

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI EKSTRAK  
JAMBU AIR CINCALO MERAH (*Syzygium samarangense*)  
PADA PEMBUATAN KUE KAMIR TERHADAP DAYA  
TERIMA KONSUMEN**



**NURUL KARIMAH**

**1514617077**

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

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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Buah Jambu Air Cincalo Merah  
(*Syzygium Samarangense*) Pada Pembuatan Kue Kamir Terhadap Daya  
Terima Konsumen

Peyusun : Nurul Karimah  
Nim : 1514617077  
Pembimbing I : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM  
Pembimbing II : Dra. Sachriani, M.Kes  
Tanggal ujian : 3 Agustus 2021

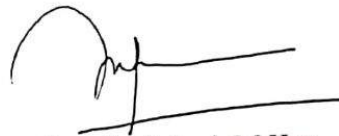
Disetujui Oleh :

Pembimbing I,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM  
NIP. 196007231986022001

Pembimbing II,



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Buah Jambu Air Cincalo Merah (*Syzygium Samarangense*) Pada Pembuatan Kue Kamir Terhadap Daya Terima Konsumen

Penyusun : Nurul Karimah

NIM : 1514617077

### Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM

Pembimbing II,



Dra. Sachriani, M.Kes

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Nur Riska, S.Pd, M.Si

Anggota Penguji,



Dr. Ir. R. Jayanti, M.Si

Anggota Penguji,



Dra. Mariani, M.Si

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis 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 ataupun 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, 23 Agustus 2021

Yang membuat pernyataan

  
METERAI  
TEMPEL  
71AJX344565853  
**Nurul Karman**  
NIM : 1514617077



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://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 : Nurul Karimah  
NIM : 1514617077  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [miss.karimah08@gmail.com](mailto:miss.karimah08@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 Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah (*Syzygium saramarangense*) Pada Pembuatan Kue Kamir 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

(Nurul Karimah)



## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpah dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pengaruh Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah (*Syzygium samarengense*) Pada Pembuatan Kue Kamir Terhadap Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini disusun sebagai persyaratan kelulusan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan saran, dorongan, bimbingan serta keterangan dari berbagai pihak yang merupakan pengalaman yang tidak bisa diukur secara materi. Oleh karena itu dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku Koordinator 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, dan selaku Dosen Pembimbing I.
3. Dra. Sachriani, M,Kes selaku Dosen Pembimbing II yang telah menyempatkan waktu untuk, memberi ide, wawasan dan ilmu pengetahuan dalam mengerjakan Skripsi ini.

Terima kasih penulis ucapkan kepada orang tua penulis Jhoni Nasar Sayidi dan Sumitoh, dan kakak-kakak perempuan penulis Suci Pujiani, Yeni Rismawati dan Ida Rosanti, serta keluarga penulis yang lain telah memberikan dukungan dan mendoakan serta keluarga penulis yang lain yang telah memberikan dukungan dan medoakan serta memberi semangat. Tidak lupa juga penulis ucapkan terima kasih kepada Zahra Safhira Devi serta teman-teman S1 Pendidikan Tata Boga atas bantuan, dan kerjasama dalam memberikan motivasi serta saran.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini belum sempurna untuk itu penulis mohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik isi ataupun tulisan. Akhir kata, penulis berharap semoga Skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca.

Penulis

Nurul Karimah

**PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI EKSTRAK BUAH JAMBU  
AIR CINCALO MERAH (*SYZYGIUM SAMARANGENSE*) PADA  
PEMBUATAN KUE KAMIR TERHADAPA DAYA TERIMA KONSUMEN**

**NURUL KARIMAH**

**Pembimbing : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM dan Dra. Sachriani, M.Kes**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada pembuatan kue kamir, kue tradisional khas pemalang yang dapat diterima oleh konsumen berdasarkan aspek volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* Dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan November 2019 hingga Agustus 2021. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah sebanyak 40%, 50%, dan 60%. Uji organoleptik dilakukan pada 30 panelis tidak terlatih. Berdasarkan Pengujian hipotesis statistik menggunakan uji *Friedman* dengan taraf  $\alpha = 0,05$  menunjukkan bahwa aspek warna, aroma, tekstur dan rasa menerima  $H_0$  yang artinya tidak ada pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 40%, 50%, dan 60% pada pembuatan kue kamir terhadap daya terima konsumen. Namun, pada aspek volume menerima  $H_1$  yang artinya terdapat pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 50% dan 60%, maka dilanjutkan pada pembuatan kue kamir terhadap daya terima konsumen. Kesimpulan hasil penilaian organoleptik yang paling disukai dari aspek volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada pembuatan kue kamir dengan persentase 50% dan 60% oleh panelis.

