

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) PADA PASTA *LASAGNA* TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

**GHAUSI MUHAMMAD TIFTAZANI
1514619038**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Syarat Sebagai Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF
(*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) PADA PASTA
LASAGNA TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN
Penyusun : Ghausi Muhammad Tiftazani
NIM : 1514619038
Pembimbing I : Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si
Pembimbing II : Dra. Sachriani, M.Kes
Tanggal Ujian : Kamis, 02 April 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



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

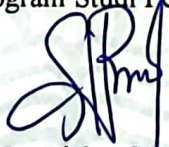
Pembimbing II



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*) PADA PASTA *LASAGNA* TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN
Penyusun : Ghausi Muhammad Tiftazani
NIM : 1514619038

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dra. Sacliriani, M.Kes
NIP. 196402041988032000

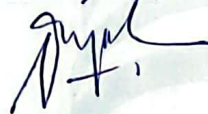
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji



Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji I



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

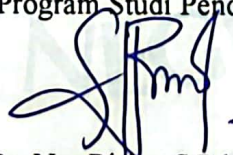
Anggota Penguji II



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

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, 27 Mei 2024
Yang Membuat Pernyataan



Ghausi Muhammad Tiftazani
NIM. 1514619038



Universitas Negeri
Jakarta

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 : Ghausi Muhammad Tiftazani

NIM : 1514619038

Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat Email : ghausil16@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 MOCAF (*MODIFIED CASSAVA FLOUR*)
PADA PASTA *LASAGNA* TERHADAP 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 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, 27 Mei 2024

Penulis


Ghausi Muhammad Tiftazani

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT karena dengan rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pada program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Judul yang diajukan oleh penulis adalah “Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) pada Pembuatan Pasta *Lasagna* Terhadap Daya Terima Konsumen”. Penyusunan dan penulisan karya ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si, selaku Kordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga.
2. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si. selaku Pembimbing I dan Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing II yang selalu memberikan kontribusi dalam penulisan skripsi ini.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2019.
4. Orang tua, selaku orang yang paling berjasa kepada menulis. Tanpa beliau, penulis tidak akan sampai dititik sekarang
5. Seluruh Dosen program studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan informasi selama masa perkuliahan.
6. Seluruh pegawai TU yang terlibat dalam administrasi selama masa perkuliahan, serta pegawai laboratorium pada mata kuliah tata boga.

Jakarta, 27 Mei 2024

Penyusun



Ghausi Muhammad Tiftazani

Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Pada Pasta Lasagna Terhadap Daya Terima Konsumen

Ghausi Muhammad Tiftazani

Pembimbing : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) pada pembuatan pasta lasagna terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental. Pada penelitian ini dilakukan menjadi dua tahap, yaitu mencari formula terbaik untuk pasta lasagna substitusi tepung mocaf dan pengujian daya terima konsumen terhadap pasta lasagna. Percobaan dilakukan dengan membuat pasta lasagna substitusi tepung mocaf dengan persentase 30%, 40% dan 50% sebagai bahan pengganti sebagian tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan pasta lasagna. Populasi dalam penelitian ini adalah pasta lasagna substitusi tepung mocaf. Sampel dalam penelitian ini adalah pasta lasagna substitusi tepung mocaf sebanyak 30%, 40% dan 50%. Hasil analisis uji daya terima konsumen pada 30 orang panelis agak terlatih menggunakan uji Friedman, diperoleh hasil bahwa terdapat pengaruh pada aspek warna namun tidak terdapat pengaruh pada aspek aroma, rasa, elastisitas, kelengketan, tekstur sebelum dipanggang dan tekstur setelah dipanggang. Hasil uji Tuckey ($\alpha=0,05$) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan, namun terdapat kecenderungan nilai tertinggi, dimana perlakuan lasagna substitusi tepung mocaf sebesar 40% dan 50% merupakan aspek yang direkomendasikan pada aspek warna. Produk lasagna substitusi tepung mocaf dengan persentase 50% direkomendasikan sebagai perlakuan terbaik berdasarkan pertimbangan dari hasil daya terima konsumen, serta tujuan utama untuk memaksimalkan pemanfaatan tepung mocaf.

