

SKRIPSI

**PENGARUH SUHU PEMANGGANGAN TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KUE BIJI
KETAPANG PANGGANG**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**TEDDI HIDAYAT
1514619002**

**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 Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik
dan Daya Terima Kue Biji Ketapang Panggang

Penyusun : Teddi Hidayat

NIM : 1514619002

Pembimbing I : Dr. Annis Kandriasari, MPd


Pembimbing II : Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

Tanggal Ujian : 9 November 2023


Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, MPd
NIP. 198411022014042002



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya
Terima Kue Biji Ketapang Panggang
Penyusun : Teddi Hidayat
NIM : 1514619002

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II



Dr. Ari Fadiati, M.Si
NIDK. 9990042661



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



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis 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 saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atas 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 saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian 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, 30 November 2023

Yang Me


Teddi Hidayat
NIM. 1514619002





Keberanian dan
Keambiguan Tinggi

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN
TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon / Fax : 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Teddi Hidayat
NIM : 1514619002
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat Email : teddihidayat30@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-lainnya (.....)

Yang berjudul:

Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang Panggang

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, 25 Desember 2023

Penulis

Teddi Hidayat

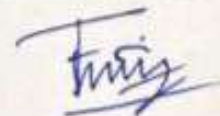
KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas nikmat dan rahmat-Nya peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Tujuan penulisan skripsi ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Judul pada penelitian ini adalah "Pengaruh Suhu Pemanggang Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang Panggang". Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih 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, M.Pd selaku dosen pembimbing I dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku dosen pembimbing II yang selalu memberikan masukan dalam penulisan proposal skripsi ini.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan serta seluruh staf TU dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah berkontribusi dalam administratif selama masa perkuliahan.
5. Orangtua tercinta, ibu, bapak, kakak dan seluruh keluarga yang selalu mendoakan serta memberi dukungan penuh.
6. Rekan-rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2019 yang saling membantu dan mendukung, serta saling memberikan informasi dan juga motivasi.

Dalam penulisan skripsi ini peneliti menyadari masih terdapat kekurangan karena keterbatasan pengetahuan, pengalaman dan kemampuan yang dimiliki. Namun, peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik bagi peneliti maupun pembaca.

Jakarta, 30 November 2023



Teddi Hidayat

PENGARUH SUHU PEMANGGANGAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KUE BIJI KETAPANG PANGGANG

TEDDI HIDAYAT

Pembimbing: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh suhu pemanggangan dengan suhu 130°C, 140°C, dan 150°C pada pembuatan kue biji ketapang terhadap kualitas fisik dan daya terima untuk aspek warna, rasa manis, rasa gurih, aroma panggang, aroma kelapa, tekstur dan kerapuhan. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* UNJ dengan menggunakan metode eksperimen. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik yang menggunakan uji *Friedman* menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata perlakuan suhu pemanggangan pada aspek warna, rasa manis, tekstur, kerapuhan, serta tidak terdapat pengaruh nyata pada aspek rasa gurih, aroma panggang dan aroma kelapa. Hasil uji *Tuckey* menunjukkan bahwa kue biji ketapang perlakuan suhu 130°C adalah yang paling disukai oleh panelis. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik uji kualitas fisik dengan menggunakan uji *Anova* menunjukkan bahwa aspek kekerasan (*hardness*) dan daya kembang terdapat pengaruh nyata pada perlakuan suhu 130°C, 140°C, dan 150°C kue biji ketapang. Pengujian dilanjutkan dengan uji *Duncan Multiple Range Test* (DMRT), pada aspek kekerasan (*hardness*) menghasilkan kue biji ketapang perlakuan suhu 130°C dengan tingkat kekerasan terendah dan pada aspek daya kembang menghasilkan kue biji ketapang perlakuan suhu 130°C dengan tingkat daya kembang terendah. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kue biji ketapang perlakuan suhu 130°C adalah yang paling disukai dan direkomendasikan untuk dikembangkan sebagai produk modifikasi kue tradisional.

