

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea mays L*)
PADA PEMBUATAN CAKE TAPE TERHADAP SIFAT FISIK
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



Intelligentia - Dignitas

NURUL KHOLIFAH ZAHRANSYAH

1514618012

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Dalam
Mendapatkan Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2025

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L*) pada Pembuatan *Cake Tape* terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Nurul Kholifah Zahransyah

NIM : 1514618012

Tanggal Ujian : 12 Februari 2025

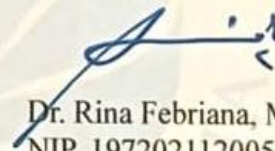
Disetujui Oleh:

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP. 196402041988032001



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M. Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays L*) pada Pembuatan *Cake Tape* terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Nurul Kholifah Zahransyah

NIM : 1514618019

Disetujui Oleh:

Pembimbing I,



Dra. Sachriani, M. Kes
NIP. 196402041988032001

Pembimbing II,



Dr. Rina Febriana, M.Pd
NIP. 197202112005012001

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,



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

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 dikemudian 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, 12 Februari 2025

Yang membuat pernyataan



Nurul Kholifah Zahransyah
No. Reg 1514618012



Intelligentia - Dignitas

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 : Nurul Kholifah Zahransyah
NIM : 1514618012
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat E-mail : zahransyahnya20@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 Tepung Jagung (*Zea mays L*) pada Pembuatan *Cake Tape* terhadap Sifat 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/mempublikasikannya 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, 12 Februari 2025

Penulis,

(Nurul Kholifah Zahransyah)

KATA PENGANTAR

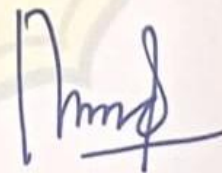
Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan nikmat serta hidayah-Nya terutama nikmat kesempatan dan Kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul Pengaruh Substitusi Tepung Jagung pada Pembuatan *Cake Tape (Zea mays L)* terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen.

Dalam penulisan karya tulis ilmiah ini penulis banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, untuk itu ijinkan penulis menyampaikan ucapan terima kasih banyak kepada:

1. Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, Apt., M.Si selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koorprodi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dan Pembimbing Akademik Pendidikan Tata Boga Angkatan 2018.
3. Dra. Sachriani, M.Kes selaku pembimbing I dan Dr. Rina Febriana, M.Pd selaku pembimbing II
4. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
5. Staff tata usaha dan laboran Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu dalam proses penelitian
6. Orang tua yang selalu memberi doa, semangat, dukungan, dan dorongan
7. Teman-teman yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulis penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, maka dari itu kritik serta saran yang membangun dari pembaca sangat penulis perlukan demi kesempurnaan skripsi ini. Atas perhatiannya, terima kasih.

Jakarta, 12 Februari 2025



(Nurul Kholifah Zahransyah)

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG JAGUNG (*Zea mays L*) PADA PEMBUATAN *CAKE* TAPE TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

NURUL KHOLIFAH ZAHRANSYAH

Pembimbing: Sachriani dan Rina Febriana

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung jagung dengan persentase 30%, 40%, dan 50% pada pembuatan *cake* tape terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yang dilaksanakan di Laboratorium *Pastry Bakery* Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian dilakukan pada bulan Juli 2023 hingga Februari 2025. Penelitian untuk uji analisis sifat fisik yang meliputi daya kembang dan stabilitas daya kembang menggunakan uji Anova. Hasil terbaik pada aspek daya kembang terdapat pada persentase 40%. Hasil terbaik pada aspek stabilitas daya kembang terdapat pada persentase 30%. Penelitian pengujian daya terima menggunakan panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Hasil penelitian daya terima konsumen yang dihitung dengan uji friedman pada keseluruhan aspek yang meliputi, warna kerak *cake*, warna remah *cake*, kelembutan *cake*, pori-pori *cake*, aroma dari *butter*, aroma dari tepung jagung, rasa dari tepung jagung, dan rasa manis *cake* menyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Hasil dari penelitian ini produk yang paling disukai oleh konsumen adalah *cake* tape substitusi tepung jagung dengan persentase sebesar 40%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan *cake* tape substitusi tepung jagung dengan persentase 40% untuk mengoptimalkan penggunaan tepung jagung serta diversifikasi tepung lokal.

