)

KODE SAMPEL	Ulangan	KADAR SERAT KASAR (%)		rata-rata ulangan	rata-rata perlakuan
		1	2		
F1	1	1.2012	1.1912	1.1962	1.1990
	2	1.1894	1.2134	1.2014	
	3	1.1947	1.2043	1.1995	
F2	1	1.0927	1.0836	1.0882	1.1071
	2	1.1130	1.1354	1.1242	
	3	1.1046	1.1134	1.1090	
F3	1	0.9414	0.9336	0.9375	0.9683
	2	0.9864	1.0063	0.9963	
	3	0.9673	0.9750	0.9711	

Laboran

Fernida Handayani, S.TP

Semarang, 21 Oktober 2024
Kepala Laboratorium Progdil S-1 THP
Fakultas Teknologi Pertanian USM

Dr. Ir. Bambang Kunarto, MP

Lampiran 4. Hasil Laboratorium Uji Tekstur Cookies



FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
UNIVERSITAS SEMARANG

HASIL ANALISA

Nama : SHEREN MARSIA JULIA PRISILIA (NIM. 061211004)
Sampel : COOKIES UWI UNGU
Pengujian : UJI TEKSTUR

Tekstur COOKIES
Texture Profil Analysis (TPA)
Trigger : 20,0 g
Deformation : 5,0 mm (1/2 or 3/4 mm)
Speed : 1,0 mm/s

Perlakuan	Hardness I (g)	Hardness II (g)	Cohesiveness	Springiness (mm)	Adhesion (mj)	Gumminess		Gumminess (g/mm)
						1	2	
F1	3086.5	2441.5	0.69	4.80	0.01	2129.69	1684.64	1907.16
F1	2799.0	1901.0	0.35	3.90	0.01	979.65	665.35	822.50
F1	4841.0	3688.5	0.85	4.20	0.01	4114.85	3135.23	3625.04
F2	3662.5	3208.0	0.80	4.50	0.01	2930.00	2566.40	2748.20
F2	4343.0	4386.0	0.79	4.20	0.01	3430.97	3464.94	3447.96
F2	4491.5	3106.0	0.69	4.40	0.05	3099.14	2143.14	2621.14
F3	5615.0	3516.5	0.25	0.10	0.01	1403.75	879.13	1141.44
F3	5259.0	3216.5	0.21	0.00	0.00	1104.39	675.47	889.93
F3	5164.5	3262.5	0.23	0.10	0.01	1187.84	750.38	969.11

Semarang, 21 Oktober 2024
Kepala Laboratorium Rekayasa Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian USM

Laboan

L. Luky Prasetya, STP

Ir. Ery Pratiwi, MP

Lampiran 5. Dokumentasi Proses Pembuatan Tepung Uwi Ungu



Lampiran 6. Dokumentasi Proses Pembuatan Cookies

 <p>Persiapan</p>	 <p>Pengadukan</p>	 <p>Pencampuran</p>
 <p>Pencetakan</p>	 <p>Pengovenan</p>	 <p><i>Cookies Uwi Ungu</i></p>

Lampiran 7. Dokumentasi Uji Laboratorium Serat



Lampiran 8. Dokumentasi Uji Laboratorium Tekstur

