

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE KACANG POLONG* (*Pisum Sativum L*) PADA PEMBUATAN KWETIAU BASAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN



**LISA MULYAWAN
5515161928**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan *Puree* Kacang Polong (*Pisum Sativum L*) Pada Pembuatan Kwetiau Basah Terhadap Daya Terima Konsumen
Penulis : Lisa Mulyawan
NIM : 5515161928
Pembimbing I : Dr. Rina Febriana, M.Pd
Pembimbing II : Dra. Sachriani, M.Kes
Tanggal Ujian : 13 Juli 2021

Disetujui Oleh

Pembimbing I,

Dr. Rina Febriana, S.Pd, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Pembimbing II,

Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Guspri Dwi Artanti., S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
------------	--------------	---------

Dr. Rina Febriana, M.Pd 25/07/2021
(Dosen Pembimbing I)

Dra. Sachriani, M.Kes 24/07/2021
(Dosen Pembimbing II)

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
------------	--------------	---------

Dr. Rusilanti, M.Si 27/07/2021
(Ketua Penguji)

Dr. Ari Fadiati, M.Si 05/08/2021
(Anggota Penguji)

Annis Kandriasari, M.Pd 04/08/2021
(Anggota Penguji)

Tanggal Lulus : 13 Juli 2021

LEMBAR PENYATAAN

LEMBAR PENYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Juli 2021
Yang membuat pernyataan



Lisa Mulyawan
No. Reg 5515161928

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

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

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Lisa Mulyawan
NIM : 5515161928
Fakultas/Prodi : Teknik / Pendidikan Tata Boga
Alamat email : elisamulyawan@gmail.com

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

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Pengaruh Penambahan Puree Kacang Polong (*Pisum Sativum L*) Pada Pembuatan Kwetiau Basah Terhadap Daya Terima Konsumen

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Ekslusif 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 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, Agustus 2021

Penulis

(Lisa Mulyawan)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunianya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan *Puree* Kacang Polong (*Pisum Sativum L*) Pada Pembuatan Kwetiau Basah Terhadap Daya Terima Konsumen” ini dengan baik guna memenuhi salah satu pesyarat dalam menyelesaikan pendidikan pada jurusan Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Selama penulisan skripsi ini tentunya penulis menyadari bahwa penulisan ini tidak dapat terselesaikan tanpa dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis. Kasih yang tulus serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Ibu Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si, selaku koordinator program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Ibu Dra. Yati Setiati M, MM, selaku Pembimbing Akademik saya yang telah memdukung dan membimbing selama masa kuliah.
3. Ibu Dr. Rina Febriana, M.Pd, dan ibu Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen Pembimbing Skripsi saya yang telah berkenan memberikan waktu untuk membimbing penulis, memberikan tambahan ilmu dan solusi pada setiap permasalahan atas kesulitan dalam penulisan skripsi ini.
4. Kedua orang tua, ibunda tercinta Yuliana Handayani dan ayahanda Antonius Sunawan yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil serta doa tulus yang tiada henti-hentinya kepada penulis.
5. Jean Bonifasius yang sudah memberikan dukungan, cinta dan bantuan dalam penyelesaian skripsi ini.
6. Segenap keluarga, saudara dan teman-teman terutama Anisa Riana dan Irwan yang telah menyemangati dan membantu penyelesaian skripsi ini.

7. Seluruh Bapak/Ibu dosen program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
8. Seluruh teman-teman seangkatan, terutama kelas Pendidikan Tata Boga sesi 1 angkatan 2016 yang selalu memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis.
9. Seluruh staf dan karyawan Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bantuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukkan bahkan kritikan yang membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang tata boga.

