

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENGGUNAAN SARI JAHE MERAH PADA  
PEMBUATAN KUE BANGKIT TERHADAP DAYA TERIMA  
KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**AJENG KURNIAWATI YOTEFANI  
5515161251**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagian Prasyarat dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Jahe Merah Pada Pembuatan Kue  
Bangkit Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Ajeng Kurniawati Yotefani  
NIM : 5515161251  
Tanggal Ujian : 10 Agustus 2023

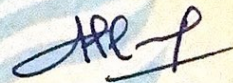
Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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



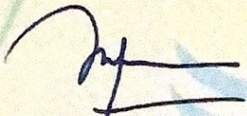
## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

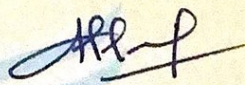
Judul : Pengaruh Penggunaan Sari Jahe Merah Pada Pembuatan  
Bangkit Terhadap Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Ajeng Kurniawati Yotefani  
NIM : 5515161251

### Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

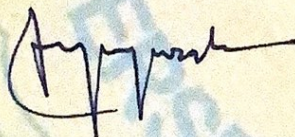
  
Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

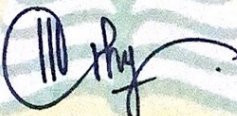
### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II

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

  
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc  
NIP. 197409142001121001

  
Dra. Mariani, M.Si  
NIP. 196103291988112001

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 ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan 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 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, 26 Juli 2023  
Yang membuat pernyataan



Ajeng Kurniawati Yotefani  
NIM. 5515161251





Menegakkan 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 dibawah ini,  
saya :

Nama : Ajeng Kurniawati Yotefani  
NIM : 5515161251  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat Email : [ajeng57@gmail.com](mailto:ajeng57@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 Sari Jahe Merah Pada Pembuatan Bangkit 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 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

Ajeng Kurniawati Yotefani



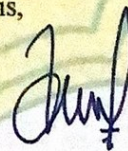
## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan penelitian pada skripsi yang berjudul **“Pengaruh Penggunaan Sari Jahe Merah Pada Pembuatan Kue Bangkit Terhadap Daya Terima Konsumen”** ditulis untuk memenuhi salah satu prasyarat dalam mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan. Skripsi ini tidak dapat terwujud dengan baik tanpa adanya, motivasi, dukungan dan saran yang diberikan. Untuk itu, terimakasih yang sebesar-besarnya 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 Penasihat Akademik Pendidikan Tata Boga angkatan 2016.
3. Dra. Sachriani, M.Kes dan Dra Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing yang telah banyak membantu dan membimbing serta mengarahkan penulis.
4. Bapak/Ibu dosen yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya selama perkuliahan. Seluruh staff Program Studi Pendidikan Tata Boga yang selalu membantu dalam proses praktikum ataupun belajar mengajar.
5. Kedua orang tua yang selalu mendukung dan mendoakan setiap pilihan yang penulis ambil.
6. Teman-teman Pendidikan Tata Boga angkatan 2016 yang telah memberikan bantuan dan semangat khususnya Akmalia Fitriani, Gita Astika, Sarah Azhari, Fiola Zahira
7. Orang terdekat Lerry, Eviyk, Yayik, Isna yang selalu mendukung, membantu dan memberikan semangat serta doa.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Kritik dan saran yang membangun sehingga dapat menjadi acuan bagi karya penulis selanjutnya. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca, masyarakat umum dan juga penulis.

