

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN PENGGUNAAN *PUREE* LABU
KUNING DAN TEPUNG TERIGU DALAM ADONAN
TANGZHONG TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU
SENSORI *SHOKUPAN***



Intelligentia - Dignitas

**ZAHRA ALEXANDRA CHOIRUNNISA
1514620022**

**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 Perbandingan Penggunaan *Puree* Labu Kuning dan Tepung Terigu Dalam Adonan *Tangzhong* Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Shokupan*

Penyusun : Zahra Alexandra Choirunnisa

NIM : 1514620022

Disetujui oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II,


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


Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.

NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Perbandingan Penggunaan *Puree* Labu Kuning dan Tepung Terigu Dalam Adonan *Tangzhong* Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Shokupan*

Penyusun : Zahra Alexandra Choirunnisa

NIM : 1514620022

Tanggal Ujian : 9 Juli 2025

Disetujui oleh:

Pembimbing I



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

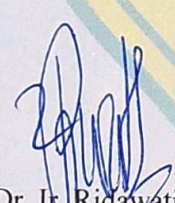
Pembimbing II,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



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

Anggota Penguji I,



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

Anggota Penguji II



Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., 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 dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 28 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan



Zahra Alexandra Choirunnisa
1514620022

Intelligentia - Dignitas



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN
Gedung L, Kampus A UNJ, Jalan Rawamangun Muka
Jakarta Timur 13220
Telepon/Faksimili 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Zahra Alexandra Choirunnisa
NIM : 1514620022
Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : zahraalexandra18@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 Perbandingan Penggunaan *Puree* Labu Kuning dan Tepung Terigu Dalam Adonan *Tangzhong* Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Shokupan*

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikan 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, 28 Juli 2025

Penulis

Zahra Alexandra Choirunnisa
NIM. 1514620022

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga atas izin dan ridha-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan dan penyusunan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Perbandingan Penggunaan *Puree* Labu Kuning Dan Tepung Terigu Dalam Adonan *Tangzhong* Terhadap Kualitas Fisik Dan Mutu Sensori *Shokupan*”**. Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada kesempatan ini, penulis hendak menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan selama penulisan skripsi ini. Ucapan terima kasih ini ditujukan kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing kegiatan akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2020 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
3. Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing pertama yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam membimbing dan memberikan motivasi kepada penulis hingga skripsi ini selesai.
4. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen pembimbing kedua yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam membimbing dan memberikan motivasi kepada penulis hingga skripsi ini selesai.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama masa perkuliahan yang sangat berguna dalam penelitian ini.
6. Seluruh staf dan laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah membantu dalam kegiatan administrasi dan praktikum selama masa perkuliahan dan penyusunan skripsi ini.

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Papa, Almh. Mama, Kakak, dan Adik yang senantiasa memberikan doa dan dukungan baik secara moral dan materil selama menempuh pendidikan. Terima kasih juga kepada teman-teman seperjuangan dan sahabat yang selalu memberi semangat dan motivasi kepada penulis. Tanpa adanya dukungan dari semua pihak yang telah disebutkan, skripsi tidak dapat terselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dalam skripsi ini baik secara teori maupun teknik penulisan. Namun, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 28 Juli 2025

Penulis,



(Zahra Alexandra Choirunnisa)

**PENGARUH PERBANDINGAN PENGGUNAAN *PUREE* LABU KUNING
DAN TEPUNG TERIGU DALAM ADONAN *TANGZHONG* TERHADAP
KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORI *SHOKUPAN***