Jakarta, Juli 2021

Penulis,



(Lisa Mulyawan)

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* KACANG POLONG (*Pisum Sativum L*) PADA PEMBUATAN KWETIAU BASAH TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Lisa Mulyawan

Pembimbing : Rina Febriana dan Sachriani

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* kacang polong pada pembuatan kwetiau basah terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, kelembutan, kehalusan, kekenyalan, keelastisan dan kelengketan. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang dimulai pada bulan September hingga Juli 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel dalam penelitian ini adalah kwetiau basah penambahan *puree* kacang polong dengan persentase 50%, 60% dan 70%. Teknik pengumpulan data yang tes kesukaan oleh 25 panelis tidak terlatih dengan menggunakan uji Fridmen, jika terdapat perbedaan maka akan dilanjutkan dengan uji Tuckey. Hasil tes kesukaan menunjukkan kwetiau basah penambahan *puree* kacang polong 50% merupakan produk yang paling disukai pada hampir semua aspek dengan rentang nilai 3,76 hingga 4,40. Sedangkan kwetiau basah penambahan *puree* kacang polong sebesar 60% memiliki rata-rata tertinggi pada aspek warna dan kelembutan dengan rentang nilai 4,08 hingga 4,40. Berdasarkan hasil uji Friedman dengan perbedaan signifikan $\alpha=0,05$ menyatakan terdapat pengaruh penambahan *puree* kacang polong pada aspek rasa, kekenyalan dan kelelastisan. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa kwetiau basah penambahan *puree* kacang polong 50% adalah yang disukai konsumen, sehingga direkomendasikan untuk dikembangkan.

Kata Kunci : kacang polong, kwetiau basah, daya terima konsumen

THE EFFECT OF PEAS PUREE (*Pisum Sativum L*) AS AN ADDITION IN THE MAKING OF RICE NOODLES ON THE CONSUMER ACCEPTANCE

Lisa Mulyawan

Supervisor : Rina Febriana and Sachriani

ABSTRACT

The aim of this research was to analyze the effect of peas puree as an addition to making rice noodles on physical quality and consumer acceptance in aspects (color, taste, aroma, softness, smoothness, chewiness, elasticity and stickiness). This research was conducted in Food Processing laboratory at Culinary Department of Jakarta State University which began in September to July 2021 and used experimental method. The sample of this research was rice noodles with addition peas puree 50%, 60%, and 70% amount of percentages. Data collection technique used was test hedonic scale by 25 unskill panelist to using the friedman test. If there is a difference, it will be followed by the tuckey test. The results of the hedonic test indicated that the rice noodles added 50% peas puree was the most preferred product in almost all aspects with a score of 3.76 to 4.40. Meanwhile, the rice noodles with 60% peas puree addition had the highest average in the aspect of color and smoothness with a score of 4.08 to 4.40. Friedman test with significant level $\alpha=0.05$ showed that peas puree as an addition had effects on taste, chewiness and elasticity. Tuckey's test results indicated that rice noodles with 50% peas puree addition was preferred by consumers, so it was recommended to be developed.

Keywords: peas, rice noodles, consumer's acceptance

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PENYATAAN	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Rumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Hasil Penelitian	6
BAB II KAJIAN TEORITIK	8
2.1 Kajian Teoritik	8
2.1.1 Daya Terima Konsumen	8
2.1.2 Kualitas Fisik Kwetiau Basah Kacang Polong	14
2.1.2.1 Pengujian Elastisitas	14
2.1.2.2 Pengujian Daya Serap Air (DSA)	14
2.1.3 Kwetiau	15
2.1.4 Kacang Polong	28
2.1.5 <i>Puree</i> Kacang Polong	32
2.1.6 Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong	33
2.2 Hasil Penelitian Yang Relevan	33
2.3 Kerangka Pemikiran	36
2.4 Hipotesis Penelitian	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	38
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	38
3.3 Definisi Operasional	38
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	40
3.4.1 Metode Penelitian	40
3.4.2 Rancangan Penelitian	40
3.4.3 Prosedur Penelitian	44
3.4.4 Kajian Pustaka	45
3.4.5 Penelitian Pendahuluan	45
3.5 Uji Kualitas Fisik Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong	62
3.5.1 Pengujian Elastisitas	62

