

SKRIPSI  
**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TALAS BENENG  
(*Xantoshoma undipes* K. Koch) TERHADAP KUALITAS  
KERUPUK BERBAHAN DASAR PATI TAPIOKA**



**SARI OKTAVIANI SYAM  
1514617073**

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi Salah Satu Syarat dalam memperoleh gelar  
Sarjana Pendidikan

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2022**

## 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, 18, Februari 2022

Yang membuat pernyataan



Sari Oktavian

No. Reg. 1514617073



## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul :Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng  
(*Xantoshoma Undipes K. Koch*) Terhadap Kualitas  
Kerupuk Berbahan Dasar Pati Tapioka  
Nama : Sari Oktaviani Syam  
NIM 1514617073

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dr. Ari Fadiati, M.Si  
NIP.195805081982032001

Pembimbing II



Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes  
NIP.196402041998032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



Dra. Mariani, M.Si  
NIP.196103291988112000

Anggota Penguji I



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP.196402041988032000

Anggota Penguji II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si  
NIP.197012181997022000

Mengetahui,  
Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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



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 : Sari Oktaviani Syam  
NIM : 1514617073  
Fakultas/Prodi : Teknin / Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : saryosyam@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 Substitusi Tepung Talas Beneng (Xantoshoma Undipes K. Koch) Terhadap Kualitas Kerupuk Berbahan Dasar Pati Tapioka

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, 22 Februari 2022

Penulis

(Sari Oktaviani Syam)  
*nama dan tanda tangan*

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur Kehadirat Allah Subhanallahuwataala yang telah Memberikan Rahmat-nya, kemudahan, kekuatan, karunia dan segalanya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat serta salam senantiasa terlimpah curahkan kepada Nabi Besar Muhammad Saw, beserta keluarganya, para sahabatnya dan umatnya hingga akhir zaman, Aamiin Ya Rabbala' alamin.

Penulisan skripsi ini diajukan untuk menyelesaikan skripsi guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam penulisan skripsi ini, tidak lepas dari suatu hambatan dan kesulitan. Namun, berkat adanya bimbingan, bantuan, nasehat, saran dan kerjasama dari berbagai pihak, khususnya Bapak/Ibu Pembimbing, sehingga segala hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik.

Dalam kesempatan ini, penulis dengan tulus hati menyampaikan terimakasih kepada:

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si, selaku koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dra. I Gusti Ayu Ngurah, MM, selaku Penasehat Akademik.
3. Dr. Ari Fadiati, M.Si dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku dosen pembimbing.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membekali penulisan dengan ilmu yang diberikan selama mengikuti perkuliahan hingga akhir penulisan skripsi.

Penulis juga menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua dan suami yang selalu memberikan semangat, do'a, nasehat, dukungan moril dan material, serta tidak pernah bosan mendidik dan memberikan motivasi hidup kepada penulis. Terima kasih juga penulis haturkan kepada teman-teman seperjuangan di Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2015, sahabat, karib terdekat dan seluruh pihak atas kebersamaan, do'a, semangat, bantuan, serta motivasi yang sangat berarti bagi penulis dalam menyusun skripsi ini.

Semoga Allah Subhanallahuwataala memberikan balasan baik yang berlipat ganda kepada semuanya. Demi kebaikan selanjutnya, penulis menyadari bahwa skripsi ini sangat jauh dari kesempurnaan, sehingga penulis membutuhkan masukan dan saran yang bersifat membangun, agar penyelesaian skripsi bisa jauh lebih baik lagi, dan kelak skripsi akan bermanfaat.

