

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENAMBAHAN PUREE BIJI KLUWIH  
(*ACTINOCARPUS COMMUNIS*) PADA PEMBUATAN  
ES KRIM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN  
DAYA TERIMA KONSUMEN**



**DINA AMALIA**

**(5515160229)**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2020**

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Pengaruh Penambahan Puree Biji Kluwih  
*(Actinocarpus Communis)* Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Dina Amalia

NIM : 5515150951

Pembimbing I : Dra. Yati Setiati M,MM

Pembimbing II : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

Tanggal Ujian : 03 November 2020



## HALAMAN PENGESAHAN

### NAMA DOSEN

### TANDA TANGAN

### TANGGAL

Dra. Yati Setiati M,MM  
Dosen Pembimbing 1

6 Desember 2020

Dr.Ir. Alsuherda, M.Si  
Dosen Pembimbing 2

6 Desember 2020

## PENGESAHAN PANITA SKRIPSI

### NAMA DOSEN

### TANDA TANGAN

### TANGGAL

Annis Kandriasari, M.Pd  
Ketua Penguji

7 Desember 2020

Efrina, S.TP.,M.Sc  
Dosen Penguji 1

7 Desember 2020

Dr.Ir.Mahdiyah,M.Kes  
Dosen Penguji 2

10 Desember 2020

Tanggal Lulus : 03 November 2020

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan inovasi saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis saya ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