Penulis,



Ajeng Kurniawati Yotefani



# **PENGARUH PENGGUNAAN SARI JAHE MERAH PADA PEMBUATAN KUE BANGKIT TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

AJENG KURNIAWATI YOTEFANI

Pembimbing: Dra. Sachriani, M.Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari jahe merah pada pembuatan kue bangkit terhadap daya terima konsumen, meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tataboga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik. Hasil analisis uji daya terima konsumen pada 30 orang panelis agak terlatih menggunakan uji Friedman, didapatkan hasil terdapat pengaruh pada aspek warna bagian tengah, warna bagian bawah, rasa manis, tekstur kerenyahan, dan tekstur ketebalan, namun tidak terdapat pengaruh pada aspek warna bagian atas, aroma jahe, rasa jahe, tekstur kerapuhan. Hasil uji lanjut Tuckey ( $\alpha = 0,05$ ) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan, namun terdapat kecenderungan nilai tertinggi, dimana perlakuan kue bangkit dengan penggunaan sari jahe merah sebesar 12% merupakan perlakuan yang di rekomendasikan pada aspek warna bagian tengah, warna bagian bawah, rasa manis, tekstur renyah, tekstur tebal karena memiliki nilai yang tertinggi. Produk kue bangkit penggunaan sari jahe merah dengan persentase 12% direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik berdasarkan pertimbangan dari hasil daya terima konsumen, serta tujuan utama untuk memanfaatkan nilai ekonomis jahe merah.

**Kata Kunci : Kue Bangkit, Sari Jahe Merah, Daya Terima Konsumen**

# **THE INFLUENCE OF RED GINGER EXTRACT IN THE MAKING OF 'KUE BANGKIT' (INDONESIAN TRADITIONAL COOKIES) ON CONSUMER ACCEPTANCE**

AJENG KURNIAWATI YOTEFANI

Supervisor: Dra. Sachriani, M.Kes and Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

## **ABSTRACT**

This research aims to analyze the influence of using red ginger extract in the production of "kue bangkit" (traditional Indonesian cookies) on consumer acceptance, encompassing aspects such as color, taste, aroma, and texture. The study was conducted in the Food Processing Laboratory of the Food and Beverage Education Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The method employed in this research was an experiment using sensory evaluation. The results of the consumer acceptance test analysis involving 30 slightly trained panelists, as assessed by the Friedman test, indicated that there was an impact on the middle part color, lower part color, sweetness taste, crisp texture, and thickness texture. However, there was no effect on the upper part color, ginger aroma, ginger taste, and brittleness texture. Further Tukey's post hoc test ( $\alpha = 0.05$ ) showed significant differences, but with a tendency for the highest values. The treatment of "kue bangkit" using 12% red ginger extract was recommended for middle part color, lower part color, sweetness taste, crisp texture, and thick texture, as it demonstrated the highest values. The "kue bangkit" product utilizing 12% red ginger extract is recommended as the best treatment based on consumer acceptance results, as well as the primary goal of utilizing the economic value of red ginger.

**Keywords: Kue Bangkit, Red Ginger Extract, Consumer Acceptance**



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN 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>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Perumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	4
1.6 Kegunaan Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Bangkit.....	5
2.1.1 Daya Terima Konsumen .....	5
2.1.2 Kue Bangkit .....	8
2.1.3 Sari Jahe Merah.....	23
2.1.4 Kue Bangkit Penggunaan Sari Jahe Merah .....	26
2.2 Penelitian yang Relevan .....	26
2.3 Kerangka Pemikiran .....	28
2.4 Hipotesis Penelitian .....	29
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>30</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	30
3.2.1 Populasi .....	30
3.2.2 Sampel.....	30
3.3 Definisi Operasional .....	30
3.3.1 Kue Bangkit Penggunaan Sari Jahe Merah.....	31
3.3.2 Daya Terima Kue Bangkit Penggunaan Sari Jahe ... Merah .....	31
3.4 Metode dan Rancangan Penelitian.....	32
3.4.1 Metode Penelitian.....	32
3.4.2 Rancangan Penelitian .....	33



3.4.3	Prosedur Penelitian.....	33
3.5	Instrumen Penelitian .....	45
3.6	Teknik pengumpulan Data.....	47
3.7	Teknik Analisis Data .....	47
3.8	Hipotesis Statistik .....	49
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>50</b>
4.1	Hasil Penelitian.....	50
4.1.1	Formula Terbaik.....	50
4.1.2	Hasil Uji Validasi Kue Bangkit Penggunaan Sari Jahe Merah .....	50
4.1.3	Hasil Uji Organoleptik Kue Bangkit Dengan Penambahan Sari Jahe Merah .....	58
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	74
4.2.1	Daya Terima Komsumen .....	74
4.3	Kelemahan Penelitian .....	78
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>79</b>
5.1	Kesimpulan .....	79
5.2	Saran .....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>81</b>
<b>LAMPIRAN</b>		
.....		Error
! Bookmark not defined.		

