

SKRIPSI

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* DAUN KATUK (*SAUROPUS ANDROGYNUS (L.)*) PADA PEMBUATAN *TARO FLAKES* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN



*Mencerdaskan &
Memartabatkan Bangsa*

**RAHMANIA CHAIRUN NISA
5515163410**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Sauropus Androgynus (L.)* Pada Pembuatan *Flakes* Talas Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen

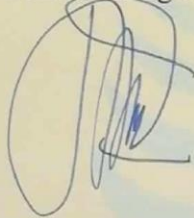
Penyusun : Rahmania Chairun Nisa

NIM : 5515163410

Tanggal Ujian : 9 Agustus 2023

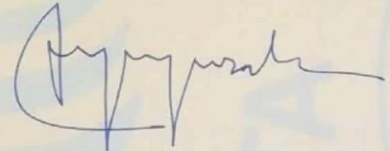
Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Dosen Pembimbing II



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

Mengetahui
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

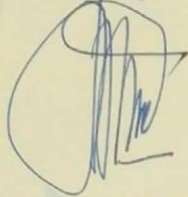
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Katuk (*Scauopus Androgynus (L.)*
Pada Pembuatan *Taro Flakes* Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima
Konsumen

Penyusun : Rahmania Chairun Nisa
NIM : 5515163410

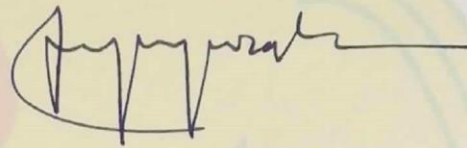
Disetujui oleh :

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

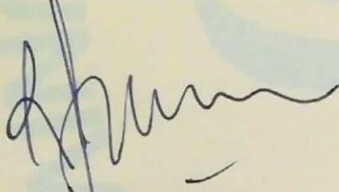
Pembimbing II



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

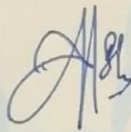
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



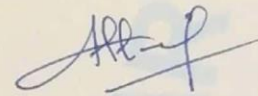
Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIP.195805081982032001

Anggota Penguji



Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si
NIP.197101232001121001

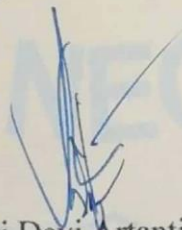
Anggota Penguji II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP.196301141991032001

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. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dan kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 24 Juli 2023

Yang membuat pernyataan



Rahmania Chairun Nisa
No. Registrasi 5515163410



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

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini,
saya:

Nama : Rahmania Chairun Nisa
NIM : 5515163410
Fakultas/ Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : niachairun@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 Penambahan Puree Daun Katuk Pada Pembuatan *Taro Flakes* Terhadap Kualitas Fisik Dan 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, 25 Agustus 2023
Yang Membuat Pernyataan

Rahmania Chairun Nisa

KATA PENGANTAR

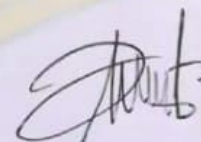
Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Pengaruh Penambahan *Puree* Daun Katuk Pada Pembuatan *Taro flakes* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen". Skripsi ditulis untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada :

1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Alsuendra, M.Si dan Dr. Rusilanti, M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2016.
3. Dra. Mariani, M. Si dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, M.M selaku dosen pembimbing yang telah banyak membimbing dalam menyelesaikan skripsi ini dan semoga segala urusan keduanya selalu dimudahkan.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, atas segala bantuannya.

Terimakasih saya ucapkan untuk orang yang paling saya sayangi Bapak Abdullah(alm) dan Ibu Siti Mahfiah, sebagai orang tua penulis yang selalu mendoakan, serta mendukung secara moril dan materil, serta Abang Ilham dan Mba Umi yang selalu siap untuk membantu keperluan penulis. Tidak lupa juga kepada teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2016 yang selalu memberikan semangat, keceriaan dan motivasi kepada penulis.

Penulis berharap penelitian ini bisa bermanfaat untuk semua yang membacanya. Terutama untuk mahasiswa Program Studi Tata Boga yang ingin menjadikan skripsi ini sebagai referensi maupun melanjutkan penelitian dari skripsi ini.

