

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita moschata*) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN
DAYA TERIMA *ALMOND CRISPY***



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**YUNI ANGGITA PUTRI
1514618052**

**Skripsi ini ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)
terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima *Almond Crispy*
Penyusun : Yuni Anggita Putri
NIM : 1514618052
Tanggal Ujian : 9 November 2023

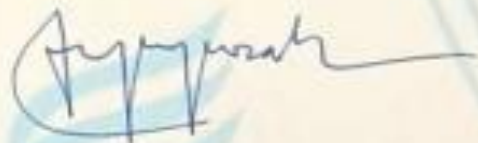
Disetujui oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)
terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima *Almond Crispy*
Penyusun : Yuni Anggita Putri
NIM : 1514618052

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



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

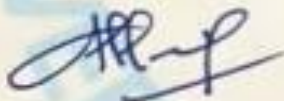
Pembimbing II,



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Anggota Penguji I,



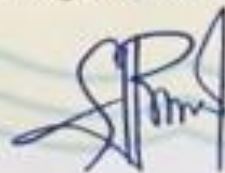
Dr. Ir. Alshendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Anggota Penguji II,



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 9 November 2023
Yang membuat pernyataan,



Yuni Anggita Putri
No. Reg. 1514618052



*Memcerdaskan &
Memartabatkan 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, saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Yuni Anggita Putri
NIM : 1514618052
Fakultas/Prodi : FT/Pendidikan Tata Boga
Alamat *e-mail* : yunianggitaptr@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 Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima *Almond Crispy*

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 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, 30 November 2023

Penulis,

(Yuni Anggita Putri)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan karunia-Nya penulisan skripsi ini dapat diselesaikan setelah melewati beberapa kali pergantian topik yang cukup melelahkan. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berperan dalam proses penyusunan skripsi ini, di antaranya

1. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si, selaku Koorprodi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta,
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku dosen pembimbing akademik,
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM, selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan pada penelitian dan penulisan skripsi dari awal hingga selesai,
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta,
5. Seluruh staff dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga ingin berterimakasih atas kasih sayang, doa, dukungan, serta kesabaran kedua orang tua tercinta, Drs. M. Jufrie (alm) dan Siti Nuryanti. Terimakasih kepada Drew yang telah mendampingi proses penyelesaian skripsi ini hingga akhir. Terimakasih kerabat, sahabat, dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Jakarta, November 2023



Yuni Anggita Putri

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita Moschata*) TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA ALMOND CRISPY

YUNI ANGGITA PUTRI

Pembimbing: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM

ABSTRAK

Tujuan dilakukannya penelitian ini ialah untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung labu kuning terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy*. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan tiga jenis perlakuan yaitu *almond crispy* dengan penggunaan tepung labu kuning sebanyak 20%, 40%, dan 60%, hasil produk kemudian divalidasikan kepada lima panelis ahli yang merupakan dosen Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta menggunakan uji organoleptik untuk menguji kelayakan produk. Kemudian, dilakukan uji kualitas fisik dengan mengukur setiap perlakuan sebanyak masing-masing tiga kali pengulangan. Selanjutnya, dilakukan uji daya terima terhadap 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian menunjukkan formula yang paling disukai ialah *almond crispy* dengan penggunaan persentase tepung labu kuning sebesar 40% dilihat dari perolehan nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma *butter*, tekstur, ketebalan, rasa manis, rasa *butter*, dan rasa labu kuning. Berdasarkan hasil uji hipotesis Friedman dan Anova dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan persentase tepung labu kuning sebesar 20%, 40%, dan 60% terhadap kualitas fisik dan daya terima *almond crispy* pada seluruh aspek yang diujikan.

