

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN SERBUK GULA SECANG
(*Caesalpinia sappan L.*) INSTAN PADA PEMBUATAN
CHIFFON CAKE TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**



**ANGGRAENI
1514617069**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

**PENGARUH PENGGUNAAN SERBUK GULA SECANG (*Caesalpinia sappan L.*) INSTAN PADA PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**

ANGGRAENI

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh penggunaan serbuk gula secang instan pada pembuatan *chiffon cake terhadap daya terima konsumen*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Agustus 2020 hingga Juli 2021. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah *chiffon cake* dengan serbuk gula secang sebanyak 80%, 90% dan 100%, kemudian diuji kepada 30 panelis tidak terlatih yang menilai keseluruhan aspek. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa dalam keseluruhan aspek tidak terdapat pengaruh penggunaan serbuk gula secang instan sebanyak 80%, 90% dan 100% pada *chiffon cake* terhadap daya terima konsumen ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan pori atau rongga. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik uji fisik dengan menggunakan uji Anova menunjukkan bahwa keseluruhan aspek uji fisik tidak terdapat pengaruh atau perbedaan nyata serbuk gula secang instan sebanyak 80%, 90%, dan 100% pada *chiffon cake* terhadap uji fisik yang meliputi uji fisik daya kembang dan uji fisik *morfologi crumb*. Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan penggunaan serbuk gula secang instan 100% untuk dikembangkan pada usaha *chiffon cake*, karena disukai oleh konsumen dan mengoptimalkan pemanfaatan serbuk gula secang instan sebagai pangan lokal bersifat fungsional.

Kata kunci : Serbuk Gula Secang Instan, Chiffon Cake, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF THE USE OF INSTANT SAPPAN SUGAR POWDER
(Caesalpinia sappan L.) ON THE MAKING OF CHIFFON CAKE ON
CONSUMER ACCEPTANCE**

ANGGRAENI

Supervisor : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes and Dr. Ir. Ridawati, M. Si

ABSTRACT

This study aims to study and analyze the effect of using instant sugar powder in the manufacture of chiffon cake on consumer acceptance. This research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, State University of Jakarta. The time of the study began in August 2020 until July 2021. The method used in the study was an experimental method. The research sample used was chiffon cake with a cup of sugar powder as much as 80%, 90% and 100%, then tested on 30 untrained panelists who assessed all aspects. Based on the results of statistical hypothesis testing using the Friedman test, it shows that in all aspects there is no effect of using instant cup sugar powder as much as 80%, 90% and 100% on chiffon cakes on consumer acceptance in terms of color, taste, aroma, texture, and taste aspects. pores or cavities. Based on the results of the statistical hypothesis test of the physical test using the Anova test, it shows that the overall aspects of the physical test there is no significant effect or difference in instant cup sugar powder as much as 80%, 90%, and 100% on the chiffon cake to the physical test which includes the physical test of swelling power. and physical test of crumb morphology. The conclusion of this study is to recommend the use of instant sappan sugar powder 100% to be developed in the chiffon cake business, because it is liked by consumers and optimizes the use of instant sappan sugar powder as a functional local food.

Keywords: Instant Sappan Sugar Powder, Chiffon Cake, Consumer Acceptance

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Serbuk Gula Secang
(*Caesalpinia sappan L.*) Instan pada Pembuatan
Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Anggraeni

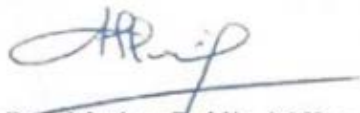
NIM : 1514617069

Pembimbing I : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

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

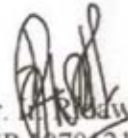
Tanggal Ujian : 2 Agustus 2021

Pembimbing I,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP.196301141991032001

Pembimbing II,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP.197012181997022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



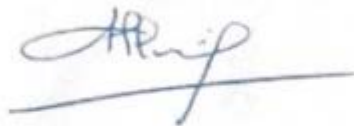
Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si
NIP. 197808022005022001

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Serbuk Gula Secang (*Caesalpinia sappan*
L.) Instan pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima
Konsumen
Penyusun : Anggraeni
NIM : 1514617069


Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

Pembimbing II,



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc

Anggota Penguji,



Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd

Anggota Penguji,



Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian 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, Agustus 2021

Yang membuat Pernyataan



NIM. 1514617069



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 : Anggraeni

NIM : 1514617069

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : anggianggra@gmail.com

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

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

yang berjudul :

Pengaruh Penggunaan Serbuk Gula Secang (*caesalpinia sappan* L.) Instan pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap 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 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, 20 Agustus 2021

