

**SKRIPSI**

**PENGARUH PENGGUNAAN *PUREE* BUAH ALPUKAT  
(*PERSEA AMERICANA MILL*) PADA PEMBUATAN *POUND CAKE*  
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Mencerdaskan dan  
Memartabatkan Bangsa*

**DINDA HASNAA ARIIBAH**

**1514617013**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam  
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA**

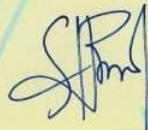
**2024**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan *Puree* Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*) Pada Pembuatan *Pound Cake* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Dinda Hasnaa Ariibah  
NIM : 1514617013  
Tanggal Ujian : 18 Juli 2024

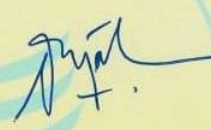
Disetujui oleh :

Pembimbing I,



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

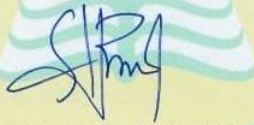
Pembimbing II,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan *Puree* Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*) Pada Pembuatan *Pound Cake* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Dinda Hasnaa Ariibah  
NIM : 1514617013  
Tanggal Ujian : 18 Juli 2024

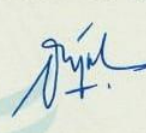
### Disetujui oleh :

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



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

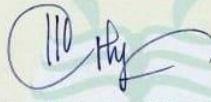
### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,



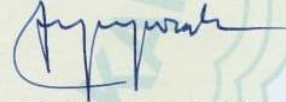
Dr. Guspri Dew Artanti, M.Si.  
NIP. 197808022005022001

Anggota Penguji I,



Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.  
NIP. 197409142001121001

Anggota Penguji 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. 1979041520050120004

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana Pendidikan, 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 atau 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, 18 Juli 2024

Yang Membuat Pernyataan,



Dinda Hasnaa Ariibah

NIM. 1514617013





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

Nama : Dinda Hasnaa Ariibah  
NIM : 1514617013  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [dindahasnaaariibah@gmail.com](mailto:dindahasnaaariibah@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 *Puree* Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill) Pada Pembuatan *Pound Cake* Terhadap Kualitas 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/mempublikasinya 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, 18 Juli 2024  
Penulis,

(Dinda Hasnaa Ariibah)  
NIM. 1514617013

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia yang dilimpahkan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul: **“Pengaruh Penggunaan *Puree* Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*) Pada Pembuatan *Pound Cake* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen”** dengan baik.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Negeri Jakarta. Penulisan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan terima kasih banyak kepada:

1. Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Dosen Pembimbing 1.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Akademik (PA) selama penulis kuliah di Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku Dosen Pembimbing 2 yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu dan membimbing penulis serta memberikan arahan selama penyusunan skripsi ini hingga selesai.
4. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu dan bimbingannya kepada penulis selama perkuliahan.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan bantuan kepada penulis selama menuntut ilmu.

Terima kasih kepada orang tua, kakak, dan teman-teman yang tiada henti selalu mendoakan, memberikan semangat dan dukungan baik moril maupun material, serta mengingatkan kepada penulis tentang kesabaran sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan skripsi ini jauh dari sempurna masih terdapat kekurangan baik dalam materi, maupun teknik penulisan, hal ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan. Akhir kata dengan kerendahan hati penulis berharap semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 18 Juli 2024



Dinda Hasnaa Ariibah

**PENGARUH PENGGUNAAN *PUREE* BUAH ALPUKAT (*PERSEA AMERICANA MILL*) PADA PEMBUATAN *POUND CAKE* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

**DINDA HASNAA ARIIBAH**

**Pembimbing: Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat (*persea americana mill*) pada pembuatan *pound cake* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan *Pastry* dan *Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan September 2023 hingga Juli 2024. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah *pound cake* penggunaan *puree* buah alpukat sebanyak 40%, 50%, dan 60%. Uji daya terima konsumen dilakukan kepada 30 panelis agak terlatih yang menilai beberapa aspek organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan. Uji kualitas fisik daya kembang dilakukan untuk menguji kenaikan tinggi *pound cake* sebelum dan setelah dipanggang. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik pada aspek daya kembang dengan menggunakan uji anova menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat terhadap daya kembang *pound cake*. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik daya terima konsumen dengan menggunakan uji *friedman* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat pada aspek warna bagian luar, aroma, rasa manis, rasa buah alpukat, tekstur, dan pori-pori. Berdasarkan hasil perhitungan uji *tukey* pada aspek warna bagian dalam menunjukkan bahwa aspek tersebut berbeda nyata. Berdasarkan uji tersebut, dapat disimpulkan bahwa merekomendasikan produk *pound cake* dengan penggunaan *puree* buah alpukat 50% merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen.