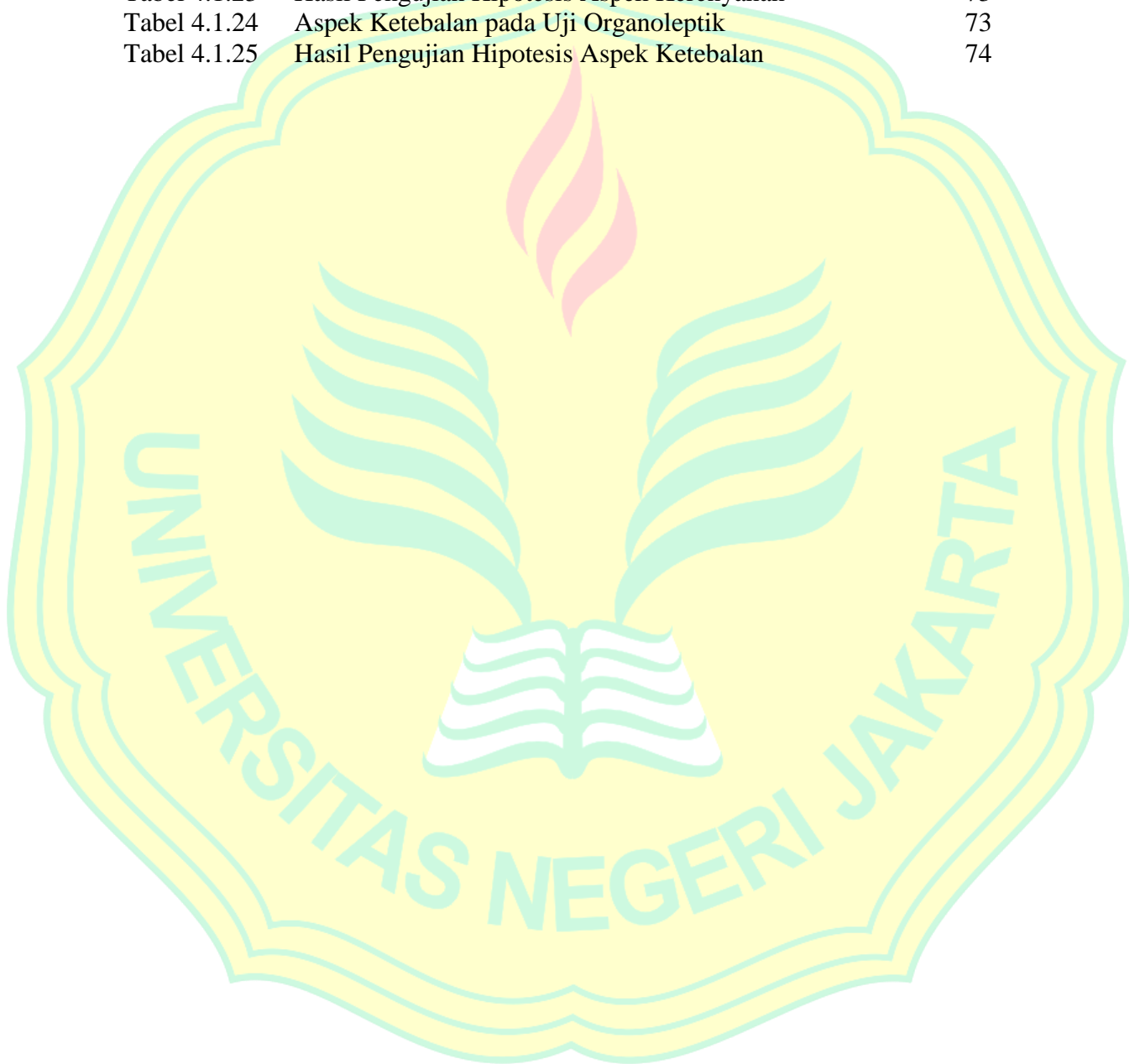


## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1.1.1	Komposisi Gizi Tepung Tapioka per 100 gr	11
Tabel 2.1.2	Kandungan Gizi Telur per 100 gr	12
Tabel 2.1.3	Komposisi Jahe per 100 gr	15
Tabel 2.1.4	Alat Persiapan dan Alat Pengolahan	18
Tabel 2.1.5	Komposisi Sari Jahe Merah per 100 gr	25
Tabel 3.4.1	Rancangan Penelitian Pengaruh Penggunaan Sari Jahe Merah Terhadap Daya Terima Kue Bangkit	33
Tabel 3.4.2	Peralatan yang Digunakan pada Proses Pembuatan Kue Bangkit Penggunaan Sari Jahe Merah	34
Tabel 3.4.3	Bahan yang Digunakan pada Proses Pembuatan Kue Bangkit Penggunaan Sari Jahe Merah	34
Tabel 3.4.4	Uji Coba Tahap I Formula Standart Kue Bangkit	37
Tabel 3.4.5	Uji Coba Tahap II Formula Standart Kue Bangkit	38
Tabel 3.4.6	Uji Coba Tahap III Kue Bangkit dengan Penambahan 8% Jahe Merah	39
Tabel 3.4.7	Uji Coba Tahap IV Kue Bangkit dengan Penggunaan 10% Sari Jahe Merah	40
Tabel 3.4.8	Uji Coba Tahap V Kue Bangkit dengan Penggunaan 12% Sari Jahe Merah	41
Tabel 3.4.9	Uji Coba Tahap VI Kue Bangkit dengan Penggunaan 14% Sari Jahe Merah	42
Tabel 3.4.10	Desain Penelitian Uji Validasi Dosen Ahli	44
Tabel 3.5.1	Instrumen Daya Terima Konsumen	46
Tabel 4.1.1	Hasil Uji Validasi pada Aspek Warna Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	51
Tabel 4.1.2	Uji Validasi pada Aspek Aroma pada Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	52
Tabel 4.1.3	Hasil Uji Validasi pada Aspek Rasa Jahe pada Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	53
Tabel 4.1.4	Hasil Uji Validasi pada Aspek Rasa Manis pada Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	54
Tabel 4.1.5	Hasil Uji Validasi pada Aspek Tekstur Renyah pada Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	55
Tabel 4.1.6	Hasil Uji Validasi Tekstur Ketebalan pada Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	56
Tabel 4.1.7	Hasil Uji Validasi pada Aspek Tekstur Rapuh pada Kue Bangkit Dengan Penggunaan Sari Jahe Merah	57
Tabel 4.1.8	Aspek Warna Bagian Atas pada Uji Organoleptik	59
Tabel 4.1.9	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	60
Tabel 4.1.10	Aspek Warna Bagian Tengah pada Uji Organoleptik	60
Tabel 4.1.11	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Tengah	61
Tabel 4.1.12	Aspek Warna Bagian Bawah pada Uji Organoleptik	63
Tabel 4.1.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Bawah	64
Tabel 4.1.14	Aspek Aroma Jahe pada Uji Organoleptik	65
Tabel 4.1.15	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Jahe	66