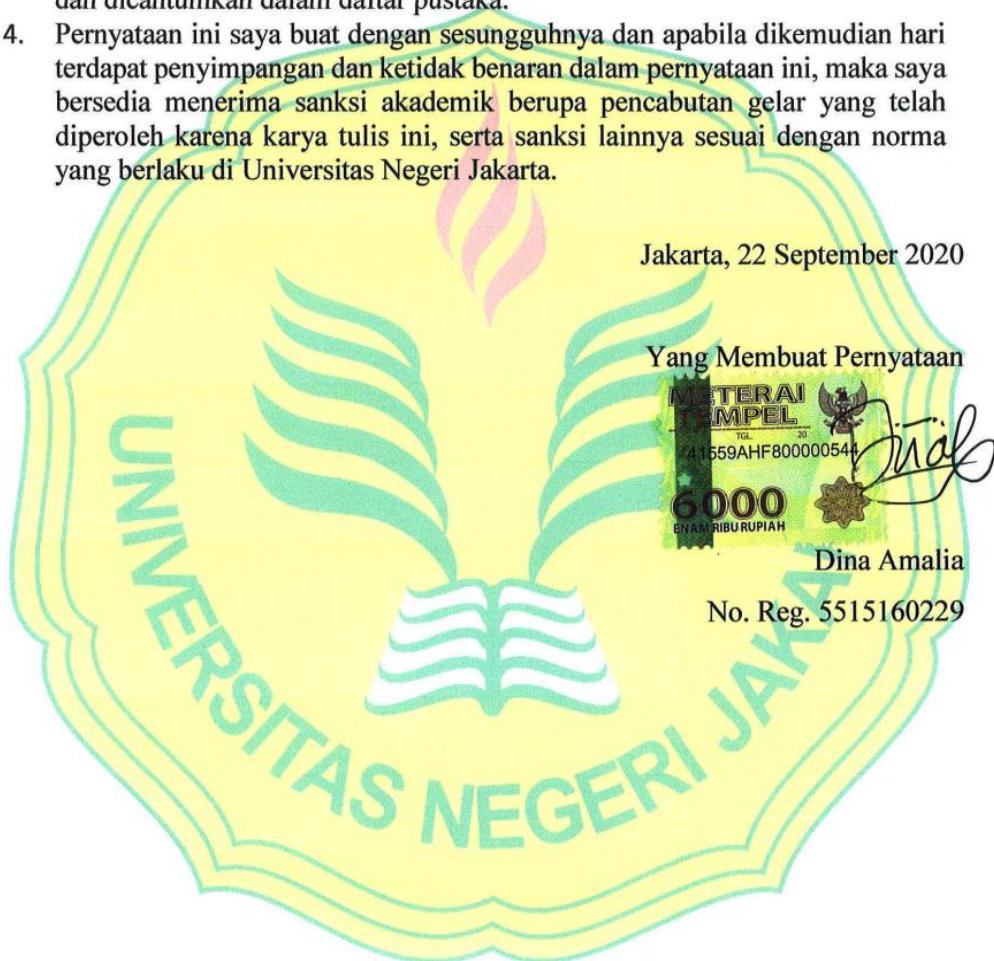
Jakarta, 22 September 2020

Yang Membuat Pernyataan



Dina Amalia

No. Reg. 5515160229





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili : 021-4894221  
Laman: lib.unj.ac.id

---

**SURAT PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dina Amalia  
NIM : 5515160229  
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/ Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Alamat Email : dinamalia.06@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Skripsi       Tesis       Disertasi       Lain-lain .....

Yang berjudul :

**Pengaruh Penambahan Puree Biji Kluwih (*Actinocarpus Communis*) Pada Pembuatan Es Krim Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen**

Dengan Hak bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database). Mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara fulltext untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UPT Universitas Negeri Jakarta. Segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam Karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 13 November 2020

Penulis

  
(Dina Amalia)

## KATA PENGANTAR

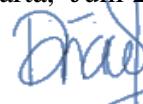
Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “ Pengaruh Penambahan Puree Biji Kluwih dalam Pembuatan Es Krim Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen” dengan baik.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta. Penulisan Skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa adanya dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dra. Yati Setiati M,MM dan Dr. Alsuhendra, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan arahan selama penyusunan skripsi.
3. Seluruh jajaran Dosen dan Staf Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
4. Seluruh responden yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktu dalam pengisian instrumen
5. Ayahanda (Rakhmad Radian), Ibunda (Sri Suparni), kaka dan adik yang tidak henti-hentinya memberikan dukungan dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini
6. Teman-teman PPM Sulthon Aulia dan Pendidikan Tata Boga 2016 yang selalu memberikan doa dan dukungan
7. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu memberikan dukungan.

Dalam penulisan skripsi ini penulis merasa masih banyak kekurangan dan masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu kritik dan saran yang membangun demi perbaikan penelitian ini kedepannya.

Jakarta, Juni 2020



Dina Amalia

5515160229

**PENGARUH PENAMBAHAN PUREE BIJI KLUWIH (*ACTINOCARPUS COMMUNIS*) PADA PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

DINA AMALIA

Pembimbing : Yati Setiati dan Alsuhendra

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh penambahan puree biji kluwih pada pembuatan es krim terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Penelitian dilakukan Laboratorium Analisa dan Rekayasa Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Oktober 2019 sampai Maret 2020. Penelitian ini diawali dengan membuat puree biji kluwih, dimana biji kluwih direndam dengan larutan natrium bisulfit kemudian dikukus dan dihaluskan. Puree biji kluwih ini kemudian ditambahkan sebanyak 10%(P1), 20%(P2) dan 30%(P3) kedalam es krim. Adapun penilaian kualitas fisik dilakukan dengan pengukuran *overrun* dan resistensi pelelehan, sedangkan penilaian daya terima konsumen diuji secara organoleptik kepada 3 panelis ahli (Dosen Pendidikan Tata Boga), dan 30 panelis tidak terlatih (karyawan PT.Ligno Specialty Chemicals, Tangerang). Berdasarkan hasil uji Anova, terdapat pengaruh penambahan puree biji kluwih terhadap kualitas fisik es krim puree biji kluwih. Hasil uji Tuckey  $\alpha=0,05$  menunjukkan semua perlakuan berpengaruh nyata, namun terdapat kencendrungan nilai yang tertinggi, dimana P1 adalah produk yang terbaik pada aspek overrun dan P3 adalah produk yang terbaik pada aspek resistensi pelelehan. Hasil uji Friedman menunjukkan perlakuan tidak berpengaruh terhadap warna, rasa biji kluwih, rasa gurih, aroma, dan tekstur, tetapi terdapat pengaruh pada aspek rasa manis. Hasil uji Tuckey  $\alpha=0,05$  menunjukkan bahwa P2 merupakan produk yang direkomendasikan pada aspek rasa manis karena memiliki nilai yang tertinggi. Produk dengan perlakuan P3 direkomendasikan sebagai es krim puree biji kluwih terbaik berdasarkan pertimbangan dari kualitas fisik yang baik, disukai oleh konsumen, dan tujuan utama untuk mengoptimalkan penggunaan biji kluwih pada es krim.

