

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea mays*)
PADA PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* TERHADAP DAYA
TERIMA KONSUMEN DAN KARAKTERISTIK FISIK**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**RISMA LARASATI
1514619011**

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

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik
Penyusun : Risma Larasati
NIM : 1514619011
Pembimbing I : Dra. Mariani, M.Si
Pembimbing II : Dr. Ir. Ridawati, M.Si
Tanggal Ujian : 04 Juni 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II

Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik
Penyusun : Risma Larasati
NIM : 1514619011
Pembimbing I : Dra. Mariani, M.Si
Pembimbing II : Dr. Ir. Ridawati, M.Si
Tanggal Ujian : 04 Juni 2024

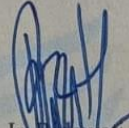
Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II



Dr. Ir. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001


Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



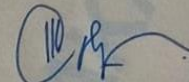
Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si
NIP.197808022008012011

Anggota Penguji I,



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

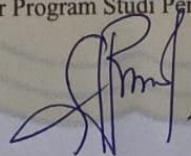
Anggota Penguji II



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP.197409142001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Nur Riska, 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, 29 Mei 2024
Yang Membuat Pernyataan



Risma Larasati
NIM. 1514619011



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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 civitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Risma Larasati

NIM : 1514619011

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat Email : larasatirisma678@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 Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) pada Pembuatan Chiffon Cake Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik

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, 04 Juni 2024

Penulis

Risma Larasati

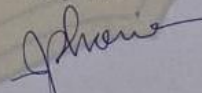
KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Tuhan YME yang telah melimpahkan segala nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*) pada Pembuatan *Chiffon Cake* Terhadap Daya Terima Konsumen dan Karakteristik Fisik. Maksud dari penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi persyaratan kelulusan dalam mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) Pada Kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah banyak membantu, mendukung dan membimbing penulis baik secara langsung maupun tidak langsung hingga penyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar. Berikut ini penulis sampaikan rasa terima kasih kepada pihak yang telah membantu penulis, diantaranya:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Pembimbing Akademik mahasiswa angkatan 2019 Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing jalannya penelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada kami sebagai mahasiswa.
5. Laboran dan staf Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan sarana dan prasarana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.
6. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada keluarga tercinta. Teman-teman angkatan 2019 yang berjuang bersama menempuh studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari semua pihak guna memperbaiki dan menyempurnakan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca.

Jakarta, 29 Mei 2024
Penyusun


Risma Larasati

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea mays*) PADA
PEMBUATAN *CHIFFON CAKE* TERHADAP DAYA TERIMA
KONSUMEN DAN KARAKTERISTIK FISIK**

RISMA LARASATI

Pembimbing: Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung jagung pada pembuatan *chiffon cake* terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, tekstur, aroma, rasa manis dan rasa jagung dan karakteristik fisik yang meliputi aspek daya kembang dan pori-pori. Penelitian ini dilakukan sejak bulan Juli 2023 hingga Mei 2024 di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 perlakuan yaitu *chiffon cake* dengan substitusi tepung jagung sebanyak 10%, 20% dan 30%. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak (*random sampling*), yaitu dengan memberikan nomor atau kode pada setiap sampel, dimana kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti. Pengujian dilakukan dengan uji hedonik kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil uji daya terima konsumen dengan uji *Friedman* diperoleh hasil tidak terdapat pengaruh pada aspek warna bagian atas, aroma, rasa manis dan rasa jagung sedangkan pada aspek warna bagian dalam dan tekstur terdapat pengaruh sehingga dilanjutkan dengan uji lanjutan yaitu uji *Tuckey's*. Berdasarkan uji *Friedman* dapat disimpulkan bahwa *chiffon cake* substitusi tepung jagung dengan persentase 10% adalah formula yang paling disukai. Hasil uji fisik pada aspek daya kembang diperoleh *chiffon cake* substitusi tepung jagung tidak terdapat pengaruh dengan persentase 10% menjadi formula terbaik dan aspek pori-pori dengan persentase 10% menjadi formula terbaik. Berdasarkan uji fisik yang telah dilakukan *chiffon cake* substitusi tepung jagung dengan persentase 10% menjadi formula terbaik.

Kata kunci: tepung jagung, *chiffon cake*, daya terima konsumen, karakteristik fisik.

