

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN BISKUIT BERBAHAN
BAKU TEPUNG KORO KOMAK (*Dolichos lablab* L.) UNTUK
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KORO SEBAGAI
SUMBER BELAJAR BIOLOGI**

SKRIPSI



Oleh :
YOGA KANIA CINTYA PUTRI
202110070311016

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG
2025**

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN BISKUIT BERBAHAN
BAKU TEPUNG KORO KOMAK (*Dolichos lablab* L.) UNTUK
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KORO SEBAGAI
SUMBER BELAJAR BIOLOGI**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas
Muhammadiyah Malang sebagai salah satu prasyarat mendapatkan gelas
Sarjana Pendidikan Biologi**



**Oleh :
YOGA KANIA CINTYA PUTRI
202110070311016**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN

Proposal Skripsi dengan Judul :

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN BISKUIT BERBAHAN BAKU
TEPUNG KORO KOMAK (*Dolichos lablab L.*) UNTUK
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KORO SEBAGAI SUMBER
BELAJAR SISWA**

Oleh:
YOGA KANIA CINTYA PUTRI
202110070311016

Telah memenuhi persyaratan untuk diseminarkan
dan disetujui pada tanggal 27 Februari 2025

Menyetujui,

Pembimbing I



Dr. Nurul Mahmudati, M.Kes

Pembimbing II



Tutut Indria Permana, M.Pd

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan Judul :

**ANALISIS TINGKAT KESUKAAN BISKUIT BERBAHAN BAKU
TEPUNG KORO KOMAK (*Dolichos lablab L.*) UNTUK
DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN KORO SEBAGAI SUMBER
BELAJAR BIOLOGI**

Oleh:

**YOGA KANIA CINTYA PUTRI
202110070311016**

Telah memenuhi persyaratan untuk dipertahankan
di depan Dewan Penguji dan disetujui
pada tanggal 16 April 2025

Menyetujui,

Pembimbing I



Dr. Nurul Mahmudati, M.Kes

Pembimbing II



Tutut Indria Permana, M.Pd

LEMBAR PENGESAHAN

Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Biologi
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Malang
dan Diterima untuk Memenuhi Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana (S1)
Pendidikan Biologi
pada Tanggal 20 Juni 2025

Mengesahkan:
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Malang



Prof. Dr. Trisakti Handayani, M.M.

Dewan Penguji:

1. Dr. Nurul Mahmudati, M. Kes
2. Tutut Indria Permana, M.Pd
3. Dra. Roimil Latifa, M.Si., M.M
4. Fendy Hardian Permana, M.Pd

Tanda Tangan

1.
2.
3.
4.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yoga Kania Cintya Putri
Tempat tanggal lahir : Sidoarjo, 20 Juni 2002
NIM : 202110070311016
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Program Studi : Pendidikan Biologi

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

1. Skripsi dengan judul "Analisis Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (*Dolichos lablab L.*) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro Sebagai Sumber Belajar Biologi" adalah hasil karya saya, dan dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, baik sebagian atau keseluruhan, kecuali secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan atau daftar pustaka.
2. Apabila ternyata di dalam naskah skripsi ini terdapat unsur-unsur plagiasi, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Skripsi ini dapat dijadikan sumber pustaka yang merupakan hak bebas royalti non eksklusif.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 29 Juni 2025

Menget:



METERAI
TEMPEL
574AMX179327028

Yoga Kania Cintya Putri
NIM : 202110070311016

HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya...” (Al-Qur’an Surat Al Baqarah ayat 286)

Sebuah tujuan harus dikejar agar apa yang telah kamu kerahkan semuanya bisa tercapai dalam sebuah pencapaian yang tak terkira -Yoga Kania Cintya Putri-

PERSEMBAHAN

Karya ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya yang telah memberikan, waktu, harta, kasih sayang, dukungan serta doa kepada saya sedari saya masih kecil hingga saya dapat menyandang gelar sarjana di perguruan tinggi Muhammadiyah Malang ini. Terima kasih atas perjuangan, pengorbanan kedua orang tua saya untuk mendidik saya hingga saat ini dengan sabar tanpa henti. Tanpa kalian saya tidak akan mendapatkan semua ini dengan banyaknya rintangan yang menghalang. Dari hati yang terdalam saya ucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya tiada henti.

Tak lupa saya persembahkan karya tulis ini kepada diri saya Yoga Kania Cintya Putri yang telah mampu bertahan dan berjuang untuk menyelesaikan segala tugas perkuliahan dari awal hingga tugas akhir skripsi ini dengan baik dan tepat

ABSTRAK

Putri, Yoga Kania Cintya. 2025. *Analisis Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (Dolichos lablab L.) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro Sebagai Sumber Belajar Biologi*. Skripsi. Malang: Program Studi Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Malang. Pembimbing: (I) Dr. Nurul Mahmudati, M. Kes (II) Tutut Indria Permana, M.Pd

Biskuit umumnya dibuat dari tepung terigu yang berasal dari gandum. Namun, gandum sulit diperoleh di Indonesia karena harus diimpor dari negara lain, serta mengandung kadar gluten yang sangat tinggi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dengan mengganti atau mensubstitusi tepung terigu menggunakan bahan lain. Penelitian ini menggunakan tepung dari kacang koro komak (*Dolichos lablab L.*) sebagai alternatif tepung bebas gluten, sekaligus sebagai solusi bagi penderita intoleransi gluten. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis tingkat kesukaan terhadap biskuit berbahan dasar tepung koro komak dari segi rasa, aroma, tekstur, bentuk, dan warna, serta untuk mendukung diversifikasi produk olahan koro dan pengembangan sebagai sumber belajar biologi. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan metode survei. Terdapat tiga perlakuan: P1 (130% tepung koro varian coklat), P2 (100% tepung koro varian original), dan P3 (100% tepung koro varian keju). Data dikumpulkan melalui uji hedonik menggunakan skala 1–5 dan dianalisis menggunakan uji Chi-Square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung koro komak memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik organoleptik biskuit, terutama pada rasa, tekstur, dan bentuk. Biskuit pada perlakuan P3 (100% tepung koro varian keju) paling disukai oleh panelis. Responden dewasa (usia 18–60 tahun) cenderung menyukai kriteria aroma, bentuk, dan warna, sedangkan responden anak-anak (usia 5–12 tahun) lebih menyukai kriteria rasa dan tekstur. Penelitian ini berpotensi dijadikan sumber belajar Biologi pada Fase E kelas X, khususnya pada materi keanekaragaman makhluk hidup dan pemanfaatannya sebagai sumber pangan. Produk yang dihasilkan dapat dikemas dalam bentuk poster edukatif mengenai biskuit berbahan dasar tepung koro komak (*Dolichos lablab L.*).

