


## LAMPIRAN

### Lampiran 1 : Daftar Terjemah

<p>Ayat ke 9 Surat Qaf yang artinya</p> <p>“Dan Kami turunkan dari langit air yang banyak manfaatnya lalu Kami tumbuhkan dengan air itu pohon-pohon dan biji-biji tanaman yang diketam”</p>	<p>Bab 1/Hlm 6</p>
---	--------------------

## Lampiran 2 : Surat Selesai Seminar


**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN**  
**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**  
**PRODI TADRIS BIOLOGI**  
 Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
 Telepon (0511) 3253939; Faksimili (0511) 3274492  
 E-mail: tadrisciologi@uin-antasari.ac.id Web: ftk.uin-antasari.ac.i

---

**SURAT KETERANGAN SELESAI SEMINAR**  
 Nomor : b-53/Un.14/III.1.m/PP.00.9/02/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:


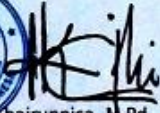
Nama : MAULINA APRILIANI  
 NIM : 190101110047  
 Program Studi : Tadris Biologi  
 Alamat Lengkap : Jalan Mangga No.15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah

Adalah benar telah melaksanakan Seminar Desain Operasional Skripsi yang berjudul:

Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT  
 Dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk di pergunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, 27 Februari 2023  
 Ketua Program Studi Tadris Biologi,


  
 Khairunnisa, M.Pd  
 NIP 198205052009122003

## Lampiran 3 : Surat Persetujuan Riset Dosen Pembimbing Skripsi

**SURAT PERSETUJUAN RISET**

Skripsi yang berjudul : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

Ditulis oleh : MAULINA APRILLIANI

NIM : 190101110047

Jurusan : Tadris Biologi

Semester : VIII

Alamat : Jalan Mangga No.15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah Kode pos 73111

Setelah diteliti dan diadakan perbaikan seperlunya, kami dapat memberikan persetujuan kepada mahasiswa yang bersangkutan untuk melakukan riset, dengan arahan dan bimbingan dosen pembimbing, riset akan dilaksanakan pada :

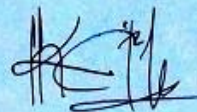
**Tempat Riset : Laboratorium Tadris Biologi Kampus 2 Banjarbaru**

**Daerah Tempat Riset : Kampus 2 UIN Antasari di Jalan Pandarapan Guntung Manggis, Kecamatan Landasan Ulin Kota Banjarbaru, 70724.**

Banjarbaru, Mei 2023

Mengetahui,  
Pembimbing

Bidang Konten dan Metodologi serta  
Bidang Bahasa dan Teknik Penulisan



Khairunnisa, M.Pd.

NIP. 198205052009122003



## Lampiran 4 : Surat Riset Mikwa FTK



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN**  
**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**  
 Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
 Telepon: (0511) 3262426; (0511) 6783136  
 E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B- 159 /Un.14/III.1/PP.00.9/05/2023 09 Mei 2023  
 Sifat : Penting  
 Lampiran : 1 (Satu) Berkas  
 Hal : Mohon Izin Riset

Yth. Kepala Laboratorium Tadris Biologi Kampus 2 UIN Antasari  
 Kota Banjarbaru

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa (i) dalam rangka penyusunan skripsi, maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya berkenan memberikan informasi/data yang diperlukan oleh :

Nama : MAULINA APRILIANI  
 NIM : 190101110047  
 Program Studi : Tadris Biologi  
 Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan  
 Alamat : Jalan Mangga No.15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut  
 Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan  
 Tengah Kode pos 73111  
 No HP : 082251938695

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terimakasih.  
*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*



Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Ahmad Muradi

Tembusan :  
 Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
Telepon: (0511) 3262426; (0511) 6783136  
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

**SURAT RISET**

Nomor : B- 159 /Un.14/III.1/PP.00.9/05/2023

Yang bertanda tangan tangan Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari, dengan ini menugaskan kepada :

Nama : MAULINA APRILIANI  
NIM : 190101110047  
Semester : VIII (Delapan)

Alamat : Jalan Mangga No.15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah Kode pos 73111

Tugas : Melakukan Riset / Penelitian Ilmiah dalam rangka pengumpulan data untuk penyusunan Skripsi sarjana dengan Judul :

**PENGEMBANGAN PENUNTUN PRAKTIKUM BERDASARKAN UJI ORGANOLEPTIK  
YOGHURT SUSU UHT DENGAN PENAMBAHAN SARI KACANG HIJAU (VIGNA  
RADIATA)**

Tempat Penelitian : Laboratorium Tadris Biologi Kampus 2 UIN Antasari  
Lamanya Riset : 2 (Dua) Bulan  
Dari Tanggal : 30 Mei 2023  
Sampai Tanggal : 30 Juli 2023

Demikian surat Riset diberikan kepada ybs, agar pihak-pihak yang berkepentingan dapat memberikan bantuan seperlunya.

Banjarmasin, 09 Mei 2023

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Dr. Ahmad Muradi, M.Ag.  
NIP 197808082005011006

Mahasiswa yang bersangkutan,

MAULINA APRILIANI  
190101110047



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN**

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
Telepon: (0511) 3262426; (0511) 6783136  
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B- 159 /Un.14/III.1/PP.00.9/05/2023 09 Mei 2023  
Sifat : Penting  
Lampiran : 1 (Satu) Berkas  
Hal : Mohon Izin Riset

Yth. ....  
.....  
.....

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa (i) dalam rangka penyusunan skripsi, maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya berkenan memberikan informasi/data yang diperlukan oleh :

Nama : MAULINA APRILIANI  
NIM : 190101110047  
Program Studi : Tadris Biologi  
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan  
Alamat : Jalan Mangga No.15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut  
Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan  
Tengah Kode pos 73111  
No HP : 082251938695

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terimakasih.  
*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,  
  
Ahmad Muradi

Tembusan :  
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan

## Lampiran 5 : Surat Izin Pemakaian Fasilitas Laboratorium



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI

Jl. Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235

Telp. (0511) 3253030 Fax. (0511) 3274492

Email: [pendbiologi@uin-antasari.ac.id](mailto:pendbiologi@uin-antasari.ac.id)

**SURAT IZIN PEMAKAIAN FASILITAS LABORATORIUM**

Nomor : -  
Lamp : Alat & Bahan Laboratorium  
Hal : Permohonan Izin Pemakaian  
Fasilitas Laboratorium

Kepada Yth,  
**Ketua Laboratorium Biologi**  
**Fakultas Tarbiyah dan Keguruan**  
**UIN Antasari Banjarmasin**  
di-  
Tempat

*Assalamu 'alaikum Wr. Wb.*

Dengan Hormat, Saya yang bertanda tangan di bawah ini.