Kata Kunci : *Modified Cassava Flour*, Pasta Lasagna, Daya Terima Konsumen

The Effect of Mocaf (Modified Cassava Flour) Flour Substitution in Lasagna Pasta on Consumer Acceptability

Ghausi Muhammad Tiftazani

Supervisor : Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si dan Dra. Sachriani, M.Kes

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of mocaf (Modified Cassava Flour) flour substitution in lasagna pasta on consumer acceptability. This research uses an experimental method. This research was carried out in two stages, namely finding the best formula for lasagna pasta substituting for mocaf flour and testing consumer acceptance of lasagna pasta. The experiment was carried out by making lasagna pasta with a substitution of mocaf flour with percentages of 30%, 40% and 50% as a substitute for some of the wheat flour used in making lasagna pasta. The population in this study was lasagna pasta substituted for mocaf flour. The sample in this research was lasagna pasta with 30%, 40% and 50% mocaf flour substitution. The results of the analysis of consumer acceptability tests on 30 somewhat trained panelists using the Friedman test, showed that there was an influence on the color aspect but there was no influence on the aroma, taste, elasticity, stickiness, texture before baking and texture after baking. The results of the Tuckey test ($\alpha=0.05$) show that there is a significant difference, but there is a tendency for the highest value, where the lasagna treatment with mocaf flour substitution of 40% and 50% is the recommended aspect for the color aspect. The lasagna product substituted with mocaf flour with a percentage of 50% is recommended as the best treatment based on considerations of consumer acceptability, as well as the main aim of maximizing the use of mocaf flour.

Keyword : Modified Cassava Flour, Lasagna Pasta, Consumer Acceptability

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Pembatasan Masalah.....	4
1.4. Perumusan Masalah.....	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	4
BAB II KERANGKA TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN.....	6
2.1. Kerangka Teoritik.....	6
2.1.1. Daya Terima Konsumen	6
2.1.2. Pasta	10
2.1.3. Pasta <i>Lasagna</i>	21
2.1.3.1. Bahan Pembuatan Pasta <i>Lasagna</i>	22
2.1.3.2. Proses Pembuatan Pasta <i>Lasagna</i>	23
2.1.4. Tepung Mocaf.....	26

2.1.4.1. Kandungan dalam Tepung Mocaf	27
2.1.5. Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf	27
2.2. Kerangka Pemikiran	28
2.3. Hipotesis Penelitian	30

BAB III METODOLOGI PENELITIAN 31

3.1. Waktu dan Tempat.....	31
3.2. Metode Penelitian	31
3.3. Variabel Penelitian.....	31
3.4. Definisi Operasional	32
3.5. Desain Penelitian	34
3.6. Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel.....	34
3.6.1. Populasi.....	34
3.6.2. Sampel.....	34
3.6.3. Teknik Pengambilan Sampel.....	35
3.7. Prosedur Penelitian	35
3.7.1. Kajian Pustaka.....	35
3.7.2. Persiapan Alat	36
3.7.3. Persiapan Bahan.....	37
3.7.4. Penelitian Pendahuluan.....	37
3.7.4.1. Penggunaan Tepung Mocaf	37
3.7.4.2. Pembuatan Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf.....	38
3.7.4.3. Uji Coba Tahap I Formula Dasar.....	40
3.7.4.4. Uji coba Tahap II Formula 10% dan 20%	43
3.7.4.5. Uji Coba Tahap III Formula 30%, 40%, 50% dan 60%	46
3.7.5. Penelitian Lanjutan.....	49
3.8. Instrumen Penelitian	50
3.9. Teknik Pengambilan Data.....	53
3.10. Hipotesis Statistik	54
3.11. Teknik Analisis Data	55

