

SKRIPSI

**PENGARUH TEKNIK PELIPATAN TERHADAP KUALITAS
FISIK DAN MUTU SENSORI *CROISSANT* TANPA *RESTING*
PADA SAAT ANTAR PELIPATAN**



**SALMA QONITATUN ADILLA
1514621070**

**Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2025**

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Judul : "PENGARUH TEKNIK PELIPATAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORI *CROISSANT* TANPA *RESTING* PADA SAAT ANTAR PELIPATAN"

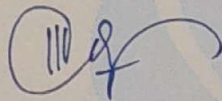
Penyusun : Salma Qonitatun Adilla
NIM : 1514621070

Pembimbing I : Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
Pembimbing II : Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

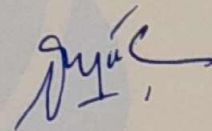
Disetujui Oleh:

Pembimbing I

Pembimbing II



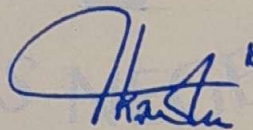
Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.
NIP.197409142001121001



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 1984110220144022002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : "PENGARUH TEKNIK PELIPATAN TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN MUTU SENSORI *CROISSANT* TANPA *RESTING* PADA SAAT
ANTAR PELIPATAN"
Penyusun : Salma Qonitahun Adilla
NIM : 1514621070
Tanggal Ujian : 29 Juli 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing I

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

Pembimbing II

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

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji

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

Anggota Penguji I

Yeni Yuliant, M.Pd.
NIP. 1999006132022032007

Anggota Penguji II

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 1984110220144022002

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini merupakan hasil karya asli saya dan belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di institusi pendidikan tinggi lainnya.
2. Seluruh isi karya tulis ini merupakan hasil pemikiran, perumusan, dan inovasi pribadi saya, yang disusun dengan bimbingan dosen pembimbing.
3. Tidak terdapat bagian dalam karya ini yang mengutip gagasan atau karya pihak lain tanpa mencantumkan sumber secara tertulis, baik dalam isi naskah maupun dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya. Apabila di kemudian hari ditemukan pelanggaran atau ketidaksesuaian terhadap pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik, termasuk pencabutan gelar akademik yang telah diperoleh serta sanksi lain sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 12 Juli 2025

Yang membuat pernyataan



Salma Qonitatun Adilla

No.Reg : 1514621070



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN
TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 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 : Salma Qonitatun Adilla
NIM : 1514621070
Fakultas/Prodi : Teknik/ S1 Pendidikan Tata Boga
Alamat email : adillasalma048@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 Teknik Pelipatan Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori Croissant Tanpa Resting Pada Saat Antar Pelipatan

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 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, 8 Agustus 2025
Penulis

Salma Qonitatun Adilla
No. Reg. 1514621070

KATA PENGANTAR

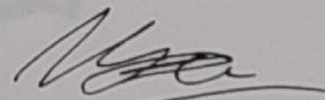
Segala puji dan syukur penulis haturkan kepada Allah SWT, sang maha segalanya, atas limpahan rahmat dan petunjuk-Nya yang memungkinkan penulis untuk menyelesaikan skripsi berjudul "Pengaruh Teknik Pelipatan Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Croissant* Tanpa *Resting* Pada Saat Antar Pelipatan" ini tepat waktu. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana pendidikan di Universitas Negeri Jakarta.

Proses penyusunan skripsi ini, penulis menerima banyak dukungan, baik dalam bentuk pengajaran, bimbingan, maupun arahan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, penulis ingin menyampaikan rasa penghargaan dan terima kasih yang mendalam kepada:

1. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan selaku Pembimbing Akademik.
2. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes., selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan kritik dan saran, serta pengarahan dalam proses penulisan skripsi ini ditengah kesibukannya.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si., Yeni Yulianti, M.Pd. dan Dra. I Gusti Ayu Ngurah S., MM., selaku dosen penguji skripsi yang telah memberikan kritik serta saran yang bermanfaat sebagai penyempurna penulisan skripsi ini.
4. Seluruh dosen di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, yang telah membagikan ilmu dan pengetahuan selama masa perkuliahan.
5. Seluruh laboran serta Staff Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga atas bantuannya dalam proses berjalannya kegiatan selama praktikum dan administrasi sewaktu penyusunan skripsi ini.