Kata kunci: *almond crispy*, tepung labu kuning, kualitas fisik, daya terima

THE IMPACT OF USING PUMPKIN FLOUR ON THE PHYSICAL QUALITY AND ACCEPTABILITY OF ALMOND CRISPY

YUNI ANGGITA PUTRI

Supervisor: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes and Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM

ABSTRACT

The purpose of this study was to analyze the impact of using pumpkin flour on the physical quality and acceptability of almond crispy. The study was carried out at Pastry & Bakery Laboratory of Culinary Education Department, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The method used was an experimental method with three types of treatments, which was almond crispy with the used of pumpkin flour as much as 20%, 40%, and 60%, the product were then validated by five lecturers from Culinary Arts Department of Universitas Negeri Jakarta as expert panelists using organoleptic test to make sure it was suitable. Then, the physical quality of each treatments was evaluated by measuring it three times. Thereafter, an acceptability test was conducted on 30 semi-qualified panelists, which were students in the Culinary Education Department of Universitas Negeri Jakarta. The result of the study showed that almond crispy with 40% pumpkin flour was the most preferred formula according to the top average score obtained, including the aspect of butter aroma, texture, thickness, sweetness, butter taste, and pumpkin taste. Based on the results of hypothesis analysis with Friedman dan Anova, it can be concluded that there was no impact of 20%, 40%, and 60% pumpkin flour percentages on the physical quality and acceptability of almond crispy in all aspects tested.

Keywords: almond crispy, pumpkin flour, physical quality, acceptability

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Perumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Landasan Teori	6
2.1.1. Daya Terima <i>Almond Crispy</i>	6
2.1.1.1 Aspek Penilaian Daya Terima	7
2.1.1.2 Uji Organoleptik <i>Almond Crispy</i>	8
2.1.1.3 Bahan Pembuatan <i>Almond Crispy</i>	10
2.1.1.4 Tahapan Pembuatan <i>Almond Crispy</i>	15
2.1.2. Tepung Labu Kuning	19
2.1.3. <i>Almond Crispy</i> dengan Penggunaan Persentase Tepung Labu Kuning	25
2.2. Penelitian yang Relevan	26
2.3. Kerangka Pemikiran	27
2.4. Hipotesis Penelitian	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	29
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	29
3.3. Definisi Operasional	29
3.3.1 <i>Almond Crispy</i> dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	29
3.3.2 Daya Terima <i>Almond Crispy</i> dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	30
3.3.3 Kualitas Fisik <i>Almond Crispy</i> dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	32
3.4. Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	33

3.4.1. Kajian Pustaka	35
3.4.2. Penelitian Pendahuluan	35
3.4.2.1 Persiapan Alat	36
3.4.2.2 Persiapan Bahan	39
3.4.2.3 Uji Coba Formula Produk Kontrol	40
3.4.3. Penelitian Lanjutan	44
3.5. Instrumen Penelitian	50
3.5.1. Penilaian Subjektif	51
3.5.2. Penilaian Objektif	52
3.6. Teknik Pengumpulan Data	52
3.7. Teknik Analisis Data	53
3.7.1. Uji Penerimaan <i>Almond Crispy</i>	53
3.7.2. Uji Kualitas Fisik <i>Almond Crispy</i>	54
3.8. Hipotesis Statistik	55
3.8.1. Uji Penerimaan <i>Almond Crispy</i>	56
3.8.2. Uji Kualitas Fisik <i>Almond Crispy</i>	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	58
4.1. Deskripsi Data	58
4.1.1. Hasil Uji Validitas	58
4.1.1.1 Aspek Warna	58
4.1.1.2 Aspek Aroma <i>Butter</i>	59
4.1.1.3 Aspek Aroma Labu Kuning	60
4.1.1.4 Aspek Tekstur	61
4.1.1.5 Aspek Kerapuhan	62
4.1.1.6 Aspek Ketebalan	63
4.1.1.7 Aspek Rasa Manis	64
4.1.1.8 Aspek Rasa <i>Butter</i>	64
4.1.1.9 Aspek Rasa Labu Kuning	65
4.1.2. Hasil Uji Penerimaan	66
4.1.2.1 Aspek Warna	67
4.1.2.2 Aspek Aroma <i>Butter</i>	68
4.1.2.3 Aspek Aroma Labu Kuning	69
4.1.2.4 Aspek Tekstur	70
4.1.2.5 Aspek Kerapuhan	71
4.1.2.6 Aspek Ketebalan	72
4.1.2.7 Aspek Rasa Manis	73
4.1.2.8 Aspek Rasa <i>Butter</i>	74
4.1.2.9 Aspek Rasa Labu Kuning	75
4.1.3. Hasil Uji Kualitas Fisik	75
4.1.3.1 Aspek Diameter	76
4.1.3.2 Aspek Ketebalan	76
4.1.3.3 Aspek Berat	77
4.2. Pengujian Hipotesis	77
4.2.1 Daya Terima	77
4.2.1.1 Aspek warna	77
4.2.1.2 Aspek Aroma <i>Butter</i>	78
4.2.1.3 Aspek Aroma Labu Kuning	78