Kata Kunci : *Biskuit, tepung koro komak, Dolichos lablab L., gluten-free, diversifikasi pangan, sumber belajar biologi, uji hedonik*

ABSTRACT

Putri, Yoga Kania Cintya. 2025. *Analysis of the Level of Liking of Biscuits Made from Koro Komak Flour (*Dolichos lablab L.*) for Diversification of Koro Processed Products as a Source of Biology Learning*. Thesis. Malang: Biology Education Study Program, FKIP, University of Muhammadiyah Malang. Advisor: (I) Dr. Nurul Mahmudati, M. Kes (II) Tutut Indria Permana, M.Pd

Biscuits are commonly made from wheat flour, which is derived from wheat. However, wheat is difficult to obtain in Indonesia due to its reliance on imports and contains a high level of gluten. Therefore, innovation is needed to replace or substitute wheat flour with other alternatives. This study uses flour made from hyacinth beans (*Dolichos lablab L.*) as a gluten-free substitute, aimed particularly at addressing the needs of individuals with gluten intolerance. The purpose of this study is to analyze consumer preference levels for biscuits made from hyacinth bean flour based on taste, aroma, texture, shape, and color, as well as to support the diversification of koro-based food products and their use as a biology learning resource. The research uses a quantitative descriptive approach with a survey method. There are three treatments: P1 (130% hyacinth bean flour, chocolate variant), P2 (100% hyacinth bean flour, original variant), and P3 (100% hyacinth bean flour, cheese variant). Data were collected using a hedonic test form with a 1–5 scale and analyzed using the Chi-Square test. The results show that substituting wheat flour with hyacinth bean flour significantly affects the sensory properties of the biscuits, particularly in taste, texture, and shape. The P3 treatment (100% hyacinth bean flour, cheese variant) was the most preferred by the panelists. Adult respondents (aged 18–60 years) tended to prefer the aroma, shape, and color criteria, while child respondents (aged 5–12 years) preferred the taste and texture. This research has the potential to be used as a learning resource in Biology for Grade X Phase E, particularly in the topic of biodiversity and its utilization as a food source. The final product can be presented as an educational poster explaining biscuits made from hyacinth bean flour (*Dolichos lablab L.*).

Keywords: Biscuits, hyacinth bean flour, *Dolichos lablab L.*, gluten-free, food diversification, biology learning resource, hedonic test.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas berkat Rahmat, Hidayah, dan Karunia Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (*Dolichos lablab L.*) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro Sebagai Sumber Belajar Biologi”. Skripsi ini disusun sebagai syarat kelulusan dan diajukan kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Muhammadiyah Malang sebagai salah satu persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana di Pendidikan Biologi.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Nazaruddin Malik, M.Si. selaku pimpinan rektor Universitas Muhammadiyah Malang periode 2024-2028.
2. Ibu Prof. Dr. Trisakti Handayani, MM. selaku dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang.
3. Ibu Prof. Dr. Rr Eko Susetyarini, M.Si. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang.
4. Bapak Fendy Permana, M.Pd. selaku Biro Skripsi Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang.
5. Ibu Dr. Nurul Mahmudati, M. Kes dan Ibu Tutut Indria Permana, M.Pd., selaku dosen pembimbing yang selalu memberikan arahan, saran dan motivasi.
6. Ibu Dra. Roimil Latifa, M.Si., M.M dan Bapak Fendy Hardian Permana, M.Pd selaku dosen penguji saya yang sudah memberikan saya arahan dan saran yang sangat membantu penyelesaian tugas akhir saya dengann baik.
7. Ibu Prof. Dr. Elly Purwanti, M.P. selaku dosen penelitian saya yang sudah mengizinkan saya dan mengarahkan saya dengan baik selama ini, tanpa beliau saya mungkin tidak bisa mempelajari banyak hal dari beliau selama penelitian.
8. Bapak Prof. Dr. Atok Miftachul Hudha, M.Pd selaku dosen wali saya yang sudah membimbing saya dan bersedia menjadi dosen wali untuk saya selama berkuliah di Universitas Muhammadiyah Malang.
9. Segenap dosen program studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Malang.
10. Untuk ayah tercintaku kepada Bapak Diana Nurhuda Basori Arif, terima kasih ya ayah selama ini sudah memberikan banyak kasih sayang ayah untukku tak pernah lelah. Terima kasih ayah masih bertahan sampai saat ini untuk melihat anak kesayangan ayah perempuan satu-satunya ini bisa mendapatkan gelar sarjana ini dengan baik, Ayah tolong lebih sehat lagi yaa sampai suatu saat nanti aku bisa mengangkat derajat ayah lebih daripada ini. Ayah harus berjanji bisa menemani aku sampai aku sukses dan menikah kelak. Tolong berjanjilah karena aku akan berusaha lebih keras lagi untuk bisa membahagiakan ayah. Ayah satu-satunya cahaya yang bisa menerangi hatiku. Aku tidak akan membiarkan cahaya yang sudah aku genggam dengan erat hilang begitu saja. Ayah satu hal yang harus ayah tahu akan

selalu mencintaimu sampai kapanpun. Ayah sosok yang sangat aku kagumi bahkan cowok lain tidak akan bisa menandingi kasih sayang ayah ke aku.

