

**SKRIPSI**  
**PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* UBI CILEMBU**  
**DALAM PEMBUATAN KUE BINGKA**  
**TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



*Intelligentia - Dignitas*

**ESA ISLAMI**  
**1514619029**

**Skripsi Ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan**  
**dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

**2025**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue  
Bingka Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Esa Islami

NIM : 1514619029

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP 196402041988032001

Pembimbing II



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



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

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue  
Bingka Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen  
Penyusun : Esa Islami  
NIM : 1514619029  
Tanggal Ujian : 15 Januari 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Sachriani, M.Kes  
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II



Dr. Nur Riska, M.Si  
NIP. 197904152005012004

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji



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

Anggota Penguji I



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

Anggota Penguji II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes  
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd  
NIP. 198411022014042002

## 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 sungguh-sungguh dan apabila dikemudian 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, 15 Januari 2025  
Yang membuat pernyataan



Widyaiswara  
Esah Islami

STAMPEL  
NAMA  
ESAH ISLAMI  
NIP. 196301011984031001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN**

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221 | Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Esa Islami  
NIM : 1514619029  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : esaislami07@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 Substitusi *Puree* Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bingka Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen.**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalih mediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *full text* 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, 15 Januari 2025

Penulis

Esa Islami

No. Reg. 1514619029

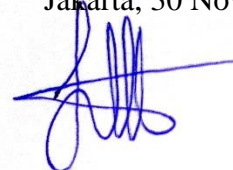
## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Kue Bingka Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen” untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Proses penyusunan dan pelaksanaan penyusunan skripsi ini mendapatkan banyak bantuan serta arahan dari berbagai pihak, oleh karena itu segenap rasa hormat dan ucapan terima kasih yang tulus disampaikan kepada:

- 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 Dosen Pembimbing Akademik yang telah memotivasi agar mahasiswa bimbingannya dapat menyelesaikan skripsi
- 3) Dra. Sachriani, M.Kes selaku dosen pembimbing I dan Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing mahasiswanya hingga selesainya skripsi ini
- 4) Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga serta seluruh Karyawan dan Staf Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
- 5) Kedua Orang tua (Jajang dan Ai Maya) tercinta, yang selalu memberikan dukungan serta doa sehingga peneliti mampu untuk menyelesaikan skripsi ini
- 6) Keluarga besar KSR PMI Unit UNJ yang telah menyediakan tempat dan membersamai proses penyusunan skripsi ini

Masih terdapat berbagai kekurangan dalam penulisan skripsi ini, namun peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada seluruh pembacanya.

Jakarta, 30 November 2024



Esa Islami

**PENGARUH SUBSTITUSI *PUREE* UBI CILEMBU  
DALAM PEMBUATAN KUE BINGKA  
TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**

**ESA ISLAMI**

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

**ABSTRAK**

Penelitian ini mengevaluasi pengaruh substitusi *puree* ubi cilembu pada pembuatan kue bingka terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Dengan metode eksperimen, penelitian ini menggunakan substitusi *puree* ubi cilembu pada tingkat 20%, 40%, dan 60%, melibatkan 5 panelis ahli dan 30 panelis agak terlatih untuk menilai aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil uji sifat fisik menunjukkan bahwa substitusi *puree* ubi cilembu secara signifikan berpengaruh terhadap karakteristik fisik *baking loss* kue bingka, tetapi tidak secara signifikan berpengaruh terhadap karakteristik fisik daya kembang dan daya terima konsumen. Substitusi 60% memberikan daya kembang tertinggi (13,73%) tetapi tidak disukai dibandingkan substitusi 40%, yang menunjukkan keseimbangan optimal antara karakteristik fisik dan sensorik. Selain itu, *baking loss* paling tinggi terjadi pada substitusi 20%, menunjukkan hubungan antara kandungan protein dan sifat fisik kue. Meskipun tidak ada perbedaan signifikan pada uji daya terima berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur, substitusi 40% menjadi pilihan paling disukai panelis. Penelitian ini merekomendasikan penggunaan substitusi 40% *puree* ubi cilembu dalam pembuatan kue bingka sebagai alternatif inovatif untuk meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi pangan lokal, mendukung kemandirian pangan dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Hasil ini semakin mempertegas potensi ubi cilembu sebagai bahan substitusi yang fungsional dan ekonomis.