Kata Kunci: *Cake* Tape, Tepung Jagung, Sifat Fisik, Daya Terima Konsumen

**THE EFFECT OF CORN FLOUR SUBSTITUTION OF *CAKE TAPE*
TOWARDS PHYSICAL PROPERTIES AND CONSUMER
ACCEPTABILITY**

NURUL KHOLIFAH ZAHRANSYAH

Advisor: Sachriani and Rina Febriana

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of corn flour substitution with a percentage of 30%, 40%, and 50% in making *tape cake* on physical properties and consumer acceptance. The method used in this study is an experimental method carried out at the Pastry Bakery Tata Boga Laboratory, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The study was conducted from July 2023 to February 2025. Research for the analysis of physical properties including volume ratio and volume ratio stability using the Anova test. The best results in the volume ratio aspect were at a percentage of 40%. The best results in the volume ratio stability aspect were at a percentage of 30%. The acceptance test study used 30 semi trained panelists. The results of the consumer acceptance study using the Friedman test on all aspects including the color of the *cake* crust, the color of the *cake* crumbs, the softness of the *cake*, the pores of the *cake*, the aroma of *butter*, the aroma of corn flour, the taste of corn flour, and the sweetness of the *cake* stated that there was no significant effect. The results of this study showed that the product most preferred by consumers was corn flour substituted *tape cake* with a percentage of 40%. The conclusion of this study is to recommend *tape cake* to be substituted with corn flour with a percentage of 40% to optimize the use of corn flour and diversify local flour.

Keywords : *Cake Tape*, Corn Flour, Physical Properties, Consumer's Acceptance

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	5
1.3. Pembatasan Masalah	6
1.4. Perumusan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Kegunaan Penelitian	6
BAB II KERANGKA TEORITIK	8
2.1. Kajian Teoritis	8
2.1.1. Sifat Fisik.....	8
2.1.2. Daya Terima Konsumen	9
2.1.3. Jagung.....	13
2.1.4. Tepung Jagung.....	20
2.1.5. <i>Cake Tape</i>	23
2.1.6. <i>Cake Tape</i> dengan Substitusi Tepung Jagung.....	40
2.2. Penelitian yang Relevan	40
2.3. Kerangka Pemikiran	42
2.4. Hipotesis Penelitian	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	44

3.1. Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	44
3.2. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel.....	44
3.3. Definisi Operasional	45
3.4. Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	46
3.4.1. Metode Penelitian	46
3.4.2. Rancangan Penelitian	47
3.4.3. Prosedur Penelitian.....	48
3.5. Instrumen Penelitian.....	63
3.6. Teknik Pengumpulan Data	65
3.7. Teknik Analisis Data.....	66
3.7.1. Sifat Fisik.....	66
3.7.2. Daya Terima Konsumen	67
3.8. Hipotesis Statistik.....	69
3.8.1. Hipotesis Statistik Sifat Fisik	69
3.8.2. Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....	69
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	71
4.1. Hasil Penelitian.....	71
4.2. Hasil Uji Validitas <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung.....	71
4.2.1. Penilaian Aspek Warna Kerak <i>Cake</i>	71
4.2.2. Penilaian Aspek Volume <i>Cake</i>	73
4.2.3. Penilaian Aspek Warna Remah <i>Cake</i>	74
4.2.4. Penilaian Aspek Kelembutan <i>Cake</i>	75
4.2.5. Penilaian Aspek Pori-Pori <i>Cake</i>	76
4.2.6. Penilaian Aspek Aroma dari <i>Butter</i>	77
4.2.7. Penilaian Aspek Aroma dari Tepung Jagung.....	78
4.2.8. Penilaian Aspek Rasa dari Tepung Jagung	79
4.2.9. Penilaian Aspek Rasa Manis <i>Cake</i>	80
4.3. Hasil Uji Sifat Fisik <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	82
4.3.1. Penilaian Sifat Fisik Daya Kembang.....	82
4.3.2. Penilaian Sifat Fisik Stabilitas Daya Kembang.....	85
4.4. Hasil Uji Daya Terima Konsumen <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung.....	89
4.4.1. Penilaian Aspek Warna Kerak <i>Cake</i>	90
4.4.2. Penilaian Aspek Volume <i>Cake</i>	91
4.4.3. Penilaian Aspek Warna Remah <i>Cake</i>	93

4.4.4.	Penilaian Aspek Kelembutan <i>Cake</i>	94
4.4.5.	Penilaian Aspek Pori-Pori <i>Cake</i>	96
4.4.6.	Penilaian Aspek Aroma dari <i>Butter</i>	97
4.4.7.	Penilaian Aspek Aroma dari Tepung Jagung	99
4.4.8.	Penilaian Aspek Rasa dari Tepung Jagung	100
4.4.9.	Penilaian Aspek Rasa Manis	102
4.5.	Pembahasan Hasil Penelitian	103
4.5.1.	Uji Sifat Fisik	103
4.5.2.	Daya Terima <i>Cake Tape Jagung</i>	104
4.6.	Kelemahan Penelitian	106
BAB V	PENUTUP	107
5.1.	Kesimpulan	107
5.2.	Saran	108
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN - LAMPIRAN	113