Kata Kunci: Suhu Pemanggangan, Kualitas Fisik, Daya Terima, Kue Biji Ketapang

***THE EFFECT OF BAKING TEMPERATURE ON PHYSICAL QUALITY
AND ACCEPTANCE OF BAKED BIJI KETAPANG COOKIES***

TEDDI HIDAYAT

Supervisor: Dr. Annis Kandriasari, M.Pd. and Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si

ABSTRACT

This study was conducted to study and analyze the effect of baking treatment with temperatures of 130°C, 140°C, and 150°C on making biji ketapang cookies on physical quality and acceptability for aspects of color, sweetness, savory taste, baking aroma, coconut aroma, texture and brittleness. This research was conducted at UNJ Pastry & Bakery Laboratory using experimental methods. Based on the results of statistical hypothesis tests using the Friedman test, it shows that there is a real influence of baking temperature treatment on aspects of color, sweetness, texture, brittleness, and there is no real influence on aspects of savory taste, baking aroma and coconut aroma. The results of the Tuckey test showed that the 130°C temperature treatment biji ketapang cookies was the most preferred by the panelists. Based on the results of the statistical hypothesis test, physical quality tests using the Anova test show that aspects of hardness and develop capacity have a real influence on the temperature treatment of 130°C, 140°C, and 150°C biji ketapang cookies. The test continued with the Duncan Multiple Range Test (DMRT) test, on the hardness aspect produced biji ketapang cookies with a temperature of 130°C with the lowest hardness level and on the aspect of develop capacity produced biji ketapang cookies with a temperature treatment of 130°C with the lowest level of develop capacity. The conclusion of this study is that biji ketapang cookies with a temperature treatment of 130°C is the most preferred and recommended to be developed as a traditional cake modification product.

Keywords: Acceptability, Baking Temperature, Biji Ketapang Cookies, Physical Quality

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	5
1.4. Perumusan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	6
1.6. Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....	7
2.1. Kajian Teoritik	7
2.1.1. Daya Terima Konsumen	7
2.1.2. Kualitas Fisik.....	14
2.1.3. Kue Biji Ketapang	16
2.1.3.1. Bahan Dalam Pembuatan Kue Biji Ketapang	17
2.1.3.2. Tahapan Dalam Pembuatan Kue Biji Ketapang	25
2.1.4. Teknik Panggang (<i>Baking Method</i>).....	26

2.2. Kerangka Pemikiran	30
2.3. Hipotesis Penelitian	30
2.4. Penelitian Yang Relevan	31
2.5. Keterbaruan Penelitian	33

BAB III METODOLOGI PENELITIAN34

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	34
3.2. Metode Penelitian	34
3.3. Variabel Penelitian.....	34
3.4. Definisi Operasional	35
3.5. Desain Penelitian	37
3.6. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	37
3.7. Prosedur Penelitian	38
3.7.1. Kajian Pustaka	38
3.7.2. Penelitian Pendahuluan.....	38
3.7.2.1. Persiapan Bahan	38
3.7.2.2. Persiapan Alat.....	39
3.7.2.3. Proses Uji Coba Pembuatan Kue Biji Ketapang	40
3.7.2.4. Tahapan Pembuatan Kue Biji Ketapang.....	49
3.8. Instrumen Penelitian	52
3.9. Teknik Pengambilan Data	54
3.10. Teknik Analisis Data	54
3.1. Hipotesis Statistik	57

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN58

4.1. Hasil Penelitian	58
4.2. Hasil Uji Validasi.....	58
4.2.1. Penilaian Validasi Aspek Warna	59
4.2.2. Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis.....	60
4.2.3. Penilaian Validasi Aspek Rasa Gurih	61
4.2.4. Penilaian Validasi Aspek Aroma Panggang	62
4.2.5. Penilaian Validasi Aspek Aroma Kelapa.....	63