3.5.2 Pengujian Daya Serap Air (DSA)	62
3.6 Instrumen Penelitian	63
3.7 Teknik Pengambilan Data	67
3.8 Teknik Analisis Data	67
3.9 Hipotesis Stastistik	69
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	71
4.1 Deskripsi Data	71
4.1.1 Hasil Uji Validasi Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong	71
4.1.1.1 Hasil Penilaian Validasi Aspek Warna	71
4.1.1.2 Hasil Penilaian Validasi Aspek Rasa Kacang Polong	72
4.1.1.3 Hasil Penilaian Validasi Aspek Rasa Gurih	73
4.1.1.4 Hasil Penilaian Validasi Aspek Aroma Kacang Polong	74
4.1.1.5 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kelembutan	75
4.1.1.6 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kehalusan	76
4.1.1.7 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kekenyalian	77
4.1.1.8 Hasil Penilaian Validasi Aspek Keelastisan	78
4.1.1.9 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kelengketan	79
4.1.1.10 Rekapitulasi Perhitungan Uji Validasi	80
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong	81
4.1.2.1 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Warna	81
4.1.2.2 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Rasa	82
4.1.2.3 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Aroma	83
4.1.2.4 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	84
4.1.2.5 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kehalusan	85
4.1.2.6 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kekenyalian	86
4.1.2.7 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Keelastisan	87
4.1.2.8 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kelengketan	88
4.2 Pengujian Hipotesis	89
4.2.1 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna	90
4.2.2 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa	90
4.2.3 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Aroma	91
4.2.4 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	91
4.2.5 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kehalusan	92
4.2.6 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kekenyalian	92
4.2.7 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Keelastisan	93
4.2.8 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kelengketan	94
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian	94
4.3.1 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Warna	94
4.3.2 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Rasa	95
4.3.3 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Aroma	95
4.3.4 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kelembutan	96
4.3.5 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kehalusan	97

4.3.6 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kekenyalan	97
4.3.7 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Keelastisan	98
4.3.8 Hasil Penelitian Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kelengkatan	98
4.4 Kualitas Fisik Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong	99
4.4.1 Uji Fisik Elastisitas	99
4.1.2.2 Uji Fisik Daya Serap Air (DSA)	100
4.5 Kelemahan Penelitian	101
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	102
5.1 Kesimpulan	102
5.2 Saran	103
DAFTAR PUSTAKA	104
LAMPIRAN	110

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1 Standar Mutu Mie Basah	17
Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tiap 100 Gram Tepung Beras	19
Tabel 2. 3 Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009)	20
Tabel 2. 4 Kandungan Gizi Tiap 100 Gram Tepung Tapioka	21
Tabel 2. 5 Syarat Mutu Tepung Tapioka	22
Tabel 2. 6 Kandungan Gizi Tiap 100 Gram Garam Yodium	23
Tabel 2. 7 Tabel Syarat Mutu Garam Yodium	23
Tabel 2. 8 Kandungan Gizi per 100 Gram Minyak Kelapa Sawit	25
Tabel 2. 9 Syarat Mutu Minyak Kelapa Sawit	26
Tabel 2. 10 Syarat Mutu Air	27
Tabel 2. 11 Kandungan Gizi Tiap 100 Gram Kacang Polong	32
Tabel 3. 1 Rancangan Penelitian Uji Validasi	41
Tabel 3.2 Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Kwetiau Basah Penambahan Puree Kacang Polong	44
Tabel 3. 3 Formula Standar Kwetiau Basah	46
Tabel 3. 4 Daftar Alat-Alat yang Digunakan Pada Pembuatan Kwetiau	50
Tabel 3. 5 Formula Uji Coba 1 Kwetiau Basah Puree Kacang Polong	56
Tabel 3. 6 Hasil Uji Coba Tahap 1 Kwetiau Basah Puree Kacang Polong	56
Tabel 3. 7 Formula Uji Coba 2 Kwetiau Basah Puree Kacang Polong	57
Tabel 3. 8 Hasil Uji Coba 2 Kwetiau Basah Puree Kacang Polong	57
Tabel 3. 9 Uji Coba 3 Formula Kwetiau Basah Puree Kacang Polong	57
Tabel 3. 10 Hasil Uji Coba 3 Kwetiau Basah Puree Kacang Polong	58
Tabel 3. 11 Uji Coba 4 Formula Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	58
Tabel 3. 12 Hasil Uji Coba 4 Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	59
Tabel 3. 13 Uji Coba 5 Formula Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	59
Tabel 3. 14 Hasil Uji Coba 5 Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	60
Tabel 3. 15 Uji Coba 6 Formula Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	60
Tabel 3. 16 Hasil Uji Coba 6 Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	61