Peneliti



Rahmania Chairun Nisa
5515163410

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* DAUN KATUK (*SAUROPUS ANDROGYNUS (L.)*) PADA PEMBUATAN *TARO FLAKES* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

RAHMANIA CHAIRUN NISA

Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si dan I Gusti Ayu Ngurah S, M.M

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *taro flakes* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen untuk aspek warna, rasa, aroma dan tekstur sebelum ditambahkan susu dan sesaat setelah ditambahkan susu. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dengan metode eksperimen untuk menguji pengaruh persentase *puree* daun katuk pada aspek-aspek organoleptik dan kualitas fisik. Sampel penelitian ini adalah *taro flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk dengan persentase yang berbeda yaitu 15%, 20% dan 25%. Uji hedonik dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dan masyarakat umum. Hasil analisis menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikan $\alpha=0,05$. Hasil uji Friedman menunjukkan perlakuan tidak berpengaruh terhadap aspek rasa manis, rasa daun katuk, aroma daun katuk, tekstur sebelum ditambahkan susu dan sesaat setelah ditambahkan susu, namun terdapat pengaruh penambahan *puree* daun katuk terhadap daya terima konsumen aspek warna sebelum ditambahkan susu dan sesaat setelah ditambahkan susu. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa penambahan *puree* daun katuk sebanyak 20% pada aspek warna sebelum dan sesaat ditambahkan susu yang paling disukai konsumen. Hasil uji fisik menunjukkan menunjukkan *flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 15% memiliki daya ketahanan renyah yang paling lama, serta daya serap air yang rendah. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada produk *taro flakes* produk dengan penambahan *puree* daun katuk sebanyak 20% paling disukai sehingga dapat dikembangkan lebih lanjut.

Kata Kunci : *Taro flakes*, *Puree* Daun Katuk, Daya Terima Konsumen, Kualitas Fisik.

THE EFFECT OF ADDITION OF KATUK LEAF PUREE (SAUROPLUS ANDROGYNUS (L.) ON THE PRODUCTION OF TARO FLAKES ON PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE

RAHMANIA CHAIRUN NISA

Advisor : Dra. Mariani, M.Si and I Gusti Ayu Ngurah S, M.M

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of adding katuk leaf puree on the production of taro flakes on the physical quality and consumer acceptance in terms of color, taste, aroma, and texture before and shortly after adding milk. The study was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory of the Home Economics Education Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University, using an experimental method to examine the effect of different percentages of katuk leaf puree on the organoleptic aspects and physical quality. The research sample consisted of taro flakes with varying percentages of katuk leaf puree, namely 15%, 20%, and 25%. Hedonic testing was performed on 30 untrained panelists who were students of Jakarta State University and members of the general public. The results were analyzed using the Friedman test with a significant level of $\alpha=0.05$. The Friedman test results indicated that the treatment did not significantly affect the aspects of sweetness, katuk leaf taste, katuk leaf aroma, texture before and shortly after adding milk. However, the addition of katuk leaf puree did influence consumer acceptance of the color aspect both before and shortly after adding milk. The results of the Tuckey test showed that the addition of 20% katuk leaf puree to the color aspect, both before and shortly after adding milk, was the most preferred by consumers. The physical test results showed that flakes with 15% katuk leaf puree had the longest crispiness retention and low water absorption. Based on the research conducted on taro flakes, the product with 20% katuk leaf puree addition was the most preferred and can be further developed.

Keywords: Taro flakes, Katuk Leaf Puree, Consumer Acceptability, Physical Quality.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	4
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	6
1.3. Pembatasan Masalah	6
1.4. Perumusan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Kegunaan Penelitian.....	7
BAB II KERANGKA TEORITIK	8
2.1. Kerangka Teori.....	8
2.1.1. Daya Terima Konsumen	8
2.1.2. Uji Fisik.....	13
2.1.3. <i>Flakes</i>	15
2.1.4. Tepung Talas Bogor.....	26
2.1.5. <i>Puree</i> Daun Katuk.....	31
2.1.6. <i>Taro flakes</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk.....	35
2.2. Penelitian Relevan.....	35
2.3. Kerangka Pemikiran.....	38
2.4. Hipotesis Penelitian.....	39
BAB III METODE PENELITIAN	40
3.1. Tempat Dan Waktu Penelitian	40
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	40
3.3. Variabel Penelitian	40
3.4. Definisi Operasional.....	40
3.5. Metode dan Rancangan Penelitian	43
3.5.1. Metode Penelitian	43

