

	FORM LIST CASE MODUL B	No. Form : FM-GKM-TI-PJ5-04-LBps-03-05
	LABORATORIUM PENGUKURAN DAN STATISTIK	Rev : 01 Tgl Efektif : 09 Juli 2018

No.	Kelompok/Gelombang	Nama Case
1.	I/IA	Pengaruh Suhu, Waktu dan Massa Gula Terhadap Massa Nanas
2.	II/IA	Mengukur Tinggi dari Kue Bingka Dengan Penambahan Kacang Hijau, Tepung Terigu, dan Ubi Jalar
3.	III/IA	Pengaruh Penambahan Massa Gula, Volume Air dan Suhu Terhadap Kadar Akhir Bengkoang sebagai Hasil dari Proses Osmosis
4.	IV/IA	Mengukur Massa Sponge Cake dengan Penambahan Telur, Gula dan Emulsifier (Pengembang)
5.	V/IA	Mengukur Besar Kadar Air dari Selai Dengan Penambahan Buah Naga, Kulit Buah Naga dan Gula
6.	VI/IA	Mengukur Susut Bakso Ayam dengan Penambahan Tepung Tapioka, Kuning Telur dan Tauge
7.	VII/IA	Mengukur Besar Tegangan Listrik Dari Kulit Pisang Kepok Dengan Variasi Lama Waktu Pengeringan, Suhu dan Larutan NaCl
8.	VIII/IA	Pengaruh Massa Gula, Massa CMC (Cryboxy Methyl Cellulose), dan Lama Waktu Konsumsi Terhadap pH Jus Buah Tomat
9.	IX/IA	Mengukur Tegangan Listrik Pada Campuran Bawang Putih, Garam, dan Bayam Sebagai Baterai Alternatif

	FORM LIST CASE MODUL B	No. Form : FM-GKM-TI-PJ5-04-LBps-03-05 Rev : 01 Tgl Efektif : 09 Juli 2018
	LABORATORIUM PENGUKURAN DAN STATISTIK	

No.	Kelompok/Gelombang	Nama Case
1.	I/IB	Pengaruh Massa Gula, Volume Air, dan Waktu Perendaman Terhadap Proses Dehidrasi Osmosis Bengkoang
2.	II/IB	Mengukur Besar Perubahan Massa Plain Cake Dengan Penambahan Gula, Baking Powder dan Air
3.	III/IB	Mengukur Besar Tegangan Listrik pada Elektroda Seng dan Elektroda Besi dengan Penambahan Garam, Volume Air, dan Waktu
4.	IV/IB	Mengukur Kadar Air pada Pembuatan Klepon dengan Penambahan Labu Kuning, Tepung Ketan, dan Lama Perebusan.
5.	V/IB	Mengukur Besar pH Dari Saus Tomat Dengan Penambahan Waktu Pemanasan, Xanthan Gum, dan Tepung Maizena
6.	VI/IB	Pengaruh Perubahan Suhu, Larutan Garam Dan Waktu Perendaman Pada Osmosis Pepaya
7.	VII/IB	Mengukur Besar Suhu dari Air dengan Penambahan Gula, Garam, Dan Perubahan Waktu
8.	VIII/IB	Pengaruh Tepung, Suhu Pemanggangan, dan Waktu Pemanggangan Terhadap Massa Roti Manis
9.	IX/IB	Mengukur Kadar Air Pemppek Ikan Belut dengan Penambahan Tepung Tapioka, Ikan Belut, dan Waktu Perebusan



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	Mengukur Besar Waktu Leleh dari Es Krim dengan Penambahan Susu Skim, Gula, dan Air
2.	II/IC	Mengukur Besar pH dari Sari Jeruk dengan Penambahan Gula, Perubahan Suhu Dan Perubahan Waktu
3.	III/IC	Mengukur Besar Massa Akhir dari Osmosis Kentang dengan Penambahan Garam dan Air
4.	IV/IC	Pengaruh Suhu, Waktu dan Garam terhadap Tegangan Listrik pada Kentang
5.	V/IC	Mengukur pH dari Selai Jambu Biji Merah dengan Penambahan Pektin, Sukrosa, dan Agar Agar
6.	VI/IC	Mengukur Besar Massa dari Donat Kentang dengan Penambahan Gula Pasir, Telur, dan Air
7.	VII/IC	Mengukur Besar Massa Bolu Pasta Ubi Kayu Berdasarkan Proporsi Telur, Gula, dan Suhu Pengovenan
8.	VIII/IC	Mengukur pH Yoghurt dengan Penambahan Starter, Penambahan Ekstrak Buah, dan Penginkubasian
9.	IX/IC	Pengaruh Massa Bawang Bombay, Volume Alkohol, dan Waktu Pengadukan terhadap Volume dan Pada Bawang Bombay
10.	X/IC	Pengaruh Gula, Suhu Oven dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Air Kunyit