Nama : Maulina Apriliani  
NIM : 190101110047  
Prodi / Jurusan : Tadris Biologi  
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan  
Perguruan Tinggi : UIN Antasari Banjarmasin  
Alamat : Jalan Mangga No. 15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut  
Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan  
Tengah  
No. HP/WA : 082251938695

Bermaksud memohon izin pemakaian fasilitas laboratorium kepada Bapak/Ibu untuk keperluan kegiatan : Tugas Akhir/~~Penelitian/Studi Pendahuluan/Pengabdian Masyarakat/Pelatihan/Magang/lain-lain~~<sup>\*)</sup> dengan judul: Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

Rencana pelaksanaan kegiatan tersebut akan dilaksanakan pada :

Hari / Tanggal : Senin/4 September 2023 s/d Selasa/31 Oktober 2023  
Tempat : Laboratorium Tadris Biologi di Banjarbaru

Fasilitas laboratorium (Alat dan Bahan) yang digunakan *Terlampir*.

Demikian surat permohonan peminjaman ini saya buat dan saya menyatakan akan bertanggung jawab sepenuhnya jika terjadi kerusakan atau kehilangan atas alat di atas selama saya pakai/pinjam. Atas perhatian dan bantuannya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,  
Ketua Laboratorium

Meyninda Destiara, M.Pd  
NUP. 201703089

Pemohon,

Maulina Apriliani  
NIM. 190101110047

## Lampiran 6 : Surat Izin Validasi



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN**  
**FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN**  
 Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
 Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136  
 E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B-0891/Un.14/III.1/PP.00.9/05/2024 16 Mei 2024  
 Sifat : Penting  
 Lampiran : -  
 Hal : Uji Validasi dalam Rangka Penyusunan Skripsi

Yth. **Ibu Khairunnisa, M.Pd.**  
 di tempat

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa kami dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "**Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (Vigna radiata)**", maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu berkenan memberikan waktu yang diperlukan oleh :

Nama : MAULINA APRILIANI  
 NIM : 190101110047  
 Program Studi : S1 Tadris Biologi  
 Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan  
 Alamat : Jln RO Ulin No.6 Kelurahan Loktabat Selatan, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan, ID 70714

Untuk melakukan uji validasi dalam rangka pengumpulan bahan untuk penyusunan skripsi.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terima kasih.  
*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*



Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Ahmad Muradi

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan
2. ....





**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136  
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B-0891/Un.14/III.1/PP.00.9/05/2024 16 Mei 2024  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Hal : Uji Validasi dalam Rangka Penyusunan Skripsi

Yth. **Ibu Sari Indriyani, M.Pd.**  
di tempat

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa kami dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul "**Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)**", maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu berkenan memberikan waktu yang diperlukan oleh :

Nama : MAULINA APRILIANI  
NIM : 190101110047  
Program Studi : S1 Tadris Biologi  
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan  
Alamat : Jln RO Ulin No.6 Kelurahan Loktabat Selatan, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan, ID 70714

Untuk melakukan uji validasi dalam rangka pengumpulan bahan untuk penyusunan skripsi.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*



Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Ahmad Muradi

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan
2. ....



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN**

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136  
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B-0891/Un.14/III.1/PP.00.9/05/2024 16 Mei 2024  
Sifat : Penting  
Lampiran : -  
Hal : Uji Validasi dalam Rangka Penyusunan Skripsi

Yth. **Ibu Norfajrina, S.Pd.**  
di tempat

*Assalamu'alaikum Wr.Wb*

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa kami dalam rangka penyusunan skripsi yang berjudul **"Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)"**, maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu berkenan memberikan waktu yang diperlukan oleh :

Nama : MAULINA APRILIANI  
NIM : 190101110047  
Program Studi : S1 Tadris Biologi  
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan  
Alamat : Jln RO Ulin No.6 Kelurahan Loktabat Selatan, Kecamatan Banjarbaru Selatan, Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan, ID 70714

Untuk melakukan uji validasi dalam rangka pengumpulan bahan untuk penyusunan skripsi.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terima kasih.

*Wassalamu'alaikum Wr.Wb*




Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Ahmad Muradi

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan
2. ....

## Lampiran 7 : Surat Penunjukkan Dosen Pembimbing Skripsi

  
**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN**  
**UIN ANTASARI BANJARMASIN**  
**NOMOR 262 TAHUN 2023**  
**TENTANG**  
**PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI SEMESTER GANJIL**  
**TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

DEKAN FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN UIN ANTASARI,

**Menimbang** : a. bahwa untuk kelancaran mahasiswa Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin membuat skripsi, maka perlu menetapkan Dosen-Dosen Fakultas Tarbiyah dan Keguruan untuk menjadi pembimbing;  
b. bahwa nama-nama sebagaimana tersebut dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap untuk ditetapkan sebagai Dosen Pembimbing Skripsi dimaksud.

**Mengingat** : 1. Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;  
2. Peraturan Presiden RI Nomor 36 Tahun 2017 tanggal 3 April 2017 tentang Universitas Islam Negeri Antasari Banjarmasin;  
3. Peraturan Pemerintah No. 60 Tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi;  
4. Surat Keputusan Menteri Agama No. 30 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Antasari;  
5. Surat Keputusan Menteri Agama No. 36 Tahun 2017 tentang Statuta UIN Antasari Banjarmasin;  
6. Keputusan Rektor IAIN No. 217A Tahun 2012 tentang Perubahan atas Keputusan Rektor No. 72 Tahun 2007 tentang Pedoman Penulisan Skripsi Program Strata Satu (S-1) IAIN Antasari Banjarmasin.

**Memperhatikan** : Usul Ketua Program Studi Tadris Biologi Tanggal 3 Februari 2023


**MEMUTUSKAN:**

**Menetapkan** : **KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN UIN ANTASARI TENTANG PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2022/2023**

**Pertama** : Menunjuk dan menugaskan kepada:  
Nama : Khairunnisa, M.Pd  
NIP/NUP : 198205052009122003  
Pangkat/Golongan : Penata / III/c  
Jabatan Akademik : Lektor  
Sebagai Pembimbing Skripsi  
Untuk membimbing mahasiswa penyusun skripsi:  
Nama : Maulina Aprillani  
Nim : 190101110047  
Jurusan/Prodi : Tadris Biologi  
Judul Skripsi : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yougurt Susu UHT dengan Penambahan Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

**Kedua** : Biaya akibat dikeluarkannya keputusan ini dibebankan kepada DIPA UIN Antasari Banjarmasin.

**Ketiga** : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, maka akan diadakan perbaikan dan perubahan sebagaimana mestinya. Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, maka akan diadakan perbaikan dan perubahan seperlunya.

