

**SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG HANJELI (*Coix Lacryma  
Jobi L*) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN SENSORIS  
KUE PUKIS**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**LUKMAN HAKIM  
5515162529**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2023**

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*)  
Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensoris Kue Pukis

Penyusun : Lukman Hakim

NIM : 5515164936

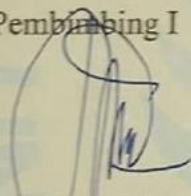
Pembimbing I : Dra. Mariani, M.Si

Pembimbing II : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

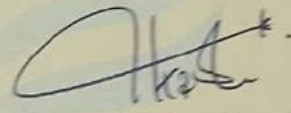
Disetujui Oleh :

Pembimbing I



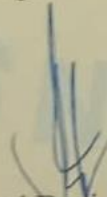
Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*)  
Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensoris Kue Pukis  
Penyusun : Lukman Hakim  
NIM : 5515162529  
Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji I

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

Anggota Penguji II

Dr. Rusilanti, M.Si  
NIP. 196306251988112001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini penulis menyatakan bahwa:

1. Karya skripsi 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 penulis sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau 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 penulis buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka penulis 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, 9 Agustus 2023

Yang Membuat Pernyataan



Lukman Hakim



Mezardahkan dan  
Memartabatkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN  
RISET, DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220  
Telepon: (62-21) 4751523, 47864808, Fax: 47864808  
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: [ft@unj.ac.id](mailto:ft@unj.ac.id)

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

sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertandatangan di bawah ini,  
saya :

Nama : Lukman Hakim  
NIM : 5515162529  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat Email : [Clanslukman@gmail.com](mailto:Clanslukman@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 Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Fisik Dan Sensoris Kue Pukis”**

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 akademik tanpa perlu meminta izin 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, 24 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan

Lukman Hakim  
No Reg. 5515162529

## KATA PENGANTAR

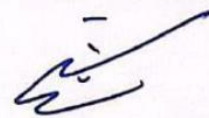
Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Kue Pukis”, yang merupakan persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

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

1. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd. M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Rusilanti, M.Si, selaku Penasehat Akademik mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku dosen pembimbing yang selalu sabar serta perhatian dalam membimbing dan memberikan motivasi kepada Penulis hingga selesainya skripsi ini
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat berharga dalam perkuliahan
5. Seluruh Laboran dan staff Tata Usaha yang telah membantu dalam kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan
6. Bapak dan Ibu tersayang yang selalu membantu baik dana dan do'a. Adik-adik penulis si kembar dan si bungsu yang suka menghibur
7. Jajaran pengurus HOME Depok dan Jakarta sebagai teman diskusi dan tempat singgah terbaik saat mengerjakan skripsi

Serta seluruh teman-teman yang telah mendukung baik materil dan non materil yang tak bisa saya sebutkan satu persatu. Semoga segala kebaikan, keikhlasan, doa, dan bantuan yang diberikan kepada penulis, mendapatkan balasan 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 penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, 9 Agustus 2023



(Lukman Hakim)

**Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma Jobi L*) Terhadap  
Kualitas Fisik dan Sensoris Kue Pukis**

**Lukman Hakim**

**Pembimbing : Mariani dan Annis Kandriasari**

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh substitusi tepung hanjeli terhadap kualitas fisik dan sensoris kue pukis. Penelitian dilakukan di *Laboratorium Pastry and bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Maret - Juli 2023 dengan menggunakan metode eksperimen, lalu dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 45 panelis agak terlatih. Persentase tepung hanjeli yang digunakan masing-masing sebesar 20%, 35% dan 50%. Hasil analisis deskriptif menghasilkan nilai tertinggi pada aspek warna kulit atas yaitu substitusi 20% dengan skor 3,8 kategori kuning muda. Aspek warna kulit bawah yaitu substitusi 20% dengan skor 4,67 kategori coklat muda. Aspek rasa manis yaitu substitusi 20% dengan skor 4,6 kategori manis. Aspek rasa hanjeli yaitu substitusi 50% dengan skor 3,8 kategori terasa hanjeli. Aspek aroma hanjeli yaitu substitusi 50% dengan skor 3,93 kategori beraroma hanjeli. Aspek tekstur lembut yaitu substitusi 35% dengan skor 4,67 kategori lembut. Aspek berserat yaitu substitusi 35% dengan skor 4,53 kategori sangat berserat. Aspek volume yaitu substitusi 20% dengan skor 4,53 kategori sangat besar. Hasil uji fisik menunjukkan substitusi 20% memiliki ukuran yang paling tinggi diantara kue pukis lainnya. Kesimpulan akhir produk terbaik yang dipilih adalah kue pukis substitusi tepung hanjeli sebesar 20%.