Penulis

(Anggraeni)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penggunaan Serbuk Gula Secang (*Caesalpinia Sappan L.*) Instan pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen”, yang merupakan persyaratan untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Skripsi ini tidaklah dapat terwujud dengan baik tanpa adanya bimbingan, motivasi, saran, dan bantuan dari berbagai pihak. Maka sehubungan dengan hal tersebut, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM selaku Pembimbing Akademik S1 Pendidikan Tata Boga 2017, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah menyempatkan waktu, memberi ide, wawasan dan ilmu pengetahuan untuk mengerjakan Skripsi ini.
4. Terima kasih kepada seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, serta staff dan laboran, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih kepada kedua orang tua Bapak dan Ibu serta kakak dan adik yang selalu memberikan dukungan dan doa yang luar biasa. Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada teman-teman, dan sahabat yang selalu saling menyemangati dalam proses pembuatan skripsi ini. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, kesabaran, doa, dan bantuan yang diberikan kepada saya akan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini belum sempurna, untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari isi maupun tulisan. Akhir kata semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, Agustus 2021
Penulis

Anggraeni
NIM. 1514617069

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	iv
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	v
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Kegunaan Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Daya Terima Konsumen	9
2.1.2 Uji Fisik	11
2.1.3 <i>Chiffon Cake</i>	10
2.1.4 Kayu Secang	26
2.1.5 Serbuk Gula Secang Instan	29
2.2 Penelitian Relevan	33
2.3 Kerangka Pemikiran	34
2.4 Hipotesis Penelitian	34
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	35
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	35
3.2.1 Populasi	35
3.2.2 Sampel Penelitian	35
3.3 Definisi Operasional	35
3.3.1 <i>Chiffon Cake</i>	35
3.3.2 <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Serbuk Gula Secang Instan	36
3.3.3 Daya Terima <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Serbuk Gula Secang Instan	36
3.3.4 Uji Fisik <i>Chiffon Cake</i> dengan Penggunaan Serbuk Gula Secang Instan	37
3.4 Metode dan Rancangan Penelitian	38
3.4.1 Metode Penelitian	38

3.4.2	Rancangan Penelitian	38
3.4.3	Prosedur Penelitian	40
3.5	Instrumen Penelitian	53
3.6	Teknik Pengumpulan Data	55
3.7	Teknik Analisis Data	56
3.8	Hipotesis Statistik	58
3.9	Hipotesis Statistik Uji Fisik	59
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	61
4.1	Hasil Penelitian	61
4.1.1	Hasil Uji Validitas	61
4.1.2	Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis	67
4.1.3	Deskripsi Uji Fisik Terhadap <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	78
4.2	Pengujian Pesyarat Analisis	81
4.2.1	Uji Normalitas	81
4.2.2	Uji Homogenitas	83
4.2.3	Hasil Uji Hipotesis Analisis Uji Fisik	85
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian	87
4.3.1	Hasil Uji Daya Terima Konsumen	87
4.3.2	Hasil Uji Fisik	89
4.4	Kekurangan Penelitian	90
BAB V	PENUTUP	92
5.1	Kesimpulan	92
5.2	Saran	93
	DAFTAR PUSTAKA	94
	LAMPIRAN	97
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	135

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 Gram	13
2.2	Syarat Mutu Tepung Terigu	14
2.3	Kandungan Gizi Telur per 100 Gram	16
2.4	SNI Telur Ayam Konsumsi Berdasarkan Fisik (SNI 3926-2008)	17
2.5	Daftar Komposisi Gula	18
2.6	Komposisi Kandungan Gizi Minyak Goreng, Margarin, dan Mentega	19
3.1	Desain Penelitian Pengaruh Serbuk Gula Secang Instan pada Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Terhadap Daya Terima Konsumen	39
3.2	Desain Penelitian Uji Fisik Daya Kembang	39
3.3	Desain Penelitian Uji Fisik <i>Morfologi Crumb</i>	40
3.4	Alat-alat Pembuatan Serbuk Gula Secang Instan	41
3.5	Bahan Pembuatan Serbuk Gula Secang Instan	44
3.6	Alat-alat Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	44
3.7	Uji Coba Tahap I formula Standar <i>Chiffon Cake</i>	44
3.8	Formula <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan dengan Persentase Sebanyak 25%	45
3.9	Formula <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan dengan Persentase Sebanyak 50%	46
3.10	Formula <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan dengan Persentase Sebanyak 75%	47
3.11	Formula <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan dengan Persentase Sebanyak 80%	48
3.12	Formula <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan dengan Persentase Sebanyak 90%	49
3.13	Formula <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan dengan Persentase Sebanyak 100%	50
3.14	Desain Penelitian Uji Validasi Dosen Ahli	52
3.15	Instrumen Daya Terima Konsumen	54
3.16	Instrumen Penelitian Uji Fisik Daya Kembang	55
3.17	Instrumen Penelitian Uji Fisik <i>Morfologi Crumb</i>	55
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	62
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	63
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Secang <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	64
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	65
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	66
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Pori <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	67
4.7	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	68