Tabel 3. 17 Uji Coba 7 Formula Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	61
Tabel 3. 18 Hasil Uji Coba 7 Kwetiau Basah <i>Puree</i> Kacang Polong	62
Tabel 3. 19 Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli Kwetiau Basah Dengan Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong	63
Tabel 3. 20 Instrumen Penelitian Uji Hedonik	66
Tabel 4.1 Hasil Penilaian Validasi Aspek Warna	71
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Validasi Aspek Rasa Kacang Polong	72
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Validasi Aspek Rasa Gurih	73
Tabel 4.4 Hasil Penilaian Validasi Aspek Aroma Kacang Polong	74
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kelembutan	75
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kehalusan	76
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kekenyalian	77
Tabel 4.8 Hasil Penilaian Validasi Aspek Keelastisan	78
Tabel 4.9 Hasil Penilaian Validasi Aspek Kelengketan	79
Tabel 4.10 Rekapitulasi Perhitungan Uji Validasi Panelis Ahli	80
Tabel 4.11 Skor Penilaian Uji Daya Terima	81
Tabel 4.12 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Warna	82
Tabel 4.13 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Rasa	83
Tabel 4.14 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Aroma	84
Tabel 4.15 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	85
Tabel 4.16 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kehalusan	86
Tabel 4.17 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kekenyalian	87
Tabel 4.18 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Keelastisan	88
Tabel 4.19 Penilaian Uji Daya Terima Aspek Kelengketan	89
Tabel 4. 20 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna	90
Tabel 4.21 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa	90
Tabel 4.22 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Aroma	91
Tabel 4.23 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kelembutan	91
Tabel 4.24 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kehalusan	92
Tabel 4.25 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kekenyalian	92

Tabel 4.26 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Keelastisan	93
Tabel 4.27 Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Kelengketan	94
Tabel 4.28 Hasil Uji Fisik Elastisitas dan Daya Serap Air (DSA)	99



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kweitau Basah	17
Gambar 2.2 Tepung Beras Putih	19
Gambar 2.3 Tepung Tapioka	21
Gambar 2.4 Garam Yodium	23
Gambar 2.5 Minyak Kelapa Sawit	25
Gambar 2.6 Air	27
Gambar 2.7 Tanaman Kacang Polong	28
Gambar 2.8 Biji Kacang Polong	32
Gambar 2.9 Puree Kacang Polong	33
Gambar 3.1 Kweitau Basah	48
Gambar 3.2 Bagan Alur Proses Pembuatan Kweitau	49
Gambar 3.3 Puree Kacang Polong	54
Gambar 3.4 Bagan Alur Proses Pembuatan Puree Kacang Polong	55
Gambar 3.5 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 10%	56
Gambar 3.6 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 20%	57
Gambar 3.7 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 30%	58
Gambar 3.8 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 40%	58
Gambar 3.9 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 50%	59
Gambar 3.10 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 60%	60
Gambar 3.11 Kweitau Basah Penambahan Puree Kacang Polong 70%	61
Gambar 3.12 Pengukuran Elastisitas Kweitau Basah	62
Gambar 3.13 Pengukuran Daya Serap Air Kweitau Basah	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	111
Lampiran 2. Lembar Uji Daya Terima Konsumen	115
Lampiran 3. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Warna	117
Lampiran 4. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Rasa	119
Lampiran 5. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Aroma	121
Lampiran 6. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kelembutan	123
Lampiran 7. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kehalusan	125
Lampiran 8. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kekenyalian	127
Lampiran 9. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Keelastisan	129
Lampiran 10. Hasil Uji Daya Terima Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kelengketan	131
Lampiran 11. Uji Tuckey	133
Lampiran 12. Perhitungan Uji Tuckey Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Rasa	134
Lampiran 13. Perhitungan Uji Tuckey Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Kekenyalian	136
Lampiran 14. Perhitungan Uji Tuckey Kwetiau Basah Penambahan <i>Puree</i> Kacang Polong Aspek Keelastisan	138
Lampiran 15. Perhitungan Sifat Fisik Kwetiau Basah	140
Lampiran 16. Tabel Distribusi X	141
Lampiran 17. Tabel Q Score	142
Lampiran 18. Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima Konsumen	143