Kata kunci : Es krim, daya terima konsumen, puree biji kluwih, kualitas fisik,

# THE EFFECT OF ADDING KLUWIH SEEDS PUREE (*ACTINOCARPUS COMMUNIS*) ON ICE CREAM MAKING AGAINST PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE

DINA AMALIA

Supervisor : Yati Setiati dan Alsuhendra

## ABSTRACT

This research aims to study the effect of adding kluwih seed puree on ice cream, making it to physical quality and consumer acceptance. This research was conducted at the Laboratory of Culinary Analysis and Engineering, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, from October 2019 to March 2020, using experimental methods. This research started with making kluwih seed puree, kluwih seeds soaked with a solution of sodium bisulphite, then steamed and refined. This kluwih seed puree is then added as much as 10% (P1), 20% (P2), and 30% (P3) into the ice cream. Assessment of the physical quality of ice cream was measured against the overrun value and melting resistance. The evaluation for consumer acceptance tested organoleptically to 3 expert panelists (Lecturer of Culinary Education) and 30 untrained panelists (employees of PT Ligno Specialty Chemicals, Tangerang). Based on the results of the ANOVA test of overrun and melting resistance, there is sufficient evidence that overrun and melting resistance (27°C and 36°C) affect repeated trials of kluwih seed puree ice cream. Tukey's test results with  $\alpha = 0.05$  showed that all treatments had significantly different results. Still, there was a tendency of the highest average value, where P1 was the best product in the overrun aspect, and P3 was the best product in the melting resistance aspect. Friedman's test results showed no influence on the color aspect, taste of kluwih seeds, savory flavor, smell, texture, but there is an aspect of sweetness. Tukey's test results with  $\alpha = 0.05$  showed that ice cream with adding kluwih seed puree in P2 treatment was significantly different from P3 so that getting the result that P2 was a recommended product on the sweetness aspect because it had the highest average value. Based on data analysis and discussion, P3 is the recommended product on the ice cream kluwih seed puree because of its good physical quality and favored by consumers. Moreover, the main objective is to optimize the use of kluwih seeds in ice cream.

**Keywords :** Consumer acceptance, Ice cream, kluwih seed puree, physical quality

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.2. Identifikasi Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.3. Pembatasan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.4. Perumusan Masalah	Error! Bookmark not defined.
1.5. Tujuan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
1.6. Kegunaan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
2.1. Landasan Teori	Error! Bookmark not defined.
2.2. Penelitian Relawan	Error! Bookmark not defined.
2.3. Kerangka Konseptual	Error! Bookmark not defined.
2.4. Hipotesis Penelitian	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB III METODELOGI PENELITIAN</b>	
3.1. Tempat, Waktu, Dan Subjek Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.2. Populasi Dan Sampel Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.3. Definisi Operasional	Error! Bookmark not defined.
3.4. Metode, Rancangan, Dan Prosedur Penelitian defined.	Error! Bookmark not defined.
3.4.1. Metode Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.2. Rancangan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.4.3. Prosedur Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.5. Instrumen Penelitian	Error! Bookmark not defined.
3.6. Teknik Pengumpulan Data	Error! Bookmark not defined.
3.7. Teknik Analisis Data	Error! Bookmark not defined.
3.7.1 Kualitas Fisik	Error! Bookmark not defined.
3.7.2 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
3.8. Hipotesis Statistik	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	Error! Bookmark not defined.
<b>4.1 Deskripsi Data</b>	Error! Bookmark not defined.