11. Pintu surgaku Mama Yayuk Puji Rahayu, tanpa henti selalu melengkapi kasih sayangku. Mama terima kasih sudah bertahan dengan rasa capek mu yang kau sembunyikan itu. Kania berjanji ma akan selalu membahagiakan mama. Mama harus janji untuk selalu berada di sisiku sampai aku bisa menemukan apa yang aku inginkan selama ini. Ma.. Tiada henti aku selalu berdoa semoga aku bisa selalu mencium kaki mama dan memeluk mama. Ma berjanjilah untuk tidak meninggalkanku. Mama harus melihat anak perempuan mama satu-satunya ini berhasil membawa mimpinyaa. Tetaplah sehat ma.
12. Kakakku Yogi Saputra, terima kasih sudah menjadi kakak yang baik untukku. Tolong jaga mama dan ayah. Kita harus bisa menjaga mereka dengan mas. Kita pasti bisa tunjukkan bahwa kita bisa menjadi anak-anak mereka yang berhasil.
13. Adikku Alvaro, terima kasih ya adik sudah menjadi adik dan ceria untuk kakakmu ini. Belajar yang baik dan sungguh-sungguh sayang supaya bisa membahagiakan mama dan ayah yaa.
14. Teruntuk 3 Sahabatku Intan, Early dan Jihada, terima kasih sudah menjadi partner tumbuhku selama kuliah. Tempat mengeluhkan semua masalah dan kebahagiaan. Aku tidak tau akan jadi apa aku tanpa kalian. Mungkin ini akan menjadi pertemanan kuliah terakhir ku bersama kalian. Sukses terus ya kalian dimanapun kalian berada, kalian harus inget dengan kania yang mood an ini. Percayalah kalian adalah teman paling mengesankan dan memorable ku selama aku hidup. Jangan pernah berhenti untuk berteman dengan ku yaa. Aku selalu berharap kita bisa bertemu dan bercanda lagi dengan versi sukses masing-masing kita.
15. Teman-teman dan keluarga Laboratorium Biologi yang selalu menjadi tetap menjadi keluargaku bahkan aku selalu tetap berterima kasih karena tanpa kalian semua aku tidak akan menjadi sosok yang begitu kuat menahan bantingan semua yang terjadi padaku. Kalian semua orang tersayang aku teruslah bersinar yaa.
16. Keluarga Perpustakaan Pusat UMM, terima kasih sudah mau menampung anak seperti saya untuk dijadikan anak di dalam sebuah keluarga baru ini. Aku tidak tau kalian begitu hangat kepadaku bahkan menjadi orang-orang yang menerima aku dengan baik. Bahkan selalu memberikan banyak petuah-petuah untukku selama aku mengerjakan tugas akhir. Terima kasih tak terhingga bapak asep, bu dian, bu melati, pak zawawi, pak arif, bu umi, bu ria, bu tri, bu ida, bu mar, mas deni, bu retno, pak afifi, bu rina, mas ulin, mas nizar dan mas ovi.
17. Teruntuk satu nama yang mungkin saat ini belum bisa ketemui “ Muhammad Haikal Shadam Al Hasby ” Terima kasih sudah banyak mensupport aku dan membimbing aku di segala hal. Banyak hal aku lewatin bersama kamu selama kita berada di universe yang berbeda dalam sebuah layar video. Banyak hal yang kamu berikan ke aku terutama 1 kata yang membuat aku tahu “bahwa ini baru awal dari semuanya”. Semoga tuhan bisa segera mempertemukan kita dalam suatu kondisi yang tak terduga. Mungkin kamu tidak menemani aku secara langsung dalam penyelesaian tugas ini, tapi kamu selalu menemani aku dalam hati dan doa-doa yang selalu kamu layangkan ke tuhan untukku.
18. Teruntuk abang yang selalu menjadi pendengar baik ku selama mengerjakan tugas akhir ku “ Abang L”. Entah sampai kapan tapi aku sangat berterima kasih kepada

sosok sepertimu yang begitu tegar dan sangat menginspirasiku. Banyak hal yang aku kagumi darimu. Bahkan sampai saat ini kau menjadi pribadi paling menyenangkan untukku dan semua orang. Teruslah seperti itu bang, karena aku yakin dirimu yang seperti ini akan selalu mengesankan banyak orang.

19. Last but not least, teruntuk diriku sendiri aku ucapkan terima kasih karena mampu berusaha keras dengan baik dan seberjuang ini. Meskipun dengan banyaknya tragedi yang tanpa diduga-duga. Mampu mengendalikan diri dari banyaknya tekanan diluar dan didalam, kamu mampu menghadapinya dengan begitu kuat dan sabar. Ini merupakan pencapaian yang terus akan kubanggakan. Teruslah kuat seperti ini kania agar kamu bisa membentuk banyak pencapaian lainnya dan mimpi yang ingin kamu wujudkan. I trust you.



DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
SURAT PERNYATAAN.....	vi
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Batasan Penelitian	6
1.6 Definisi Istilah.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	8
2.1.1 Klasifikasi Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	8
2.1.2 Deskripsi Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	8
2.1.3 Kandungan Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	9
2.2 Biskuit	9
2.2.1 Bahan-Bahan Pembuatan Biskuit.....	10
2.2.1.1 Tepung Koro Komak	10
2.2.1.2 Mentega.....	12
2.2.1.3 Telur	12
2.2.1.4 Gula Halus.....	12
2.2.1.5 Maizena.....	13
2.2.1.6 Baking Powder	13
2.2.1.7 Garam.....	14
2.3 Uji Kesukaan.....	14
2.4 Pemanfaatan Hasil Penelitian Sebagai Sumber Belajar	16

2.5	Kerangka Konseptual	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....		16
3.1	Pendekatan dan Jenis Penelitian	16
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.3	Populasi, Teknik Sampling, dan Sampel Penelitian	16
3.3.1	Populasi.....	16
3.3.2	Teknik Sampling.....	16
3.3.3	Sampel.....	16
3.4	Prosedur Penelitian	20
3.4.1	Persiapan Penelitian	20
3.4.2	Rancangan Percobaan	21
3.4.3	Pelaksanaan dan Alur Penelitian.....	22
3.5	Metode Pengumpulan Data.....	24
3.5.1	Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.5.2	Teknik Analisis Data.....	25
BAB I VHASIL DAN PEMBAHASAN		25
4.1.	Analisis Hasil Penelitian Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro	25
4.1.1	Analisis Tingkat Kesukaan Pada Rasa Biskuit	25
4.2.	Analisis Pemanfaatan Data Penelitian Analisis Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro Sebagai Acuan Sumber Belajar Biologi	32
4.3.	Pembahasan.....	35
4.3.1	Analisis Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro	35
4.3.2	Pemanfaatan Sebagai Acuan Sumber Belajar Biologi.....	42
BAB V PENUTUP		39
5.1.	Kesimpulan.....	39
5.2.	Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....		46
LAMPIRAN.....		58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Syarat mutu biskuit.....	9
Tabel 2.2 Komposisi kimia tepung maizena.....	2
Tabel 3.1 Alat percobaan.....	19
Tabel 3.2 Bahan percobaan.....	20
Tabel 3.3 Formulasi bahan.....	21
Tabel 3.4 Skala uji hedonik.....	24
Tabel 4.1 Nilai mean biskuit koro komak.....	25
Tabel 4.2 Hasil chi-square kriteria rasa.....	26
Tabel 4.3 Hasil nilai Crosstab kriteria rasa.....	26
Tabel 4.4 Hasil chi-square kriteria aroma.....	27
Tabel 4.5 Hasil nilai Crosstab kriteria aroma.....	27
Tabel 4.6 Hasil chi-square kriteria tekstur.....	28
Tabel 4.7 Hasil nilai Crosstab kriteria tekstur.....	28
Tabel 4.8 Hasil chi-square kriteria bentuk.....	29
Tabel 4.9 Hasil nilai Crosstab kriteria bentuk.....	29
Tabel 4.10 Hasil chi-square kriteria warna.....	30
Tabel 4.11 Hasil nilai Crosstab kriteria warna.....	30
Tabel 4.12 Syarat Hasil Penelitian Dapat Dimanfaatkan Sebagai Sumber Belajar.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	7
Gambar 2.2 Tepung Koro Komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	10
Gambar 2.3 Kerangka Konseptual.....	17
Gambar 3.1 Pembuatan tepung koro komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	21
Gambar 3.2 Pembuatan biskuit tepung koro komak (<i>Dolichos lablab L.</i>).....	22



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Formulir uji kesukaan.....	58
Lampiran 2. Data perhitungan mean organoleptik.....	68
Lampiran 3. Data hasil uji spss analisis kesukaan.....	73
Lampiran 4. Dokumentasi alat.....	94
Lampiran 5. Dokumentasi Bahan.....	100
Lampiran 6. Dokumentasi Pembuatan Tepung Koro Komak.....	105
Lampiran 7. Dokumentasi Pembuatan Biskuit Tepung Koro Komak.....	109
Lampiran 8. Dokumentasi Hasil Biskuit.....	112
Lampiran 9. Dokumentasi Uji Kesukaan.....	113



DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R. (2012). Pembelajaran berbasis pemanfaatan sumber belajar. *Jurnal Ilmiah Didaktika*, *XII*(2), 216–231.
<https://doi.org/https://doi.org/10.22373/jid.v12i2.449>
- Adha, H., Khairani, I., Yusnaldi, E., Harry, K. D., Lestari, T. D., Islam, U., & Sumatera, N. (2024). Sumber Belajar pada Pembelajaran IPS di MI atau SD. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *4*(3), 1284–1292.
<https://doi.org/10.47467/elmujtama.v4i3.1279>
- Afriansyah, Nurmaidah, & Amsuardiman. (2017). Analisa Kenaikan Volume dan Kuat Tekan pada Campuran Beton Non Pasir dengan Penambahan Baking Powder Analysis of Volume and Strong Increase Press on Non-Sand Concrete Mixture with Addition of Baking Powder. *Journal Of Civil*, *1*(1), 2017.
<https://doi.org/10.31289/jcebt.v1i1.364>
- Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., Ramadhan, G. R., & Betaditya, D. (2019). Formulasi Flake Mohiro dari Mocaf-Beras Hitam dengan Penambahan Kacang Koro Pedang sebagai Alternatif Sarapan Tinggi Protein dan Serat. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *8*(4), 130.
<https://doi.org/10.17728/jatp.3009>
- Agustina, S., Arief, M., & Fitri, R. (2022). Pengaruh Minat Dan Pemanfaatan Sumber Belajar Terhadap Prestasi Belajar Siswa. *Jurnal Pendidikan Manajemen Perkantoran*, *7*(2), 202–213.
<https://doi.org/10.17509/jpm.v7i2.47900>
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M. A. (2020). Penjaminan Mutu Dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Pangan Halal*, *2*(1), 42–48.
<https://doi.org/10.9734/ajob/2016/30954>
- Andrew, S. R., Wiwiek, S. W., & Subagio, A. (2006). Karakterisasi Biji Dan Protein Koro Komak (Lablab purpureus (L .) Sweet) Sebagai Sumber Protein [Characterization of Hyacinth Bean (Lablab purpureus (L .) Sweet) Seed and Its Protein] Bahan penelitian Pengukuran berat jenis protein. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *XVII*(2), 120–124.
<https://doi.org/https://doi.org/10.5897/AJFS2016.1544>