4.2.1.4 Aspek Tekstur	79
4.2.1.5 Aspek Kerapuhan	79
4.2.1.6 Aspek Ketebalan	79
4.2.1.7 Aspek Rasa Manis	80
4.2.1.8 Aspek Rasa <i>Butter</i>	80
4.2.1.9 Aspek Rasa Labu Kuning	81
4.2.2 Kualitas Fisik	81
4.2.2.1 Aspek Diameter	81
4.2.2.2 Aspek Ketebalan	82
4.2.2.3 Aspek Berat	82
4.3. Pembahasan Hasil Penelitian	82
4.3.1 Daya Terima	83
4.3.2 Kualitas Fisik	86
4.4. Kelemahan Penelitian	87
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	88
5.1. Kesimpulan	88
5.2. Saran	88
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	95
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	127



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1.	Hasil Pembuatan Tepung Labu Kuning	24
2. 2.	Daftar Penelitian yang Relevan	26
3. 1.	Rancangan Penelitian Daya Terima terhadap Penggunaan Tepung Labu Kuning pada Pembuatan <i>Almond Crispy</i>	34
3. 2.	Alat pembuatan Tepung Labu Kuning dan <i>Almond Crispy</i>	36
3. 3.	Lanjutan	37
3. 4.	Lanjutan	38
3. 5.	Bahan-bahan Pembuatan <i>Almond Crispy</i>	39
3. 6.	Lanjutan	40
3. 7.	Komposisi Formula Uji Coba 1 Produk Kontrol	41
3. 8.	Komposisi Formula Uji Coba 2 Produk Kontrol	42
3. 9.	Komposisi Formula Uji Coba 3 Produk Kontrol	43
3. 10.	Formula Uji Coba 1 Tepung Labu Kuning 100%	44
3. 11.	Formula Uji Coba 2 Tepung Labu Kuning 20%	46
3. 12.	Formula Uji Coba 3 Tepung Labu Kuning 20%	47
3. 13.	Formula Uji Coba 4 Tepung Labu Kuning 40%	48
3. 14.	Formula Uji Coba 5 Tepung Labu Kuning 60%	49
3. 15.	Formula Uji Coba 6 Tepung Labu Kuning 80%	50
3. 16.	Tabel Instrumen Penilaian	51
3. 17.	Lanjutan	52
3. 18.	Instrumen Uji Fisik	52
4. 1.	Hasil Uji Validitas Aspek Warna	58
4. 2.	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma <i>Butter</i>	59
4. 3.	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma Labu Kuning	60
4. 4.	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur	61
4. 5.	Hasil Uji Validitas Aspek Kerapuhan	62
4. 6.	Hasil Uji Validitas Aspek Ketebalan	63
4. 7.	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Manis	64
4. 8.	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa <i>Butter</i>	64
4. 9.	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Labu Kuning	65
4. 10.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Warna	67
4. 11.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Aroma <i>Butter</i>	68
4. 12.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Aroma Labu Kuning	69
4. 13.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Tekstur	70
4. 14.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Kerapuhan	71
4. 15.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Ketebalan	72
4. 16.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Rasa Manis	73
4. 17.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Rasa <i>Butter</i>	74
4. 18.	Hasil Uji Penerimaan Aspek Rasa Labu Kuning	75
4. 19.	Hasil Uji Pengukuran Diameter	76
4. 20.	Hasil Pengukuran Ketebalan	76
4. 21.	Hasil Pengukuran Berat	77

