

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI PATI GEMBILI
(*Dioscorea esculenta*) PADA PEMBUATAN KUE SAGU KEJU
TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**YUNI MULIYANA
1514618026**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

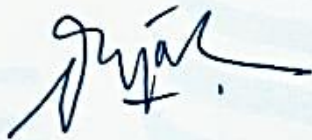
**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*)
Pada Pembuatan Kue Sagu Keju Terhadap Sifat Fisik Dan Daya
Terima Konsumen
Penyusun : Yuni Mulyana
NIM : 1514618026

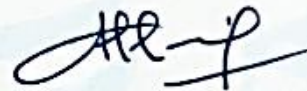
Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir Mahdiyah, M. Kes
NIP. 196402041998032001

Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



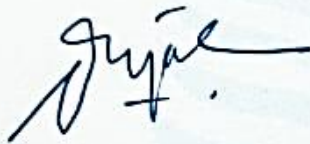
Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*)
Pada Pembuatan Kue Sagu Keju Terhadap Sifat Fisik Dan Daya
Terima Konsumen
Penyusun : Yuni Mulyana
NIM : 1514618026
Tanggal Ujian : 13 Desember 2023

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



Dr. Ir Mahdiyah, M. Kes
NIP. 196402041998032001

Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes
NIP. 196301141991032001

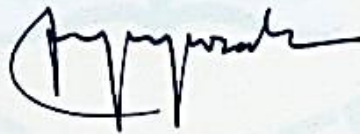
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



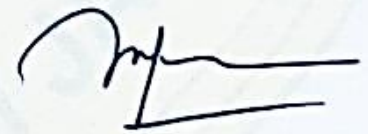
Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji I,



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

Anggota Penguji II,



Dra. Sachriani, M. Kes
NIP. 196402041988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
NIP. 197904152005012004

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 di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 13 Desember 2023

Yang membuat,



Yuni Mulyana

No. Reg 1514618026



Mencerdaskan dan
Memantabatkan Bangsa

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: 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 : Yuni Mulyana
NIM : 1514618026
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik / Prodi Pendidikan Tata Boga
Alamat email : yuni.mulyana@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 Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*) Pada Pembuatan Kue Sagu Keju Terhadap Sifat 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, 16 Januari 2024

Penulis

(Yuni Mulyana)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*) Pada Pembuatan Kue Sagu Keju Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen” yang bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam pelaksanaan serta proses penyusunan skripsi ini mungkin tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya arahan serta bantuan dari berbagai pihak terkait. Oleh karena itu, dengan segenap rasa hormat ucapan terima kasih yang tulus disampaikan kepada :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2018.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes selaku Dosen Pembimbing I dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing II yang telah mengarahkan dan mengawasi dengan sabar serta memberikan saran dan motivasi yang memperlancar dalam penyelesaian skripsi.
4. Para dosen penguji yang telah bersedia menguji dan memberikan saran serta masukan yang bermanfaat bagi peneliti.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu serta pengalaman yang berkesan selama masa perkuliahan.
6. Kedua orang tua (Jumari dan Sawi) tercinta, yang selalu memberi dukungan dalam bentuk material, doa, dan kasih sayang yang takterhitung jumlahnya agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
7. Untuk diri saya sendiri yang telah berusaha dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu yang telah memberikan semangat sehingga penulis termotivasi untuk segera menyelesaikan skripsi ini.

Penulis memohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam skripsi ini. Demikian skripsi ini dibuat, penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi para pembaca dan pengembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 13 Desember 2023

Penyusun,



(Yuni Mulyana)

**PENGARUH SUBSTITUSI PATI GEMBILI
(*Dioscorea esculenta*) PADA PEMBUATAN KUE SAGU KEJU
TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