3.5.2. Rancangan Penelitian	43
3.5.3. Kajian Pustaka.....	44
3.5.4. Penelitian Pendahuluan	44
3.5.5. Penelitian Lanjutan	54
3.6. Instrumen Penelitian.....	61
3.7. Teknik Pengambilan Data	64
3.8. Teknik Analisis Data	65
3.8.1. Daya Terima Konsumen	65
3.8.2. Uji Fisik.....	66
3.9. Hipotesis Statistik.....	66
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	68
4.1. Hasil Penelitian	68
4.1.1. Hasil Uji Validitas.....	68
4.1.2. Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	82
4.1.3. Hasil Uji Kualitas Fisik.....	101
4.2. Pembahasan.....	105
4.2.1. Pembahasan Hasil Uji Daya Terima Konsumen.....	105
4.2.2. Pembahasan Hasil Uji Kualitas Fisik.....	109
4.3. Kelemahan Penelitian.....	111
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	112
5.1. Kesimpulan.....	112
5.2. Saran.....	113
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN.....	118

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Tepung Protein Rendah	18
2.2	Kandungan Gizi Susu Bubuk	19
2.3	Kandungan Gizi Margarin Per 100 gram	21
2.4	Kandungan Gizi Talas Bogor Per 100 Gram	27
2.5	Kandungan Gizi Tepung Talas Bogor Per 100 gram	28
2.6	Kandungan Gizi Daun Katuk	32
3.1	Rancangan Penelitian Uji Organoleptik Pada <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	
3.2	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Fisik Pada <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	44
3.3	Bahan Pembuatan <i>Puree</i> Daun Katuk	48
3.4	Alat Pembuatan <i>Puree</i> Daun Katuk	48
3.5	Karakteristik <i>Puree</i> Daun Katuk	50
3.6	Uji Coba Pembuatan Formula Standar <i>Taro flakes</i>	52
3.7	Hasil Uji Coba Formula Standar <i>Taro Flakes</i>	53
3.8	Alat-alat Pembuatan <i>Taro flakes</i> dan Pembuatan <i>Puree</i> Daun Katuk	54
3.9	Pembuatan <i>Taro flakes</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	59
3.10	Instrumen Penelitian Untuk Uji Validasi <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	61
3.11	Instrumen Penelitian Untuk Uji Hedonik <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	63
4.1	Hasil Uji Validasi <i>Taro flakes</i> Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	69
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	70

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Warna <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu	71
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	72
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu	73
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Daun Katuk <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	74
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Daun Katuk <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu	76
4.8	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daun Katuk <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	77
4.9	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Daun Katuk <i>Taro flakes</i> dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sesudah Perendaman Susu	78
4.10	Hasil Validasi Aspek Tekstur (Kerenyahan) <i>Taro flakes</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	80
4.11	Hasil Validasi Aspek Tekstur (Kerenyahan) <i>Taro flakes</i> Dengan Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu	81
4.12	Penilaian Aspek Warna <i>Taro flakes</i> Sebelum ditambahkan susu	83

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4.13	Hasil Hipotesis Aspek Warna Sebelum ditambahkan susu	84
4.14	Penilaian Aspek Warna <i>Taro flakes</i> Sesudah Perendaman Susu	85
4.15	Hasil Hipotesis Aspek Warna Sesaat Setelah Perendaman Susu	86
4.16	Penilaian Aspek Rasa Manis Taro flakes Sebelum ditambahkan susu	87
4.17	Hasil Hipotesis Aspek Rasa Manis Sebelum Perendaman Susu	88
4.18	Penilaian Aspek Rasa Manis Taro flakes Sesaat setelah ditambahkan susu	89
4.19	Hasil Hipotesis Aspek Rasa Manis Sesaat setelah ditambahkan susu	90
4.20	Penilaian Aspek Rasa Daun Katuk Taro flakes Sebelum ditambahkan susu	91
4.21	Hasil Uji Hipotesis Untuk Aspek Rasa Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	92
4.22	Penilaian Aspek Rasa Daun Katuk Taro flakes Sesaat setelah ditambahkan susu	93
4.23	Hasil Uji Hipotesis Untuk Aspek Rasa Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	94
4.24	Penilaian Aspek Aroma Daun Katuk Taro flakes Sebelum ditambahkan susu	95
4.25	Hasil Uji Hipotesis Untuk Aspek Aroma Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	96
4.26	Penilaian Aspek Aroma Daun Katuk Taro flakes Sesaat setelah ditambahkan susu	97
4.27	Penilaian Aspek Tekstur <i>Taro flakes</i> Sebelum ditambahkan susu	98