ZAHA ALEXANDRA CHOIRUNNISA

Dosen Pembimbing: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh perbandingan penggunaan *puree* labu kuning dan tepung terigu dalam pembuatan adonan *tangzhong* terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *Shokupan*. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Roti dan Kue Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Mei 2024 hingga Mei 2025. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian adalah *Shokupan* dengan perbandingan penggunaan *puree* labu kuning dan tepung terigu dalam *tangzhong* sebanyak, 50:50, 60:40, dan 70:30. Uji fisik dilakukan pengukuran volume dengan metode *displacement seed*, penelitian dilanjutkan dengan menggunakan uji *Anova* dan *Duncan*. Hasil uji fisik menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penggunaan *tangzhong puree* labu kuning pada pembuatan *shokupan* pada aspek volume dimana *Shokupan* kontrol berbeda nyata dengan ketiga sampel *Shokupan* perlakuan serta antar ketiga sampel perlakuan tidak berbeda nyata. Uji mutu sensori dilakukan kepada 45 panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh perbandingan penggunaan *puree* labu kuning dan tepung terigu dalam *tangzhong* sebanyak, 50:50, 60:40, dan 70:30 pada *shokupan* terhadap mutu sensori ditinjau dari semua aspek penilaian. Oleh karena itu, *shokupan* dengan penggunaan *tangzhong puree* labu kuning dengan perbandingan 70:30 direkomendasikan sebagai upaya pemanfaatan labu kuning dan alternatif bahan pangan lokal yang mengandung pati dalam pembuatan *tangzhong* pada produk *bakery*.

Kata Kunci: *Shokupan, Tangzhong Puree Labu Kuning, Kualitas Fisik, Mutu Sensori*

Intelligentia - Dignitas

THE EFFECT OF THE COMPARISON OF THE USE OF YELLOW PUMPKIN PUREE AND WHEAT FLOUR IN TANGZHONG DOUGH ON THE PHYSICAL QUALITY AND SENSORY QUALITY OF SHOKUPAN

ZAHRA ALEXANDRA CHOIRUNNISA

Supervisor: Dr. Guspri Devi Artanti, S.Pd., M.Si. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of the ratio of pumpkin puree and wheat flour used in the preparation of tangzhong dough on the physical quality and sensory properties of Shokupan. The research was conducted at the Laboratorium of Cake and Pastry, Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. The research period began in May 2024 to May 2025. The method used in this research was the experimental method. The research samples were Shokupan with the following ratios of pumpkin puree and wheat flour in the tangzhong: 50:50, 60:40, and 70:30. Physical testing involved volume measurement using the displacement seed method, followed by ANOVA and Duncan test. The results of the physical test showed that there was an effect of the use of pumpkin puree in tangzhong on the production of shokupan in terms of volume, with the control shokupan differing significantly from the three treated shokupan samples, while there was no significant difference between the three treated samples. The sensory quality test was conducted on 45 moderately trained panelists. Based on the results of the Kruskal-Wallis test, there was no effect of the ratio of pumpkin puree and wheat flour in the tangzhong (50:50, 60:40, and 70:30) on the sensory quality of shokupan when evaluated across all aspects. Therefore, shokupan using pumpkin puree tangzhong with a 70:30 ratio is recommended as an effort to utilize pumpkin and local starch-containing food ingredients in the production of tangzhong for bakery products.

Keywords : Shokupan, Tangzhong Pumpkin Puree, Physical Quality, Sensory

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Fisik dan Mutu Sensori <i>Shokupan</i>	7
2.1.2 <i>Shokupan</i>	15
2.1.3 Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	32
2.1.4 Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning pada Adonan <i>Tangzhong</i>	38
2.2 Penelitian Relevan	39
2.3 Kerangka Berpikir	41
2.4 Hipotesis Penelitian	42
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 43
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	43
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	43