4.2.6. Penilaian Validasi Aspek Tekstur	64
4.2.7. Penilaian Validasi Aspek Kerapuhan	65
4.3. Hasil Uji Kualitas Fisik Kue Biji Ketapang	66
4.3.1. Uji Kekerasan (<i>Hardness</i>).....	66
4.3.1.1. Uji <i>Anova</i> Kekerasan (<i>Hardness</i>) Kue Biji Ketapang	66
4.3.1.2. Uji <i>Duncan</i> Kekerasan (<i>Hardness</i>) Kue Biji Ketapang.....	67
4.3.2. Uji Daya Kembang	68
4.3.2.1. Uji <i>Anova</i> Daya Kembang Kue Biji Ketapang	70
4.3.2.2. Hasil Uji <i>Duncan</i> Daya Kembang	71
4.4. Hasil Uji Daya Terima	72
4.4.1. Penilaian Daya Terima Aspek Warna	72
4.4.2. Penilaian Daya Terima Aspek Rasa Manis	75
4.4.3. Penilaian Daya Terima Aspek Rasa Gurih	78
4.4.4. Penilaian Daya Terima Aspek Aroma Panggang	80
4.4.5. Penilaian Daya Terima Aspek Aroma Kelapa.....	82
4.4.6. Penilaian Daya Terima Aspek Tekstur	84
4.4.7. Penilaian Daya Terima Aspek Kerapuhan.....	87
4.5. Pendugaan Umur Simpan Kue Biji Ketapang Panggang dan Goreng	90
4.6. Pembahasan	95
4.7. Kelemahan Penelitian.....	100
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	101
5.1. Kesimpulan	101
5.2. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	108

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
3.1.	Desain Penelitian Kue Biji Ketapang Panggang	37
3.2.	Bahan Pembuatan Kue Biji Ketapang	38
3.3.	Tabel Peralatan membuat Kue Biji Ketapang	39
3.4.	Resep Standar Kue Biji Ketapang	40
3.5.	Resep 1 Kue Biji Ketapang	41
3.6.	Hasil Uji Coba 1 Resep Standar	41
3.7.	Resep 2 Kue Biji Ketapang	42
3.8.	Hasil Uji Coba 2 Resep Standar	42
3.9.	Resep 3 Kue Biji Ketapang Modifikasi	43
3.10.	Hasil Uji Coba 3 Resep Standar	43
3.11.	Uji Coba Kue Biji Ketapang Teknik Panggang	44
3.12.	Hasil Uji Coba 4 Perlakuan 170°C	44
3.13.	Hasil Uji Coba 5 Perlakuan 160°C	45
3.14.	Hasil Uji Coba 5 Perlakuan 150°C	46
3.15.	Hasil Uji Coba 5 Perlakuan 140°C	46
3.16.	Hasil Uji Coba 6 Perlakuan 130°C	47
3.17.	Revisi Resep Kue Biji Ketapang Penambahan Margarin	48
3.18.	Resep 4 Kue Biji Ketapang Modifikasi	48
3.19.	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	52
3.20.	Instrumen Penelitian Uji Daya Terima	53
4.1.	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kue Biji Ketapang	59
4.2.	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Kue Biji Ketapang	60
4.3.	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih Kue Biji Ketapang	61
4.4.	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Panggang Kue Biji Ketapang	62
4.5.	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kelapa Kue Biji Ketapang	63
4.6.	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kue Biji Ketapang	64
4.7.	Hasil Uji Validasi Aspek Kerapuhan Kue Biji Ketapang	65
4.8.	Hasill Uji Kekerasan (<i>Hardness</i>) Kue Biji Ketapang	66
4.9.	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Kekerasan (<i>Hardness</i>)	67

4.10.	Hasil Perhitungan Uji <i>Duncan</i>	67
4.11.	Rata-Rata Persentase Akhir Uji Daya Kembang Kue Biji Ketapang	68
4.12.	Hasil Perhitungan Uji Anova Daya Kembang	71
4.13.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	73
4.14.	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Warna	74
4.15.	Tabel Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Warna	75
4.16.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	76
4.17.	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Rasa Manis	77
4.18.	Tabel Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Rasa Manis	78
4.19.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Gurih	79
4.20.	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Rasa Gurih	80
4.21.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Panggang	81
4.22.	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aroma Panggang	82
4.23.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Aroma Kelapa	83
4.24.	Hasil Pengujian Hipotesis Uji <i>Friedman</i> Aspek Aroma Kelapa	84
4.25.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	85
4.26.	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Tekstur	86
4.27.	Tabel Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Tekstur	87
4.28.	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Kerapuhan	88
4.29.	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Kerapuhan	89
4.30.	Tabel Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Kerapuhan	90
4.31.	Uji Umur Simpan Aspek Aroma	92
4.32.	Uji Umur Simpan Aspek Rasa	93
4.33.	Uji Umur Simpan Aspek Tekstur	94