Kedua orangtua Ibu Dian Prihatini Darsono dan Bapak Dwi Yanto, serta kakak adik tercinta yang selalu medoakan dan mendukung sehingga tetap bersemangat dan tidak menyerah selama penulisan skripsi. Teman-teman tercinta yang telah membantu dan mendukung penulis selama mengerjakan penulisan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat mejadi manfaat bagi orang lain.

Jakarta, 07 Juli 2025



Salma Qonitatun Adilla

PENGARUH TEKNIK PELIPATAN TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORI *CROISSANT* TANPA *RESTING* PADA SAAT ANTAR PELIPATAN

SALMA QONITATUN ADILLA

Pembimbing: Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. & Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRAK

Croissant merupakan salah satu jenis produk pastry yang dibuat dari adonan berlapis (*laminated dough*). Pada penelitian ini dilakukan pembuatan *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan, bertujuan untuk menganalisis pengaruh teknik pelipatan yang berbeda terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, penelitian menggunakan metode eksperimen. dan sampel *croissant* dengan teknik pelipatan *single-single-single*, *double-single* dan *double-double*. Kualitas fisik menggunakan metode uji ANOVA menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh teknik pelipatan pada aspek volume dan *bake loss* *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan antara ketiga perlakuan. Pengambilan data dilakukan oleh 45 panelis agak terlatih dan diuji menggunakan Kruskal-wallis. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat pengaruh teknik pelipatan terhadap semua aspek mutu sensori (volume, warna kulit, tekstur kulit, *honeycomb*, warna remah dalam, tekstur remah dalam, aroma, lembaran dan rasa). Kesimpulan *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan dengan perbedaan pelipatan, ketiga teknik pelipatan dapat digunakan, namun peneliti merekomendasikan teknik pelipatan *single-single-single* yang menghasilkan produk lebih baik dari sifat fisiknya dan aspek mutu sensori.

Kata kunci: *croissant* tanpa *resting* pada saat antar pelipatan, pelipatan, *single-single-single*, *double-single*, *double-double*

THE EFFECT OF FOLDING TECHNIQUES ON THE PHYSICAL AND SENSORY QUALITY OF NON-RESTED CROISSANT BETWEEN FOLDS

SALMA QONITATUN ADILLA

Supervisor by Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc. & Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes.

ABSTRACT

Croissant is a type of pastry made from laminated dough. This study focused on producing croissants without resting between folds to analyze the effect of different folding techniques on their physical and sensory qualities. The research was conducted at the Pastry and Bakery Processing Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, using an experimental method. The croissant samples employed three folding techniques: single-single-single, double-single, and double-double. Physical quality was evaluated using ANOVA, which showed no significant effect of folding techniques on volume and bake loss of croissants produced without resting between folds. Sensory evaluation was conducted by 45 semi-trained panelists and analyzed using the Kruskal-Wallis test, revealing no significant effect of folding techniques on any sensory attributes, including volume, crust color, crust texture, honeycomb structure, crumb color, crumb texture, aroma, layering, and taste. In conclusion, all three folding techniques can be applied; however, the single-single-single method is recommended as it produced superior results in both physical characteristics and sensory quality.

Keywords: non-rested croissants between folds, folding, single-single-single, double-single, double-double

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
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	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Kualitas Fisik dan Mutu Sensori	7
2.1.2 <i>Croissant</i>	14
2.1.3 <i>Dough Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	34
2.1.4 <i>Dough</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	34
2.1.5 <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	35
2.1.6 Teknik Lipatan <i>Croissant</i>	35
2.1.7 Kualitas <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	37
2.2 Penelitian Yang Relevan	41
2.3 Kerangka Pemikiran	44
2.4 Hipotesis Penelitian	45
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	46
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	46
3.2 Metode Penelitian	46
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel	46
3.4 Variabel Penelitian	47
3.5 Definisi Oprasional	47
3.6 Desain Penelitian	50
3.7 Prosedur Penelitian	51