Nomor	Judul Tabel	Halaman
4.28	Penilaian Aspek Tekstur <i>Taro flakes</i> Sesaat Setelah ditambahkan susu	100
4.29	Hasil Uji Fisik Ketahanan Renyah Dalam Susu	102
4.30	Hasil Uji Anova Aspek Ketahanan Renyah dalam Susu	102
4.31	Hasil Uji Hipotesis Aspek Ketahanan Renyah dalam Susu	102
4.32	Hasil Uji BNT Aspek Ketahanan Renyah dalam Susu	102
4.33	Hasil Uji Lanjut Aspek Ketahanan Renyah dalam Susu	103
4.34	Hasil Uji Fisik Daya Serap Susu	104
4.35	Hasil Uji Anova Aspek Daya Serap Susu	104
4.36	Hasil Uji Hipotesis Aspek Daya Serap Susu	104
4.37	Tabel Keseluruhan Hasil Uji Kualitas Fisik	109



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Bagan Alir Pembuatan Sereal <i>Flakes</i>	25
2.2	Umbi Talas Bogor	27
2.3	Tepung Talas Bogor	30
2.4	Daun Katuk	32
3.1	Bagan Alur Pembuatan Tepung Talas Bogor	47
3.2	<i>Puree</i> Daun Katuk	50
3.3	Bagan Alur Pembuatan <i>Puree</i> Daun Katuk	51
3.4	<i>Taro flakes</i> Substitusi Tepung Terigu 50%	53
3.5	<i>Taro flakes</i> Substitusi Tepung Terigu 60%	53
3.6	<i>Taro flakes</i> Substitusi Tepung Terigu 70%	53
3.7	Pembuatan <i>Taro flakes</i> Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk	58
3.8	<i>Taro flakes</i> Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk 15%	60
3.9	<i>Taro flakes</i> Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk 20%	60
3.10	<i>Taro flakes</i> Penambahan <i>Puree</i> Daun Katuk 25%	60

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validitas	119
Lampiran 2	Hasil Uji Validitas	121
Lampiran 3	Instrumen Lembar Uji Daya Terima Konsumen	122
Lampiran 4	Hasil Data Keseluruhan Aspek Warna Sebelum Ditambahkan Susu	124
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Sebelum ditambahkan susu dengan Uji Friedman	125
Lampiran 6	Hasil Data Keseluruhan Aspek Warna Sesaat setelah ditambahkan susu	127
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Warna Sesaat setelah ditambahkan susu dengan Uji Friedman	128
Lampiran 8	Hasil Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis Sebelum ditambahkan susu	130
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis Sebelum ditambahkan susu dengan Uji Friedman	131
Lampiran 10	Hasil Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis Sesaat setelah ditambahkan susu	132
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis Sesaat setelah ditambahkan susu dengan Uji Friedman	133
Lampiran 12	Hasil Data Keseluruhan Aspek Rasa Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	134
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu dengan Uji Friedman	135
Lampiran 14	Hasil Data Keseluruhan Aspek Rasa Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu	136

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu dengan Uji Friedman	137
Lampiran 16	Hasil Data Keseluruhan Aspek Aroma Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu	138
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Daun Katuk Sebelum ditambahkan susu dengan Uji Friedman	139
Lampiran 18	Hasil Data Keseluruhan Aspek Aroma Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu	140
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Daun Katuk Sesaat setelah ditambahkan susu dengan Uji Friedman	141
Lampiran 20	Hasil Data Keseluruhan Aspek Tekstur Kerenyahan Sebelum ditambahkan susu	142
Lampiran 21	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Kerenyahan Sebelum ditambahkan susu dengan Uji Friedman	143
Lampiran 22	Hasil Data Keseluruhan Aspek Tekstur Kerenyahan Sesaat setelah ditambahkan susu	144
Lampiran 23	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Kerenyahan Sesaat setelah ditambahkan susu dengan Uji Friedman	145
Lampiran 24	Perhitungan Uji Kualitas Fisik	146
Lampiran 25	Tabel Distribusi X ²	151
Lampiran 26	Tabel Q Square	152
Lampiran 27	Pembuatan Puree Daun Katuk	153
Lampiran 28	Pembuatan Tepung Talas Bogor	154
Lampiran 29	Dokumentasi Panelis	155
Lampiran 30	Daftar Riwayat Hidup	156