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1.	Tabel Klasifikasi dan Sistematika Tanaman Jagung	13
2.2.	Komposisi Jagung Pipil Kuning Kering per 100 gram	19
2.3.	Persyaratan Mutu Tepung Jagung (SNI 3727:2020)	20
2.4.	Perbandingan Kandungan Nutrisi Tepung Jagung dan Tepung Terigu Protein Sedang dalam Takaran Saji per 100 gram	21
2.5.	Kandungan Zat Gizi <i>Cake Tape</i> Singkong Mentega per 100 gram	28
2.6.	Kandungan Zat Gizi Tape Singkong per 100 gram	29
2.7.	Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu Protein Rendah dalam Takaran per 100 gram	30
2.8.	Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu Protein Sedang dalam Takaran per 100 gram	30
2.9.	Kandungan Zat Gizi Tepung Terigu Protein Tinggi dalam Takaran per 100 gram	30
2.10.	Syarat Mutu Tepung Terigu Menurut SNI 3751:2018	31
2.11.	Kandungan Zat Gizi <i>Butter</i> /Mentega dan Margarin dalam Takaran per 100 gram	32
2.12.	Syarat Mutu Mentega Menurut SNI 3744:2018	33
2.13.	Kandungan Zat Gizi Telur Ayam Negeri dalam Takaran per 100 gram	34
2.14.	Kandungan Zat Gizi Telur Ayam Kampung dalam Takaran per 100 gram	34
2.15.	Syarat Mutu Telur Ayam menurut SNI 3926:2008	35
2.16.	Tabel Standar Mutu Gula berdasarkan SNI 3140:2010	37
2.17.	Kandungan Baking powder dalam Takaran 100 g	37
3.1.	Rancangan Penelitian Pengaruh Substitusi Tepung Jagung pada Pembuatan <i>Cake Tape</i> terhadap Daya Terima Konsumen	48
3.2.	Alat Persiapan Pembuatan Formula Standar <i>Cake Tape</i>	49
3.3.	Alat Pengolahan dalam Pembuatan Formula Standar <i>Cake Tape</i>	49
3.4.	Persiapan Bahan Pembuatan <i>Cake Tape</i>	49
3.5.	Penimbangan Bahan Pembuatan <i>Cake Tape</i>	50
3.6.	Uji Coba Tahap 1 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	54
3.7.	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	54
3.8.	Uji Coba Tahap 2 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	55
3.9.	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	55
3.10.	Uji Coba Tahap 3 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	56
3.11.	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	56
3.12.	Persiapan Alat Pembuatan Tepung Jagung Metode Kering	57
3.13.	Berat Bahan Uji Coba Pembuatan Tepung Jagung Metode Kering	58

3.14.	Hasil Uji Coba Pembuatan Tepung Jagung Metode Kering	58
3.15.	Berat Hasil Uji Coba Pembuatan Tepung Jagung Metode Kering	58
3.16.	Formula Uji Coba Tahap 1 <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	59
3.17.	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	59
3.18.	Formula Uji Coba Tahap 2 <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	60
3.19.	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	60
3.20.	Formula Uji Coba Tahap 3 <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	61
3.21.	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	61
3.22.	Formula Uji Coba Tahap 4 <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	62
3.23.	Hasil Uji Coba Tahap 4 Formula <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	62
3.24.	Instrumen Penilaian Uji Validasi Dosen Ahli	63
3.25.	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	64
4.1.	Penilaian Uji Validasi Aspek Warna Kerak	72
4.2.	Tabel Penilaian Uji Validasi Aspek Volume	73
4.3.	Penilaian Uji Validasi Aspek Warna Remah <i>Cake</i>	74
4.4.	Hasil Uji Validasi Aspek Kelembutan <i>Cake</i>	75
4.5.	Hasil Uji Validasi Pori-Pori <i>Cake</i>	76
4.6.	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma dari <i>Butter</i>	77
4.7.	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma dari Tepung Jagung	78
4.8.	Hasil Validasi Aspek Rasa dari Tepung Jagung	80
4.9.	Hasil Validasi Aspek Rasa Manis	81
4.10.	Data Daya Kembang <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung Setelah Pemanggangan	82
4.11.	Data Uji Sifat Fisik Aspek Daya Kembang <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	83
4.12.	Hasil Uji Sifat Fisik Aspek Daya Kembang dengan Uji Anova	85
4.13.	Hasil Hipotesis Daya Kembang <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	85
4.14.	Data Daya Kembang <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung Setelah Pemanggangan	86
4.15.	Data Stabilitas Daya Kembang Setelah Didiamkan Selama 30 Menit Setelah Pemanggangan	86
4.16.	Data Uji Sifat Fisik Aspek Stabilitas Daya Kembang <i>Cake</i> Tape Substitusi Tepung Jagung	87