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	57
4.1. Hasil Penelitian	57
4.1.1. Formula Terbaik.....	57
4.1.2. Hasil Validasi	58
4.1.2.1. Hasil Validasi Aspek Warna.....	58
4.1.2.2. Hasil Validasi Aspek Aroma	59
4.1.2.3. Hasil Validasi Aspek Rasa	60
4.1.2.4. Hasil Validasi Aspek Tekstur Sebelum Dipanggang.....	61
4.1.2.5. Hasil Validasi Aspek Tekstur Setelah Dipanggang.....	62
4.1.2.6. Hasil Validasi Aspek Elastisitas	63
4.1.2.7. Hasil Validasi Aspek Kelengketan	64
4.1.3. Deskripsi Data dan Pengujian Hipotesis	64
4.1.3.1. Aspek Warna Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf.....	65
4.1.3.2. Aspek Aroma Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf.....	67
4.1.3.3. Aspek Rasa Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf.....	69
4.1.3.4. Aspek Tekstur Sebelum Dipanggang Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf	71
4.1.3.5. Aspek Tekstur Setelah Dipanggang Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf	74
4.1.3.6. Aspek Elastisitas Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf.....	76
4.1.3.7. Aspek Kelengketan Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf.....	77
4.2. Pembahasan	79
4.3. Kelemahan Penelitian	81

BAB V PENUTUP.....	82
5.1. Kesimpulan	82
5.2. Saran	83
DAFTAR PUSTAKA	84
LAMPIRAN.....	86



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2. 1	Resep Dasar Pembuatan Pasta Lasagna	24
Tabel 2. 2	Nilai Gizi Tepung Mocaf (100 gr)	27
Tabel 3. 1	Desain Penelitian Pengaruh Substitusi Pasta Lasagna Terhadap Daya Konsumen	34
Tabel 3.2	Alat-alat yang Dibutuhkan dalam Pembuatan Pasta Lasagna	36
Tabel 3.3	Alat Perebusan Pasta Lasagna	36
Tabel 3.4	Alat-alat untuk Memanggang Pasta Lasagna	36
Tabel 3.5	Formula Dasar Pasta Lasagna	37
Tabel 3.6	Resep Saus Bechamel	37
Tabel 3.7	Uji Coba Tahap I Formula Dasar Pasta Lasagna	40
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba Tahap I Formula Dasar Lasagna	40
Tabel 3.9	Gambar Hasil Uji Coba Formula Dasar	41
Tabel 3.10	Hasil Uji Coba Tahap II Formula Dasar Lasagna	41
Tabel 3.11	Gambar Hasil Uji Coba Formula Dasar	42
Tabel 3.12	Uji coba Tahap III 10% dan 20%	43
Tabel 3.13	Hasil Uji Coba Tahap III (Formula 10% dan 20%)	44
Tabel 3.14	Gambar Hasil Uji Coba Tahap II	45
Tabel 3.15	Tahap Uji Coba IV Formula 30%, 40%, 50% dan 60%	46
Tabel 3.16	Hasil Uji Coba Tahap IV Formula 30%, 40%, 50% dan 60%	47
Tabel 3.17	Gambar Hasil Uji Coba Tahap IV	48
Tabel 3.18	Formula Terbaik	49
Tabel 3.19	Gambar Hasil Uji Coba Formula Dasar	88
Tabel 3.20	Gambar Hasil Uji Coba Formula Dasar	89
Tabel 3.21	Gambar Hasil Uji Coba Tahap IV	93
Tabel 4.1	Formula Terbaik	57
Tabel 4.2	Hasil Validasi Aspek Warna Pasta pada Pasta Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	58
Tabel 4.3	Hasil Validasi Aspek Aroma Pasta pada Pasta Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	59
Tabel 4.4	Hasil Validasi Rasa Pasta pada Pasta Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	60
Tabel 4.5	Hasil Validasi Tekstur Sebelum dipanggang Pasta pada Pasta	

	Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	61
Tabel 4.6	Hasil Validasi Tekstur Setelah dipanggang Pasta pada Pasta Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	62
Tabel 4.7	Hasil Validasi Tingkat Elastisitas Pasta pada Pasta Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	63
Tabel 4.8	Hasil Validasi Tingkat Kelengketan Pasta pada Pasta Lasagna Substitusi Tepung Mocaf	64
Tabel 4.9	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Pasta Lasagna	65
Tabel 4.10	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna	67
Tabel 4.11	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Pasta Lasagna	68
Tabel 4.12	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma	69
Tabel 4.13	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Pasta Lasagna	70
Tabel 4.14	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa	71
Tabel 4.15	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Sebelum Dipanggang Pasta Lasagna	72
Tabel 4.16	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Sebelum Dipanggang	73
Tabel 4.17	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Setelah Dipanggang Pasta Lasagna	74
Tabel 4.18	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur Setelah Dipanggang	75
Tabel 4.19	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Elastisitas Pasta Lasagna	76
Tabel 4.20	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Elastisitas	77
Tabel 4.21	Penilaian data Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelengketan Pasta Lasagna	78
Tabel 4.22	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kelengketan	79