4. 22.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna	78
4. 23.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma <i>Butter</i>	78
4. 24.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Labu Kuning	78
4. 25.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	79
4. 26.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerapuhan	79
4. 27.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Ketebalan	79
4. 28.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis	80
4. 29.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa <i>Butter</i>	80
4. 30.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Labu Kuning	81
4. 31.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Diameter	81
4. 32.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Ketebalan	82
4. 33.	Hasil Uji Hipotesis Aspek Berat	82



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1.	Tahapan Pembuatan Formula Standar Almond Crispy	18
2. 2.	Tepung Labu Kuning	21
2. 3.	Labu Kuning Jenis Bokor	22
2. 4.	Tahapan Pembuatan Tepung Labu Kuning	25
3. 1.	Sigma Meter	32
3. 2.	Timbangan Digital	33
3. 3.	Hasil Uji Coba Kontrol 1	41
3. 4.	Hasil Uji Coba Kontrol 2	43
3. 5.	Hasil Uji Coba Kontrol 3	44
3. 6.	Hasil Adonan Uji Coba 1 Persentase 100%	45
3. 7.	Hasil Produk Uji Coba 1 Persentase 100%	45
3. 8.	Hasil Adonan Uji Coba 2 Persentase 20%	46
3. 9.	Hasil Produk Uji Coba 2 Persentase 20%	46
3. 10.	Hasil Produk Uji Coba 2 Persentase 20%	47
3. 11.	Hasil Adonan Uji Coba 4 Persentase 40%	48
3. 12.	Hasil Produk Uji Coba 4 Persentase 40%	48
3. 13.	Hasil Adonan Uji Coba 5 Persentase 60%	49
3. 14.	Hasil Produk Uji Coba 5 Persentase 60%	49
3. 15.	Hasil Adonan Uji Coba 6 Persentase 80%	50
3. 16.	Hasil Produk Uji Coba 6 Persentase 80%	50

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning	96
Lampiran 2.	Lembar Instrumen Uji Validitas	97
Lampiran 3.	Hasil Uji Validitas	98
Lampiran 4.	Data Labu Kuning dan Almond Crispy di Indonesia	99
Lampiran 5.	Lembar Instrumen Penelitian Daya Terima	100
Lampiran 6.	Hasil Perhitungan Data Aspek Warna	101
Lampiran 7.	Hasil Analisis Data Aspek Warna	102
Lampiran 8.	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Butter	103
Lampiran 9.	Hasil Analisis Data Aspek Aroma Butter	104
Lampiran 10.	Hasil Perhitungan Data Aspek Aroma Labu Kuning	105
Lampiran 11.	Hasil Analisis Data Aspek Aroma Labu Kuning	106
Lampiran 12.	Hasil Perhitungan Data Aspek Tekstur	107
Lampiran 13.	Hasil Analisis Data Aspek Tekstur	108
Lampiran 14.	Hasil Perhitungan Data Aspek Kerapuhan	109
Lampiran 15.	Hasil Analisis Data Aspek Kerapuhan	110
Lampiran 16.	Hasil Perhitungan Data Aspek Ketebalan	111
Lampiran 17.	Hasil Analisis Data Aspek Ketebalan	112
Lampiran 18.	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Manis	113
Lampiran 19.	Hasil Analisis Data Aspek Rasa Manis	114
Lampiran 20.	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Butter	115
Lampiran 21.	Hasil Analisis Data Aspek Rasa Butter	116
Lampiran 22.	Hasil Perhitungan Data Aspek Rasa Labu Kuning	117
Lampiran 23.	Hasil Analisis Data Aspek Rasa Labu Kuning	118
Lampiran 24.	Hasil Pengukuran Aspek Diameter	119
Lampiran 25.	Hasil Pengukuran Aspek Ketebalan	120
Lampiran 26.	Hasil Pengukuran Aspek Berat	121
Lampiran 27.	Tabel Chi-Square	122
Lampiran 28.	Tabel F Probabilitas 0,05	123
Lampiran 29.	Hasil Pengamatan Produk	124
Lampiran 30.	Proses Pengumpulan Data pada 30 Panelis	125
Lampiran 31.	Kemasan dan Label	126