YUNI MULIYANA

Pembimbing: Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh persentase substitusi pati gembili (*Dioscorea esculenta*) pada pembuatan kue sagu keju terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen melalui aspek warna (luar dan dalam), aroma (butter/keju dan gembili), rasa (keju, gembili dan manis), dan tekstur (rapuh). Penelitian berlangsung sejak bulan Januari 2022 hingga bulan November 2023 di Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini termasuk kedalam penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen terhadap 3 perlakuan (Substitusi 10%, 20% dan 30%). Pengujian dengan uji organoleptik, yaitu uji hedonik yang dilakukan kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil uji hipotesis ANOVA menunjukkan bahwa substitusi pati gembili 30% memperoleh nilai paling besar pada daya kembang dan substitusi pati gembili 20% memperoleh nilai paling tinggi pada penurunan kadar air. Hasil uji hipotesis statistik dengan menggunakan uji friedman menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi pati gembili pada pembuatan kue sagu keju terhadap daya terima konsumen dalam seluruh aspek, sehingga dapat diputuskan bahwa kue sagu keju substitusi pati gembili dengan persentase 30% adalah formula yang paling disukai secara umum dan direkomendasikan untuk dikembangkan dalam usaha lebih lanjut sebagai peningkatan pangan lokal yang memiliki sifat fungsional.

Kata kunci: daya terima konsumen, kue sagu keju, pati gembili, sifat fisik

***EFFECT OF GEMBILI STARCH SUBSTITUTION
(Dioscorea esculenta) IN MAKING SAGO CHEESE CAKE
ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTANCE***

YUNI MULIYANA

Supervisor: Dr. Ir. Mahdiyah, M. Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes

ABSTRACT

This research aims to determine and analyze the effect of the percentage of gembili (Dioscorea esculenta) starch substitution in making sago cheese cake on the physical properties and consumer acceptability through the aspects of color (outside and inside), aroma (butter/cheese and gembili), taste (cheese, gembili and sweet), and texture (brittle). The research will take place from January 2022 to November 2023 at Jakarta State University. This research is included in quantitative research with experimental methods for 3 treatments (10%, 20% and 30% substitution). Testing with organoleptic tests, namely hedonic tests carried out on 30 somewhat trained panelists. The results of the ANOVA hypothesis test showed that 30% gembili starch substitution obtained the greatest value for swelling power and 20% gembili starch substitution obtained the highest value for reducing water content. The results of statistical hypothesis testing using the Friedman test show that there is no effect of gembili starch substitution in making sago cheese cake on consumer acceptance in all aspects, so it can be decided that 30% gembili starch substitute for sago cheese cake is the most preferred formula in general and recommended to be developed in further efforts to improve local food that has functional properties.

Keywords: cheese sago cake; consumer acceptance; gembili starch; physical properties

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	5
1.4. Perumusan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Kegunaan Penelitian.....	6

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1. Landasan Teori.....	7
2.1.1. Sifat Fisik.....	7
2.1.2. Daya Terima Konsumen.....	8
2.1.3. Umbi Gembili (<i>Dioscoreae esculenta</i>).....	13
2.1.4. Pembuatan Pati Gembili.....	18
2.1.5. Kue Sagu Keju.....	20
2.1.5.1 Bahan Dalam Pembuatan Kue Sagu Keju.....	22
2.1.5.2 Proses Pembuatan Kue Sagu Keju.....	32
2.1.6. Kue Sagu Keju Dengan Substitusi Pati Gembili.....	35
2.2. Penelitian yang Relevan.....	35
2.3. Kerangka Pemikiran.....	37
2.4. Hipotesis Penelitian.....	38

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....	39
3.2. Populasi, Sampel, Teknik Pengambilan Sampel.....	39
3.3. Definisi Operasional.....	40
3.3.1. Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	40
3.3.2. Sifat Fisik Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	40
3.3.3. Daya Terima Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	41