**Kata kunci:** *Puree* Buah Alpukat, *Pound Cake*, Kualitas Fisik, Daya Terima Konsumen

***THE EFFECT OF USING AVOCADO PUREE (PERSEA AMERICANA MILL) ON THE MAKING POUND CAKE ON PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE***

**DINDA HASNAA ARIIBAH**

***Advisors: Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si and Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes***

***ABSTRACT***

*The study aims to analyze the effect of avocado puree (persea americana mill) in the manufacture of pound cake on the physical quality and consumer acceptance. This research was conducted at the Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta. The time of the research started from September 2023 to July 2024. The method used in this research is the experimental method. The research sample used pound cake with avocado puree of 40%, 50%, and 60%. A consumer acceptability test was conducted on 30 semi trained panelists evaluating various organoleptic aspects. The assessment of the rising capability of the pound cake underwent a physical quality examination, focusing on height changes before and after baking. Based on the results of the statistical hypothesis test on the aspect of most rising power using the anova test showed that the aspects of swellability had no significant effect of avocado puree usage on the volume expansion of pound cake. Statistical hypothesis testing for consumer acceptance using friedman test indicated no significant effect of avocado puree usage on external color, aroma, sweetness, avocado flavor, texture, and pores. Based on the results of tukey test for internal color showed significant differences. It is concluded recommend that pound cake with 50% avocado puree was the product with the best physical quality and was most liked by consumers.*

***Keywords: Puree Avocado, Pound Cake, Physical Quality, Consumer Acceptability***



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS</b> .....	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	5
1.3 Pembatasan Masalah .....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1 Landasan Teori .....	8
2.1.1 Kualitas Fisik .....	8
2.1.2 Daya Terima Konsumen.....	10
2.1.3 <i>Pound Cake</i> .....	17
2.1.4 Bahan-Bahan Pembuatan <i>Pound Cake</i> .....	20
2.1.5 Proses Pembuatan <i>Pound Cake</i> .....	29
2.1.6 Buah Alpukat.....	34
2.1.7 <i>Puree</i> Buah Alpukat .....	38
2.1.8 <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat .....	40
2.2 Penelitian yang Relevan .....	41
2.3 Kerangka Pemikiran .....	43
2.4 Hipotesis Penelitian.....	44
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>45</b>

3.1	Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian .....	45
3.2	Populasi dan Sampel .....	45
3.2.1	Populasi .....	45
3.2.2	Sampel.....	45
3.3	Definisi Operasional.....	46
3.3.1	<i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat .....	46
3.3.2	Daya Terima <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat .....	46
3.3.3	Kualitas Fisik .....	48
3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian .....	49
3.4.1	Metode Penelitian.....	49
3.4.2	Rancangan Penelitian .....	49
3.4.3	Prosedur Penelitian.....	50
3.5	Instrumen Penelitian.....	63
3.5.1	Validasi Produk .....	63
3.5.2	Uji Kualitas Fisik .....	65
3.5.3	Uji Daya Terima Konsumen.....	65
3.6	Teknik Pengumpulan Data .....	67
3.6.1	Uji Kualitas Fisik .....	67
3.6.2	Uji Daya Terima Konsumen.....	67
3.7	Teknik Analisis Data.....	68
3.7.1	Kualitas Fisik .....	68
3.7.2	Uji Daya Terima Konsumen.....	69
3.8	Hipotesis Statistik.....	70
3.8.1	Uji Kualitas Fisik .....	70
3.8.2	Uji Daya Terima Konsumen.....	71
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>72</b>
4.1	Hasil Penelitian.....	72
4.1.1	Hasil Uji Validasi .....	72
4.1.2	Deskripsi Daya Terima Konsumen dan Pengujian Hipotesis Statistik.....	79
4.1.3	Deskripsi Uji Kualitas Fisik <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat..	93
4.1.4	Pengujian Persyaratan Analisis Varians .....	94
4.1.5	Hasil Hipotesis Analisis Varians Uji Kualitas Fisik.....	96
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian.....	96
4.3	Kelemahan Penelitian.....	100
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>101</b>

5.1	Kesimpulan.....	101
5.2	Saran.....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>103</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>107</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>		<b>137</b>



## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Zat Gizi <i>Pound Cake</i> per 100 g	20
2.2	Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu per 100 g	22
2.3	Kandungan Zat Gizi <i>Butter</i> (Mentega) per 100 g	23
2.4	Kandungan Zat Gizi Gula Kastor per 100 g	25
2.5	Kandungan Zat Gizi Telur Ayam Ras atau Ayam Negeri per 100 g	26
2.6	Kandungan Zat Gizi <i>Baking Powder</i> per 100 g	28
2.7	Kandungan Zat Gizi <i>Vanilla Essence</i> per 100 g	29
2.8	Taksonomi Tanaman Buah Alpukat	37
2.9	Kandungan Zat Gizi Buah Alpukat per 100 g	38
3.1	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk <i>Pound Cake</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat	50
3.2	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	50
3.3	Formula Standar <i>Pound Cake</i>	51
3.4	Alat-Alat yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Pound Cake</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat	52
3.5	Uji Coba <i>Pound Cake</i> Formula Kontrol	58
3.6	Formula Uji Coba <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 40%	59
3.7	Hasil Uji Coba 1	59
3.8	Formula Uji Coba <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 50%	60
3.9	Hasil Uji Coba 2	60
3.10	Formula Uji Coba <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 60%	61
3.11	Hasil Uji Coba 3	61
3.12	Formula Uji Coba <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 70%	62
3.13	Hasil Uji Coba 4	62
3.14	Formula Uji Coba <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 40%, 50%, dan 60%	63
3.15	Instrumen Penelitian Uji Validasi Panelis Ahli	64
3.16	Instrumen Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	65
3.17	Instrumen Penelitian Uji Hedonik	66
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Luar	73
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam	74
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma	75
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	76
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Buah Alpukat	77
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	78



4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Pori-Pori	79
4.8	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar	80
4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar	81
4.10	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam	82
4.11	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam	83
4.12	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	84
4.13	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Aroma	85
4.14	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	86
4.15	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	87
4.16	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Buah Alpukat	88
4.17	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Rasa Buah Alpukat	89
4.18	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	90
4.19	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Tekstur	91
4.20	Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori	92
4.21	Hasil Pengujian Hipotesis Uji Organoleptik Aspek Pori-Pori	93
4.22	Tinggi Adonan Sebelum Dipanggang	93
4.23	Tinggi <i>Pound Cake</i> Setelah Dipanggang	93
4.24	Hasil Hitung Uji Kualitas Fisk Daya Kembang	94
4.25	Hasil Uji Kualitas Fisk Daya Kembang dengan Anova	96
4.26	Hasil Hipotesis Anova Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	96

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Daftar Gambar	Halaman
2.1	<i>Pound Cake</i>	20
2.2	Tepung Terigu	22
2.3	<i>Butter</i> (Mentega)	23
2.4	Gula Kastor	24
2.5	Telur Ayam Ras atau Ayam Negeri	26
2.6	Garam	27
2.7	<i>Baking Powder</i>	28
2.8	<i>Vanilla Essence</i>	29
2.9	Bagan Alur Proses Pembuatan <i>Pound Cake</i>	33
2.10	Buah Alpukat	37
2.11	<i>Puree</i> Buah Alpukat	39
2.12	Bagan Alur Pembuatan <i>Puree</i> Buah Alpukat	40
3.1	Penimbangan Bahan	54
3.2	Pencetakan Adonan	56
3.3	Pemanggangan	56
3.4	Bagan Alur Pembuatan <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat	57
3.5	Hasil Uji Coba Formula Kontrol <i>Pound Cake</i>	58
3.6	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 40%	59
3.7	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 50%	60
3.8	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 60%	61
3.9	Hasil Uji Coba <i>Pound Cake</i> dengan Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat 70%	62

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Hasil Uji Validasi Dosen Ahli	107
2	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	108
3	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	110
4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Aroma	113
5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Rasa Manis	115
6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Rasa Buah Alpukat	117
7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Tekstur	119
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Statistik Daya Terima Aspek Pori-Pori	121
9	Tabel Distribusi $\chi^2$	123
10	Tabel <i>Tuckey</i>	124
11	Hasil Hitung Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	125
12	Hasil Uji Normalitas Kualitas Fisik Daya Kembang	127
13	Tabel Kolmogorov Smirnov	128
14	Hasil Uji Homogenitas Kualitas Fisik Daya Kembang	129
15	Hasil Uji Anova Kualitas Fisik Daya Kembang	130
16	Tabel Distribusi F	132
17	Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Pound Cake</i> Penggunaan <i>Puree</i> Buah Alpukat	133
18	Dokumentasi Uji Daya Terima Konsumen	134
19	Dokumentasi Uji Fisik	135
20	Label Kemasan <i>Pound Cake</i> Buah Alpukat	136