4.1.1 Hasil Deskripsi Kualitas Fisik Es Krim Puree Biji Kluwih	Error!
<b>Bookmark not defined.</b>	
4.1.2 Hasil Deskripsi Uji Validitas Es Krim Puree Biji Kluwih	Error!
<b>Bookmark not defined.</b>	
4.1.3 Hasil Deskripsi Uji Organoleptik Es Krim Puree Biji Kluwih	Error!
<b>Bookmark not defined.</b>	
<b>4.2 Pengujian Hipotesis</b>	Error! Bookmark not defined.
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	Error! Bookmark not defined.
4.3.1 Hasil Validasi	Error! Bookmark not defined.
4.3.2 Kualitas Fisik	Error! Bookmark not defined.
4.3.3 Daya Terima Konsumen	Error! Bookmark not defined.
4.4 Kelemahan Penelitian	Error! Bookmark not defined.
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	Error! Bookmark not defined.
5.1 Kesimpulan	Error! Bookmark not defined.
5.2 Saran	Error! Bookmark not defined.

**DAFTAR PUSTAKA  
LAMPIRAN**

Error! Bookmark not defined.  
Error! Bookmark not defined.

Error! Bookmark not defined.  
Error! Bookmark not defined.

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Umum Es Krim	17
2.2	Komposisi Rata-Rata Susu Sapi (100 gr)	19
2.3	Kandungan Gizi Biji Kluwih	23
3.1	Desain Penelitian Uji Validitas	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2	Desain Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Es Krim dengan Penambahan Puree Biji Kluwih	<b>Error!</b> <b>Bookmark not defined.</b>
3.3	Formula Standar Es Krim Vanila	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4	Daftar Alat-Alat yang Digunakan	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.6	Hasil Uji Coba 1 Formula Es Krim Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.7	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.8	Hasil Uji Coba 2 Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.9	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.10	Hasil Uji Coba 3 Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.11	Formula Dengan Proses Perendaman Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.12	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.13	Hasil Uji Coba 4 Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.14	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.15	Hasil Uji Coba 4 Formula Es Krim Puree Biji Kluwih	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.16	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih 10 %	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.17	Hasil Es Krim Penambahan Puree Biji Kluwih 10%	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.18	Formula Es Krim Puree Biji Kluwih 20 %	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.19	Hasil Es Krim Penambahan Puree Biji Kluwih 20%	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.20	Formula Es Krim Penambahan Puree Biji Kluwih 30%	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.21	Hasil Es Krim Penambahan Puree Biji Kluwih 30%	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.22	Formula Es Krim Dengan Penambahan Puree Biji Kluwih 40%	<b>Error!</b> <b>Bookmark not defined.</b>

3.23 Hasil Es Krim Penambahan Puree Biji Kluwih 40%**Error! Bookmark not defined.**

3.24 Formula Es krim dengan Penambahan **Error! Bookmark not defined.**

3.25 Hasil Rata-Rata Resistensi Peleahan **Error! Bookmark not defined.**

3.26 Hasil *Overrun* Es Krim Puree Biji Kluwih**Error! Bookmark not defined.**

No table of figures entries found.