- Apriliya, L. (2018). Pengaruh Word Of Mouth, Kesadaran Merek dan Kualitas Produk terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Mie Akhirat di Surabaya). *BISMA (Bisnis Dan Manajemen)*, 8(2), 237. <https://doi.org/10.26740/bisma.v8n2.p237-252>
- Arsyad, M. (2016). Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan*, 3(3), 52–61. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9637>
- Astiana, R., Zahrahni, A., & Adrianto. (2023). Inovasi Cookies Vegetarian. *Bogor Hospitality Journal*, 7(2), 27–36. <https://doi.org/https://doi.org/10.61195/sages.v1i1.3>
- Bahri, S., Fitriani, & Jalaluddin. (2021). Pembuatan Biofoam Dari Ampas Tebu Dan Tepung Maizena. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(Mei), 24–32. <https://doi.org/https://doi.org/10.29103/jtku.v10i1.4173>
- Balakireva, A. V., & Zamyatnin, A. A. (2016). Properties of gluten intolerance: Gluten structure, evolution, pathogenicity and detoxification capabilities. *Nutrients*, 8(10), 1–27. <https://doi.org/10.3390/nu8100644>
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595. <https://doi.org/https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i4.47665>
- Depita, T. (2024). Pemanfaatan Teknologi Dalam Pembelajaran Aktif (Active Learning) Untuk Meningkatkan Interaksi dan Keterlibatan Siswa. *TARQIYATUNA: Jurnal Pendidikan Agama Islam Dan Madrasah Ibtidaiyah*, 3(1), 55–64. <https://doi.org/10.36769/tarqiyatuna.v3i1.516>
- Dewanti, H. W., & Machfud, S. (2019). Pengaruh diet bebas gluten dan kasein terhadap perkembangan anak autis. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 6(2), 67–74. <https://doi.org/10.20885/JKKI.Vol6.Iss2.Art3>
- Diana, E., & Rofiki, M. (2020). Analisis Metode Pembelajaran Efektif Di Era New Normal. *Jurnal Pendidikan Dan Pengajaran*, 3(2), 336–342. <https://doi.org/10.31004/jrpp.v3i2.1356>

- Diniyah, N., Setiawati, D., Windrati, W. S., & Subagio, A. (2017). Karakterisasi Mi Mojang (Mocaf-Jagung) Dengan Perbedaan Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengikat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(2), 98–107. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n2.2017.98-107>
- Fahmiati, S., Triwulandari, E., Umam, E. F., Ghozali, M., Devi, Y. A., & Sondari, D. (2019). Pembuatan Kitosan Termodifikasi Melalui Reaksi Maillard. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 41(2), 105–109. <https://doi.org/10.24817/jkk.v41i2.4382>
- Faridah, A., Holinesti, R., Syarif, W., & Fridayati, L. (2017). Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 8–15. <https://doi.org/10.25077/jtpa.21.1.45-51.2017>
- Firdausa, A. R. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1), 1–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.8374587>
- Gemechu, A. T., & Tola, Y. B. (2017). Traditional butter and ghee production , processing and handling in Ethiopia : A review. *Academic Journal*, 11(April), 95–105. <https://doi.org/10.5897/AJFS2016.1544>
- Goswami, M., Sharma, B. D., Mendiratta, S. K., & Pathak, V. (2021). Quality improvement of refined wheat flour cookies with incorporation of functional ingredients. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(4), 1–10. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14945>
- Haider, N. N., Altemimi, A. B., George, S. S., & Pratap-Singh, A. (2022). The Chemical Composition and Quality Parameters of Biscuits: A Review. *Basrah Journal of Agricultural Sciences*, 35(1), 257–277. <https://doi.org/10.37077/25200860.2022.35.1.19>
- Handayani, R., & Aminah, S. (2011). Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dietary Fiber and Organoleptic value on Cake Seaweed (*Eucheuma cottonii*) from the Seaweed Substitution. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 02(03), 67–74. <https://doi.org/https://doi.org/10.35891/tp.v14i1.3448>

- Harahap, K. S., Sumartini, & Mujiyanti, A. (2020). Pengujian Hedonik Pada Formulasi Cookies Coklat Dari Tepung Mangrove *Avicennia officinalis* Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah , Wijen , Dan Hati Ayam Hedonic Testing On Chocolate Cookies Formulation From Mangrove *Avicennia officinalis* Flour With Additi. *Aurelia Journal*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9393>
- Hermawan, L., & Chung, U. M. (2015). Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk. *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 142–153. <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/kompetensi.v9i2.1702>
- Hwang, G. J., & Tsai, C. C. (2011). Research trends in mobile and ubiquitous learning: A review of publications in selected journals from 2001 to 2010. *British Journal of Educational Technology*, 42(4), 65–70. <https://doi.org/10.1111/j.1467-8535.2011.01183.x>
- Ishartani, D., Affandi, D. R., Amanto, B. S., & Rahayu, P. P. (2020). Kandungan Proksimat, Asam Sianida, Asam Fitat Dan Tekstur Tahu Kedelai (*Glycine max*)-Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis*) Dengan Penggumpal Asam Asetat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 12. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.37300>
- Kaltari, B. I., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L . Schott) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L .) Terhadap Sifat Fisik , Tingkat Kesukaan , Kadar Protein Dan Kadar Serat Pada Cookies Talas Rendah Protein. *Jurnal Nutrisia*, 8(1), 51–57. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v18i1.84>
- Kaswari, I. M., Julisaniah, N. I., Sukenti, K., & Kurnianingsih, R. (2024). Karakter Morfologi Komak Kaci (*Phaseolus lunatus* (L .)) di Pulau Lombok. *Samota Journal of Biological Science*, 3896(30), 49–57. [https://doi.org/https://doi.org/10.21009/Bioma19\(2\).2](https://doi.org/https://doi.org/10.21009/Bioma19(2).2)
- Khafsah, F. N., Yanti, R., & Manikharda, M. (2024). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Koro Pedang Putih. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 31–41.