**Kata kunci : Tepung Hanjeli, Kualitas Fisik, Kualitas Sensoris, dan Kue pukis**

*Effect of Hanjeli Flour Substitution (Coix Lacryma Jobi L) on the Physical and Sensory Quality of Pukis Cake*

**Lukman Hakim**

**Pembimbing : Mariani dan Annis Kandriasari**

**Abstract**

*This research aims to study the effect of hanjeli flour substitution on the physical and sensory quality of pukis. The research was conducted in the Pastry and bakery Laboratory of the Catering Education Study Program, State University of Jakarta from March to July 2023 using the experimental method, then continued with organoleptic tests to 45 moderately trained panelists. The percentage of hanjeli flour used was 20%, 35% and 50% respectively. The results of descriptive analysis resulted in the highest value in the aspect of upper skin color, namely 20% substitution with a score of 3.8 in the light yellow category. The lower skin color aspect is 20% substitution with a score of 4.67 in the light brown category. The aspect of sweetness is 20% substitution with a score of 4.6 in the sweet category. The aspect of hanjeli flavor is 50% substitution with a score of 3.8 in the hanjeli flavor category. The aspect of hanjeli aroma is 50% substitution with a score of 3.93 in the hanjeli aroma category. The soft texture aspect is 35% substitution with a score of 4.67 soft category. The fibrous aspect is 35% substitution with a score of 4.53 in the very fibrous category. The volume aspect is 20% substitution with a score of 4.53 in the very large category. The physical test results showed that the 20% substitution had the highest size among other pukis. The final conclusion of the best product chosen is hanjeli flour substitution of 20%.*

**Keywords: Hanjeli Flour, Sensory Physical, Sensory Quality, and Pukis**



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>I</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>II</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>III</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	<b>IV</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>V</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>VI</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>VII</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>VIII</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>XII</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>XV</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>XVI</b>

### **BAB I PENDAHULUAN** ..... **KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

- 1.1. Latar Belakang Masalah ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 1.2. Identifikasi Masalah..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 1.3. Pembatasan Masalah..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 1.4. Perumusan masalah ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 1.5. Tujuan Penelitian ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 1.6. Kegunaan Penelitian ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 1.6.1. Peneliti..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 1.6.2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 1.6.3. Program Studi Pendidikan Tata Boga ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 1.6.4. Masyarakat Umum atau Lembaga.... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

### **BAB II KAJIAN PUSTAKA** ..... **KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

- 2.1. Landasan Teori ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 2.1.1. Kualitas Fisik..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 2.1.2. Kualitas Sensoris ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 2.1.3. Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

- 2.1.4. Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 2.1.5. Tepung Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 2.1.6. Kue Pukis Substitusi Tepung Hanjeli **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 2.2. Penelitian Yang Relevan..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 2.3. Kerangka Pemikiran ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 2.4. Hipotesis Penelitian ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN ..... KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

- 3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.2. Populasi dan Sampel Penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.3. Definisi Operasional ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.3.1. Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.3.2. Tepung Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.3.3. Kue Pukis Substitusi Tepung Hanjeli **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.3.4. Kualitas Fisik..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.3.5. Kualitas Sensoris ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.4. Metode dan Rancangan, dan Prosedur Penelitian.. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.4.1. Metode Penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.4.2. Rancangan Penelitian ... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.4.3. Prosedur Penelitian..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.5. Instrumen Penelitian ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.6. Teknik Pengumpulan Data ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.7. Teknik Analisis Data ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.7.1. Uji Kualitas Fisik ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 3.7.2. Uji Kualitas Sensoris .... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 3.8. Hipotesis Statistik ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN ..... KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

- 4.1. Hasil Validasi Dosen Ahli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
  - 4.1.1. Penilaian Validasi Aspek Warna Kulit Atas ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

- 4.1.2. Penilaian Validasi Aspek Warna Kulit Bawah.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.1.3. Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.1.4. Penilaian Validasi Aspek Rasa Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.1.5. Penilaian Validasi Aspek Aroma Hanjeli... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.1.6. Penilaian Validasi Aspek Tekstur Lembut. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.1.7. Penilaian Validasi Aspek Berserat ... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.1.8. Penilaian Validasi Aspek Volume.... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2. Hasil Uji Fisik.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.1. Uji Fisik Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.2. Uji Normalitas Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.3. Uji Homogenitas Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.4. Uji Hipotesis Analisis Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli  
.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2. Hasil Uji Organoleptik.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.1. Aspek Warna Kulit Atas ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.2. Aspek Warna Kulit Bawah..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.3. Aspek Rasa Manis .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.4. Aspek Rasa Hanjeli .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.5. Aspek Aroma Hanjeli...**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.6. Aspek Tekstur Lembut. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.7. Aspek Berserat .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.2.8. Aspek Volume.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.4. Pembahasan .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.4.1. Pembahasan Aspek Warna Kulit Atas..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- 4.4.2. Pembahasan Aspek Warna Kulit Bawah.... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4.3. Pembahasan Aspek Rasa Manis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4.4. Pembahasan Aspek Rasa Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4.5. Pembahasan Aspek Aroma Hanjeli.. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4.6. Pembahasan Aspek Tekstur Lembut **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4.7. Pembahasan Aspek Tekstur Berserat **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.4.8. Pembahasan Aspek Volume ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