3.7.1 Kajian Pustaka	51
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	52
3.7.3 Penelitian lanjutan	67
3.8 Instrumen Penilaian	73
3.9 Teknik Pengumpulan Data	76
3.9.1 Uji Mutu Sensori	76
3.9.2 Uji Kualitas Fisik	76
3.10 Hipotesis Statistik	76
3.11. Teknik Analisis Data	77
3.11.1 Uji Mutu Sensori	77
3.11.2 Uji Kualitas Fisik	78
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	81
4.1 Hasil Penelitian	81
4.1.1 Hasil Uji Validasi	81
4.1.2 Hasil Uji Kualitas Fisik	89
4.1.3 Hasil Uji Mutu Sensori	93
4.2 Pembahasan	108
4.3 Kelemahan Penelitian	114
BAB V HASIL KESIMPULAN DAN SARAN	115
5.1 Kesimpulan	115
5.2 Saran	116
DAFTAR PUSTAKA	117
LAMPIRAN	121



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2. 1	Penelitian yang Relevan	41
Tabel 3. 1	Desain Penelitian Kualitas fisik <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan dengan Teknik Pelipatan yang Berbeda	50
Tabel 3. 2	Desain Penelitian Mutu Sensori <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan dengan Teknik Pelipatan yang Berbeda	50
Tabel 3. 3	Formula Dasar <i>Croissant</i> Uji Coba 1	52
Tabel 3. 4	Alat yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	53
Tabel 3. 5	Bahan yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	56
Tabel 3. 6	Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan Uji Coba 2 Tahap 1	67
Tabel 3. 7	Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antara Pelipatan Uji Coba 2 Tahap 2	68
Tabel 3. 8	Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan Uji Coba 2 Tahap 3	69
Tabel 3. 9	Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan Uji Coba 3 Tahap 1	70
Tabel 3. 10	Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan Uji Coba 3 Tahap 2	71
Tabel 3. 11	Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan Uji Coba 3 Tahap 3	72
Tabel 3. 12	Instrumen Penilaian untuk Uji Organoleptik	74
Tabel 3. 13	Analisis Ragam Klasifikasi Satu-Arah	79
Tabel 4. 1	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Volume	82
Tabel 4. 2	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Warna Kulit	83
Tabel 4. 3	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Tekstur Kulit	84
Tabel 4. 4	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Warna Remah Dalam	85
Tabel 4. 5	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Tekstur Remah Dalam	86
Tabel 4. 6	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Aroma	87
Tabel 4. 7	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Lembaran	88
Tabel 4. 8	Hasil Validasi Dosen Ahli Aspek Rasa	89
Tabel 4. 9	Data Uji Fisik Aspek Volume	90
Tabel 4. 10	Uji Fisik Uji Anova Aspek Volume	91
Tabel 4. 11	Hasil Hipotesis Uji Fisik Aspek Volume	91
Tabel 4. 12	Data Uji Fisik Aspek <i>Bake Loss</i>	91
Tabel 4. 13	Uji Fisik Aspek <i>Bake Loss</i>	92
Tabel 4. 14	Uji Fisik Uji Anova Aspek <i>Bake Loss</i>	92
Tabel 4. 15	Hasil Hipotesis Uji Fisik Aspek <i>Bake Loss</i>	93
Tabel 4. 16	Data Uji mutu Sensori Aspek Volume	94
Tabel 4. 17	Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Volume	95
Tabel 4. 18	Data Uji Mutu Sensori Aspek Warna Kulit	95
Tabel 4. 19	Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Warna Kulit	96
Tabel 4. 20	Data Uji Mutu Sensori Aspek Tekstur Kulit	97

Tabel 4. 21 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Tekstur Kulit	98
Tabel 4. 22 Data Uji Mutu Sensori Aspek <i>Honeycomb</i>	99
Tabel 4. 23 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek <i>Honeycomb</i>	100
Tabel 4. 24 Data Uji Mutu Sensori Aspek Warna Remah Dalam	101
Tabel 4. 25 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Warna Remah Dalam	102
Tabel 4. 26 Data Uji Mutu Sensori Aspek Tekstur Remah Dalam	102
Tabel 4. 27 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Tekstur Remah Dalam	103
Tabel 4. 28 Data Uji Mutu Sensori Aspek Aroma	104
Tabel 4. 29 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Aroma	105
Tabel 4. 30 Data Uji Mutu Sensori Aspek Lembaran	105
Tabel 4. 31 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Lembaran	106
Tabel 4. 32 Data Uji Mutu Sensori Aspek Rasa	107
Tabel 4. 33 Hasil Hipotesis Uji Mutu Sensori Aspek Rasa	108



