

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG *STEEL-CUT OAT*,
ROLLED OAT, DAN *QUICK OAT* TERHADAP KUALITAS
FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN SUS KERING**



Intelligentia - Dignitas

**SITI FATIMAH RAMADHANTI
1514618020**

**Skripsi Ini Ditulis 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 Penggunaan Tepung *Steel-cut Oat*, *Rolled Oat*, dan *Quick Oat* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Sus Kering
Penyusun : Siti Fatimah Ramadhanti
NIM : 1514618020


Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,




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



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

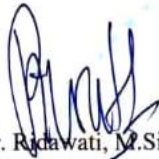
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung *Steel-cut Oat*, *Rolled Oat*, dan *Quick Oat* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Sus Kering
Penyusun : Siti Fatimah Ramadhanti
NIM : 1514618020
Tanggal Ujian : 03 Februari 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Ir. Rida Wati, M.Si
NIP. 197012181997022001



Dr. Ir. Alsu Hendra, M.Si
NIP. 197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP.196301141991032001



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP.196402041988032001



Efrina, M.Sc.
NIP.198202092008012012

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 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, 03 Februari 2025

Yang Membuat Pernyataan



Siti Fatimah Ramadhanti

NIM. 1514618020



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISTEK, DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Gedung L Kampus A Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, Jakarta 13220
Telepon : (62-21) 4890046 ext. 213, 4751523, 47864808 Fax. 47864808
Laman: <http://ft.unj.ac.id> email: ft@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 : Siti Fatimah Ramadhanti
NIM : 1514618020
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : sf.ramadhanti@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 Tepung *Steel-cut Oat*, *Rolled Oat*, dan *Quick Oat* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Sus Kering

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikkannya 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, 03 Februari 2025

Penulis,

Siti Fatimah Ramadhanti
NIM.1514618020

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penggunaan Tepung *Steel-cut Oat*, *Rolled Oat*, dan *Quick Oat* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen Sus Kering”** ini dengan baik guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan skripsi ini karena berkat bantuan dari beberapa pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi dan Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si., selaku Dosen Pembimbing yang telah mengarahkan, memberikan bimbingan dan masukan dengan penuh kesabaran kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
3. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan bimbingan selama penulis dalam Pendidikan.
4. Staff Tata Usaha dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
5. Keluarga Tercinta, khususnya untuk Ibu, kakak dan adik yang selalu memberikan semangat, dukungan baik secara moril dan material, serta doa yang dipanjatkan tiada henti-hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Serta sahabat dan teman-teman yang memberikan dukungan serta bantuan dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat berbagai kesalahan dan kekurangan di dalamnya, namun diharapkan skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada seluruh pembacanya.

Jakarta, 03 Februari 2025



Siti Fatimah Ramadhanti

NIM.1514618020

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG *STEEL-CUT OAT*, *ROLLED OAT*, DAN *QUICK OAT* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN SUS KERING

SITI FATIMAH RAMADHANTI

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si., dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung *steel-cut oat*, *rolled oat* dan *quick oat* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen sus kering meliputi aspek volume, warna, aroma, rasa, kerenyahan, dan ukuran rongga. Penelitian dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang dimulai sejak bulan Juli 2023 sampai Desember 2024. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen terhadap 3 jenis perlakuan tepung oat yang berbeda, yaitu *steel-cut oat*, *rolled oat*, dan *quick oat*. Uji organoleptik dilakukan kepada 5 dosen panelis ahli yaitu dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, dilanjutkan dengan uji daya terima konsumen yang dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih. Hasil menunjukkan bahwa sus kering penggunaan tepung *steel-cut oat* mendapatkan nilai tertinggi pada aspek warna. Kemudian pada sus kering penggunaan tepung *quick oat* mendapatkan nilai tertinggi pada aspek volume, aroma oat, rasa oat, rasa gurih, *aftertaste*, kerenyahan, dan ukuran rongga. Hasil pengujian hipotesis statistik dengan uji *friedman* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penggunaan tepung *steel-cut oat*, *rolled oat* dan *quick oat* terhadap daya terima sus kering pada aspek volume, warna, aroma, rasa, tekstur kerenyahan, dan ukuran rongga. Hasil uji hipotesis kualitas fisik menunjukkan tidak terdapat perbedaan nyata terhadap sus kering dengan *steel-cut oat*, *rolled oat* dan *quick oat* pada aspek daya kembang dan ukuran rongga. Berdasarkan hasil tersebut, disimpulkan bahwa sus kering penggunaan tepung *steel-cut*, *rolled oat*, dan *quick oat* dapat direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut karena semua mendapatkan hasil penilaian yang baik, jika ingin mendapatkan potensi kandungan serat yang lebih tinggi maka direkomendasikan dengan penggunaan tepung *steel-cut oat*.