Ditetapkan di Banjarmasin  
pada tanggal 04 Mei 2023  
DEKAN  
  
UIN  
ANTASARI BANJARMASIN  
REPUBLIC OF INDONESIA  
NIP. 19660405199303005

**Tembusan:**  
1. Rektor UIN Antasari Banjarmasin;  
2. Ketua Jurusan;  
3. Dosen Pembimbing;  
4. Arsip.

## Lampiran 8 : Lembar uji pH

## Lembar Uji pH

Nama peneliti : Maulina Apriliani  
NIM peneliti : 190101110047

## Ulangan 1

No	Kode perlakuan kepada yoghurt	Nilai pH
1	YPKH0	5
2	YPKH1	5
3	YPKH2	6 *
4	YPKH3	6

## Ulangan 2

No	Kode perlakuan kepada yoghurt	Nilai pH
1	YPKH0	6
2	YPKH1	5
3	YPKH2	5
4	YPKH3	5

Sumber: Dokumentasi pribadi, 2023



**Keterangan :**

YPKH0 = Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau)

YPKH1 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
10 ml

YPKH2 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
15 ml

YPKH3 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
20 ml

Mengetahui

Banjarbaru, November 2023

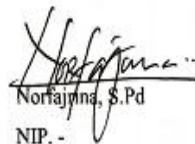
Dosen pengampu Mikrobiologi



Khairunnisa, M.Pd

NIP. 198205052009122003

Asisten Mikrobiologi



Norfajrina, S.Pd

NIP. -

## Lampiran 9 : Lembar uji total BAL dan Data Penelitian Laboratorium

## Lembar Uji total BAL (Bakteri Asam Laktat)

Nama peneliti : Maulina Apriliani  
 NIM peneliti : 190101110047

## Ulangan 1

No	Kode perlakuan kepada yoghurt	Jumlah koloni
1	YPKH0	4
2	YPKH1	26
3	YPKH2	10
4	YPKH3	35

## Ulangan 2

No	Kode perlakuan kepada yoghurt	Jumlah koloni
1	YPKH0	20
2	YPKH1	16
3	YPKH2	0
4	YPKH3	50

Sumber : Dokumentasi pribadi, 2023

**Keterangan :**

YPKH0 = Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau)

YPKH1 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
10 ml

YPKH2 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
15 ml

YPKH3 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
20 ml

**Standar Plate Count (SPC)**

Jumlah koloni per ml/per gram = Jumlah koloni per cawan  $\times \frac{1}{\text{Faktor pengenceran}}$

Mengetahui

Banjarbaru, November 2023

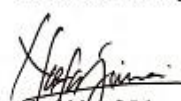
Dosen Pengampu Mikrobiologi



Khairunnisa, M.Pd

NIP. 198205052009122003

Asisten Mikrobiologi







Norfajriha, S.Pd

NIP. -

**Data Penelitian Laboratorium**  
**Tentang Pewarnaan Sederhana Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Yoghurt Kacang Hijau**  
**Diinkubasi Pada Cawan Petri Setelah 48 Jam**  
**Oleh : Maulina Apriliani**

Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau) Kode : YPKH0		Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 10 ml Kode : YPKH1	
			
Pengulangan 1	Pengulangan 2	Pengulangan 1	Pengulangan 2

Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 15 ml Kode : YPKH2		Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 20 ml Kode : YPKH3	
			
Pengulangan 1	Pengulangan 2	Pengulangan 1	Pengulangan 2

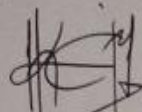


Bentuk BAL	Ciri-ciri BAL
Bentuk basil (batang) dengan tipe <i>diplobacillus</i>	✓ Bakteri gram positif
Kontrol = basil	✓ Tidak berspora
10 ml = basil	✓ Berbentuk batang
15 ml = basil	✓ Menghasilkan asam laktat sebagai mayoritas produk akhir selama memfermentasi karbohidrat
20 ml = basil	✓ Bakteri anaerob
	✓ Tidak memiliki alat gerak
	✓ Memiliki suhu pertumbuhan optimum 30-37°C dan pH 5,4-6,4

Mengetahui

Banjarbaru, November 2023

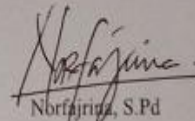
Dosen pengampu Mikrobiologi



Khairunnisa, M.Pd

NIP. 198205052009122003

Asisten Mikrobiologi



Norfariza, S.Pd

NIP. -

Lampiran 10 : Perhitungan SPC (*Standart Plate Count*)

**PERHITUNGAN JUMALH KOLONI MENGGUNAKAN SPC (*STANDART PLATE COUNT*)**

Cara perhitungan jumlah koloni menggunakan SPC (*Standart Plate Count*) yaitu sebagai berikut :

$$\text{Koloni per ml (CFU/ml)} = \text{Jumlah koloni per cawan} \times \frac{1}{\text{Faktor pengenceran}}$$

Satuan = (CFU/ml = colony forming units/mililiter)

Keterangan :

Koloni per ml = Koloni bakteri yang didapat dari berapa ml medium MRSA yang digunakan

Jumlah koloni per cawan = Semua bentuk koloni yang terlihat di dalam cawan petri baik yang jelas ataupun tidak jelas tetap diperhitungkan (30-300)

Faktor pengenceran = Banyaknya jumlah pengenceran yang digunakan

Pada yoghurt YPKH3 (Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 20 ml) terdapat 35 koloni pada cawan petri pengulangan 1 dan 50 koloni pada cawan petri pengulangan 2.

**YPKH3**

Faktor pengenceran  $10^{-8}$

Koloni bakteri pengulangan 1 = 35

Koloni bakteri pengulangan 2 = 50

$$\text{Rata-rata jumlah koloni} = \frac{35 + 50}{2} = \frac{85}{2} = 42,5$$

$$\text{Koloni per ml (CFU/ml)} = \text{Jumlah koloni per cawan} \times \frac{1}{\text{Faktor pengenceran}}$$

$$= 42,5 \times \frac{1}{10^{-8}}$$

$$= \frac{42,5}{10^{-8}}$$

$$= 4,25 \times 10^9 \text{ CFU/ml}$$

## Lampiran 11 : Kuesioner Validasi Ahli Materi, Media, dan Bahasa

## a. Ahli materi

**KUESIONER VALIDASI  
PENUNTUN PRAKTIKUM**

**A. Identitas**


Penulis : Maulina Apriliani  
Judul : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Validator : Khairunnisa, M.Pd.  
Institusi : UIN Antasari Banjarmasin

**B. Pengantar**

Dalam rangka menyelesaikan Pendidikan Strata satu (S1) pada Program Studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin, penulis melakukan penelitian sebagai bentuk tugas akhir dan kewajiban yang harus diselesaikan. Penelitian yang dilakukan penulis berjudul "Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)".

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis bermaksud memohon dengan hormat kesediaan Bapak/Ibu untuk membantu dalam melakukan pengisian kuesioner yang penulis ajukan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Saya mengucapkan terima kasih atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner yang saya ajukan.

Hormat saya,



Maulina Apriliani  
NIM. 190101110047



### C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu memberikan penilaian pada setiap butir penilaian dengan memberikan skor berbentuk persen dengan rentang skor sebagai berikut :

Kriteria	Interpretasi (%)
Tidak layak	20,01-40
Cukup layak	40,01-60
Layak	60,01-80
Sangat layak	80,01-100

Diadopsi : Indriyani, *et al.*, 2022

2. Jika perlu diadakan revisi, mohon memberikan revisi pada bagian saran atau langsung pada naskah yang divalidasi.
3. Mohon Bapak/Ibu melingkari salah satu pilihan huruf yang tersedia pada bagian kesimpulan guna keberlanjutan produk penuntun praktikum yang telah disusun.