**Jakarta, Februari 2022**



**Sari Oktaviani Syam**

## ABSTRAK

### **Pengaruh Substitusi Tepung Talas Beneng (*Xantoshoma Undipes K. Koch*) Terhadap Kualitas Kerupuk Berbahan Dasar Pati Tapioka**

**Sari Oktaviani\*, Ari Fadiati, Mahdiyah**

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung talas beneng (*xantoshoma undipes k. koch*) terhadap kualitas kerupuk berbahan dasar pati tapioka. Variabel bebas yaitu banyak substitusi yang dilakukan pada pembuatan kerupuk, dengan substitusi tepung talas beneng pada pembuatan kerupuk tapioka dan variabel terikat yaitu kualitas fisik kerupuk. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak oktober 2019 hingga Januari 2022. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penelitian ini dilakukan dua penilaian, penilaian kualitas fisik dengan aspek ketebalan, daya kembang dan daya serap minyak, dan kualitas organoleptik dengan aspek yang meliputi cita rasa (aroma), warna (warna kerupuk dan rata-rata warna) dan kekeringan (tingkat kekeringan kerupuk mentah) untuk kerupuk mentah. Untuk kerupuk matang meliputi cita rasa (rasa, aroma, umami dan trigeminal), warna (warna kerupuk, rata-rata warna) dan tekstur (kerenyahan). Uji kualitas fisik dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dan uji kualitas organoleptik dilakukan kepada 25 orang panelis tidak terlatih. Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji Anova dengan  $\alpha = 0,05$  menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi tepung talas beneng dengan konsentrasi berbeda (30%, 40% dan 50%) dalam pembuatan kerupuk talas beneng terhadap kualitas kerupuk talas beneng. Formula yang direkomendasikan adalah kerupuk talas beneng dengan substitusi tepung talas beneng 30%.

**Kata kunci:** substitusi, kerupuk, kualitas, talas beneng

## ABSTRACT

### **The Effect Substitution Of Taro Beneng (*Xantoshoma Undipes K. Koch*) Flour On The Quality Of Crekers Based On Tapioca Starch**

**Sari Oktaviani\*, Ari Fadiati, Mahdiyah**

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

The purpose of this study was to analyze the effect of substitution of beneng taro flour (*xantoshoma undipes k. koch*) on the quality of crackers made from tapioca starch. The independent variable is the number of substitutions made in the manufacture of crackers, with the substitution of taro beneng flour in the manufacture of tapioca crackers and the dependent variable is the physical quality of the crackers. The research was conducted at the Food Processing Laboratory, Catering Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta from October 2019 to January 2022. This study used an experimental method. This study carried out two assessments, assessing physical quality with aspects of thickness, swellability and oil absorption, and organoleptic quality with aspects that include taste (aroma), color (cracker color and evenness of color) and dryness (dryness level of raw crackers) for raw crackers. For ripe crackers, it includes taste (taste, aroma, umami and trigeminal), color (cracker color, color evenness) and texture (crispy). The physical quality test was repeated 3 times and the organoleptic quality test was carried out on 25 untrained panelists. The results of hypothesis testing using the Anova test with  $\alpha = 0.05$  showed that there was no effect of substitution of taro beneng flour with different concentrations (30%, 40% and 50%) in making taro beneng crackers on the quality of taro beneng crackers. The recommended formula is taro beneng crackers with 30% taro flour substitute.

Keywords: substitution, crackers, quality, taro beneng

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIP</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan penelitian	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Teori	7
2.1.1 Kualitas KerpuK Tapioka	7
2.1.1.1 Kualitas Fisik KerpuK Tapioka	8
2.1.1.2 Kualitas Organoleptik Kerupuk Tapioka	9
2.1.1.3 Panelis	13
2.1.2 Kerupuk Tapioka	15
2.1.2.1 Pengertian Kerupuk	15
2.1.2.2 Jenis Kerupuk	16
2.1.2.3 Bahan dan Fungsi Bahan pada Pembuatan Kerupuk Tapioka	20
2.1.2.4 Proses Pembuatan Kerupuk Tapioka	25
2.1.4 Kerupuk Dengan Substitusi Tepung Talas Beneng	28
2.1.4.1 Talas Beneng	28
2.1.4.2 Tepung Talas Beneng	32
2.1.4.3 Substitusi Tepung Talas Beneng Pada Kerupuk Tapioka	35
2.2 Penelitian Yang Relevan	36
2.3 Kerangka Konseptual	39
2.4 Hipotesis Penelitian	41