4.17.	Hasil Uji Fisik Aspek Stabilitas Daya Kembang <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung dengan Uji Anova	89
4.18.	Hasil Hipotesis Stabilitas Daya Kembang <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	89
4.19.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Kerak <i>Cake</i>	90
4.20.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Kerak <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	91
4.21.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Volume <i>Cake</i>	91
4.22.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Volume <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	92
4.23.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Remah <i>Cake</i>	93
4.24.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Remah <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	94
4.25.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelembutan <i>Cake</i>	94
4.26.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Kelembutan <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	95
4.27.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori-Pori <i>Cake</i>	96
4.28.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Pori-Pori <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	97
4.29.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma dari <i>Butter</i>	97
4.30.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma dari <i>Butter</i> pada <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	98
4.31.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma dari Tepung Jagung	99
4.32.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma dari Tepung Jagung pada <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	100
4.33.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa dari Tepung Jagung	100
4.34.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa dari Tepung Jagung pada <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	101
4.35.	Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis <i>Cake</i>	102
4.36.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	103

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1.	Tanaman Jagung	13
2.2.	Jagung Gigi Kuda	15
2.3.	Jagung Mutiara	16
2.4.	Jagung Manis	16
2.5.	Jagung Berondong	17
2.6.	Jagung Tepung	17
2.7.	Jagung Polong	18
2.8.	Jagung Ketan	18
2.9.	Simetris <i>Cake</i>	24
2.10.	Warna <i>Bloom</i>	25
2.11.	Warna Kerak	25
2.12.	Butiran <i>Cake</i>	26
2.13.	Susunan <i>Cake</i>	26
3.1.	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cake Tape</i>	51
3.2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Jagung	52
3.3.	Diagram Alir Proses Pembuatan <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	53
3.4.	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	54
3.5.	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	55
3.6.	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula Standar <i>Cake Tape</i>	56
3.7.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Jagung Metode Kering	57
3.8.	Tepung Jagung Metode Kering	58
3.9.	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	59
3.10.	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	60
3.11.	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	61
3.12.	Hasil Uji Coba Tahap 4 Formula <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	62

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Validasi Panelis Ahli	114
2	Hasil Uji Validasi	117
3	Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Cake Tape</i>	120
4	Label Kemasan <i>Cake Tape</i> Jagung	121
5	Tabel Kolmogrov Smirnov (Uji Normalitas)	122
6	Tabel Distribusi X^2 (Uji Homogenitas)	122
7	Tabel Distribusi F (Uji Anova)	122
8	Uji Sifat Fisik Daya Kembang	123
9	Uji Normalitas Daya Kembang dengan Kolmogrov Smirnov	124
10	Uji Homogenitas Daya Kembang	125
11	Uji Anova Daya Kembang	126
12	Uji Sifat Fisik Stabilitas Daya Kembang	128
13	Uji Normalitas Stabilitas Daya Kembang dengan Kolmogrov Smirnov	129
14	Uji Homogenitas Stabilitas Daya Kembang	130
15	Uji Anova Stabilitas Daya Kembang	131
16	Gambar Uji Sifat Fisik Daya Kembang <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	133
17	Gambar Uji Sifat Fisik Stabilitas Daya Kembang <i>Cake Tape</i> Substitusi Tepung Jagung	136
18	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	139
19	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Warna Kerak <i>Cake Tape</i>	141
20	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Volume <i>Cake Tape</i>	143
21	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Warna Remah <i>Cake Tape</i>	145
22	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Kelembutan <i>Cake Tape</i>	147
23	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Pori-Pori <i>Cake Tape</i>	149
24	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma dari <i>Butter Cake Tape</i>	151
25	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma dari Tepung Jagung <i>Cake Tape</i>	153
26	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa dari Tepung Jagung <i>Cake Tape</i>	155
27	Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa Manis <i>Cake Tape</i>	157
28	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima Konsumen	159
29	Daftar Riwayat Hidup	160