Indikator penilaian	No	Butir penilaian	P (%)	Kriteria
Keakuratan materi	1	Materi penuntun praktikum sesuai dengan capaian pembelajaran	60	
	2	Materi yang disajikan pada penuntun praktikum sesuai dengan capaian indikator kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan mahasiswa/i	75	
	3	Konsep dalam penuntun praktikum yang disajikan tidak menimbulkan banyak tafsir	60	
Kemutakhiran materi	4	Konsep yang terdapat dalam penuntun praktikum disajikan secara sistematis dan logis	75	
	5	Kasus/fenomena dari konsep mikrobiologi yang disajikan dalam penuntun praktikum sesuai dengan situasi serta kondisi yang terjadi dalam kehidupan sehari-hari	75	
	6	Fenomena yang disajikan dari konsep mikrobiologi menurut perkembangan teknologi dan kebutuhan pembelajaran	70	
Mendorong keingintahuan	7	Penuntun praktikum memberikan informasi yang bermanfaat untuk	70	

		menambah wawasan pengetahuan mahasiswa/i		
	8	Penuntun praktikum memberikan informasi untuk menambah pengetahuan tentang uji organoleptik yoghurt susu UHT dengan penambahan kacang hijau	78	
Teknik penyajian	9	Penyajian materi dalam penuntun praktikum memberikan daya tarik dalam memahami materi	70	
Pendukung penyajian	10	Penyajian informasi dalam penuntun praktikum memotivasi mahasiswa/i dalam belajar	70	

Diadaptasi dan disesuaikan : Indriyani, *et al.*, 2022

#### D. Saran Dan Komentar Perbaikan Penuntun Praktikum

1. Inovasi gambar yg ada sebaiknya diperbaiki, terutama saat uji organoleptik  
 2. Sebaiknya ada bagan prosedur kerja

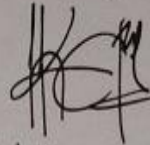
**E. Kesimpulan**

Berdasarkan penilaian diatas, maka produk penuntun praktikum ini :

- a. Dapat digunakan tanpa revisi
- b. Dapat digunakan dengan revisi
- c. Belum dapat digunakan

Banjarmasin, April 2024

Validator



Khairunnisa

## b. Ahli media

**KUESIONER VALIDASI  
PENUNTUN PRAKTIKUM****A. Identitas**

Penulis : Maulina Apriliani  
Judul : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji  
Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari  
Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Validator : Sari Indriyani, M.Pd.  
Institusi : UIN Antasari Banjarmasin

**B. Pengantar**

Dalam rangka menyelesaikan Pendidikan Strata satu (S1) pada Program Studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin, penulis melakukan penelitian sebagai bentuk tugas akhir dan kewajiban yang harus diselesaikan. Penelitian yang dilakukan penulis berjudul "Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)".

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis bermaksud memohon dengan hormat kesediaan Bapak/Ibu untuk membantu dalam melakukan pengisian kuesioner yang penulis ajukan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Saya mengucapkan terima kasih atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner yang saya ajukan.

Hormat saya,



Maulina Apriliani

NIM. 190101110047



### C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu memberikan penilaian pada setiap butir penilaian dengan memberikan skor berbentuk persen dengan rentang skor sebagai berikut :

Kriteria	Interpretasi (%)
Tidak layak	20,01-40
Cukup layak	40,01-60
Layak	60,01-80
Sangat layak	80,01-100

Diadopsi : Indriyani, *et al.*, 2022

2. Jika perlu diadakan revisi, mohon memberikan revisi pada bagian saran atau langsung pada naskah yang divalidasi.
3. Mohon Bapak/Ibu melingkari salah satu pilihan huruf yang tersedia pada bagian kesimpulan guna keberlanjutan produk penuntun praktikum yang telah disusun.

Indikator penilaian	No	Butir penilaian	P (%)	Keterangan
Ukuran penuntun praktikum	1	Ukuran penuntun praktikum A4 (210 × 297 mm)	80	
Desain tampilan	2	Desain cover dan isi dalam penuntun praktikum menarik	65	
	3	Pemilihan tampilan warna secara keseluruhan dapat memberikan nuansa tertentu dan dapat memperjelas isi penuntun praktikum	70	
Penggunaan font (jenis dan ukuran)	4	Pemilihan jenis dan ukuran font dalam penuntun praktikum sesuai dan proporsional	65	
Layout atau tata letak	5	Penempatan unsur tata letak judul, sub judul, ilustrasi/gambar dan lain-lain konsisten	65	

Ilustrasi/gambar/foto	6	Penuntun praktikum menampilkan gambar yang mudah dipahami dan sesuai dengan kehidupan sehari-hari		
-----------------------	---	---	--	--

Diadaptasi dan disesuaikan : Indriyani, *et al.*, 2022

#### D. Saran Dan Komentar Perbaikan Penuntun Praktikum

- Revisi sesuai saran yang tercantum dalam naskah Penuntun Praktikum

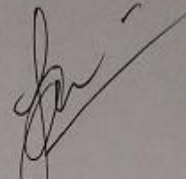
**E. Kesimpulan**

Berdasarkan penilaian diatas, maka produk penuntun praktikum ini :

- a. Dapat digunakan tanpa revisi
- b. Dapat digunakan dengan revisi
- c. Belum dapat digunakan

Banjarmasin, April 2024

Validator



.....  
Sari Hariyani M.Pd  
.....

## c. Ahli bahasa

**KUESIONER VALIDASI  
PENUNTUN PRAKTIKUM****A. Identitas**

Penulis : Maulina Apriliani  
Judul : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji  
Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari  
Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Validator : Norfajrina, S.Pd.  
Institusi : UIN Antasari Banjarmasin

**B. Pengantar**

Dalam rangka menyelesaikan Pendidikan Strata satu (S1) pada Program Studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin, penulis melakukan penelitian sebagai bentuk tugas akhir dan kewajiban yang harus diselesaikan. Penelitian yang dilakukan penulis berjudul "Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)".

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis bermaksud memohon dengan hormat kesediaan Bapak/Ibu untuk membantu dalam melakukan pengisian kuesioner yang penulis ajukan sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Saya mengucapkan terima kasih atas perhatian dan kesediaan Bapak/Ibu mengisi kuesioner yang saya ajukan.

Hormat saya,



Maulina Apriliani  
NIM. 190101110047



### C. Petunjuk

1. Mohon Bapak/Ibu memberikan penilaian pada setiap butir penilaian dengan memberikan skor berbentuk persen dengan rentang skor sebagai berikut :

Kriteria	Interpretasi (%)
Tidak layak	20,01-40
Cukup layak	40,01-60
Layak	60,01-80
Sangat layak	80,01-100

Diadopsi : Indriyani, *et al.*, 2022

2. Jika perlu diadakan revisi, mohon memberikan revisi pada bagian saran atau langsung pada naskah yang divalidasi.
3. Mohon Bapak/Ibu melingkari salah satu pilihan huruf yang tersedia pada bagian kesimpulan guna keberlanjutan produk penuntun praktikum yang telah disusun.