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	Farfalle	11
Gambar 2.2	Route	12
Gambar 2.3	Maltagliati	12
Gambar 2.4	Ricciolini	13
Gambar 2.5	Pasutice	13
Gambar 2.6	Cavatelli	14
Gambar 2.7	Orecciette	14
Gambar 2.8	Cavatappi	14
Gambar 2.9	Fusilli	15
Gambar 2.10	Bucatini	15
Gambar 2.11	Ziti	15
Gambar 2.12	Penne	16
Gambar 2.13	Rigatoni	16
Gambar 2.14	Pappardelle	17
Gambar 2.15	Mafalde	17
Gambar 2.16	Capelli d'Angelo	18
Gambar 2.17	Spaghetti	18
Gambar 2.18	Sagne	19
Gambar 2.19	Pizzoccheri	19
Gambar 2.20	Frascarelli	20
Gambar 2.21	Pastine minute	20
Gambar 2.22	<i>Lasagna</i>	21
Gambar 2.23	Bagan alur pembuatan pasta lasagna	26
Gambar 3.1	Formula 10%	45
Gambar 3.2	Formula 20%	45
Gambar 3.3	Formula 30%	48
Gambar 3.4	Formula 40%	48
Gambar 3.5	Formula 50%	48
Gambar 3.6	Formula 60%	48
Gambar 3.7	Formula 30% setelah dipanggang	48
Gambar 3.8	Formula 40% setelah dipanggang	48
Gambar 3.9	Formula 50% setelah dipanggang	48
Gambar 3.10	Formula 60% setelah dipanggang	48

Gambar 3.11 Formula 10%	91
Gambar 3.12 Formula 20%	91
Gambar 3.13 Formula 30%	93
Gambar 3.14 Formula 40%	93
Gambar 3.15 Formula 50%	93
Gambar 3.16 Formula 60%	93
Gambar 3.17 Formula 30% setelah dipanggang	93
Gambar 3.18 Formula 40% setelah dipanggang	93
Gambar 3.19 Formula 50% setelah dipanggang	93
Gambar 3.20 Formula 60% setelah dipanggang	93



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Resep Standar	86
Lampiran 2	Proses Uji Coba	87
Lampiran 3	Alur Pembuatan Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf	92
Lampiran 4	Lembar Uji Validasi	95
Lampiran 5	Lembar Penilaian	97
Lampiran 6	Hasil Validasi Panelis Asli	99
Lampiran 7	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Warna	103
Lampiran 8	Perhitungan Uji Friedman Aspek Warna	104
Lampiran 9	Uji <i>Tuckey</i> Aspek Warna	105
Lampiran 10	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Aroma	107
Lampiran 11	Perhitungan Uji Friedman Aspek Aroma	108
Lampiran 12	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Rasa	109
Lampiran 13	Perhitungan Uji Friedman Aspek Rasa	110
Lampiran 14	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Sebelum Dipanggang	111
Lampiran 15	Perhitungan Uji Friedman Aspek Tekstur Sebelum Dipanggang	112
Lampiran 16	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Setelah Dipanggang	113
Lampiran 17	Perhitungan Uji Friedman Aspek Tekstur Setelah Dipanggang	114
Lampiran 18	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Elastisitas	115
Lampiran 19	Perhitungan Uji Friedman Aspek Elastisitas	116
Lampiran 20	Hasil Pengumpulan Data Keseluruhan Aspek Kelengketan	117
Lampiran 21	Perhitungan Uji Friedman Aspek Kelengketan	118
Lampiran 22	Dokumentasi Pembuatan Pasta <i>Lasagna</i> Substitusi Tepung Mocaf	119
Lampiran 23	Dokumentasi Pengambilan Data Kepada Panelis	121
Lampiran 24	Daftar Riwayat Hidup	122