<https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.31>

- Khanifah, S., Pukan, K. K., & Sukaesih, S. (2012). Pemanfaatan Lingkungan Sekolah Sebagai Sumber Belajar Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa. *Unnes Journal of Biology Education*, 1(1), 66–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/jbe.v1i1.379>
- Khoirunnisa, W., Fauziyah, A., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 72–86. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.217>
- Kiha, R. R., Palimbong, S., & Kurniasari, M. D. (2018). Keefektifan Diet Rendah Garam I Pada Makanan Biasa Dan Lunak Terhadap Lama Kesembuhan Pasien Hipertensi. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 3(1). <https://doi.org/10.30651/jkm.v3i1.1574>
- Kohnke, L., Moorhouse, B. L., & Zou, D. (2023). ChatGPT for Language Teaching and Learning. *RELC Journal*, 54(2), 537–550. <https://doi.org/10.1177/00336882231162868>
- Konstantas, A., Stamford, L., & Azapagic, A. (2019). Evaluation of environmental sustainability of biscuits at the product and sectoral levels. *Journal of Cleaner Production*, 230(2019), 1217–1228. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.05.095>
- Kurnianingsih, R., Sukenti, K., & Julisaniah, N. I. (2021). Diversifikasi Pengolahan Kacang Lokal Lombok Menjadi Pangan Fungsional Di Desa Ubung Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 285–289. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v4i4.1104>
- Kurniawan, J. A., Anandito, R. B. K., & Siswanti. (2018). Karakteristik Fisik, Kimis Dan Sensori Cokiees Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) Dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XI(1), 20–32. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i1.29090>
- Kusuma, M. R. P., & Purnomo, A. S. A. (2020). Emotional Branding Dalam

- Strategi Pemasaran Kolaborasi : Studi Kasus Desain Kemasan Mizzu
 “Khong Guan Face Palette” . *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 35(3), 317–322. <https://doi.org/10.31091/mudra.v35i3.1126>
- Liman, L. S., & Sudiarta, I. N. (2023). Pengaruh Jenis Gula Terhadap Hasil Pembuatan Cookies The Effect of the Type of Sugar on the Results of Making Cookies. *Jurnal Pariwisata Bisnis*, 02(5), 1294–1301. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i5.440>
- Listanti, R., Masrukhi, M., & Hidayatullah, S. (2016). Rancang Bangun Prototipe Mesin Penyosoh Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) Guna Peningkatan Hasil Produksi Pasca Panen. *Jurnal Agrin*, 20(2), 146–154. <https://doi.org/10.20884/1.agrin.2016.20.2.322>
- M. Afriansyah, Joni Saputra, Ardhana, V. Y. P., & Yuan Sa'adati. (2024). Algoritma Naive Bayes Yang Efisien Untuk Klasifikasi Buah Pisang Raja Berdasarkan Fitur Warna. *Journal of Information Systems Management and Digital Business*, 1(2), 236–248. <https://doi.org/10.59407/jismdb.v1i2.438>
- Mahry, H., Ma'nawiyah, Y., Yulianto, A., Kristiana, A., & Indriyani, A. (2023). Analisis Kualitas Kemasan , Persepsi Harga Dan Citra Merek Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Biskuit Oreo (Studi Kasus Di Toko Sarimulya Limbangan Wetan). *Jimas*, 2(4), 302–319. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jimas.v2i4.1046>
- Maulidan, Y., Sukenti, K., & Julisaniah, N. I. (2022). Study of Habitat Characteristic and Ethnobotanical Aspects of Komak Beans (*Fabaceae*) in North Lombok Regency. *Jurnal Biologi Tropis*, 22(4), 1347–1360. <https://doi.org/10.29303/jbt.v22i4.4377>
- Murdiati, A., Anggrahini, S., & Alim, A. (2015). Peningkatan Kandungan Protein Mie Basah Dari Tapioka Dengan Substitusi Tepung Koro Pedang Putih (*Canavalia ensiformis* L .) Increased Protein Content of Wet Noodle from Tapioca Substituted by White Jack Bean. *Jurnal Agritech*, 35(3), 251–260. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/agritech.9334>
- Nafi, A., Windrati, W. S., & Pamungkas, A. (2013). Tepung Kaya Protein Dari Koro Komak Sebagai Bahan Pangan Fungsional Berindeks Glisemik Rendah

[Protein Rich Flour from Hyacinth Bean as Functional Food Ingredient with Low Glycemic Index]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 1–6. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.1.1>

Nikawati, T., Widanti, Y. A., & Mustofa, A. (2019). Brownies Bebas Gluten Dari Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Dengan Substitusi Tepung Mocaf Dan Variasi Lama Pemanggangan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 101–106. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.36161>

Nofrika, D. S., & Suryana, D. (2022). Profesionalisme Guru dalam Proses Pembelajaran Daring Pendidikan Anak Usia Dini. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(6), 6340–6347. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v6i6.3445>

Pahruzi, A., & Ninsix, R. (2016). Studi Penambahan Tepung Maizeana Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 8–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.32520/jtp.v5i1.85>

Pamungkas, A. (2008). Nilai Nutrisi Dan Fungsional Kesehatan Protein Rich Flour (PRF) Koro Komak (*Lablab purpureus* (L) sweet). *Skripsi Universitas Jember*, 1–6. <https://doi.org/https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.217>

Pereira, D., Correia, P. M. R., & Guiné, R. P. F. (2013). Analysis of the physical-chemical and sensorial properties of Maria type cookies. *Acta Chimica Slovaca*, 6(2), 269–280. <https://doi.org/10.2478/acs-2013-0040>

Pertiwi, S. R. R., Kusumaningrum, I., & Khasanah, U. (2018). Formulasi Crispy Cookies Berbahan Baku Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Termodifikasi. *Jurnal Agroindustri*, 4(1), 68–78. <https://doi.org/https://doi.org/10.30997/jah.v4i1.1133>

Puriana, I., Antarini, S. S. T., & Agung, A. (2016). Kandungan Gizi dan Komposisi Asam Amino Makanan Terfermentasi Juleh untuk Pengembangan Pariwisata Kuliner Bali. *Jurnal Gizi*. <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i1.8010>

Purnamasari, Y., Widiada, I. N., Jaya, I. K. S., & Salam, A. (2017). Sifat Organoleptik dan Kadar Air Biskuit Teka dengan Penambahan Tepung Tempe Kacang Tanah. *J. Gizi Prima*, 2(1), 1–6.