<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	<b>42</b>
3.1 Tempat, Dan Waktu Penelitian	42
3.2 Populasi Dan Sampel Penelitian	42
3.2.1 Populasi	42
3.2.2 Sampel Penelitian	42
3.3 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	43
3.3.1 Metode Penelitian	43
3.3.2 Rancangan Penelitian	44
3.3.3 Prosedur Penelitian	47
3.3.3.1 Kajian Pustaka	47
3.3.3.2 Penelitian Pendahuluan	47
3.3.3.3 Penelitian Lanjutan	50
3.4 Teknik Pengumpulan Data	56
3.5 Teknik Analisis Data	67
3.5.1 Kualitas Fisik	67
3.5.2 Kualitas Organoleptik	68
3.6 Hipotesis Statistik	69
3.6.1 Hipotesis Statistik Kualitas Fisik	69
<b>BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>70</b>
4.1 Deskripsi Data	70
4.1.1 Hasil Deskripsi Kualitas Fisik	70
4.1.2 Hasil Deskripsi Kualitas Organoleptik	77
4.2 Pengujian Persyaratan Analisis	93
4.2.1 Uji Normalitas	93
4.2.2 Uji Homogenitas	94
4.3 Pengujian Hipotesis	95
4.3.1 Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik	95
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian	97
4.4.1 Kualitas Fisik	97
4.4.2 Kualitas Organoleptik	99
4.4.3 Kelemahan Penelitian	102
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>104</b>
5.1 Kesimpulan	104
5.2 Saran	105
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>106</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>110</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar Kualitas Kerupuk Menurut SNI	7
Tabel 2.2	Kandungan Nilai Gizi Tapioka per 100 gram	21
Tabel 2.3	Karakter Fisik Batang Talas Beneng	29
Tabel 2.4	Daftar Kandungan Gizi Talas Beneng	29
Tabel 2.5	Alat Pembuatan Tepung Talas Beneng	34
Tabel 2.6	Analisis Proksimat Tepung Talas Beneng	34
Tabel 3.1	Desain Penilaian Kualitas Fisik	46
Tabel 3.2	Desain Penilaian Kualitas Organoleptik	46
Tabel 3.3	Alat Pembuatan Kerupuk	48
Tabel 3.4	Uji Ke-1 Formula Standar Kerupuk	48
Tabel 3.5	Hasil Uji Ke-1 Formula Standar Kerupuk	49
Tabel 3.6	Uji Ke-2 Formula Standar Kerupuk	49
Tabel 3.7	Hasil Uji Ke-2 Formula Standar Kerupuk	50
Tabel 3.8	Uji Coba Ke-I Formula Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	52
Tabel 3.9	Hasil Uji Coba Ke-I Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	52
Tabel 3.10	Uji Coba Ke-II Formula Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 40%	53
Tabel 3.11	Hasil Uji Coba Ke-II Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 40%	53
Tabel 3.12	Uji Coba Ke-III Formula Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 50%	54
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba Ke-III Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 50%	54
Tabel 3.14	Uji Coba K -IV Formula Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 60%	55
Tabel 3.15	Hasil Uji Coba Ke-IV Kerupuk Substitusi Tepung Talas Beneng 60%	55
Tabel 3.16	Instrumen Kualitas Fisik	57
Tabel 3.17	Instumen Kualitas Organoleptik	57
Tabel 3.18	Kriteria Hasil Kerupuk	60
Tabel 3.19	Hasil Validasi Panelis Ahli	62
Tabel 3.20	Rangkuman Hasil Uji Validasi Panelis Ahli	63
Tabel 3.21	Daftar Sidik Ragam	67
Tabel 4.1	Uji Fisik Ketebalan Kerupuk Mentah	71
Tabel 4.2	Uji Fisik Ketebalan Kerupuk Matang	71
Tabel 4.3	Hasil Hitung Uji Fisik Ketebalan Kerupuk Talas Beneng	72
Table 4.4	Uji Fisik Daya Kembang Kerupuk Mentah	73
Table 4.5	Uji Fisik Daya Kembang Kerupuk Matang	73
Table 4.6	Hasil Hitung Uji Fisik Daya Kembang Kerupuk Talas Beneng	74