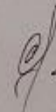
Indikator penilaian	No	Butir penilaian	P (%)	Keterangan
Lugas	1	Bahasa yang digunakan dalam penuntun praktikum dapat memudahkan mahasiswa/i dalam memahami materi	72	
	2	Kalimat yang digunakan dalam penuntun praktikum tidak mengandung kata-kata atau kalimat yang menimbulkan penafsiran ganda atau salah	60	
Komunikatif	3	Informasi dalam penuntun praktikum menggunakan bahasa yang menarik dan lazim dalam komunikasi tulis bahasa Indonesia	70	
Dialogis dan interaktif	4	Bahasa yang digunakan membangkitkan rasa senang ketika mahasiswa/i membacanya dan mendorong mahasiswa/i untuk menggunakan penuntun praktikum secara tuntas	65	

Kesesuaian dengan kaidah bahasa	5	Tata kalimat yang digunakan dalam penuntun praktikum mengacu kepada kaidah tata bahasa Indonesia yang baik dan benar	61	
---------------------------------	---	--	----	--

Diadaptasi dan disesuaikan : Indriyani, *et al.*, 2022

#### D. Saran Dan Komentar Perbaikan Penuntun Praktikum

Pada penulisan untuk penuntun praktikum sudah menaruh dalam penyajian materi namun penulisan sesuai topik di pemilihan kata bahasa masih menimbulkan tafsir ganda dan penyampaian informasi belum menarik minat pembaca sehingga tata kalimat yang dipakai dalam penuntun perlu perbaikan/revisi lagi baik penulisan / pilihan gaya penulisan word yang dipakai.  
 Tambahan bagian evaluasi, penilaian di lampirkan sekem tabel.



**E. Kesimpulan**

Berdasarkan penilaian diatas, maka produk penuntun praktikum ini :

- a. Dapat digunakan tanpa revisi
- b. Dapat digunakan dengan revisi
- c. Belum dapat digunakan

Banjarmasin, April 2024

Validator

.....  
.....

Lampiran 12 : Invoice Alat Dan Bahan Laboratorium dan Surat Selesai Riset di Laboratorium



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI  
FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN  
PROGRAM STUDI TADRIS BIOLOGI  
Jl. Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
Telp. (0511) 3253030 Fax. (0511) 3274492  
Email: [pendbiologi@uin-antasari.ac.id](mailto:pendbiologi@uin-antasari.ac.id)

**INVOICE PEMAKAIAN FASILITAS LABORATORIUM**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Yang menerima biaya pemeliharaan fasilitas laboratorium:  
Nama : Norfajrina, S.Pd.  
Jabatan : Laboran Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan  
UIN Antasari Banjarmasin

Yang menggunakan fasilitas laboratorium:  
Nama : Maulina Apriliani  
NIM : 190101110047  
Prodi/Fakultas : Tardis Biologi/Tarbiyah dan Keguruan  
Keperluan : Riset Penelitian Tugas Akhir  
Adapun fasilitas laboratorium yang dipinjam/dipakai adalah sebagai berikut:

No	Nama Alat/Bahan	Kondisi	Jumlah	Jangka Waktu	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Mikroskop E-Olym	Baik	1 Buah	7 Hari	50.000	50.000
2	Kaca benda	Baik	4 Buah	7 Hari	5.000	20.000
3	Kaca penutup	Baik	4 Buah	7 Hari	5.000	20.000
4	Gelas beaker	Baik	1 Buah	7 Hari	10.000	10.000
5	Batang pengaduk	Baik	1 Buah	7 Hari	10.000	10.000
6	Hot plate	Baik	1 Buah	7 Hari	50.000	50.000
7	Cawan petri	Baik	4 Buah	7 Hari	5.000	20.000
8	Autoklaf	Baik	1 Buah	7 Hari	50.000	50.000
9	Labu Erlenmeyer	Baik	2 Buah	7 Hari	10.000	20.000
10	Bunsen	Baik	1 Buah	7 Hari	5.000	5.000
11	Tabung effendorf	Baik	32 Buah	7 Hari	10.000	320.000
12	Kulkas	Baik	1 Buah	7 Hari	50.000	50.000
13	Oven	Baik	1 Buah	7 Hari	50.000	50.000
14	Jarum ose	Baik	1 Buah	7 Hari	5.000	5.000
15	Rak kayu	Baik	2	7 Hari	15.000	30.000
16	Aquadest	Baik habis	1 Liter	7 Hari	50.000	50.000



17	Pepton	Baik habis	7,5 Gr	7 Hari	4.000	30.000
18	Beef extract	Baik habis	10 Gr	7 Hari	5.000	50.000
19	Stik pH	Baik habis	1 Lmbr	7 Hari	10.000	10.000
20	Metilen blue	Baik habis	20 mL	7 Hari	4.000	80.000
21	Spiritus	Baik habis	30 mL	7 Hari	1.000	30.000
22	Minyak imersil	Baik habis	20 mL	7 Hari	4.000	80.000
23	Kain kasa	Baik habis	4 Lmbr	7 Hari	5.000	20.000
24	Alcohol etanol	Baik habis	50 mL	7 Hari	2.000	10.000
25	Agar mycrobial	Baik habis	10 Gr	7 Hari	5.000	50.000
26	Kertas bahan	Baik habis	3 lmr	7 Hari	5.000	5.000
27	Suntikan steril	Baik habis	2 buah	7 Hari	4.000	8.000
<b>Jumlah Total (Rp)</b>						<b>1.133.000</b>

Pembayaran yang dilakukan atas nama maulina dilakukan sebanyak 2 kali dengan pembayaran pertama yaitu sebesar Rp. 700.000 pada Selasa, 28 Mei 2024. Pembayaran berikutnya akan dilaksanakan pada pembayaran kedua dengan perjanjian yang telah disepakati. Demikian surat ini kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Banjarmasin, 28 Mei 2024

Yang Menyerahkan Pembayaran



**Maulina Apriliani**  
NIM. 190101110047

Yang Menerima Pembayaran  
Laboran Biologi



**Norfajrina, S.Pd**



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
PRODI TADRIS BIOLOGI**

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235  
Telepon (0511) 3253939; Faksimili (0511) 3274492  
E-mail: tadrisbiologi@uin-antasari.ac.id Web: ftk.uin-antasari.ac.i

**SURAT KETERANGAN SELESAI RISET**

Nomor :B-64/Un.14/III.1.m/PP.00.9/06/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Laboratorium Program Studi Tadris Biologi dengan mengetahui Ketua Program Studi Tadris Biologi, menerangkan dengan sebenarnya bahwa:

Nama : MAULINA APRILIANI  
NIM : 190101110047  
Program Studi : Tadris Biologi  
Alamat : Jalan Mangga No. 15 RT.02 RW.05 Kelurahan Pahandut  
Kecamatan Pahandut Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah

telah selesai melaksanakan penelitian di Laboratorium Program Studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin selama dua bulan dari tanggal 2023-09-04 08:00:00 WITA guna memperoleh data dalam penyusunan Skripsi yang berjudul: "Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*).