**THE EFFECT OF CORN FLOUR (*Zea mays*) SUBSTITUTION IN
CHIFFON CAKE MANUFACTURING ON CONSUMER ACCEPTANCE
AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

RISMA LARASATI

Supervisor: Dra. Mariani, M.Si and Dr. Ir. Ridawati, M.Si

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of corn flour substitution in chiffon cake making on consumer acceptability which includes aspects of top color, inner color, texture, aroma, sweetness and taste of corn and physical characteristics which include aspects of bloomability and pores. This research was conducted from July 2023 to May 2024 at the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. This research used an experimental method with 3 treatments, namely chiffon cake with corn flour substitution of 10%, 20% and 30%. The sampling technique is carried out randomly (random sampling), namely by assigning a number or code to each sample, where the code is only known by the researcher. The test was carried out using a hedonic test on 30 somewhat trained panelists. The results of the consumer acceptability test using the Friedman test showed that there was no influence on the aspects of top color, aroma, sweetness and taste of corn, while there was an influence on the aspects of inside color and texture, so it was continued with a further test, namely the Tuckey's test. Based on the Friedman test, it can be concluded that chiffon cake substituted with corn flour with a percentage of 10% is the most preferred formula. The results of physical tests on the swelling power aspect showed that chiffon cake substituted for corn flour had no effect with a percentage of 10% being the best formula and the pores aspect with a percentage of 10% being the best formula. Based on physical tests that have been carried out, chiffon cake substitutes corn flour with a percentage of 10% to be the best formula.

Keywords: corn flour, chiffon cake, consumer acceptability, physical perbecharacteristics.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
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 Konsumen.....	6
2.1.2 Karakteristik Fisik.....	9
2.1.3 Chiffon Cake.....	10
2.1.4 Tepung Jagung (<i>Zea mays</i>)	27
2.1.5 Chiffon Cake dengan Substitusi Tepung Jagung.....	31
2.2 Penelitian yang Relevan	32
2.3 Kerangka Pemikiran.....	35
2.4 Hipotesis Penelitian.....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	37
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	37
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	37
3.3 Variabel Penelitian	38
3.4 Definisi Operasional.....	38
3.5 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	39
3.5.1 Metode Penelitian.....	39
3.5.2 Rancangan Penelitian	40
3.5.3 Prosedur Penelitian.....	41
3.6 Instrumen Penelitian.....	54
3.7 Teknik Pengumpulan Data	56
3.8 Teknik Analisis Data	57
3.8.1 Daya Terima Konsumen.....	57
3.8.2 Karakteristik Fisik.....	58

3.9 Hipotesis Statistik.....	61
3.9.1 Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen	61
3.9.2 Hipotesis Statistik Karakteristik Fisik.....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	63
4.1 Hasil Penelitian	63
4.2 Hasil Uji Validasi	63
4.2.1 Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Atas	64
4.2.2 Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Dalam.....	64
4.2.3 Penilaian Validasi Aspek Tekstur	65
4.2.4 Penilaian Validasi Aspek Aroma	66
4.2.5 Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis.....	67
4.2.6 Penilaian Validasi Aspek Rasa Jagung	68
4.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	68
4.3.1 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Atas	69
4.3.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Dalam.....	70
4.3.3 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur	73
4.3.4 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Aroma	75
4.3.5 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis.....	77
4.3.6 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Jagung	79
4.4 Uji Karakteristik Fisik <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung ..	80
4.4.1 Uji Karakteristik Fisik Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung.....	80
4.4.1 Uji Karakteristik Fisik Pori-pori <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	83
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian	84
4.6 Kelemahan Penelitian	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	90
5.1 Kesimpulan	90
5.2 Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN.....	96