3.3 Definisi Operasional	43
3.3.1 <i>Shokupan</i>	43
3.3.2 <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning.....	44
3.3.3 Kualitas Fisik.....	44
3.3.4 Mutu sensori	44
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	47
3.4.1 Kajian Pustaka	49
3.4.2 Penelitian Pendahuluan	49
3.4.3. Penelitian Lanjutan	57
3.5 Instrumen Penelitian	67
3.5.1 Penilaian Kualitas Fisik.....	68
3.5.2 Penilaian Mutu sensori	68
3.6 Teknik Pengumpulan Data	71
3.6.1 Teknik Pengumpulan Data Uji Kualitas Fisik.....	71
3.6.2 Teknik Pengumpulan Data Uji Mutu sensori	71
3.7 Teknik Analisis Data	71
3.7.1. Teknik Analisis Data Kualitas Fisik.....	71
3.7.2. Teknik Analisis Data Uji Mutu sensori	73
3.7.3. Uji Lanjutan.....	74
3.8 Hipotesis Statistik	75
3.8.1 Hipotesis Statistik Uji Kualitas Fisik	75
3.8.2 Hipotesis Statistik Uji Mutu Sensori	76
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	77
4.1 Hasil Uji Validasi	77
4.1.1 Penilaian Validasi Aspek Warna Kulit Bagian Atas <i>Shokupan</i>	77
4.1.2 Penilaian Validasi Aspek Kerak Roti <i>Shokupan</i>	78
4.1.3 Penilaian Validasi Aspek Karakter Kulit <i>Shokupan</i>	79
4.1.4 Penilaian Validasi Aspek Aroma Susu.....	80
4.1.5 Penilaian Validasi Aspek Aroma Labu Kuning	81
4.1.6 Penilaian Validasi Aspek Warna Remah <i>Shokupan</i>	82
4.1.7 Penilaian Validasi Aspek Pori-pori Remah <i>Shokupan</i>	83
4.1.8 Penilaian Validasi Aspek Tekstur <i>Shokupan</i>	84
4.1.9 Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis <i>Shokupan</i>	85
4.1.10 Penilaian Validasi Aspek Kelembutan <i>Shokupan</i>	86
4.2 Hasil Uji Kualitas Fisik <i>Shokupan</i> dengan <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning.....	87

4.2.1. Uji Volume <i>Shokupan</i>	87
4.3 Hasil Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning	89
4.3.1. Aspek Volume	89
4.3.2. Aspek Warna Kulit Bagian Atas	90
4.3.3. Aspek Kerak Roti	92
4.3.4. Aspek Karakter Kulit.....	93
4.3.5. Aspek Aroma Susu	95
4.3.6. Aspek Aroma Labu Kuning.....	96
4.3.7. Aspek Warna Remah	98
4.3.8. Aspek Pori-pori Remah	99
4.3.9. Aspek Tekstur.....	101
4.3.10. Aspek Rasa Manis.....	102
4.3.11. Aspek Kelembutan	104
4.4 Pembahasan	105
4.4.1. Kualitas Fisik <i>Shokupan</i> dengan <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning.....	105
4.4.2. Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning.....	106
4.5 Kelemahan Penelitian	112
BAB V PENUTUP	113
5.1 Kesimpulan.....	113
5.2 Saran	114
DAFTAR PUSTAKA	115
LAMPIRAN	123