*Kata kunci : Ragi Alami, Kue Kamir, Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah, Daya Terima Konsumen.*

**THE EFFECT OF NATURAL YEAST EXTRACT OF CINCALO RED  
WATER APPLE FRUIT EXTRACT (SYZYGIUM SAMARANGENSE) IN  
THE MAKING OF KAMIR CAKE FOR ACCEPTENCE OF CONSUMER**

**NURUL KARIMAH**

**Supervisor : Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM dan Dra. Sachriani, M.Kes**

**ABSTRACT**

This research aims to study and analyze the effect of natural yeast extract of red cincalo water apple fruit on the making of kamir cake, a traditional cake of pemalang that can be accepted by consumers based on aspects of volume, color, aroma, texture, and taste. This research was conducted in the Laboratory of Pastry And Bakery Processing Education Program Of Food Administration, State University of Jakarta. This research started from the beginning of November 2019 until August 2021. The method used in the research is the experiment method. The research sample in this research was kamir cake with natural yeast extract of red cincalo water apple fruit by percentage 40%, 50%, and 60%, after which it then taste 30 untrained panelists. Based on the results of the hypothesis test using by the Friedman test with significant level  $\alpha = 0,05$  showed the treatment in aspects colour, aroma, texture, and taste received  $H_0$ , which means that there is no effect of natural yeast extract of red cincalo water apple fruit in percentage 40%, 50%, and 60% on kamir cake for consumer acceptance. But, in aspect volume received  $H_1$ , which mean that there is have a effect of natural yeast extract of red cincalo water apple fruit in percentage 50% and 60% on kamir cake for consumer acceptance. The conclusion of the most preferred organoleptic assessment from the aspect of volume, color, aroma, texture, and taste is the kamir cake with the use of natural yeast extract of the red cincalo guava fruit in the making of kamir cake with a percentage of 50% and 60% by the panelists.