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Tepung Terigu Per 100 gram	14
2.2	Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan	14
2.3	Kandungan Minyak Kelapa	16
2.4	Kandungan Susu UHT (<i>Ultra High Temperature</i>) Per 240 ml	21
2.5	Syarat Mutu Tepung Jagung	28
2.6	Perbandingan Kandungan Nutrisi Tepung Jagung dan Tepung Terigu	31
3.1	Rancangan Penelitian <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung Terhadap Daya Terima Konsumen	40
3.2	Rancangan Penelitian <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisik Daya Kembang	40
3.3	Rancangan Penelitian <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung Terhadap Karakteristik Fisik Pori-pori	40
3.4	Formula Standar (Uji Coba 1)	44
3.5	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar	44
3.6	Formula Standar (Uji Coba 2)	45
3.7	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar	45
3.8	Formula Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 10%	49
3.9	Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 10%	49
3.10	Formula Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 20%	50
3.11	Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 20%	50
3.12	Formula Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 30%	51
3.13	Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 30%	51
3.14	Formula Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 40%	52
3.15	Hasil Uji Coba Substitusi Tepung Jagung 40%	52
3.16	Lembar Instrumen Uji Validasi <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	54
3.17	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	55
3.18	Instrumen Uji Karakteristik Fisik Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	56
3.19	Instrumen Uji Karakteristik Fisik Pori-pori <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	56
3.20	Tahapan Penggunaan <i>Image J</i> Uji Karakteristik Fisik Pori-pori	59
4.1	Hasil Validasi Aspek Warna Bagian Atas <i>Chiffon Cake</i>	64
4.2	Hasil Validasi Aspek Warna Bagian Dalam <i>Chiffon Cake</i>	65
4.3	Hasil Validasi Aspek Tekstur <i>Chiffon Cake</i>	65
4.4	Hasil Validasi Aspek Aroma <i>Chiffon Cake</i>	66
4.5	Hasil Validasi Aspek Rasa Manis <i>Chiffon Cake</i>	67
4.6	Hasil Validasi Aspek Rasa Jagung <i>Chiffon Cake</i>	68

4.7	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Atas <i>Chiffon Cake</i>	69
4.8	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	70
4.9	Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Dalam <i>Chiffon Cake</i>	71
4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	72
4.11	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey's</i> Terhadap Aspek Warna Bagian Dalam <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	72
4.12	Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur <i>Chiffon Cake</i>	73
4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	74
4.14	Uji Perbandingan Ganda <i>Tuckey's</i> Terhadap Aspek Tekstur <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	75
4.15	Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Aroma <i>Chiffon Cake</i>	76
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	77
4.17	Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis <i>Chiffon Cake</i>	77
4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	78
4.19	Hasil Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Jagung <i>Chiffon Cake</i>	79
4.20	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Jagung <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	80
4.21	Uji Karakteristik Fisik Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	82
4.22	Hasil Perhitungan Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i> Sebelum dan Sesudah Dipanggang	82
4.23	Hasil Uji Fisik Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i> dengan Uji Anova	83
4.24	Hasil Hipotesis Uji Fisik Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i>	83

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Telur Ayam	17
2.2	Timbangan	22
2.3	<i>Mixer</i> Rumah Tangga	22
2.4	Saringan Tepung (<i>Flour Filter</i>)	23
2.5	<i>Bowl</i>	23
2.6	<i>Spatula</i>	24
2.7	<i>Oven</i>	24
2.8	<i>Cooling rack</i>	25
2.9	Loyang	25
3.1	Bagan Alir Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> dengan Resep Standar	43
3.2	Uji Coba 1 <i>Chiffon Cake</i> dengan Formula Standar	44
3.3	Uji Coba 2 <i>Chiffon Cake</i> dengan Formula Standar	45
3.4	Bagan Alir Pembuatan <i>Chiffon Cake</i> dengan Resep Substitusi Tepung Jagung	48
3.5	<i>Chiffon Cake</i> dengan Substitusi Tepung Jagung 10%	49
3.6	<i>Chiffon Cake</i> dengan Substitusi Tepung Jagung 20%	50
3.7	<i>Chiffon Cake</i> dengan Substitusi Tepung Jagung 30%	51
3.8	<i>Chiffon Cake</i> dengan Substitusi Tepung Jagung 40%	52
4.1	Diagram Uji Daya Kembang <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	81
4.2	Diagram Uji Pori-pori <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	84

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Instrumen Uji Validasi <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	96
2	Skala Penilaian Uji Validasi <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	98
3	Instrumen Uji Daya Terima Konsumen <i>Chiffon Cake</i> Substitusi Tepung Jagung	99
4	Hasil Uji Validasi	101
5	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen	103
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Atas	105
7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Dalam	107
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	110
9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	113
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis	115
11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Jagung	117
12	Tabel Distribusi X^2	119
13	Uji Fisik Daya Kembang	120
14	Uji Anova Daya Kembang	121
15	Tabel Distribusi X (Chi-Square)	122
16	Uji Fisik Pori-pori	124
17	Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Chiffon Cake</i>	125
18	Dokumentasi Daya Terima Konsumen	126
19	Dokumentasi Uji Fisik	127
20	Label	128
21	Daftar Riwayat Hidup	129