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kandungan Zat Gizi Pada Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	35
3.1	Rancangan Penelitian Penggunaan <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning Terhadap Pengukuran Kualitas Fisik <i>Shokupan</i>	48
3.2	Rancangan Penelitian Penggunaan <i>Tangzhong Puree</i> Labu Kuning Terhadap Penilaian Mutu Sensori <i>Shokupan</i>	48
3.3	Alat-alat Yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Shokupan</i>	49
3.4	Bahan Adonan <i>Tangzhong</i>	52
3.5	Bahan <i>Dough Shokupan</i>	53
3.6	Komposisi Formula <i>Tangzhong</i> Produk Kontrol	53
3.7	Komposisi Formula <i>Shokupan</i> Kontrol 1	54
3.8	Hasil Analisis Uji Coba 1 Produk Kontrol	54
3.9	Komposisi Formula <i>Tangzhong</i> Produk Kontrol	55
3.10	Komposisi Formula <i>Shokupan</i> Kontrol 2	55
3.11	Hasil Analisis Uji Coba 2 Produk Kontrol	55
3.12	Komposisi Formula <i>Tangzhong</i> Produk Kontrol	56
3.13	Komposisi Formula <i>Shokupan</i> Kontrol 3	56
3.14	Hasil Analisis Uji Coba 3 Produk Kontrol	57
3.15	Komposisi Formula Uji Coba 1	59
3.16	Hasil Analisis Uji Coba 1	60
3.17	Komposisi Formula Uji Coba 2	60
3.18	Hasil Analisis Uji Coba 2	60
3.19	Komposisi Formula Uji Coba 3	61
3.20	Hasil Analisis Uji Coba 3	61
3.21	Komposisi Formula Uji Coba 4	62
3.22	Hasil Analisis Uji Coba 4	62
3.23	Komposisi Formula Uji Coba 5	64
3.24	Hasil Analisis Uji Coba 5	64
3.25	Komposisi Formula Uji Coba 6	65
3.26	Hasil Analisis Uji Coba 6	65
3.27	Komposisi Formula Uji Coba 7	66
3.28	Hasil Analisis Uji Coba 7	67
3.29	Instrumen Penilaian Kualitas Fisik	68
3.30	Instrumen Penilaian Uji Validitas	68
3.31	Instrumen Penilaian Mutu Sensori	69
3.32	Tabel Rumus Perhitungan Uji <i>One-way Anova</i>	72

4.1	Penilaian Validasi Aspek Warna Kulit Bagian Atas <i>Shokupan</i>	77
4.2	Penilaian Validasi Aspek Kerak Roti <i>Shokupan</i>	78
4.3	Penilaian Validasi Aspek Karakter Kulit <i>Shokupan</i>	79
4.4	Penilaian Validasi Aspek Aroma Susu	80
4.5	Penilaian Validasi Aspek Aroma Labu Kuning	81
4.6	Penilaian Validasi Aspek Warna Remah <i>Shokupan</i>	82
4.7	Penilaian Validasi Aspek Pori-pori Remah <i>Shokupan</i>	78
4.8	Penilaian Validasi Aspek Tekstur <i>Shokupan</i>	79
4.9	Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis <i>Shokupan</i>	80
4.10	Penilaian Validasi Aspek Kelembutan <i>Shokupan</i>	81
4.11	Hasil Uji Fisik Volume <i>Shokupan</i>	87
4.12	Uji Anova Kualitas Fisik Aspek Volume <i>Shokupan</i>	88
4.13	Hasil Hipotesis Uji Anova Kualitas Fisik Aspek Volume <i>Shokupan</i>	88
4.14	Hasil Uji Duncan Kualitas Fisik Aspek Volume <i>Shokupan</i>	88
4.15	Penilaian Mutu Sensori Aspek Volume <i>Shokupan</i>	89
4.16	Hasil Uji Hipotesis Aspek Volume	90
4.17	Penilaian Mutu Sensori Aspek Warna Kulit Bagian Atas <i>Shokupan</i>	90
4.18	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Bagian Atas	91
4.19	Penilaian Mutu Sensori Aspek Kerak Roti <i>Shokupan</i>	92
4.20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kerak Roti	93
4.21	Penilaian Mutu Sensori Aspek Karakter Kulit <i>Shokupan</i>	93
4.22	Hasil Uji Hipotesis Aspek Karakter Kulit	94
4.23	Penilaian Mutu Sensori Aspek Aroma Susu	95
4.24	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Susu	96
4.25	Penilaian Mutu Sensori Aspek Aroma Labu Kuning	96
4.26	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Labu Kuning	97
4.27	Penilaian Mutu Sensori Aspek Warna Remah <i>Shokupan</i>	98
4.28	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	99
4.29	Penilaian Mutu Sensori Aspek Pori-pori Remah <i>Shokupan</i>	99
4.30	Hasil Uji Hipotesis Aspek Pori-pori Remah	100
4.31	Penilaian Mutu Sensori Aspek Tekstur <i>Shokupan</i>	101
4.32	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur	102
4.33	Penilaian Mutu Sensori Aspek Rasa Manis <i>Shokupan</i>	102
4.34	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis	103
4.35	Penilaian Mutu Sensori Aspek Kelembutan <i>Shokupan</i>	104
4.36	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kelembutan	105