**Keyword : natural yeast, kamir cake, extract red cincalo water apple fruit, acceptance of consume**



## DAFTAR ISI

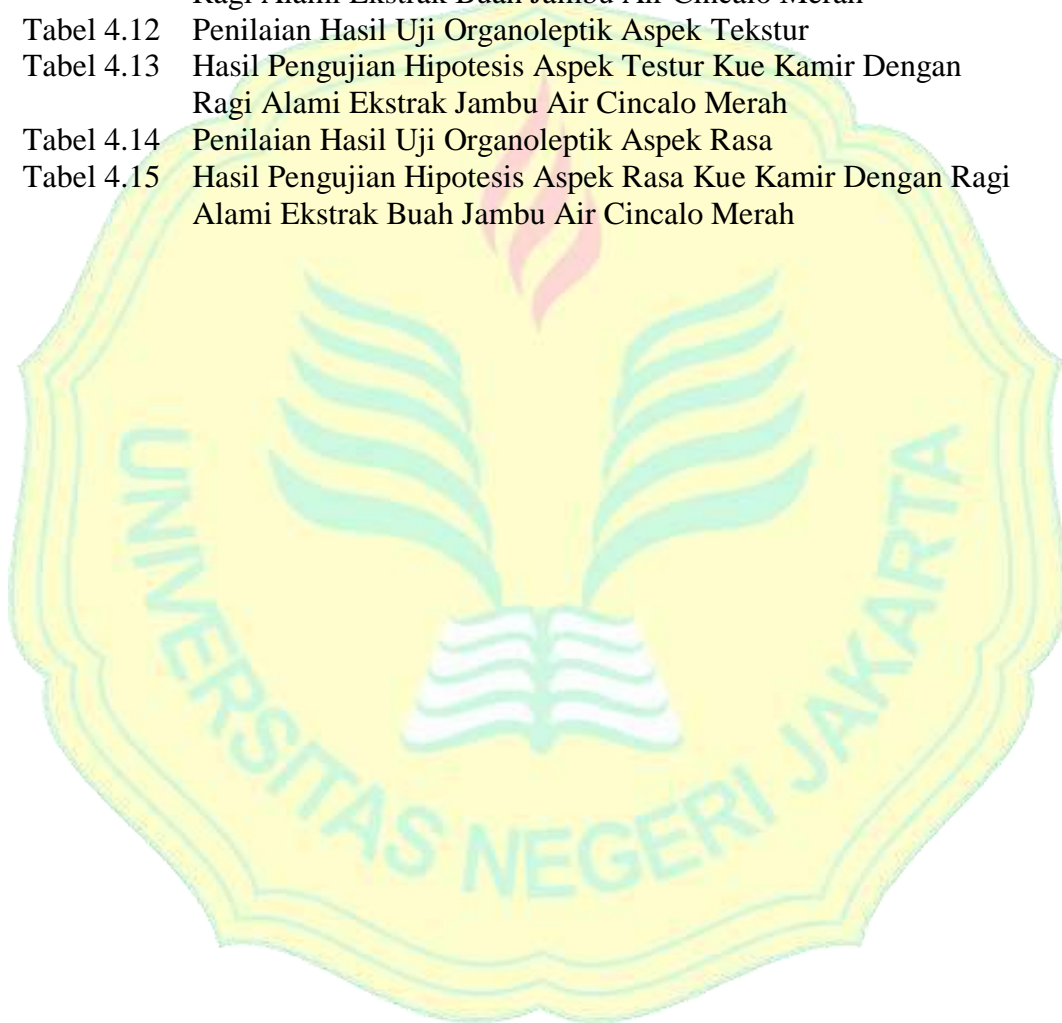
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b>	iii
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	iv
<b>KATA PENGANTAR</b>	v
<b>ABSTRAK</b>	vi
<b>ABSTRACT</b>	vii
<b>DAFTAR ISI</b>	viii
<b>DAFTAR TABEL</b>	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Masalah	6
1.6 Kegunaan Penelitian	7
<b>BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	8
2.1 Kajian Teoritik	8
3.1.1 Daya Terima Konsumen	8
3.1.2 Kue Kamir	12
3.1.3 Ragi Alami	27
3.1.4 Ragi Alami Buah Jambu Air Cincalo Merah	32
3.1.5 Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	39
2.2 Hasil Penelitian Yang Relevan	39
2.3 Kerangka Pemikiran	42
2.4 Hipotesis Penelitian	43
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	44
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	44

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	44
3.2.1 Populasi	44
3.2.2 Sampel Penelitian	44
3.3 Definisi Operasional	45
3.4 Metode dan Variabel Penelitian	46
3.4.1 Metode Penelitian	46
3.4.2 Variabel Penelitian	47
3.5 Desain Penelitian	47
3.6 Prosedur Penelitian	47
3.6.1 Kajian Pustaka	48
3.6.2 Penelitian Pendahuluan	48
3.7 Instrumen Penelitian	62
3.8 Teknik Pengambilan Data	65
3.9 Teknik Analisis Data	65
3.10 Hipotesis Statistik	66
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	69
4.1 Hasil Penelitian	69
4.2 Pembahasan	87
4.3 Kelemahan Penelitian	89
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	90
5.1 Kesimpulan	90
5.2 Saran	91
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	92
<b>LAMPIRAN</b>	94
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	115

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Table 2.1	Syarat Mutu Kue Basah ((SNI 01-4309-1996)	14
Tabel 2.2	Kandungan Nilai Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram	15
Tabel 2.3	Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan	16
Tabel 2.4	Komposisi Kandungan Gizi Susu Bubuk Full Cream Per 100gr	19
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Tapai Singkong Per 100gr	20
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Telur Ayam	22
Tabel 2.7	Alat Pembuatan Kue Kamir	25
Tabel 2.8	Nilai Kandungan Gizi Buah Jambu Air Per 100gr	36
Tabel 3.1	Rancangan Pembuatan Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	49
Tabel 3.2	Alat Pembuatan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air	50
Tabel 3.3	Bahan Pembuatan Fermentasi Air Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	51
Tabel 3.4	Bahan Pembuatan Ragi Biang ( <i>Sourdough</i> ) Tahap I	53
Tabel 3.5	Bahan Pembuatan Ragi Biang ( <i>Sourdough</i> ) Tahap II	53
Tabel 3.6	Bahan Pembuatan Ragi Biang ( <i>Sourdough</i> ) Tahap III	54
Tabel 3.7	Uji Coba Tahap I Formula Standar	58
Tabel 3.8	Uji Coba Tahap II Formula Standar	59
Tabel 3.9	Uji Coba I Kue Kamir Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 20% Dan 30%	60
Tabel 3.10	Hasil Uji Coba I Kue Kamir Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 20% Dan 30%	60
Tabel 3.11	Uji Coba II Kue Kamir Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 40% Dan 50%	61
Tabel 3.12	Hasil Uji Coba II Kue Kamir Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 40% Dan 50%	62
Tabel 3.13	Uji Coba III Kue Kamir Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 60% Dan 70%	62
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba III Kue Kamir Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 60% Dan 70%	63
Tabel 3.15	Instrumen Validasi Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	64
Tabel 3.16	Instrumen Uji Organoleptik Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	66
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Volume Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	70
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	71
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	72
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	73

Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	74
Tabel 4.6	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume	75
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Volume Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	77
Tabel 4.8	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	78
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	79
Tabel 4.10	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	80
Tabel 4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	82
Tabel 4.12	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	82
Tabel 4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Testur Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah	84
Tabel 4.14	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	85
Tabel 4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	86





## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Ragi Basah ( <i>Fresh Compressed</i> )	17
Gambar 2.2	Ragi Koral ( <i>Active Dry Yeast</i> )	17
Gambar 2.3	Ragi Instan ( <i>Instant Yeast</i> )	17
Gambar 2.4	Diagram Alur Pembuatan Kue Kamir	27
Gambar 2.5	Jambu Air Kancing ( <i>Syzygium Quaeum</i> )	33
Gambar 2.6	Jambu Air Camplong ( <i>Syzygium Quaeum</i> )	33
Gambar 2.7	Jambu Air Delima ( <i>Syzygium Samarangense</i> )	33
Gambar 2.8	Jambu Air Citra ( <i>Syzygium Samarangense</i> )	34
Gambar 2.9	Jambu Air Cincalo ( <i>Syzygium Samarangense</i> )	34
Gambar 2.10	Jambu Air Cincalo Hijau ( <i>Syzygium Samarangense</i> )	34
Gambar 2.11	Pohon Jambu Air	35
Gambar 3.1	Skema Pembuatan Air Fermentasi Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	50
Gambar 3.2	Air Fermentasi Jambu Air Cincalo Merah Selama 48 Jam	51
Gambar 3.3	Ragi Biang Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah Tahap I	51
Gambar 3.4	Ragi Biang Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah Tahap II	52
Gambar 3.5	Ragi Biang Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah Tahap III	53
Gambar 3.6	Diagram Alur Pembuatan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	53
Gambar 3.7	Diagram Alur Pembuatan Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	55
Gambar 3.8	Uji Coba Kue Kamir Standar	56
Gambar 3.9	Uji Coba Kue Kamir Standar II	57
Gambar 3.10	Uji Coba I Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah 20%	59
Gambar 3.11	Uji Coba I Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah 30%	59
Gambar 3.12	Uji Coba II Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah 40%	60
Gambar 3.13	Uji Coba II Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah 50%	60
Gambar 3.14	Uji Coba III Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah 60%	61
Gambar 3.15	Uji Coba III Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Jambu Air Cincalo Merah 70%	61
Gambar 4.1	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Volume	76
Gambar 4.2	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Warna	79
Gambar 4.3	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Aroma	81
Gambar 4.4	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Tekstur	83
Gambar 4.5	Hasil Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Pada Aspek Rasa	86

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Hasil Uji Coba Validasi Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 40%	94
Lampiran 2	Hasil Uji Coba Validasi Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 50%	95
Lampiran 3	Hasil Uji Coba Validasi Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah 60%	96
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Volume	97
Lampiran 5	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Volume	98
Lampiran 6	Perhitungan Hasil Uji Coba Aspek Volume Menggunakan Uji Tuckey	99
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	100
Lampiran 8	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	101
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	102
Lampiran 10	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	103
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	104
Lampiran 12	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	105
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	106
Lampiran 14	Pehitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	107
Lampiran 15	Tabel Distribusi x2	108
Lampiran 16	Foto Bahan Pembuatan Air Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	109
Lampiran 17	Foto Proses Pembuatan Air Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	110
Lampiran 18	Foto Bahan Pembuatan Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	111
Lampiran 19	Foto Proses Pembuatan Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	112
Lampiran 20	Stiker Kemasan Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah	113
Lampiran 21	Foto Dokumentasi Uji Organoleptik Daya Terima Konsumen	114