Tabel 4.1.16	Aspek Rasa Jahe pada Uji Organoleptik	67
Tabel 4.1.17	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Jahe	68
Tabel 4.1.18	Aspek Rasa Manis pada Uji Organoleptik	68
Tabel 4.1.19	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis	69
Tabel 4.1.20	Aspek Kerapuhan pada Uji Organoleptik	70
Tabel 4.1.21	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kerapuhan	71
Tabel 4.1.22	Aspek Kerenyahan pada Uji Organoleptik	71
Tabel 4.1.23	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kerenyahan	73
Tabel 4.1.24	Aspek Ketebalan pada Uji Organoleptik	73
Tabel 4.1.25	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Ketebalan	74



## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1.1	Kue Bangkit	9
Gambar 2.2.1	Jahe Gajah	16
Gambar 2.2.2	Jahe Emprit	17
Gambar 2.2.3	Jahe Merah	17
Gambar 2.2.4	Diagram Alur Proses Pembuatan Kue Bangkit	23
Gambar 2.2.5	Sari Jahe Merah	24
Gambar 3.4.1	Diagram Alur Proses Pembuatan Santan Jahe	35
Gambar 3.4.2	Hasil Uji Coba Tahap I Kue Bangkit Sari Jahe Merah Formula Standart Kue Bangkit	37
Gambar 3.4.3	Hasil Uji Coba Tahap II Kue Bangkit Sari Jahe Merah Formula Standart Kue Bangkit	38
Gambar 3.4.4	Hasil Uji Coba Kue Bangkit dengan Penggunaan 8% Sari Jahe Merah	39
Gambar 3.4.5	Hasil Uji Coba Kue Bangkit dengan Penggunaan 10% Sari Jahe Merah	40
Gambar 3.4.6	Hasil Uji Coba Kue Bangkit dengan Penggunaan 12% Sari Jahe Merah	41
Gambar 3.4.7	Hasil Uji Coba Kue Bangkit dengan Penggunaan 14% Sari Jahe Merah	42



## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Penelitian Uji Validasi	83
Lampiran 2	Instrumen Penelitian Uji Organoleptik	85
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi Kue Bangkit dengan Penggunaan Jahe Merah	87
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Atas	88
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian tengah	89
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Bawah	90
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	91
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Jahe	92
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	93
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kerapuhan	94
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Kerenyahan	95
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan	96
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Warna Bagian Atas dengan Uji <i>Friedman</i>	97
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Hipotesis Warna Bagian tengah dengan Uji <i>Friedman</i>	98
Lampiran 15	Uji Tuckey's Aspek Warna Bagian Tengah	99
Lampiran 16	Hasil Perhitungan Hipotesis Warna Bagian Bawah dengan Uji <i>Friedman</i>	100
Lampiran 17	Uji Tuckey's Aspek Warna Bagian Bawah	101
Lampiran 18	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma Jahe dengan Uji <i>Friedman</i>	102
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Jahe dengan Uji <i>Friedman</i>	103
Lampiran 20	Hasil Perhitungan Hipotesis Rasa Manis dengan Uji <i>Friedman</i>	104
Lampiran 21	Uji Tuckey's Aspek Rasa Manis	105
Lampiran 22	Hasil Perhitungan Hipotesis Tekstur Rapuh dengan Uji <i>Friedman</i>	106
Lampiran 23	Hasil Perhitungan Hipotesis Tekstur Renyah dengan Uji <i>Friedman</i>	107
Lampiran 24	Uji Tuckey's Aspek Tekstur Renyah	108
Lampiran 25	Hasil Perhitungan Hipotesis Tekstur Tebal dengan Uji <i>Friedman</i>	109

Lampiran 26	Uji Tuckey's Aspek Tekstur Tebal	110
Lampiran 27	Tabel Distribusi $X^2$	111
Lampiran 28	Tabel Uji Tuckey ( $Q_{tabel}$ )	112
Lampiran 29	Gambar Bahan-bahan yang Digunakan Pembuatan Santan Jahe	113
Lampiran 30	Proses Pembuatan Kue Bangkit Penggunaan Jahe Merah	114
Lampiran 31	Dokumentasi Pengambilan Data Organoleptik Kepada Panelis Agak Terlatih	116