<https://doi.org/https://doi.org/10.38035/rrj.v6i6.1139>

Purnomo, D. M., & Kurnia, P. (2024). Kadar Gula Reduksi dan Serat Kasar pada Pembuatan Cookies Cokelat Bebas Gluten Berbahan Dasar Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Ganyong dan Tepung Sorgum. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 6(6), 2720–2726. <https://doi.org/https://doi.org/10.38035/rrj.v6i6.1139>

Purwanti, E., Prihanta, W., & Permana, T. I. (2019). Karakterisasi Kandungan Protein Berbagai aksesori Koro Lokal sebagai Upaya Penggalan Sumber Pangan Fungsional Profiling Protein Content of Various Local Bean Accession as an Effort to Explore Functional Food Sources. *Proceeding Biology Education Conference*, 16(1), 1–4.

Putri, N. P. A. M., & Karmini, N. L. (2023). Analisis faktor-faktor yang memengaruhi volume impor gandum di Indonesia. *Media Informasi Penelitian Kabupaten Semarang*, 5(1), 301–312. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/sinov.v5i1.588>

Putu, N., Putri, K., Karmini, N. L., Pembangunan, E., & Udayana, U. (2024). Analisis Determinan Volume Impor Gandum di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 20(September), 244–265. <https://doi.org/https://doi.org/10.56910/gemawisata.v20i3.412>

Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 124–131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>

Rahma, F. N., Sarofa, U., & Sanjaya, ushinta A. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Patty Analog Nangka Muda Dan Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L .) Dengan Penambahan Tepung Jangkrik (*Acheta domesticus*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 9(5), 7778–7792. <https://doi.org/10.31186/jstpuho.2.2.17-23>

Ramadhiany, I. A., Melani, V., Mulyani, E. Y., & Ronitawati, P. (2022). Cookies Sumber Kalium Berbasis Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*), Tepung Maizena (*Zea mays*), Dan Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L .) Cookies as Potassium Source Made from Banana Flour (*Musa paradisiaca*), Cornstarch

- (*Zea mays*), and Mung Bean (Ph. *Jurnal Gipas*, 6(1), 1–18.
<https://doi.org/http://jos.unsoed.ac.id/index.php/jgps>
- Raudhoh, N. H., & Rahmawati, F. (2021). Subtitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1–7.
<https://doi.org/https://doi.org/10.47007/nut.v6i1.1264>
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45–56.
<https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6309>
- Salim, R., & Taslim, T. (2021). Edukasi Manfaat Air Mineral pada Tubuh bagi Anak Sekolah Dasar secara Online. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(2), 136–135.
<https://doi.org/10.24114/jpkm.v27>
- Salsabila, K., Ansori, M., & Paramita, D. O. (2019). Eksperimen Pembuatan Cupcake Free Gluten Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras. *Teknobuga*, 7(1), 31–38.
<https://doi.org/https://doi.org/10.15294/teknobuga.v7i1.19550>
- Samsinar, S. (2019). Urgensi Learning Resources (Sumber Belajar) Dalam Meningkatkan Kualitas Pembelajaran. *Didaktika : Jurnal Kependidikan*, 13(2), 194–205. <https://doi.org/https://doi.org/10.30863/didaktika.v13i2.959>
- Sarastani, D., Kusumanti, I., & Indriastuti, C. E. (2023). Uji Penerimaan Konsumen terhadap Mutu Organoleptik Petis Ikan Situbondo dengan Metode Uji Kesukaan. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(1), 32.
<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i1.6984>
- Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Sipping (*Placuna placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi biskuit tinggi serat (kajian proporsi bekatul jagung: tepung terigu dan penambahan baking powder). *J.*

- Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
<https://doi.org/SKR/FTP/2013/271/051311650>
- Shabrina, N. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Roti Tawar. *Repository Unpas*.
<https://doi.org/10.29238/puinova.v2i1.1061>
- Siaputra, H. (2024). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan dan Persepsi Harga Terhadap Minat Beli Ulang pada Restoran XYZ Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 10(1), 13–23. <https://doi.org/10.9744/jmp.10.1.13-23>
- Sinulingga, B. O. (2020). Pengaruh konsumsi serat dalam menurunkan kadar kolesterol. *Jurnal Penelitian Sains*, 22(1), 9–15.
<https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.10>
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24114/jik.v13i2.6094>
- Sitaasih, D. K. (2020). Supervisi Akademik untuk Meningkatkan Kompetensi Guru Dalam Proses Pembelajaran di SD. *Jurnal Ilmiah Sekolah Dasar*, 4(2), 241.
<https://doi.org/10.23887/jisd.v4i2.25461>
- Suciati, S., & Rustiana, E. (2022). Tingkat Penerimaan Masyarakat terhadap Variasi Stik Berbahan Dasar Tepung Daun Katuk. *Oksitosin : Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 9(1), 80–87. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v9i1.1654>
- Sumada, K., Dewati, R., & Suprihatin. (2016). Garam Industri Berbahan Baku Garam Krosok Dengan Metode Pencucian Dan Evaporasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 30–36. https://doi.org/10.33005/jurnal_tekkim.v11i1.827
- Supriadi, S. (2017). Pemanfaatan Sumber Belajar Dalam Proses Pembelajaran. *Lantanida Journal*, 3(2), 127-139. <https://doi.org/10.22373/lj.v3i2.1654>
- Surono, D. I., Nurali, I. E. J. N., MS., I. J. S. C., & Moningka. (2017). Kualitas Fisik Dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L). *Jurnal Cocos*, 1(1), 1–12.
<https://doi.org/https://doi.org/10.35791/cocos.v1i1.14852>
- Suryastini, K. E., Suriani, N. M., & Damiati, D. (2019). Uji Kualitas Kue Satu