**Kata kunci: Substitusi *Puree* Ubi Cilembu, Kue Bingka, Sifat Fisik, Daya Terima Konsumen**

**THE EFFECT OF CILEMBU SWEET POTATO PUREE SUBSTITUTION  
IN MAKING BINGKA CAKE  
ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND CONSUMER ACCEPTABILITY**

**ESA ISLAMI**

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

**ABSTRACT**

*This study evaluated the effect of cilembu sweet potato puree substitution in making bingka cake on physical properties and consumer acceptability. Using an experimental method, this study used cilembu sweet potato puree substitution at levels of 20%, 40%, and 60%, involving 5 expert panelists and 30 moderately trained panelists to assess aspects of color, aroma, taste, and texture. The physical properties test results showed that the substitution of cilembu sweet potato puree significantly affected the physical characteristics of baking loss of bingka cake, but did not significantly affect the physical characteristics of expandability and consumer acceptability. The 60% substitution gave the highest rise (13.73%) but was not preferred over the 40% substitution, indicating an optimal balance between physical and sensory characteristics. In addition, baking loss was highest in the 20% substitution, indicating a relationship between protein content and physical properties of the cake. Although there was no significant difference in the acceptability test based on color, aroma, taste, and texture, the 40% substitution was the most preferred choice by the panelists. This study recommends the use of 40% substitution of cilembu sweet potato puree in making bingka cake as an innovative alternative to increase the economic value and diversification of local food, supporting food self-sufficiency by utilizing local resources. These results underscore the potential of cilembu yam as a functional and economical substitution ingredient.*

**Keywords: Cilembu Sweet Potato Puree Substitution, Bingka Cake, Physical Properties, Consumer Acceptability**



## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b>	
<b>KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	4
1.3. Pembatasan Masalah .....	4
1.4. Perumusan Masalah .....	5
1.5. Tujuan Penelitian .....	5
1.6. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1. Landasan Teori .....	7
2.1.1. Sifat Fisik .....	7
2.1.2. Daya Terima Konsumen .....	9
2.1.3. Kue Bingka .....	14
2.1.3.1. Karakteristik Kue Bingka .....	
.....	<b>Erro</b>
<b>r! Bookmark not defined.</b>	
2.1.3.2. Bahan Pembuatan Kue Bingka .....	16
2.1.3.3. Tahapan Pembuatan Kue Bingka.....	23
2.1.4. Ubi Cilembu.....	26
2.1.4.1. Jenis-jenis Ubi Cilembu.....	28
2.1.4.2. <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	30
2.1.5. Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	32
2.2. Penelitian yang Relevan .....	33
2.3. Kerangka Pemikiran.....	35
2.4. Hipotesis Penelitian.....	36
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
3.1. Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian .....	37
3.2. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel .....	37
3.2.1. Populasi.....	37
3.2.2. Sampel.....	37
3.2.3. Teknik Pengambilan Sampel .....	37