4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan	69
4.9	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	70
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan	72
4.11	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	72
4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan	74
4.13	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori	74
4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan	76
4.15	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	76
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan	78
4.17	Uji Fisik Daya Kembang Sebelum Dipanggang	78
4.18	Uji Fisik Daya Kembang Bagian Luar Setelah Dipanggang	79
4.19	Uji Fisik Daya Kembang Bagian Dalam Setelah Dipanggang	79
4.20	Hasil Hitung Uji Fisik Daya Kembang Bagian Luar	79
4.21	Hasil Hitung Uji Fisik Daya Kembang Bagian Dalam	80
4.22	Hasil Uji Fisik <i>Morfologi Crumb</i>	81
4.23	Hasil Uji Daya Kembang Bagian Luar dengan Anova	85
4.24	Hasil Hipotesis Uji Daya Kembang Bagian Luar	85
4.25	Uji Daya Kembang Bagian Dalam dengan Anova	86
4.26	Hasil Hipotesis Uji Daya Kembang Bagian Dalam	86
4.27	Hasil Uji <i>Morfologi Crumb</i> dengan Anova	86
4.28	Hasil Hipotesis Uji <i>Morfologi Crumb</i>	86

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Oven</i>	22
2.2	<i>Balloon whisk</i>	22
2.3	<i>Sifter</i>	22
2.4	<i>Mixer</i>	22
2.5	<i>Spatula</i>	23
2.6	<i>Mixing bowl</i>	23
2.7	Loyang <i>chiffon</i>	23
2.8	Timbangan digital	23
2.9	Diagram Alur Proses Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	26
2.10	Kayu Secang	28
3.1	Uji Coba I Formula Standar <i>Chiffon Cake</i>	41
3.2	Diagram Alur Pembuatan Serbuk Gula Secang Instan	42
3.3	Diagram Alur Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan	43
3.4	Hasil Uji Coba I Formula Standar <i>Chiffon Cake</i>	45
3.5	Hasil uji coba pembuatan <i>chiffon cake</i> serbuk gula secang instan dengan persentase 25%	46
3.6	Hasil uji coba pembuatan <i>chiffon cake</i> serbuk gula secang instan dengan persentase 50%	47
3.7	Hasil uji coba pembuatan <i>chiffon cake</i> serbuk gula secang instan dengan persentase 75%	48
3.8	Hasil uji coba pembuatan <i>chiffon cake</i> serbuk gula secang instan dengan persentase 80%	49
3.9	Hasil uji coba pembuatan <i>chiffon cake</i> serbuk gula secang instan dengan persentase 90%	50
3.10	Hasil uji coba pembuatan <i>chiffon cake</i> serbuk gula secang instan dengan persentase 100%	51
4.1	Grafik Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	69
4.2	Grafik Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	71
4.3	Grafik Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa	73
4.4	Grafik Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Pori	75
4.5	Grafik Nilai Rata-rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	77
4.6	Grafik Nilai Rata-rata Uji Fisik Daya Kembang Bagian Luar	80
4.7	Grafik Nilai Rata-rata Uji Fisik Daya Kembang Bagian Dalam	80
4.8	Grafik Nilai Rata-rata Uji Fisik <i>Morfologi Crumb</i>	81

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Hasil Uji Validasi <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan 80% (Kode 105)	89
2	Hasil Uji Validasi <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan 90% (Kode 501)	99
3	Hasil Uji Validasi <i>Chiffon Cake</i> Serbuk Gula Secang Instan 100% (Kode 501)	100
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	101
5	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	102
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	103
7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	104
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	105
9	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	106
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Pori	107
11	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori	108
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	109
13	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	110
14	Tabel Distribusi x^2	111
15	Uji Fisik Daya Kembang Bagian Luar	112
16	Uji Fisik Daya Kembang Bagian Dalam	113
17	Uji Fisik <i>Morfologi Crumb</i>	114
18	Uji Normalitas Daya Kembang Bagian Luar dengan Kolmogorov Smirnov	115
19	Uji Normalitas Daya Kembang Bagian Dalam dengan Kolmogorov Smirnov	116
20	Uji Normalitas <i>Morfologi Crumb</i> dengan Kolmogorov Smirnov	117
21	Tabel Kolmogorov Smirnov	118
22	Uji Homogenitas Daya Kembang Bagian Luar dengan Bartlet	119
23	Uji Homogenitas Daya Kembang Bagian Dalam dengan Bartlet	120
24	Uji Homogenitas <i>Morfologi Crumb</i> Bagian Dalam dengan Bartlet	121
25	Tabel Distribusi X (Chi-Square)	122
26	Uji Anova Daya Kembang Bagian Luar	123
27	Uji Anova Daya Kembang Bagian Dalam	126
28	Uji Anova <i>Morfologi Crumb</i>	129
29	Foto Cara Pembuatan Serbuk Gula Secang Instan	132
30	Foto Cara Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> dengan Serbuk Gula Secang Instan	133
31	Dokumentasi Uji Daya Terima	134