4.5. Kelemahan Penelitian ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

5.1. Kesimpulan ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

5.2. Saran ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

**DAFTAR PUSTAKA KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

**LAMPIRAN ..... KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP ..... KESALAHAN! BOOKMARK TIDAK DITENTUKAN.**

## DAFTAR TABEL

- Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Kue Pukis per 100gr . **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 2 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 Gram ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 3 Kandungan Syarat Mutu Santan ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 4 Syarat Mutu Susu Kental Manis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 5 Karakteristik Ragi ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 6 Syarat Mutu Air Mineral. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 7 Kandungan Gizi Hanjeli per 100 gram **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 2. 8 Kandungan Gizi pada Tepung Hanjeli dan Syarat mutu SNI **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 1 Desain Penelitian Kue Pukis Substitusi Tepung Hanjeli .. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 2 Bahan Fermentasi ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 3 Hasil Tepung Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 4 Alat-Alat Pembuatan Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 5 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 6 Uji Coba Tahap ke-1 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 7 Uji Coba Tahap ke-2 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 8 Uji Coba Tahap ke-3 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 9 Uji Coba Tahap ke-4 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 10 Uji Coba Tahap ke-5 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 11 Uji Coba Tahap ke-6 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 12 Formula Kue Pukis Substitusi Tepung Hanjeli..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 13 Tabel Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Hanjelli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 14 Formula Kue Pukis Substitusi Tepung Hanjeli..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 15 Tabel Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Hanjelli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 16 Hasil Uji Fisik Tinggi Kue Pukis..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 3. 17 Instrumen Uji Validasi.... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

- Tabel 4. 1 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Warna Kulit Atas ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 2 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Warna Kulit Bawah .... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 3 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Rasa Manis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 4 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Rasa Hanjeli..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 5 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Aroma Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 6 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Tekstur Lembut ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 7 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Tekstur Berserat..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 8 Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Volume ....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 9 Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli Sebelum dan Setelah Dicitak  
**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 10 Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 11 Uji Anova Tinggi Kue Pukis Tepung Hanjeli**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 12 Hasil Hipotesis Tinggi Kue Pukis.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 13 Aspek Penilaian Warna Kulit Atas .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 14 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kulit Atas ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 15 Aspek Penilaian Warna Bawah..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 16 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kulit Bawah..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 17 Aspek Penilaian Rasa Manis..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 18 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 19 Aspek Penilaian Rasa Hanjeli..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 20 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 22 Aspek Penilaian Aroma Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 23 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Hanjeli .....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 24 Aspek Penilaian Tekstur Lembut..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 25 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Lembut ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**

- Tabel 4. 26 Aspek Penilaian Berserat **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 27 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Berserat ....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 28 Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Aspek Berserat **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 29 Aspek Penilaian Volume **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 30 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek volume.....**Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Tabel 4. 31 Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Volume..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**



## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2. 1 Diagram Pembuatan Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 2 Varietas Mayuen ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 3 Varietas Lacryma-Jobi **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 4 Pembuatan Tepung Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 5 Diagram Alir Pembuatan Kue Pukis **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 6 Uji Coba Tahap ke-1 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 7 Uji Coba Tahap ke-2 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 8 Uji Coba Tahap ke-3 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 9 Uji Coba Tahap ke-4 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 10 Uji Coba Tahap ke-5 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 2. 11 Uji Coba Tahap ke-6 Formula Standar Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 1 Diagram Alir Pembuatan Tepung Hanjeli. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 2 Hasil Uji Coba Substitusi 10% ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 3 Hasil Uji Coba Substitusi 20% ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 4 Hasil Uji Coba Substitusi 30% ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 5 Hasil Uji Coba Substitusi 20% ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 6 Hasil Uji Coba Substitusi 35% ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 3. 7 Hasil Uji Coba Substitusi 50% ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Gambar 4. 1 Uji Fisik Kue Pukis Tepung Hanjeli **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Lembar Penilaian Uji Validitas Panelis Ahli..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 2 Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Dosen Ahli **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 3 Lembar Penilaian Uji Validitas Panelis Agak Terlatih .. **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 4 Hitungan Kruskal-Walls **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 5 Uji Anova Tinggi Kue Pukis ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 6 Pembuatan Tepung Hanjeli ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 7 Dokumentasi Pengambilan Data ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 8 Pengambilan Data Uji Fisik..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 9 Tabel Nilai Kritis Uji Kolmogorov-Smirnov ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 10 Tabel Chi-Square..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 11 Tabel Anova ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**
- Lampiran 12 Label Kemasan ..... **Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.**