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Klasifikasi Roti Berdasarkan Bahan Utama Penyusun Adonan	16
2.2	<i>Japanese Milk Bread</i>	17
2.3	<i>Hokkaido Milk Bread</i>	17
2.4	<i>Shokupan</i>	17
2.5	Diagram Alir Tahapan Pembuatan <i>Shokupan</i>	31
2.6	(a) <i>Cucurbita ficifolia</i> Bouche; (b) <i>Cucurbita pepo</i> L; (c) <i>Cucurbita mixta</i> ; (d) <i>Cucurbita maxima</i> Duchenes; (e) <i>Cucurbita moschata</i> Duchenes	32
2.7	Labu Kabocha	33
2.8	Labu Parang/Labu Kuning Bokor	33
2.9	Labu Kuning Madu/ <i>Butternut</i>	33
3.1	Uji Coba 1 Produk Kontrol	54
3.2	Uji Coba 2 Produk Kontrol	56
3.3	Uji Coba 3 Produk Kontrol	57
3.4	Diagram Alir Tahapan Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning	58
3.5	Diagram Alir Tahapan Pembuatan <i>Tangzhong</i>	59
3.6	Uji Coba 1 <i>Tangzhong</i>	60
3.7	Uji Coba 2 <i>Tangzhong</i>	61
3.8	Uji Coba 3 <i>Tangzhong</i>	61
3.9	Uji Coba 4 <i>Tangzhong</i>	62
3.10	Diagram Alir Tahapan Pembuatan <i>Shokupan</i> Perlakuan	63
3.11	Uji Coba 5 <i>Shokupan</i>	65
3.12	Uji Coba 6 <i>Shokupan</i>	66
3.13	Uji Coba 7 <i>Shokupan</i>	67

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Uji Validitas Panelis Ahli	123
2	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Dosen Ahli	125
3	Lembar Uji Mutu Sensori	128
4	Skala Warna Kulit Roti Bagian Atas	130
5	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Volume	131
6	Perhitungan Hipotesis Aspek Volume	132
7	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Warna Kulit Bagian Atas	133
8	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Kulit Bagian Atas	134
9	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Kerak Roti	135
10	Perhitungan Hipotesis Aspek Kerak Roti	136
11	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Karakter Kulit	137
12	Perhitungan Hipotesis Aspek Karakter Kulit	138
13	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Aroma Susu	139
14	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Susu	140
15	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Aroma Labu Kuning	141
16	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Labu Kuning	142
17	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Warna Remah	143

18	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Remah	144
19	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Pori-pori Remah	145
20	Perhitungan Hipotesis Aspek Pori-pori Remah	146
21	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Tekstur	147
22	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur	148
23	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Rasa Manis	149
24	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis	150
25	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori <i>Shokupan</i> dengan Perbandingan Penggunaan <i>Puree</i> Labu Kuning dan Tepung Terigu dalam <i>Tangzhong</i> 50:50, 60:40, dan 70:30 pada Aspek Kelembutan	151
26	Perhitungan Hipotesis Aspek Kelembutan	152
27	Data Hasil Uji Kualitas Fisik Pengukuran Volume <i>Shokupan</i> Kontrol dan Perlakuan, serta Perhitungan Analisis Data Uji <i>Anova</i>	153
28	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Fisik Volume <i>Shokupan</i>	155
29	Tabel Distribusi X (<i>Chi-Square</i>)	157
30	Tabel F <i>Anova</i>	158
31	Tabel Duncan	159
32	Label Kemasan	160
33	Proses Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning	161
34	Proses Pembuatan <i>Tangzhong</i>	162
35	Proses Pembuatan <i>Shokupan</i>	163
36	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Mutu Sensori	164

Intelligentia - Dignitas