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
3.1.	Uji coba 1 resep standar kue biji ketapang goreng	41
3.2.	Uji coba 2 resep standar kue biji ketapang goreng	42
3.3.	Uji coba 3 resep standar kue biji ketapang goreng	43
3.4.	Uji coba 4 kue biji ketapang satu perlakuan suhu	44
3.5.	Uji coba 5 kue biji ketapang tiga perlakuan suhu	45
3.6.	Uji coba 5 kue biji ketapang tiga perlakuan suhu	45
3.7.	Uji coba 5 kue biji ketapang tiga perlakuan suhu	46
3.8.	Uji coba 6 kue biji ketapang perlakuan suhu panggang	47
3.9.	Uji coba 7 kue biji ketapang penambahan waktu panggang	48
3.10.	Uji coba 8 kue biji ketapang penambahan margarin	49
3.11.	Bagan alir pembuatan kue biji ketapang	51
4.1.	Grafik hasil uji kekerasan (<i>hardness</i>)	66
4.2.	Pengukuran kue biji ketapang mentah	69
4.3.	Pengukuran panjang kue biji ketapang	69
4.4.	Pengukuran lebar kue biji ketapang	69
4.5.	Pengukuran ketebalan kue biji ketapang	69
4.6.	Grafik hasil rata-rata uji daya kembang	70
4.7.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek warna	74
4.8.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek rasa manis	77
4.9.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek rasa gurih	80
4.10.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek aroma panggang	82
4.11.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek aroma kelapa	84
4.12.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek tekstur	86
4.13.	Grafik hasil uji rata-rata daya terima aspek kerapuhan	89

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	109
2	Lembar Penilaian Uji Daya Terima	111
3	Perhitungan Hasil Uji Validasi	112
4	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Warna	115
5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Uji <i>Friedman</i>	116
6	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	118
7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis Uji <i>Friedman</i>	119
8	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Rasa Gurih	121
9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Gurih Uji <i>Friedman</i>	122
10	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Aroma Panggang	123
11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aroma Panggang Uji <i>Friedman</i>	124
12	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Aroma Kelapa	125
13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Kelapa Uji <i>Friedman</i>	126
14	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Tekstur	127
15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Uji <i>Friedman</i>	128
16	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Kerapuhan	130
17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Kerapuhan Uji <i>Friedman</i>	131
18	Tabel Distribusi X^2	133
19	Tabel Q Score	134
20	Hasil Perhitungan Uji <i>Anova</i> Aspek Kekerasan (<i>Hardness</i>)	135
21	Tabel Distribusi F Uji <i>Anova</i>	138
22	Tabel q <i>Duncan Multiple Range Test</i>	139
23	Hasil Pengukuran Uji Daya Kembang	140
24	Hasil Perhitungan <i>Anova</i> Uji Daya Kembang Aspek Panjang	141
25	Hasil Perhitungan <i>Anova</i> Uji Daya Kembang Aspek Lebar	144
26	Hasil Perhitungan <i>Anova</i> Uji Daya Kembang Aspek Ketebalan	147
27	Dokumentasi Pembuatan Kue Biji Ketapang	150
28	Dokumentasi Uji Kekerasan (<i>Hardness</i>) dengan <i>Texture Analyzer</i>	151
29	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima	152
30	Dokumentasi Label dan Kemasan Kue Biji Ketapang	153

31	Dokumentasi Pendugaan Umur Simpan Kue Biji Ketapang	154
32	Daftar Riwayat Hidup	156