3.3. Definisi Operasional.....	38
3.3.1. Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	38
3.3.2. Sifat Fisik Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu.....	38
3.3.3. Daya Terima Konsumen Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	38
3.4. Metode Penelitian.....	39
3.5. Variabel Penelitian .....	40
3.6. Desain Penelitian.....	40
3.6.1. Desain Penelitian Sifat Fisik .....	40
3.6.2. Desain Penelitian Daya Terima Konsumen .....	41
3.7. Prosedur Penelitian.....	43
3.7.1. Kajian Pustaka .....	43
3.7.2. Proses Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	43
3.7.3. Tahapan Pembuatan Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu.....	47
3.7.4. Penelitian Pendahuluan .....	52
3.7.4.1 Proses Uji Coba Pembuatan Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	53
3.8. Instrumen Penelitian.....	58
3.9. Teknik Pengambilan Data .....	62
3.10. Teknik Analisis Data.....	62
3.10.1. Uji Sifat Fisik.....	62
3.10.2. Uji Organoleptik .....	63
3.11. Hipotesis Statistik.....	64
3.11.1. Hipotesis Statistik Sifat Fisik .....	65
3.11.2. Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....	65
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>66</b>
4.1. Hasil Penelitian .....	66
4.2. Hasil Uji Validasi .....	67
4.2.1. Penilaian Validasi Aspek Warna .....	67
4.2.1.1. Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Atas Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	67
4.2.1.2. Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Sisi Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	68
4.2.1.3. Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Dalam Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	69
4.2.2. Penilaian Validasi Aspek Aroma Ubi Cilembu Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	70
4.2.3. Penilaian Validasi Aspek Rasa Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	71
4.2.4.1. Penilaian Validasi Aspek Rasa Ubi Cilembu Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	71
4.2.4.2. Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	72
4.2.4.3. Penilaian Validasi Aspek Rasa Gurih Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	73
4.2.4. Penilaian Validasi Aspek Tekstur Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	74

4.3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....	75
4.3.1. Penilaian Daya Terima Aspek Warna Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	75
4.3.1.1. Penilaian Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	75
4.3.1.2. Penilaian Daya Terima Aspek Warna Bagian Sisi Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	77
4.3.1.3. Penilaian Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	78
4.3.2. Penilaian Daya Terima Aspek Aroma Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	80
4.3.3. Penilaian Daya Terima Aspek Rasa Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	81
4.3.4. Penilaian Daya Terima Aspek Tekstur Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	83
4.4. Hasil Uji Sifat Fisik Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu .....	84
4.4.1. Uji Daya Kembang .....	84
4.4.2. Uji <i>Baking Loss</i> .....	86
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian .....	88
4.5.1. Uji Sifat Fisik .....	88
4.5.2. Uji Daya Terima .....	89
4.6. Kelemahan Penelitian .....	91
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>92</b>
5.1. Kesimpulan .....	92
5.2. Saran .....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>94</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>101</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1.	Klasifikasi Ilmiah Ubi Cilembu	27
Tabel 2.2.	Tabel Penelitian yang Relevan	33
Tabel 3.1.	Desain Penelitian Variabel Sifat Fisik Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	41
Tabel 3.2.	Desain Penelitian Formulasi Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu Terhadap Daya Terima Konsumen	42
Tabel 3.3.	Rendemen <i>Puree</i> Ubi Cilembu	46
Tabel 3.4.	Bingka Peralatan Pembuatan Kue Bingka	48
Tabel 3.5.	Kriteria Komposisi Bahan Kue	49
Tabel 3.6.	Formula Standar Kue Bingka	53
Tabel 3.7.	Hasil Uji Coba Formula Standar Kue Bingka	54
Tabel 3.8.	Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	54
Tabel 3.9.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 20%	55
Tabel 3.10.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 40%	56
Tabel 3.11.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 60%	57
Tabel 3.12.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 80%	58
Tabel 3.13.	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	59
Tabel 3.14.	Instrumen Uji Daya Terima	60
Tabel 3.15.	Data yang Didapatkan Dengan Mengaplikasikan Uji Anova (Uji F)	62
Tabel 4.1.	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Atas Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	66
Tabel 4.2.	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Sisi Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	67
Tabel 4.3.	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	68
Tabel 4.4.	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	69
Tabel 4.5.	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Ubi Cilembu Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	70
Tabel 4.6.	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	71
Tabel 4.7.	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	72