3.4. Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	42
3.4.1. Metode Penelitian.....	42
3.4.2. Rancangan Penelitian.....	43
3.4.3. Kajian Pustaka.....	43
3.4.4. Proses Pembuatan Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	44
3.4.5. Proses Pembuatan Pati Gembili.....	51
3.4.6. Penelitian Pendahuluan.....	57
3.4.6.1. Uji Coba 1 Formula Standar Kue Sagu Keju.....	59
3.4.6.2. Uji Coba 2 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	61
3.4.6.3. Uji Coba 3 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	68
3.4.6.4. Uji Coba 4 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	70
3.4.6.5. Uji Coba 5 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	72
3.4.6.6. Uji Coba 6 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	74
3.4.6.7. Uji Coba 7 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	76
3.4.6.8. Uji Coba 8 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	78
3.4.7. Penelitian Lanjutan.....	80
3.5. Instrumen Uji Validitas.....	81
3.6. Instrumen Penelitian.....	83
3.7. Teknik Pengumpulan Data.....	84
3.8. Teknik Analisis Data.....	84
3.9. Hipotesis Statistik.....	86
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Penelitian.....	88
4.1.1. Hasil Uji Validitas.....	88
4.1.2. Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis...	96
4.1.3. Hasil Uji Fisik Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	111
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	115
4.3 Kelemahan Penelitian.....	118
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan.....	119
5.2. Saran.....	119
DAFTAR PUSTAKA.....	120
LAMPIRAN.....	126
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	167

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Klasifikasi gembili (<i>Dioscoreae esculenta</i>).....	13
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Umbi Gembili Segar.....	17
Tabel 2.3	Sifat Fisiko Kimia Tepung dan Pati dari Umbi Gembil....	18
Tabel 2.4	Karakteristik Kualitas Kue Sagu Keju Berdasarkan Formula Standar.....	22
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Tepung Tapioka (<i>Manihot Utilissima</i>)...	23
Tabel 2.6	Kandungan Gizi <i>Butter</i> /Mentega dan Margarin.....	25
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Gula Bubuk	27
Tabel 2.8	Kandungan Gizi Keju <i>Edam</i>	29
Tabel 2.9	Kandungan Gizi Keju <i>Cheddar</i>	29
Tabel 2.10	Kandungan Gizi Santan Instan.....	30
Tabel 2.11	Kandungan Gizi Kuning Telur	31
Tabel 2.12	Kandungan Gizi Daun Pandan	31
Tabel 3.1	Desain Penelitian Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	43
Tabel 3.2	Alat Pembuatan Kue Sagu Keju.....	44
Tabel 3.3	Bahan Pembuatan Kue Sagu Keju.....	47
Tabel 3.4	Alat Pembuatan Pati Gembili.....	51
Tabel 3.5	Bahan Pembuatan Pati Gembili.....	52
Tabel 3.6	Uji Coba 1 Produk Kontrol Formula 1.....	59
Tabel 3.7	Uji Coba 1 Produk Kontrol Formula 2.....	59
Tabel 3.8	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju.....	60
Tabel 3.9	Uji Coba 2 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili Siap Pakai.....	62
Tabel 3.10	Uji Coba 2 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili Buatan Peneliti.....	65
Tabel 3.11	Uji Coba 3 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	68
Tabel 3.12	Uji Coba 4 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	71
Tabel 3.13	Uji Coba 5 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	73
Tabel 3.14	Uji Coba 6 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	74
Tabel 3.15	Uji Coba 7 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	76
Tabel 3.16	Uji Coba 8 Formula Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	78
Tabel 3.17	Uji Penelitian Lanjutan Formula Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	80
Tabel 3.18	Instrumen Uji Validitas Panelis Ahli.....	81
Tabel 3.19	Instrumen Uji Hedonik/Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih.....	83
Tabel 3.20	Rumus Uji ANOVA Satu Arah.....	85

Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Luar Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	89
Tabel 4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Dalam Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	90
Tabel 4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Butter/Keju Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	91
Tabel 4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Gembili Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	92
Tabel 4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Keju Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	93
Tabel 4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Gembili Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	94
Tabel 4.7	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Manis Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	95
Tabel 4.8	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur Rapuh Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili.....	96
Tabel 4.9	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Warna Luar.....	97
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Luar Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	98
Tabel 4.11	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Warna Dalam...	99
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Warna Dalam Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	100
Tabel 4.13	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma Butter/Keju.....	101
Tabel 4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Butter/Keju Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	102
Tabel 4.15	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Aroma Gembili.	103
Tabel 4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Gembili Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	104
Tabel 4.17	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Keju.....	105
Tabel 4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Keju Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	106
Tabel 4.19	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Gembili....	106
Tabel 4.20	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Gembili Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	107
Tabel 4.21	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Rasa Manis.....	108
Tabel 4.22	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Manis Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	109
Tabel 4.23	Penilaian Data Hasil Uji Hedonik Aspek Tekstur Rapuh...	110
Tabel 4.24	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Rapuh Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	111
Tabel 4.25	Hasil Pengujian ANOVA pada Daya Kembang Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	112
Tabel 4.26	Hasil Pengujian Uji Tuckey pada Daya Kembang Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	113
Tabel 4.27	Hasil Pengujian ANOVA pada Penurunan Kadar Air Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili.....	114