Kata Kunci: Sus Kering, *Steel-cut Oat*, *Rolled Oat*, *Quick Oat*, Kualitas Fisik, Daya Terima

THE EFFECT OF USING STEEL-CUT OAT, ROLLED OAT, AND QUICK OAT FLOUR ON THE PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE OF DRY CHOUX PASTRY

SITI FATIMAH RAMADHANTI

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si., dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of using steel-cut oat, rolled oat, and quick oat flour on the physical quality and consumer acceptability of dry choux pastry, including aspects such as volume, color, aroma, taste, crispiness, and cavity size. The research was conducted in the Pastry and Bakery Laboratory of the Culinary Arts Education Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from July 2023 to December 2024. This study is a quantitative research using an experimental method involving three different oat flour treatments: steel-cut oat, rolled oat, and quick oat. The organoleptic test was conducted with five expert panelists, who are lecturers in the Culinary Education Program, followed by a consumer acceptance test with 30 semi-trained panelists. The results showed that dry choux pastry made with steel-cut oat flour received the highest score in the color aspect. Meanwhile, dry choux pastry made with quick oat flour received the highest scores in terms of volume, oat aroma, oat taste, savory taste, aftertaste, crispiness, and cavity size. The statistical hypothesis testing using the Friedman test showed no significant effect of using steel-cut oat, rolled oat, and quick oat flour on consumer acceptance in terms of volume, color, aroma, taste, crispiness texture, and cavity size. Additionally, the hypothesis testing on physical quality indicated no significant differences in the expansion and cavity size among dry choux pastries made with steel-cut oat, rolled oat, and quick oat. Based on these results, it is concluded that dry choux pastry made with steel-cut oat, rolled oat, and quick oat can be further developed, as all received good evaluation scores. If a higher fiber content is desired, the use of steel-cut oat flour is recommended.

Keywords: *Dry Choux Pastry, Steel-cut Oat, Rolled Oat, Quick Oat, Physical Quality, Consumer Acceptability*

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	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Fisik.....	7
2.1.2 Daya Terima Konsumen.....	7
2.1.3 Sus Kering	13
2.1.4 Oat	26
2.1.5 Tepung Oat	33
2.1.6 Sus Kering Dengan Penggunaan Tepung <i>Oat</i>	35
2.2 Penelitian Yang Relevan	35
2.3 Kerangka Pemikiran	38
2.4 Hipotesis Penelitian.....	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	40

3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	40
3.3 Definisi Operasional	41
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	43
3.4.1 Metode Penelitian	43
3.4.2 Rancangan Penelitian	44
3.4.3 Prosedur Penelitian	45
3.5 Instrumen Penelitian	62
3.6 Teknik Pengumpulan Data	65
3.7 Teknik Analisis Data	65
3.7.1 Uji Kualitas Fisik	65
3.7.2 Uji Daya Terima Konsumen	67
3.8 Hipotesis Statistik	68
3.8.1 Hipotesis Statistik Kualitas Fisik	68
3.8.2 Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen	69
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	70
4.1 Deskripsi Data	70
4.1.1 Hasil Uji Validasi	70
4.1.2 Hasil Uji Kualitas Fisik	79
4.1.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	82
4.1.4 Potensi Kandungan Serat Pangan Pada Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat, Rolled Oat, dan Quick Oat</i>	92
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	93
4.2.1 Pembahasan Uji Daya Terima Konsumen	93
4.2.2 Pembahasan Kualitas Fisik	97
4.3 Kelemahan Penelitian	99
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	100
5.1 Kesimpulan	100
5.2 Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	107

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Gizi Sus Kering Per 100 gram	14
2.2	Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Sus Kering	15
2.3	Kandungan Gizi Pada Tepung Terigu Protein Sedang Per 100 gram	16
2.4	Kandungan Gizi Margarin per 100 gram	18
2.5	Komposisi Zat Gizi Telur Ayam Per 100 gram	20
2.6	Komposisi Gizi Beberapa Jenis Sereal Per 100 g Bahan	27
2.7	Kandungan Gizi Pada <i>Steel-cut Oat, Rolled Oat, Quick Oat</i> dan Tepung Terigu Per 100 gram	30
3.1	Rancangan Penelitian Kualitas Fisik Terhadap Sus Kering Dengan Penggunaan Berbagai Jenis Tepung Oat	45
3.2	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen Terhadap Sus Kering Dengan Penggunaan Berbagai Jenis Tepung Oat	45
3.3	Persiapan Alat Pembuatan Tepung Oat	46
3.4	Persiapan Bahan Pembuatan Tepung Oat	47
3.5	Persiapan Alat Pembuatan Sus Kering	49
3.6	Komposisi Formula Standar Sus Kering ke-1	54
3.7	Hasil Uji Coba ke-1 Formula Standar	55
3.8	Komposisi Formula Standar Sus Kering ke-2	55
3.9	Hasil Uji Coba Produk ke-2 Formula Standar	56
3.10	Komposisi Formula Yang Digunakan Pada Uji Coba ke-1	56
3.11	Hasil Uji Coba Formula ke-1	57
3.12	Komposisi Formula Yang Digunakan Pada Uji Coba ke-2	58
3.13	Hasil Uji Coba Formula ke-2	59
3.14	Komposisi Formula Yang Digunakan Pada Uji Coba ke-3	60
3.15	Hasil Uji Coba Formula ke-3	61
3.16	Hasil Rendemen Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat, Rolled Oat, dan Quick Oat</i>	61
3.17	Instrumen Penilaian Validasi Uji Mutu Hedonik	62
3.18	Instrumen Penilaian Uji Hedonik	64
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Volume	71
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	72
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Oat	73