Demikian surat keterangan ini dibuat dan diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, 11 Juni 2024  
Kepala Laboratorium,

Meyninda Destiara, M.Pd  
NIP. 199112172023212050

Mengetahui :  
Ketua Program Studi Tadris Biologi,



Khairunnisa, M.Pd  
NIP 198205052009122003

Lampiran 13 : Langkah uji *kruskall wallis* menggunakan aplikasi SPSS 22  
citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan  
yoghurt

1. Siapkan data penelitian di ms excel
2. Buka aplikasi SPSS 22
3. Klik Variable View, maka muncul kotak dialog Variable View
4. Pada kolom Name ketik PY (Perlakuan Yoghurt), U (Ulangan) dan SCA (Skor Citarasa Asam)
5. Pada kolom Label ketik Perlakuan Yoghurt, Ulangan dan Skor Citarasa Asam
6. Klik kolom values di samping kalimat Skor Citarasa Asam maka muncul value labels
7. ketik 1 pada kotak value dan ketik Sangat Tidak Suka pada kotak label dan klik Add. ketik 2 pada kotak value dan ketik Tidak Suka pada kotak label dan klik Add. ketik 3 pada kotak value dan ketik Suka pada kotak label dan klik Add. ketik 4 pada kotak value dan ketik Sangat Suka pada kotak label dan klik Add. Klik OK
8. Klik Data View maka muncul kotak dialog Data View. Salin data Perlakuan Yoghurt dari ms excel. Salin data Ulangan dari ms excel. Salin data Skor Citarasa Asam dari ms excel.
9. Klik Analyze, Klik Nonparametric Test, Klik Legacy Dialogs, Klik k Independent Sample maka muncul Tests for Several Independent Samples
10. Pindahkan Skor Citarasa Asam ke Test Variable list dan pindahkan Perlakuan Yoghurt ke Grouping Variable, lalu klik grouping variable hingga muncul define group, ketik angka 1 pada kotak minimum dan ketik angka 4 pada kotak maximum. Klik continue, Pada Test Type centang Kruskal Wallis H. Klik OK.
11. Hasil uji Kruskal Wallis sudah muncul
12. Lakukan langkah 1-10 untuk uji *kruskall wallis* ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan

Lampiran 14 : Langkah uji *duncan* menggunakan aplikasi SPSS 22 citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan yoghurt

1. Buka file data penelitian Citarasa Asam yang sudah dibuat di Data View SPSS 22
2. Klik Analyze, klik Compare Means, klik One Way ANOVA maka muncul tampilan One Way ANOVA
3. Pindahkan Skor Citarasa Asam ke kotak Dependent List dan pindahkan Perlakuan Yoghurt ke kotak factor. Untuk ulangan biarkan saja di posisi awal
4. Klik Post Hoc, klik Duncan. Pada kotak significance level isi 0,05, Klik continue
5. Maka kembali ke tampilan One Way ANOVA, klik options maka muncul tampilan One Way ANOVA Options. Centang pilihan descriptive. Klik continue
6. Maka kembali ke tampilan One Way ANOVA. Klik OK sehingga muncul hasil uji One Way ANOVA dan uji Duncan
7. Lakukan langkah 1-6 untuk uji Duncan ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan

Lampiran 15 : Kuesioner organoleptik

### **Kuesioner Uji Organoleptik**

#### **Yoghurt Kacang hijau**

##### **A. Identitas**

Peneliti : Maulina Apriliani  
NIM Peneliti : 190101110047  
Judul penelitian : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Panelis : Rahma Wati  
Institusi : UIN Antasari

##### **B. Petunjuk pengisian kuesioner :**

Assalamualaikum wr wb. Dihadapan saudara/i tersedia produk fermentasi yoghurt kacang hijau dengan 4 perlakuan yaitu kode perlakuan YPKH0, YPKH1, YPKH2 dan YPKH3. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian terhadap citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan yoghurt. Atas kesediaan saudara/i mengisi kuesioner ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan skor penilaian : 1. Sangat tidak suka ; 2. Tidak suka ; 3. Suka ;

4. Sangat suka

\* Penilaian **kesukaan yoghurt** dinilai oleh panelis

berdasarkan keseluruhan atribut sensori yang

diujikan seperti **citarasa asam dan ketajaman rasa**

**sari kacang hijau**



Keterangan kode perlakuan yoghurt:

YPKH0 = Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau)

YPKH1 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 10 ml

YPKH2 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 15 ml

YPKH3 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 20 ml

Berilah tanda centang (✓) pada kolom skor penilaian

Ulangan 1

YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt	✓			

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt	✓			

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt	✓			

## Ulangan 2

## YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt	✓			

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau		✓		
Kesukaan yoghurt	✓			

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam			✓	
Ketajaman rasa sari kacang hijau		✓		
Kesukaan yoghurt			✓	

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt			✓	

Diadaptasi : Eurika, Novy *et al.*, 2022

Banjarbaru, .....,..... 2023

Panelis,



Rahma Wati

NIM 210101110655

**Kuesioner Uji Organoleptik  
Yoghurt Kacang hijau**

**B. Identitas**

Peneliti : Maulina Apriliani  
NIM Peneliti : 190101110047  
Judul penelitian : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Panelis :  
Institusi : UIN Antasari

**C. Petunjuk pengisian kuesioner :**

Assalamualaikum wr wb. Dihadapan saudara/i tersedia produk fermentasi yoghurt kacang hijau dengan 4 perlakuan yaitu kode perlakuan YPKH0, YPKH1, YPKH2 dan YPKH3. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian terhadap citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan yoghurt. Atas kesediaan saudara/i mengisi kuesioner ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan skor penilaian : 1. Sangat tidak suka ; 2. Tidak suka ; 3. Suka ;

4. Sangat suka

\* Penilaian **kesukaan yoghurt** dinilai oleh panelis

berdasarkan keseluruhan atribut sensori yang

diujikan seperti **citarasa asam dan ketajaman rasa**

**sari kacang hijau**

Keterangan kode perlakuan yoghurt:

YPKH0 = Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau)

YPKH1 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 10 ml

YPKH2 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 15 ml

YPKH3 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau 20 ml

Berilah tanda centang (✓) pada kolom skor penilaian

Ulangan 1

YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt		✓		



## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau		✓		
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam			✓	
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

## Ulangan 2

## YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau		✓		
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam			✓	
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

Diadaptasi : Eurika, Novy *et al.*, 2022

Banjarbaru, 13 september 2023

Panelis,

...Putri Nurhaliza.....