Tabel 4.8.	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kue Bingka Substitusi Puree Ubi Cilembu	73
Tabel 4.9.	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas	75
Tabel 4.10.	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Warna Bagian Atas	76
Tabel 4.11.	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Sisi	76
Tabel 4.12.	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Warna Bagian Sisi	77
Tabel 4.13.	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	78
Tabel 4.14.	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Warna Bagian Dalam	79
Tabel 4.15.	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma	79
Tabel 4.16.	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Aroma	80
Tabel 4.17.	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa	81
Tabel 4.18.	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Rasa	82
Tabel 4.19.	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur	82
Tabel 4.20.	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Tekstur	83
Tabel 4.21.	Data Pengukuran Uji Daya Kembang	84
Tabel 4.22.	Hasil Uji Anova Daya Kembang	84
Tabel 4.23.	Hasil Hipotesis Daya Kembang	84
Tabel 4.24.	Data Pengukuran Uji Baking Loss	85
Tabel 4.25.	Hasil Perhitungan Uji Baking Loss	85
Tabel 4.26.	Hasil Uji Anova Baking Loss	86
Tabel 4.27.	Hasil Hipotesis Baking Loss	86
Tabel 4.28.	Hasil Perhitungan Uji <i>Duncan</i> Pada Uji <i>Baking Loss</i>	86

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1.	Kue Bingka	15
Gambar 2.2.	Ubi Cilembu Jenis Nirkum	28
Gambar 2.3.	Ubi Cilembu Jenis Rancing	28
Gambar 2.4.	Ubi Cilembu Jenis Odos	29
Gambar 2.5.	Ubi Cilembu Jenis Inul	29
Gambar 2.6.	Bagan Alur Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	32
Gambar 3.1.	Bagan Alur Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	46
Gambar 3.2.	Bagan Alur Pembuatan Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	52
Gambar 3.3.	Hasil Uji Coba Formula Standar	53
Gambar 3.4.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 20%	55
Gambar 3.5.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 40%	56
Gambar 3.6.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 60%	57
Gambar 3.7.	Hasil Uji Coba Formula Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu 80%	57
Gambar 4.1.	Grafik Hasil Rata-rata Uji Validasi Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu Pada Pembuatan Kue Bingka	74
Gambar 4.2.	Grafik Hasil Rata-rata Uji Daya Kembang	84

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1.	Instrumen Penilaian Uji Validasi	101
Lampiran 2.	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	103
Lampiran 3.	Hasil Uji Validasi Kue Bingka Substitusi <i>Puree</i> Ubi Cilembu	105
Lampiran 4.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Atas	108
Lampiran 5.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas dengan Uji <i>Friedman</i>	109
Lampiran 6.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Sisi	110
Lampiran 7.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Sisi dengan Uji <i>Friedman</i>	111
Lampiran 8.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Dalam	112
Lampiran 9.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam dengan Uji <i>Friedman</i>	113
Lampiran 10.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	114
Lampiran 11.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma dengan Uji <i>Friedman</i>	115
Lampiran 12.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	116
Lampiran 13.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa dengan Uji <i>Friedman</i>	117
Lampiran 14.	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	118
Lampiran 15.	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur dengan Uji <i>Friedman</i>	119
Lampiran 16.	Tabel Distribusi $X^2$	120
Lampiran 17.	Hasil Uji Sifat Fisik Daya Kembang Menggunakan Uji Anova	121
Lampiran 18.	Hasil Uji Sifat Fisik <i>Baking Loss</i> dengan Menggunakan Uji Anova	123
Lampiran 19.	Tabel Distribusi F Uji Anova	126
Lampiran 20.	Tabel q <i>Duncan Multiple Range Test</i>	127
Lampiran 21.	Rendemen <i>Puree</i> Ubi Cilembu	128
Lampiran 22.	Dokumentasi Pembuatan Kue Bingka	129
Lampiran 23.	Dokumentasi Pembuatan <i>Puree</i> Ubi Cilembu	131
Lampiran 24.	Dokumentasi Uji Fisik Daya Kembang dan <i>Baking Loss</i>	132
Lampiran 25.	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima	134

Lampiran 26.	Label Kemasan Kue Bingka	135
Lampiran 27.	Daftar Riwayat Hidup	136