- Berbahan Tepung Kara Kratok (*Phaseolus Lunatus L.*). *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(2), 126. <https://doi.org/10.23887/jjpkk.v10i2.22139>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Syafitri, E., Armanto, D., Rahmadani, E., Medan, U. N., Matematika, P., & Asahan, U. (2021). *Aksiologi Kemampuan Berpikir Kritis (Kajian Tentang Manfaat dari Kemampuan Berpikir Kritis)*. 4307(3), 320–325. <https://doi.org/10.54314/jssr.v4i3.682>
- Syarafina, W. N., Musyaffa, I. N., Ramadhana, M. R., & Puspitasari, P. A. (2021). Strategi Komunikasi Podcast Dalam Mempertahankan Eksistensi Di Era Digital (Studi Kasus Pada Podcast Manusia Keju). *MASSIVE: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 1(2), 14. <https://doi.org/10.35842/massive.v1i2.11>
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik Penyedap Rasa Dari Air Rebusan Pada Jenis Ikan Yang Berbeda Dengan Penambahan Tepung Maizena. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13–22. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>
- Tamtarini, & Yuwanti, S. (2005). (The Effects of Addition of Non-Oilseed Legumes on Physical and Sensory Properties of Sweet Potato Flake). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(3), 187–192. <https://doi.org/10.1177/1082013207080409>
- Tunjungsari, P., & Fathonah, S. (2019). Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Gizi Biskuit. *Food Science and Culinary Education Journal*, 7(2), 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/teknobuga.v7i2.20682>
- Ulfaningtias, L. (2016). *Respon Kacang Komak (Lablab Purpureus (L.) Sweet) Dan Kacang Koro (Fabaceae Sp.) Yang Terpapar Cekaman Garam Tinggi Pada Fase-Fase Pertumbuhan Kritis*.
- Ulmanun, L., Pujimulyani, D., & Kanetro, B. (2024). Pengaruh Penambahan Bubuk

Curcuma xanthorrhiza Roxb . dan Baking Powder Terhadap Sifat Fisik , Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies Sagu- Mocaf (The Additional Effect of Javanese Turmeric Curcuma xanthorrhiza Roxb . Powder and Baking Powder on The Physical. *In NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, 274–294. <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i3.22447>

Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57–65. <https://doi.org/https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>

Wijanarko, R. E. B., Darini, M. T., & Yekti, M. (2021). Respon Pertumbuhan Dan Hasil Polong Muda Tanaman Koro Gajih (*Dolichos lablab L.*) Pada Macam Pupuk Organik Dan Konsentrasi Rhizobakteri Bambu Di Lahan Vulkanik. *JURNAL ILMIAH AGROUST*, 5(2), 83–90. <https://doi.org/10.33661/jai.v1i1.250>

Windrati, W. ., Nafi, A., & Augustine, P. . (2010). Sifat Fungsional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*). *Agrotek*, 4(1), 18–26. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jthp.v12i1.24072>

Yanuarsyah, A. A., Hermanuadi, D., & Kunci, K. (2024). Analisis Aspek Finansial dalam Perencanaan Unit Pengolahan Keju Mozzarella. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 3(4), 173–181. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i4.5028>

Yuliani, Agustini, T. W., & Dewi, E. N. (2020). Intervensi *Ocimum basilicum L.* pada Serbuk dan Mikroenkapsulasi *Spirulina platensis* Terhadap Protein dan Karakteristik Sensorik. *Jphpi*, 23(2), 225–235. <https://doi.org/https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.31126>

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

PENDIDIKAN BIOLOGI
biology.umm.ac.id | biologi@umm.ac.id

LEMBAR HASIL DETEKSI PLAGIASI MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

Lembar hasil deteksi plagiasi ini menyatakan bahwa mahasiswa berikut:

Nama : Yoga Kania Cintya Putri

NIM : 202110070311016

Judul Skripsi : Analisis Tingkat Kesukaan Biskuit Berbahan Baku Tepung Koro Komak (*Dolichos lablab L.*) Untuk Diversifikasi Produk Olahan Koro Sebagai Sumber Belajar Biologi

Telah melalui cek kesamaan karya ilmiah (Skripsi) mahasiswa dengan hasil sebagai berikut :

SKRIPSI	PRESENTASE KESAMAAN
BAB I (PENDAHULUAN)	2%
BAB II (TINJAUAN PUSTAKA)	6%
BAB II (METODOLOGI)	15%
BAB IV (HASIL DAN PEMBAHASAN)	8%
BAB V (KESIMPULAN)	5%

Dengan hasil ini dapat disimpulkan bahwa hasil deteksi plagiasi ini telah memenuhi syarat ketentuan yang diatur pada Peraturan Rektor No. 2 Tahun 2017 dan berhak mengikuti Ujian Skripsi.

Mengetahui,
Ketua Prodi Pendidikan Biologi,



Prof. Dr. Rr Eko Susetyarini, M.Si

Malang, 5 Mei 2025
Admin Deteksi Plagiasi



Jenik Rahayu, S.Pd

Kampus I
Jl. Dembang 1 Malang Jawa Timur
P. +62 341 561 252 (Hunting)
F. +62 341 561 135

Kampus II
Jl. Bendungan Sutem No. 158 Malang Jawa Timur
P. +62 341 521 149 (Hunting)
F. +62 341 582 660

Kampus III
Jl. Raya Tlogomas No. 246 Malang Jawa Timur
P. +62 341 464 219 (Hunting)
F. +62 341 457 435
E. web@zke.iggm.ac.id