NIM 220101110783

**Kuesioner Uji Organoleptik  
Yoghurt Kacang hijau**

**C. Identitas**

Peneliti : Maulina Apriliani  
NIM Peneliti : 190101110047  
Judul penelitian : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Panelis : Rizka Murtafi'ah  
Institusi : UIN Antasari

**D. Petunjuk pengisian kuesioner :**

Assalamualaikum wr wb. Dihadapan saudara/i tersedia produk fermentasi yoghurt kacang hijau dengan 4 perlakuan yaitu kode perlakuan YPKH0, YPKH1, YPKH2 dan YPKH3. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian terhadap citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan yoghurt. Atas kesediaan saudara/i mengisi kuesioner ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan skor penilaian : 1. Sangat tidak suka ; 2. Tidak suka ; 3. Suka ;

4. Sangat suka

\* Penilaian **kesukaan yoghurt** dinilai oleh panelis

berdasarkan keseluruhan atribut sensori yang

diujikan seperti **citarasa asam dan ketajaman rasa**

**sari kacang hijau**

Keterangan kode perlakuan yoghurt:

YPKH0 = Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau)

YPKH1 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
10 ml

YPKH2 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
15 ml

YPKH3 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
20 ml

Berilah tanda centang (✓) pada kolom skor penilaian

Ulangan 1

YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt				✓

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau		√		
Kesukaan yoghurt			√	

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau		√		
Kesukaan yoghurt	√			

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau			√	
Kesukaan yoghurt	√			

## Ulangan 2

## YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	√			
Kesukaan yoghurt	√			

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau			√	
Kesukaan yoghurt	√			

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau				√
Kesukaan yoghurt	√			



## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	√			
Ketajaman rasa sari kacang hijau		√		
Kesukaan yoghurt			√	

Diadaptasi : Eurika, Novy *et al.*, 2022

Banjarbaru, 06 Oktober 2023

Panelis,



Rizka Murtafi'ah

NIM 210101110059

**Kuesioner Uji Organoleptik  
Yoghurt Kacang hijau**

**D. Identitas**

Peneliti : Maulina Apriliani  
NIM Peneliti : 190101110047  
Judul penelitian : Pengembangan Penuntun Praktikum Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)  
Panelis :  
Institusi : UIN Antasari

**E. Petunjuk pengisian kuesioner :**

Assalamualaikum wr wb. Dihadapan saudara/i tersedia produk fermentasi yoghurt kacang hijau dengan 4 perlakuan yaitu kode perlakuan YPKH0, YPKH1, YPKH2 dan YPKH3. Saudara/i diminta untuk memberikan penilaian terhadap citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan yoghurt. Atas kesediaan saudara/i mengisi kuesioner ini saya ucapkan terima kasih.

Keterangan skor penilaian : 1. Sangat tidak suka ; 2. Tidak suka ; 3. Suka ;

4. Sangat suka

\* Penilaian **kesukaan yoghurt** dinilai oleh panelis

berdasarkan keseluruhan atribut sensori yang

diujikan seperti **citarasa asam dan ketajaman rasa**

**sari kacang hijau**

Keterangan kode perlakuan yoghurt:

YPKH0 = Yoghurt kontrol (tanpa penambahan sari kacang hijau)

YPKH1 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
10 ml

YPKH2 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
15 ml

YPKH3 = Yoghurt dengan penambahan sari kacang hijau  
20 ml

Berilah tanda centang (✓) pada kolom skor penilaian

Ulangan 1

YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau		✓		
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam			✓	
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

## Ulangan 2

## YPKH0

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam	✓			
Ketajaman rasa sari kacang hijau	✓			
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH1

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau		✓		
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH2

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam		✓		
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

## YPKH3

Penilaian	Skor penilaian			
	1	2	3	4
Citarasa asam			✓	
Ketajaman rasa sari kacang hijau			✓	
Kesukaan yoghurt		✓		

Diadaptasi : Eurika, Novy *et al.*, 2022


Banjarbaru, 13 september 2023

Panelis,

...Nurul Madina....

NIM 220101110566

## Lampiran 16 : Lembar Monitoring Skripsi



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA**  
**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI**  
**ANTASARI BANJARMASIN**  
**FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**  
**PRODI TADRIS BIOLOGI**  
 Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
 Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
 Email: tadrishbiologi@uin-antasari.ac.id Web: fik.iam-antasari.ac.id

---

**MONITORING SKRIPSI**

**A. DATA DIRI**

NAMA MAHASISWA	: MAULINA APRILIANI
NIM	: 190101110047
TEMPAT RISET	: LAB TADRIS BIOLOGI UIN ANTASARI BANJARMASIN
TANGGAL RISET	: 4 SEPTEMBER 2023 S.D 26 OKTOBER 2023
JUDUL SKRIPSI	: PENGEMBANGAN PENUNTUN PRAKTIKUM BERDASARKAN UJI ORGANOLEPTIK YOGHURT SUSU UHT DENGAN PENAMBAHAN SARI KACANG HIJAU ( <i>Vigna radiata</i> )
DOSEN PEMBIMBING	: KHAIRUNNISA, M.Pd.

**B. PETUNJUK LEMBAR MONITORING:**

1. Monitoring ini bertujuan untuk memantau keterlaksanaan riset skripsi yang dilaksanakan oleh mahasiswa dan kegiatannya divalidasi oleh dosen pembimbing
2. Kegiatan terdiri dari; tahap persiapan sampai tahap pelaksanaan kegiatan penelitian
3. Adapun deskripsi kegiatan bisa dikembangkan lagi sesuai dengan jenis penelitian masing-masing sesuai tema dan kebutuhan dengan berkonsultasi bersama dosen pembimbing
4. Bukti kegiatan bisa berupa foto atau video yang dilampirkan atau berupa link yang sudah diupload peneliti dalam google drive yang dapat diakses semua orang (*open access*)
5. Validasi oleh dosen pembimbing dilakukan untuk mengetahui keterlaksanaannya atau jika adakekeliruan dalam pelaksanaan penelitian dosen dapat memberikan catatan pada kolom validasi
6. Lembar monitoring ini merupakan syarat untuk meminta lembar pengesahan pada ketua program studi tadrish biologi yang merupakan syarat kelengkapan mendaftar sidang skripsi









KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
 ANTASARI BANJARMASIN  
 FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
 PRODI TADRIS BIOLOGI

Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
 Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
 Email: tadrbiologi@uin-antasari.ac.id Web: ftk.iain-antasari.ac.id


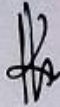


C. CONTOH TABEL MONITORING

NO	DESKRIPSI KEGIATAN	BUKTI KEGIATAN	VALIDASI DOSEN PEMBIMBING
1	Tahap persiapan:		
	a. Mengecek lokasi penelitian		
	b. Memastikan alat dan bahan penelitian sesuai keperluan		



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
PRODI TADRIS BIOLOGI**





Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
Email: tadrisbiologi@uin-antasari.ac.id Web: fik.iain-antasari.ac.id

			
	c. Memastikan instrumen penelitian sudah benar	Link google drive : <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1-MbYp1IMUuA8QPwAHioiFb2qOyqRhY4g?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1-MbYp1IMUuA8QPwAHioiFb2qOyqRhY4g?usp=sharing</a>	
<b>2</b>	<b>Tahap pelaksanaan:</b>		
	a. Membuat medium NA		



