



**SURAT TUGAS MENGUJI**  
**No. 003/SSITP/SIDANG/VIII/2024**

Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Trilogi menugaskan:

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Warid, SP., M.Si.              | - Ketua Sidang           |
| Seveline, S.Tp., M.Si.            | - Penguji II             |
| 2. Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si. | - Pembimbing Tugas Akhir |

Untuk melaksanakan ujian tugas akhir bagi mahasiswa:

Nama	: Kurnia Ronaldo Juliano
NIM	: 20106027
Program Studi	: Ilmu dan Teknologi Pangan Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar
Topik Penelitian	: Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor), Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Tepung Tempe
Program	: Skripsi/ <del>Tugas Akhir</del>
Nama Pembimbing	: Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si.
Tanggal Awal Bimbingan	: 19 April 2024
Semester	: Genap 2023/2024
Hari/Tanggal	: Kamis, 29 Agustus 2024
Jam	: 14:00 - 16:30
Tempat	: R. Kuliah 202
Sidang ke	: Pertama

Jakarta, 29 Agustus 2024  
Ketua Program Studi



(Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si.)

Tembusan :

1. Kepala Biro Sumber Daya Manusia (SDM)



## BERITA ACARA PELAKSANAAN UJIAN SIDANG TUGAS AKHIR

Pada hari ini Kamis, 29 Agustus 2024 telah dilaksanakan Ujian Sidang Skripsi atas nama mahasiswa sebagai berikut:

Nama : Kurnia Ronaldo Juliano  
NIM : 20106027  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar  
Topik Penelitian : Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*), Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*), dan Tepung Tempe  
Tanggal Ujian : Kamis, 29 Agustus 2024

Oleh Dewan Penguji yang terdiri dari:

<u>Nama</u>	<u>Status</u>	<u>Tanda tangan</u>
1. Warid, S.P., M.Si.	- Ketua Sidang	
2. Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si.	- Dosen Pembimbing	
3. Seveline, S.TP., M.Si.	- Anggota Sidang	

### - Catatan Ujian Sidang:

1. Sampaikan alasan yang menjelaskan kenapa memilih F1, F4, dan kontrol untuk dilakukan uji proksimat.
2. Tambahkan sub bab pengolahan data pada bab metodologi, sampaikan pengolahan data menggunakan software apa.
3. Tentukan tujuan penelitian dengan jelas karena akan terkait dengan kesimpulan.
4. Penulisan kalimat perlu diefektifkan agar tidak kontradiktif dan mudah dipahami.
5. Diagram alur perlu diperbaiki.
6. Peubah warna perlu disinkronkan antara data dan pembahasan.
7. Pembahasan data masih kurang sehingga perlu ditambahkan.



Laporan Skripsi ini (yang dinyatakan lulus/~~tidak lulus~~\*) akan saya perbaiki dalam tempo 14 hari (maksimal 14 hari) terhitung sejak tanggal ujian ini dilaksanakan. Apabila perbaikan (yang dinyatakan lulus) tidak dapat diselesaikan dan diserahkan dalam batas waktu yang telah ditentukan, maka saya tidak diberikan Surat Keterangan Lulus maupun Ijazah saya.

Apabila perbaikan dengan pembimbing (yang dinyatakan tidak lulus) tidak dapat diselesaikan dan diserahkan dalam batas waktu yang telah ditentukan, maka saya tidak akan diberikan kesempatan untuk melakukan ujian ulangan pada semester berjalan dan bersedia melakukan ujian ulangan pada semester yang akan datang sesuai ketentuan yang berlaku pada semester tersebut.

Tanda Tangan  
Mahasiswa

(Kurnia Ronaldo J.)

Jakarta, 29 Agustus 2024

Ketua Sidang,

Warid, S.P., M.Si.

Ketua Program Studi Ilmu dan  
Teknologi Pangan,

Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.

Anggota Sidang,

Seveline, S.TP., M.Si.