Table 4.7	Uji Fisik Daya Serap Minyak Kerupuk Talas Beneng	75
Table 4.8	Uji Fisik Daya Serap Minyak Kerupuk Talas Beneng	75
Table 4.9	Hasil Hitung Uji Fisik Daya Serap Minyak Kerupuk Talas Beneng	76
Table 4.10	Hasil Rangkuman Deskripsi Kualitas Fisik Kerupuk Talas Beneng	77
Table 4.11	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aroma Kerupuk Talas Beneng Mentah	78
Table 4.12	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Warna Kerupuk Talas Beneng Mentah	79
Tabel 4.13	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Kerataan Warna Kerupuk Talas Beneng Mentah	80
Table 4.14	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Tingkat Kekeringan Kerupuk Talas Beneng Mentah	82
Table 4.15	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Rasa Kerupuk Talas Beneng Matang	83
Table 4.16	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Aroma Kerupuk Talas Beneng Matang	84
Tabel 4.17	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Umami Kerupuk Talas Beneng Matang	86
Table 4.18	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Trigeminal Kerupuk Talas Beneng Matang	87
Table 4.19	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Warna Kerupuk Talas Beneng Matang	88
Table 4.20	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Kerataan Warna Kerupuk Talas Beneng Matang	90
Table 4.21	Hasil Penilaian Uji Organoleptik Kerenyahan Kerupuk Talas Beneng Matang	91
Table 4.22	Rangkuman Hasil Grafik Batang Kualitas Organoleptik	93
Table 4.23	Hasil Uji Normalitas	94
Table 4.24	Hasil Uji Homogen	94
Table 4.25	Hasil Uji Ketebalan dengan Anova	95
Table 4.26	Hasil Hipotesis Uji Ketebalan	95
Table 4.27	Hasil Uji Daya Kembang dengan Anova	96
Table 4.28	Hasil Hipotesis Uji Daya Kembang	96
Table 4.29	Hasil Uji Daya Serap Minyak dengan Anova	97
Table 4.30	Hasil Hipotesis Uji Daya Serap Minyak	97

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerupuk Udang	16
Gambar 2.2	Kerupuk Kampung	17
Gambar 2.3	Kerupuk Bawang	17
Gambar 2.4	Kerupuk Ikan	18
Gambar 2.5	Kerupuk Melarat	18
Gambar 2.6	Kerupuk Mie Kuning	19
Gambar 2.7	Kerupuk Kemplang	19
Gambar 2.8	Pati Tapioka	20
Gambar 2.9	Air	22
Gambar 2.10	Garam	23
Gambar 2.11	Bawang Putih	23
Gambar 2.12	Minyak Kelapa Sawit	24
Gambar 2.13	Diagram Alur Pembuatan Kerupuk	28
Gambar 2.14	Tanaman Talas Beneng	28
Gambar 2.15	Talas Beneng	28
Gambar 2.16	Tepung Talas Beneng	32
Gambar 3.1	Kerupuk Kontrol Mentah	49
Gambar 3.2	Kerupuk Kontrol Matang	49
Gambar 3.3	Kerupuk Kontrol Mentah	50
Gambar 3.4	Kerupuk Kontrol Matang	50
Gambar 3.5	Diagram Alur Pembuatan Kerupuk Talas Beneng	51
Gambar 3.6	Kerupuk Mentah Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	52
Gambar 3.7	Kerupuk Matang Substitusi Tepung Talas Beneng 30%	52
Gambar 3.8	Kerupuk Mentah Substitusi Tepung Talas Beneng 40%	53
Gambar 3.9	Kerupuk Matang Substitusi Tepung Talas Beneng 40%	53
Gambar 3.10	Kerupuk Mentah Substitusi Tepung Talas Beneng 50%	54
Gambar 3.11	Kerupuk Matang Substitusi Tepung Talas Beneng 50%	54
Gambar 3.12	Kerupuk Mentah Substitusi Tepung Talas Beneng 60%	55
Gambar 3.13	Kerupuk Matang Substitusi Tepung Talas Beneng 60%	55
Gambar 3.14	Grafik Hasil Uji Validasi Kerupuk Tepung Talas Beneng Mentah 30%	64
Gambar 3.15	Grafik Hasil Uji Validasi Kerupuk Tepung Talas Beneng Matang 30%	64
Gambar 3.16	Grafik Hasil Uji Validasi Kerupuk Tepung Talas Beneng Mentah 40%	65
Gambar 3.17	Grafik Hasil Uji Validasi Kerupuk Tepung Talas Beneng Matang 40%	65
Gambar 3.18	Grafik Hasil Uji Validasi Kerupuk Tepung Talas Beneng Mentah 50%	66
Gambar 3.19	Grafik Hasil Uji Validasi Kerupuk Tepung Talas Beneng Matang 50%	66
Gambar 4.1	Hasil Pengukuran Ketebalan Kerupuk Talas Beneng	72