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
PRODI TADRIS BIOLOGI

Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
Email: [tadrisbiologi@uin-antasari.ac.id](mailto:tadrisbiologi@uin-antasari.ac.id) Web: [fik.iain-antasari.ac.id](http://fik.iain-antasari.ac.id)





			
			
	b. Membuat yoghurt kacang hijau		





KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
PRODI TADRIS BIOLOGI

Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
Email: tadrbiologi@uin-antasari.ac.id Web: fik.uin-antasari.ac.id

	 	
c. Uji pH yoghurt		



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
 UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
 ANTASARI BANJARMASIN  
 FAKULTAS TARBIAH DAN KEGURUAN  
 PRODI TADRIS BIOLOGI

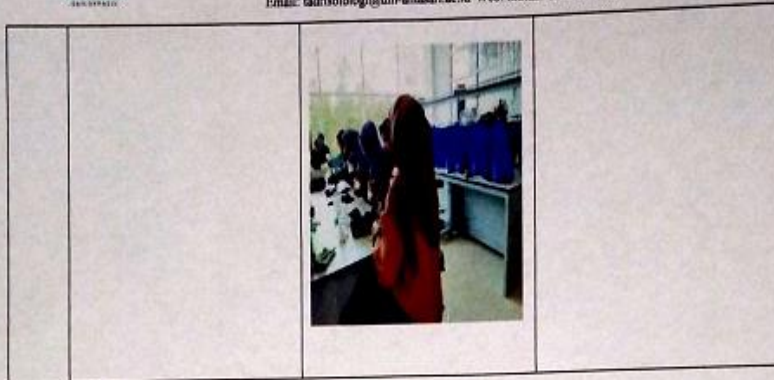
Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
 Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
 Email: tadribiologi@uin-antasari.ac.id Web: fk.iain-antasari.ac.id

<p>d. Uji total BAL (Bakteri Asam Laktat)</p>		
<p>e. Melakukan uji organoleptik yoghurt kacang hijau</p>		



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
ANTASARI BANJARMASIN  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN  
PRODI TADRIS BIOLOGI**

Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235  
Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492  
Email: [tadrisbiologi@uin-antasari.ac.id](mailto:tadrisbiologi@uin-antasari.ac.id) Web: [fk.iain-antasari.ac.id](http://fk.iain-antasari.ac.id)



Link google drive dokumentasi penelitian :


<https://drive.google.com/drive/folders/11hd-bbaP02Ri6rBFj15aQkxSmQNRa9Y?usp=sharing>

Link google drive instrumen penelitian :

<https://drive.google.com/drive/folders/1-MbVp1MUuA8QPwAHioiFb2qOyqRhY4g?usp=sharing>



## Lampiran 17 : Buku Konsultasi Mahasiswa/i



**BUKU KONSULTASI  
BIMBINGAN SKRIPSI**

NAMA : MAULINA A  
NIM : 190101110047  
PROGRAM STUDI : Tadris Biologi  
TANGGAL SURAT PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI : 4 Mei 2023  
TANGGAL SEMINAR PROPOSAL : Jumat, 17 Feb 2023  
DOSEN PEMBIMBING BIDANG : Khairunnisa, M.Pd

JUDUL SKRIPSI :  
Pengembangan Penuntun Praktikum  
Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt  
Susu UHT dengan Penambahan Sari  
Kacang Hijau (*Vigna radiata*)

1



**PETUNJUK PENGISIAN  
BUKU KONSULTASI BIMBINGAN SKRIPSI  
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**


1. Buku ini harus selalu dibawa setiap konsultasi dengan pembimbing
2. Setiap konsultasi, mahasiswa mencatat hasil konsultasi pada buku ini, kemudian ditandatangani oleh pembimbing.
3. Buku Konsultasi Bimbingan Skripsi dilampirkan sebagai salah satu persyaratan untuk pendaftaran ujian skripsi
4. Buku Konsultasi Bimbingan Skripsi ini harus diserahkan ke program studi bersamaan dengan pengumpulan berkas lain sebagai syarat kelulusan mahasiswa.




LEMBAR KONSULTASI

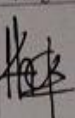
REKAPITULASI KEGIATAN KONSULTASI

No.	Tanggal	Bab/Bagian
1	24-02-23	Bertanya mengenai saran revisi
2	03-03-23	Bertanya mengenai riset & instrumen
3	4 Sept - 20 Okt 23	Masa riset di lab Tadris biologi
4	22-9-23	konsultasi mengenai riset ulangan 2
5	6-3-24	konsultasi bab 4 hasil riset
6	3-4-24	konsultasi bab 4 & bab 5 hasil <sup>riset</sup>
7	20-24 Mei 24	Menasukkan hasil validasi ke skripsi
8	25-28 Mei 24	Menurunkan & cet plagiasi skripsi

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
1	24-02-2023	* Menanyakan hal-hal mengenai saran revisi Proposal skripsi setelah sempro yang belum dimengerti kepada dosen Pembimbing skripsi	

5

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
2	03-03-2023	* Menanyakan hal-hal mengenai riset, instrumen Penelitian dan laboratorium kampus 2 kepada dosen Pembimbing Skripsi	


Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
3	4 Sept- 26 Okt 2023	Masa riset skripsi di Laboratorium kampus 2 Ddris Biologi UIN Antasari	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
4	22-9-23	Berkonsultasi mengenai riset Pengulangan 2 di laboratorium kampus 2 Tadris Biologi UIN Antosari (RAL)	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
5	6-3-2024	Berkonsultasi mengenai bob 4 hasil Penelitian di laboratorium dan bob 4 Pembahasan di laboratorium	



Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
6	3-4-2024	Berkonsultasi bab 4 & bab 5 (hasil riset di laboratorium)	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
7	20 Mei - 24 Mei 2024	Validasi produk skripsi dengan ahli materi, ahli media dan ahli bahasa serta memasukkan hasil validasi ke bab 4 skripsi dan bab 5 skripsi	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
8	25-28 Mei 2024	Mengurus menurunkan dan cek Plagi'asi' skripsi	

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS**

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. Nama Lengkap                | : Maulina Apriliani  |
| 2. NIM                         | : 190101110047   |
| 3. Tempat, Tanggal lahir       | : Sungai Tabuk, 30 April 2001  |
| 4. Kebangsaan                  | : Indonesia  |
| 5. Alamat                      | : Jalan Mangga No. 15 RT.02/RW.05<br>Kelurahan Pahandut, Kecamatan<br>Pahandut, Kota Palangkaraya,<br>Provinsi Kalimantan Tengah |
| 6. No. HP                      | : 082251938695   |
| 7. Alamat email                | : <a href="mailto:maulinaapriliani4@gmail.com">maulinaapriliani4@gmail.com</a>   |
| 8. Pengalaman organisasi/kerja | : -  |
| 9. Prestasi akademik           | : -  |
| 10. Prestasi nonakademik       | : -  |
| 11. Daftar karya ilmiah        | : -  |

Banjarbaru, Juni 2024

Penulis