4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Oat	74
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gurih	75
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek <i>Aftertaste</i>	76
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kerenyahan	77
4.8	Hasil Uji Validasi Aspek Ukuran Rongga	78
4.9	Hasil Hitung Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	80
4.10	Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik Aspek Daya Kembang	80
4.11	Hasil Uji Kualitas Fisik Ukuran Rongga	81
4.12	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kualitas Ukuran Rongga	81
4.13	Hasil Uji Daya Terima Aspek Volume	82
4.14	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Volume	83
4.15	Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna	84
4.16	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Warna	84
4.17	Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Oat	85
4.18	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Aroma Oat	86
4.19	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Oat	86
4.20	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa Oat	87
4.21	Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Gurih	87
4.22	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa Gurih	88
4.23	Hasil Uji Daya Terima Aspek <i>Aftertaste</i>	89
4.24	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek <i>Aftertaste</i>	89
4.25	Hasil Uji Daya Terima Aspek Kerenyahan	90
4.26	Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Kerenyahan	91
4.27	Hasil Uji Daya Terima Aspek Ukuran Rongga	91
4.28	Hasil Uji Hipotesis Aspek Daya Terima Ukuran Rongga	92
4.29	Hasil Perhitungan Kandungan Serat Pangan Pada Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	93

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Sus Kering	14
2.2	Tepung Terigu	15
2.3	Air	17
2.4	Margarin	18
2.5	Telur	19
2.6	<i>Baking Powder</i>	21
2.7	Garam	22
2.8	Bagan Alur Pembuatan Sus Kering	24
2.9	Oat	26
2.10	Struktur oat	28
2.11	<i>Whole oat</i>	28
2.12	<i>Steel-cut oat</i>	29
2.13	<i>Rolled oat</i>	29
2.14	<i>Quick oat</i>	29
2.15	<i>Instant oat</i>	30
2.16	Tepung Oat	33
3.1	Bagan Alur Pembuatan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	48
3.2	Bagan Alur Pembuatan Sus Kering Produk Kontrol	52
3.3	Bagan Alur Pembuatan Sus Kering Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	53
3.4	Hasil Uji Coba ke-1	54
3.5	Hasil Uji Coba ke-2	55
3.6	Hasil Uji Coba Tepung <i>Steel-cut Oat</i> ke-1	57
3.7	Hasil Uji Coba Tepung <i>Rolled Oat</i> ke-1	57
3.8	Hasil Uji Coba Tepung <i>Quick Oat</i> ke-1	57
3.9	Hasil Uji Coba Tepung <i>Steel-cut Oat</i> ke-2	59
3.10	Hasil Uji Coba Tepung <i>Rolled Oat</i> ke-2	59
3.11	Hasil Uji Coba <i>Tepung Quick Oat</i> ke-2	59
3.12	Hasil Uji Coba Tepung <i>Steel-cut Oat</i> ke-3	60
3.13	Hasil Uji Coba Tepung <i>Rolled Oat</i> ke-3	60
3.14	Hasil Uji Coba <i>Tepung Quick Oat</i> ke-3	60
4.1	Diagram Hasil Uji Validasi Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	79
4.2	Diagram Hasil Uji Kualitas Fisik Daya Kembang dan Ukuran Rongga Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	82

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Validasi Dosen Ahli	107
2	Lembar Uji Daya Terima Konsumen	109
3	Perhitungan Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	111
4	Hasil Rendemen Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	112
5	Potensi Perhitungan Kandungan Serat Pada Sus Kering Dengan Tepung <i>Steel-cut Oat</i> , <i>Rolled Oat</i> , dan <i>Quick Oat</i>	113
6	Hasil Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	114
7	Hasil Perhitungan Kualitas Fisik Ukuran Rongga	116
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Volume	118
9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	120
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Oat	122
11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Oat	124
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Gurih	126
13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek <i>Aftertaste</i>	128
14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Kerenyahan	130
15	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Ukuran Rongga	132
16	<i>Food Cost</i> Pembuatan Sus Kering Oat	134
17	Tabel <i>Chi-square</i>	137
18	Dokumentasi Pembuatan Sus Kering Tepung Oat	138
19	Dokumentasi Penggilingan Tepung Oat	139
20	Dokumentasi Uji Fisik Daya Kembang	140
21	Dokumentasi Uji Fisik Rongga	141
22	Dokumentasi Pengambilan Data	142
23	Label dan Kemasan Produk Sus Kering Tepung Oat	143