

**FORM LIST CASE MODUL B****LABORATORIUM PENGUKURAN
DAN STATISTIK**

No. Form : FM-GKM-TI-PJ5-04-LBps-03-05

Rev : 01

Tgl Efektif : 09 Juli 2018

No.	Kelompok/Gelombang	Nama Case
1	I/IA	Pengaruh Penambahan Baking Powder, Air Dan Kecepatan Mixer Terhadap Ketebalan Biskuit Mocaf
2	II/IA	Pengaruh Konsentrasi Pektin, Sukrosa, Dan Lama Pemanasan Terhadap Ph Marmalade Buah Jeruk Kalamansi
3	III/IA	Pengaruh Waktu Leleh, Pada Pembuatan Ice Cream Ekstrak Umbi Bit
4	IV/IA	Pengaruh Suhu Pengeringan, Waktu Pengeringan Dan Massa Penambahan Garam Kcl Terhadap Tegangan Listrik Pada Biobaterai Kulit Durian
5	V/IA	Percobaan Pengaruh Massa Baking Powder, Massa Telur Dan Volume Air Terhadap Tinggi Sponge Cake
6	VI/IA	Pengaruh Perbandingan Gula Putih, Gula Merah Dan Penambahan Santan Terhadap Kadar Lemak Abon Jamur Tiram
7	VII/IA	Pengaruh Ph, Waktu Dan Temperatur Terhadap Massa Pektin Pada Buah Tomat Dengan Cara Ekstraksi
8	VIII/IA	Pengaruh Penambahan Sukrosa Dan Asam Asetat Glisial Terhadap Nata Dare Whey Tahu Substrat Air Kelapa
9	IX/IA	Pengaruh Berat, Waktu Penyeduhan, Dan Suhu Ekstraksi Terhadap Nilai Absorpsi Teh

**FORM LIST CASE MODUL B****LABORATORIUM PENGUKURAN
DAN STATISTIK**

No. Form : FM-GKM-TI-PJ5-04-LBps-03-05

Rev : 01

Tgl Efektif : 09 Juli 2018

No.	Kelompok/Gelombang	Nama Case
1	I/IB	Pengaruh Variasi Waktu Perendaman, Volume Asam Asetat Dan Molaritas Nacl Terhadap Laju Korosi Tembaga
2	II/IB	Desain Percobaan Pengaruh Bubur Mangga, Ekstrak Teh Hijau Dan Massa Gula Pasir Terhadap Kadar Air Dalam Pembuatan Selai
3	III/IB	Pengaruh Penambahan Gula, Gliserin Dan Alkohol 96% Pada Pembuatan Sabun Mandi Transparan
4	IV/IB	Pengaruh Konsentarsi H ₂ O ₂ , Konsentrasi Naoh Dan Waktu Pemasakan Terhadap Berat Pulp Kering Dan Mahkota Nanas
5	V/IB	Pengaruh Kadar Air Pada Pulp Dengan Penambahan Larutan Etanol, Naoh Dan Waktu Pemasakan Pada Pembuatan Pulp Berbahan Sabut Kelapa Muda
6	VI/IB	Pengaruh Massa Tepung Terigu, Massa Baking Powder Dan Waktu Mixer Terhadap Kadar Air Biskuit Tinggi Serat
7	VII/IB	Pengaruh Massa Garam Nacl, Kcl, Dan Waktu Tahan Daya Celup Terhadap Tegangan Listrik Pada Elektroda Tembaga Dan Seng
8	VIII/IB	Pengaruh Suhu, Waktu Pengukusan Dan Waktu Pengeringan Terhadap Massa Tepung Ampas Tahu
9	IX/IB	Pengaruh Konsentrasi Pelarut, Temperatur, Dan Waktu Pemasakan Terhadap Kadar Selulosa Pulp Dari Sabut Kelapa Muda

**FORM LIST CASE MODUL B****LABORATORIUM PENGUKURAN
DAN STATISTIK**

No. Form : FM-GKM-TI-PJ5-04-LBps-03-05

Rev : 01

Tgl Efektif : 09 Juli 2018

No.	Kelompok/Gelombang	Nama Case
1	I/IC	Pengaruh Suhu Pemanggangan, Kecepatan Mixer Dan Massa Ragi Dalam Pembuatan Roti Tawar Ubi Jalar
2	II/IC	PENGARUH Proporsi Telur Dan Gula Serta Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Fisik, Kimia Danorganoptik Pada Bolu Bebas Gluten Dari Pasta Ubi Kayu
3	III/IC	Pengaruh Volume Jeruk Siam, Massa Gula Dan Massa Tepung Maizena Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Selai Bunga Kembang Sepatu
4	IV/IC	Pengaruh Pelarut Heksana Dan Etanol, Volume Pelarut Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi
5	V/IC	Pengaruh Lama Perebusan, Tingkat Penambahan Tepung Dan Jumlah Leprogenan Yang Berbeda Terhadap Kadar Air Bakso
6	VI/IC	Pengamatan Laju Reaksi Terhadap Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya
7	VII/IC	Pengaruh Kacang Merah, Asam Sitrat, Dan Lama Waktu Perendaman Terhadap Ph Sari Kacang
8	VIII/IC	Pengaruh Tepung Talas, Tepung Kacang Hijau Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Kadar Air Cookies