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2. 1	Pengadukan Bahan <i>Croissant</i> Standar	25
Gambar 2. 2	<i>Resting</i> Tahap Awal Adonan <i>Croissant</i> Standar	26
Gambar 2. 3	<i>Laminating fat</i> dengan Metode Prancis	27
Gambar 2. 4	<i>Laminating fat</i> dengan Metode Inggris	27
Gambar 2. 5	<i>Laminating fat</i> dengan Metode Belanda	28
Gambar 2. 6	<i>Laminating fat</i> dengan Metode Skotlandia	28
Gambar 2. 7	Penipisan Adonan <i>Croissant</i>	29
Gambar 2. 8	Teknik Lipatan <i>Single Fold</i>	30
Gambar 2. 9	Teknik Lipatan <i>Double Fold</i>	30
Gambar 2. 10	Intermediate Proofing Adonan <i>Croissant</i> Standar	31
Gambar 2. 11	Teknik Pelipatan <i>Single Fold Croissant</i> Standar	36
Gambar 2. 12	Teknik Pelipatan <i>Double Fold Croissant</i> Standar	37
Gambar 3. 1	Hasil Uji Coba 1 Formula Dasar <i>Croissant</i>	52
Gambar 3. 2	Meja Kerja	53
Gambar 3. 3	<i>Bowl</i>	53
Gambar 3. 4	<i>Scale</i>	53
Gambar 3. 5	<i>Measuring Jug</i>	54
Gambar 3. 6	<i>Cooling Rack</i>	54
Gambar 3. 7	<i>Proofer</i>	54
Gambar 3. 8	<i>Oven</i>	54
Gambar 3. 9	<i>Rolling Pin</i>	54
Gambar 3. 10	<i>Scraper</i>	55
Gambar 3. 11	Pisau	55
Gambar 3. 12	<i>Rubber Spatula</i>	55
Gambar 3. 13	Penggaris	55
Gambar 3. 13	<i>Brush</i>	55
Gambar 3. 14	Bahan Pembuatan <i>Croissant</i>	58
Gambar 3. 16	Pengadukan Bahan <i>Croissant</i> tanpa mixer	59
Gambar 3. 17	<i>Buck Fermentation</i> Adonan <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	60
Gambar 3. 18	<i>Laminating fat</i> Pada <i>Croissant</i>	61
Gambar 3. 19	Penipisan Adonan <i>Croissant</i> dengan <i>rolling pin</i>	61
Gambar 3. 20	Pelipatan <i>Single</i> dan <i>Double Folding</i> Pada Adonan <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	62
Gambar 3. 21	Pembentukan <i>Croissant</i>	63
Gambar 3. 22	Final Proofing Adonan <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	63
Gambar 3. 23	Pengolesan Adonan <i>Croissant</i>	64
Gambar 3. 24	Pemanggang <i>Croissant</i>	65
Gambar 3. 25	Bagan Alir Proses Pembuatan <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan Dengan Teknik Pelipatan	66
Gambar 3. 26	Hasil Uji Coba 2 Tahap 1 Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	68

Gambar 3. 27 Hasil Uji Coba 2 Tahap 2 Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	69
Gambar 3. 28 Hasil Uji Coba 2 Tahap 3 Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	70
Gambar 3. 29 Hasil Uji Coba 3 Tahap 1 Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	71
Gambar 3. 30 Hasil Uji Coba 3 Tahap 2 Formula Dasar <i>Croissant</i> Tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	72
Gambar 3. 31 Hasil Uji Coba 3 Tahap 3 Formula Dasar <i>Croissant</i> tanpa <i>Resting</i> Pada Saat Antar Pelipatan	73



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validasi	122
Lampiran 2	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi	128
Lampiran 3	Lembar Uji Mutu Sensori Panelis Agak Terlatih	131
Lampiran 4	Hitungan Kruskal-Wallis Uji Mutu Sensori	135
Lampiran 5	Uji Anova Kualitas Fisik	145
Lampiran 6	Pengambilan Data Uji Kualitas Fisik	148
Lampiran 7	Diagram Alur Proses Pembuatan <i>Croissant</i> tanpa <i>Resting</i>	150
Lampiran 8	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Mutu Sensori	151
Lampiran 9	Daftar Riwayat Hidup	152