Gambar 4.2	Hasil Pengukuran Daya Kembang Kerupuk Talas Beneng	74
Gambar 4.3	Hasil Pengukuran Daya Serap Minyak Kerupuk Talas Beneng	76
Gambar 4.4	Hasil Pengukuran Aroma Kerupuk Talas Beneng Mentah	78
Gambar 4.5	Hasil Pengukuran Warna Kerupuk Talas Beneng Mentah	80
Gambar 4.6	Hasil Pengukuran Kerataan Warna Kerupuk Talas Beneng Mentah	81
Gambar 4.7	Hasil Pengukuran Tingkat Kekeringan Kerupuk Talas Beneng Mentah	82
Gambar 4.8	Hasil Pengukuran Rasa Kerupuk Talas Beneng Matang	84
Gambar 4.9	Hasil Pengukuran Aroma Kerupuk Talas Beneng Matang	85
Gambar 4.10	Hasil Pengukuran Umami Kerupuk Talas Beneng Matang	86
Gambar 4.11	Hasil Pengukuran Trigeminal Kerupuk Talas Beneng Matang	88
Gambar 4.12	Hasil Pengukuran Warna Kerupuk Talas Beneng Matang	89
Gambar 4.13	Hasil Pengukuran Kerataan Warna Kerupuk Talas Beneng Matang	90
Gambar 4.14	Hasil Pengukuran Kerenyahan Kerupuk Talas Beneng Matang	92



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Uji Validasi Kerupuk Talas Beneng 30% (Kode 609)	111
Lampiran 2	Hasil Uji Validasi Kerupuk Talas Beneng 40% (Kode 104)	112
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi Kerupuk Talas Beneng 50% (Kode 910)	113
Lampiran 4	Uji Fisik Ketebalan Kerupuk	114
Lampiran 5	Uji Fisik Daya Kembang Kerupuk	115
Lampiran 6	Uji Fisik Daya Serap Minyak	116
Lampiran 7	Uji Normalitas Ketebalan Kerupuk dengan Kolmogorov Smirnov	117
Lampiran 8	Uji Normalitas Daya Kembang dengan Kolmogorov Smirnov	118
Lampiran 9	Uji Normalitas Daya Serap Minyak dengan Kolmogorov Smirnov	119
Lampiran 10	Tabel Kolmogorov Smirnov	120
Lampiran 11	Uji Homogenitas Ketebalan Kerupuk dengan Bartlet	121
Lampiran 12	Uji Homogenitas Daya Kembang dengan Bartlet	122
Lampiran 13	Uji Homogenitas Penyerapan Minyak dengan Bartlet	123
Lampiran 14	Tabel Distribusi X (Chi-Square)	124
Lampiran 15	Uji Anova Ketebalan Kerupuk	125
Lampiran 16	Uji Anova Daya Kembang	127
Lampiran 17	Uji Anova Daya Serap Minyak	129
Lampiran 18	Tabel F	131
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Uji Organoleptik dengan Uji QDA	132
Lampiran 20	Bahan Pembuatan Kerupuk Talas Beneng	140
Lampiran 21	Dokumentasi Pembuatan Kerupuk Talas Beneng	141
Lampiran 22	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Organoleptik	143
Lampiran 23	Diagram Proses Pembuatan Tepung Talas Beneng	144
Lampiran 24	Biodata Penulis	145