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Ice Cream Base ( <a href="http://www.bigoven.com">www.bigoven.com</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.2	Modern Ice Cream ( <a href="http://id.wikipedia.org">id.wikipedia.org</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.3	Soft Ice ( <a href="http://mesineskrim.com">mesineskrim.com</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.4	Gelato ( <a href="http://detikfood.com">detikfood.com</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.5	Sorbet ( <a href="http://en.wikipedia.org">en.wikipedia.org</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.6	Sherbet ( <a href="http://en.wikipedia.org">en.wikipedia.org</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.7	<i>Frozer Yoghurt</i> ( <a href="http://Pinterest.com">Pinterest.com</a> )	Error! Bookmark not defined.
2.8	Buah Kluwih dan Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
2.9	Natrium Bisulfit 0.1 % dengan air 100 ml	Error! Bookmark not defined.
3. 1	Es Krim Vanila	Error! Bookmark not defined.
3. 2	Diagram Alir Pembuatan Es Krim Vanilla	Error! Bookmark not defined.
3. 3	Diagram Alir Pembuatan Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 4	Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 5	Bubur, Tepung dan Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 6	Es Krim Bubur Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 7	Es Krim Tepung Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 8	Es krim Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 9	Es Krim Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 10	Es Krim Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 11	Es krim Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 12	Es krim Puree Biji Kluwih	Error! Bookmark not defined.
3. 13	Diagram Alir Proses Pembuatan	Error! Bookmark not defined.
3. 14	Es krim Puree Biji Kluwih 10%	Error! Bookmark not defined.
3. 15	Pengukuran suhu Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 16	Hasil Pengukuran Suhu Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 17	Hasil Pengukuran <i>Overrun</i>	Error! Bookmark not defined.
3. 18	Es krim Puree Biji Kluwih 20%	Error! Bookmark not defined.
3. 19	Pengukuran suhu Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 20	Hasil Pengukuran Suhu Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 21	Hasil Pengukuran <i>Overrun</i>	Error! Bookmark not defined.
3. 22	Es krim Puree Biji Kluwih 30%	Error! Bookmark not defined.
3. 23	Pengukuran Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 24	Hasil Pengukuran Suhu Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 25	Hasil <i>Overrun</i> Es Krim Puree Biji Kluwih 30 %	Error! Bookmark not defined.
3. 26	Es krim Puree Biji Kluwih 40%	Error! Bookmark not defined.
3. 27	Pengukuran resistensi pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 28	Hasil Pengukuran Resistensi Pelelehan	Error! Bookmark not defined.
3. 29	Hasil <i>Overrun</i> Es krim Puree Biji Kluwih 40 %	Error! Bookmark not defined.
3. 30	Es Krim Penambahan Puree Biji Kluwih 10 %, 20%, 30 %	Error! Bookmark not defined.
4. 1	Hasil Pengukuran Overrun Es krim Puree Biji Kluwih	66
4. 2	Hasil Pengukuran Resistensi Pelelehan Es krim Puree Biji Kluwih	67

## DAFTAR LAMPIRAN

- |             |  |   |
|-------------|--|---|
| Lampiran 1  | Instrumen Penelitian Uji Validitas   | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 2  | Instrumen Penelitian Uji Organoleptik  | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 3  | Hasil Uji Validasi Penambahan Puree Biji Kluwih<br>Pada Pembuatan Es Krim        | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 4  | Hasil Uji Validasi Penambahan Puree Biji Kluwih<br>Pada Pembuatan Es Krim        | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 5  | Hasil Uji Validasi Penambahan Puree Biji Kluwih<br>Pada Pembuatan Es Krim        | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 6  | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna                                   | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 7  | Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna<br>dengan Uji <i>Friedman</i>            | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 8  | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis                              | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 9  | Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis<br>dengan Uji <i>Friedman</i>       | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 10 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Gurih                              | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 11 | Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Gurih<br>dengan Uji <i>Friedman</i>       | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 12 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Biji Kluwih                        | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 13 | Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Biji Kluwih<br>dengan Uji <i>Friedman</i> | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 14 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma                                   | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 15 | Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma<br>dengan Uji <i>Friedman</i>            | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 16 | Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur                                 | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 17 | Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tesktur<br>dengan Uji <i>Friedman</i>          | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 18 | Tabel Distribusi $X^2$   | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 19 | Hasil Uji Kualitas Fisik (Overrun) dengan<br>menggunakan Uji Anova RAL           | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 20 | Uji Kuliatas Fisik (Resistensi Peleahan)   | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 21 | Tabel F  | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 22 | Gambar Bahan-bahan yang digunakan pada<br>pembuatan es krim puree biji kluwih    | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 23 | Gambar Proses Pembuatan Es Krim Puree Biji Kluwih                                | <b>Error!</b><br><b>Bookmark not defined.</b> |
| Lampiran 24 | Gambar Pengukuran Kualitas Fisik   | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |
| Lampiran 25 | Dokumentasi Panelis Ahli   | <b>Error! Bookmark not defined.</b>           |

Lampiran 26 Dokumentasi Gambar Panelis Tidak Terlatih  
(Uji Organoleptik)  
**Error! Bookmark not defined.**