Catatan :

\*) Coret Yang Tidak Perlu






**Universitas Trilogi**  
Teknopreneur, Kolaborasi dan Kemandirian

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SIDANG SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Pada hari, Kamis, 29 Agustus 2024 telah diselenggarakan Ujian Sidang Skripsi dengan topik penelitian: “Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*), Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*), dan Tepung Tempe” untuk memenuhi sebagai prasyarat akademik guna memperoleh gelar Sarjana Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Trilogi, bagi mahasiswa:

Nama : Kurnia Ronaldo Juliano  
NIM : 20106027  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

telah dinyatakan **LULUS** oleh Dewan Penguji yang terdiri dari:

<u>Nama</u>	<u>Status</u>	<u>Tanda tangan</u>
1. Warid, S.P., M.Si.	- Ketua Sidang	
2. Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si.	- Dosen Pembimbing	
3. Seveline, S.TP., M.Si.	- Anggota Sidang	



### PENILAIAN AKHIR UJIAN TUGAS AKHIR

Nama : Kurnia Ronaldo Juliano  
NIM : 20106027  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
IPK Terakhir : 3.40  
Topik Penelitian : Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar Kombinasi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor*), Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*), dan Tepung Tempe  
Jenjang Pendidikan : Strata Satu

Rekapitulasi Nilai :

NO	KOMPONEN PENILAIAN	BOBOT	NILAI *)	NILAI AKHIR *)
1	Ketua Dewan Penguji	50%	81.5	40.75
2	Dosen Pembimbing	50%	81	40.50
	<b>TOTAL</b>	100%		81.25
	<b>NILAI MUTU (minimal C)</b>			A-

Nilai Akhir sebagai syarat kelulusan minimal C dinyatakan dengan menggunakan pedoman sebagai:

Nilai Angka	Huruf Mutu	Keputusan
85,00-100,00	A	Lulus
80,00-84,99	A-	Lulus
75,00-79,99	B+	Lulus
70,00-74,99	B	Lulus
65,00-69,99	B-	Lulus
60,00-64,99	C+	Lulus
55,00-59,99	C	Lulus
50,00-54,99	C-	Tidak Lulus
<49,00	E	Tidak Lulus

Jakarta, 29 Agustus 2024

Ketua Sidang,

Warid, S.P., M.Si.

Ketua Program Studi Ilmu dan  
Teknologi Pangan,

Hermawan Seftiono, S.Si., M.Si.

Anggota Sidang,

Seveline, S.Tp., M.Si.



## PENILAIAN UJIAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Kurnia Ronaldo Juliano  
NIM : 20106027  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar  
Topik Penelitian : Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor), Tepung mocaf  
(Modified Cassava Flour), dan Tepung Tempe

Tabel Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Maksimum Nilai	Nilai
1.	Penguasaan materi dan kedalaman pembahasan	60	50
2.	Kemampuan menjawab pertanyaan dalam sidang	20	15
3.	Sikap dan kemampuan menyampaikan presentasi	20	18
	<b>Total Nilai :</b>	<b>100</b>	<b>83</b>

Jakarta, 29 Agustus 2024

Ketua Penguji,

(Warid, S.P., M.Si.)



## PENILAIAN UJIAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Kurnia Ronaldo Juliano  
NIM : 20106027  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar  
Topik Penelitian : Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor), Tepung mocaf  
(Modified Cassava Flour), dan Tepung Tempe

Tabel Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Maksimum Nilai	Nilai
1.	Penguasaan materi dan kedalaman pembahasan	60	50
2.	Kemampuan menjawab pertanyaan dalam sidang	20	15
3.	Sikap dan kemampuan menyampaikan presentasi	20	15
	<b>Total Nilai :</b>	<b>100</b>	<b>80</b>

Jakarta, 29 Agustus 2024

Dosen Penguji,

(Seveline, S.Tp., M.Si.)



## PENILAIAN UJIAN SIDANG TUGAS AKHIR

Nama : Kurnia Ronaldo Juliano  
NIM : 20106027  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Formulasi dan Karakteristik Produk Cookies Berbahan Dasar  
Topik Penelitian : Kombinasi Tepung Sorgum (Sorghum bicolor), Tepung mocaf  
(Modified Cassava Flour), dan Tepung Tempe

Tabel Penilaian :

No	Komponen Penilaian	Maksimum Nilai	Nilai
1.	Penguasaan materi dan kedalaman pembahasan	60	50
2.	Kemampuan menjawab pertanyaan dalam sidang	20	16
3.	Sikap dan kemampuan menyampaikan presentasi	20	15
	<b>Total Nilai :</b>	<b>100</b>	<b>81</b>

Jakarta, 29 Agustus 2024

Dosen Pembimbing,

(Hermawan Seftiono, S.Si, M.Si.)