Tabel 4.28 Hasil Pengujian Uji Tuckey pada Penurunan Kadar Air Kue Sagu Keju Substitusi Pati Gembili..... 114



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Tanaman Gembili.....	14
Gambar 2.2	Daun dan Batang Tanaman Gembili.....	14
Gambar 2.3	Varian 2 Umbi Gembili (Bebek & Teropong).....	15
Gambar 2.4	Umbi Gembili Bebek & Teropong.....	15
Gambar 2.5	Adonan Kue Sagu Keju.....	21
Gambar 2.6	Kue Sagu Keju.....	21
Gambar 3.1	Diagram Alur Pembuatan Produk Kontrol Kue Sagu Keju.....	50
Gambar 3.2	Diagram Alur Pembuatan Pati Gembili.....	55
Gambar 3.3	Diagram Alur Pembuatan Kue Sagu Keju Gembili.....	56
Gambar 3.4	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju Formula 1.....	61
Gambar 3.5	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju Formula 2.....	61
Gambar 3.6	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili Siap Pakai.....	64
Gambar 3.7	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Gembili Buatan Peneliti.....	67
Gambar 3.8	Tepung Gembili Siap Pakai dan Buatan Peneliti.....	67
Gambar 3.9	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Coba 3.....	70
Gambar 3.10	Hasil Adonan dan Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Coba 4.....	72
Gambar 3.11	Hasil Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Coba 5.....	74
Gambar 3.12	Hasil Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Coba 6.....	76
Gambar 3.13	Hasil Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Coba 7.....	78
Gambar 3.14	Hasil Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Coba 8.....	79
Gambar 3.15	Hasil Produk Kue Sagu Keju Gembili Uji Penelitian Lanjutan.....	81
Gambar 4.1	Diagram Batang Hasil Rata - Rata Pengukuran Daya Kembang.....	112
Gambar 4.2	Diagram Batang Hasil Rata – Rata Pengukuran Penurunan Kadar Air.....	113

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Hasil Uji Validitas Panelis Ahli.....	127
Lampiran 2.	Foto Langkah Pembuatan Pati Gembili.....	130
Lampiran 3.	Pengambilan Indikator Warna.....	132
Lampiran 4.	Desain Label dan Logo Kemasan.....	133
Lampiran 5.	Foto Kegiatan saat Pengambilan Data.....	134
Lampiran 6.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Luar..	135
Lampiran 7.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Dalam	137
Lampiran 8.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Butter/Keju.....	139
Lampiran 9.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Gembili.....	141
Lampiran 10.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Keju....	143
Lampiran 11.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Gembili	145
Lampiran 12.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis...	147
Lampiran 13.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur.....	149
Lampiran 14.	Uji Fisik Daya Kembang.....	151
Lampiran 15.	Uji Fisik Penurunan Kandungan Air.....	152
Lampiran 16.	Uji Normalitas Daya Kembang.....	153
Lampiran 17.	Uji Normalitas Penurunan Kandungan Air.....	154
Lampiran 18.	Tabel Kolmogrov Smirnov.....	155
Lampiran 19.	Uji Homogenitas Daya Kembang.....	156
Lampiran 20.	Uji Homogenitas Penurunan Kandungan Air.....	157
Lampiran 21.	Tabel Distribusi X^2 (Chi-Square).....	158
Lampiran 22.	Uji Anova Daya Kembang.....	159
Lampiran 23.	Uji Anova Penurunan Kandungan Air.....	161
Lampiran 24.	Tabel F.....	163
Lampiran 25.	Uji Tuckey Daya Kembang.....	164
Lampiran 26.	Uji Tuckey Kadar Air.....	165
Lampiran 27.	Tabel HSD / Tuckey.....	166