

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING
(*Cucurbita moschata Duschaenes*) PADA FORMULASI KUE
SERABI MANIS BANDUNG TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



Intelligentia - Dignitas

**SITI LUTFIA NURTIANTO
1514619021**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi 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 Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Formulasi Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Siti Lutfia Nurtianto

NIM : 1514619021

Disetujui oleh :

Pembimbing I,



Dra. Mariani, M. Si
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II,



Yeni Yulianti, M. Pd
NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) pada Formulasi Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Siti Lutfia Nurtianto

NIM : 1514619021

Tanggal Ujian : 22 Juli 2025

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si.
NIP. 196103291988112001

Pembimbing II



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dra. Sachriani, M.Kes.
NIP. 196402041988032001

Anggota Penguji I



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

Anggota Penguji II



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIP. 198411022014042002



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
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Siti Lutfia Nurtianto
NIM : 1514619021
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : fian0281@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 Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duschasnes) pada Formulasi Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas 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, 13 Agustus 2025

Penulis

(Siti Lutfia Nurtianto)

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, 8 Agustus 2025

Yang Membuat Pernyataan



Siti Lutfia Nurtianto

NIM. 1514619021

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas rahmat dan karuniaNya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulisan skripsi ini dapat diselesaikan dengan judul “Pengaruh Penggunaan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Formulasi Kue Serabi Manis Bandung Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik di Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu, mendukung, memotivasi serta membimbing penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung hingga terselesaikannya skripsi ini terutama kepada :

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Yeni Yulianti, M. Pd selaku dosen Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2019 dan selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan banyak masukan, arahan, dan bimbingan yang sangat membantu penulis.
3. Dra. Mariani, M.Si sebagai Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan segala bantuan kepada penulis selama penulisan
4. Seluruh Dosen, staff Tata Usaha dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Orang Tua, keluarga, sahabat, serta teman – teman Pendidikan Tata Boga 2019.

Penulis berusaha menyusun skripsi ini sebaik mungkin, namun tidak ada karya yang sempurna selain karya-Nya. Dengan segala kekurangan yang masih ada, penulis berharap semoga tulisan ini tetap bermanfaat.

Jakarta, 8 Agustus 2025

Penulis



Siti Lutfia Nurtianto

No. Reg. 1514619021

PENGARUH PENGGUNAAN TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata Duschaenes*) PADA FORMULASI KUE SERABI MANIS BANDUNG TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

SITI LUTFIA NURTIANTO

Pembimbing: Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M. Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh penggunaan tepung labu kuning pada formulasi kue serabi manis Bandung terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen. Produk kue serabi manis Bandung dengan penggunaan tepung labu kuning 10%, 20%, dan 30% diujicobakan kepada 30 panelis pada aspek warna, rasa manis, rasa labu kuning, aroma labu kuning, tekstur lembut, tekstur berpori dan tekstur berserat. Sedangkan uji kualitas fisik diujikan pada daya kembang dan *baking loss*. Berdasarkan hasil uji hipotesis *Friedman*, terdapat pengaruh penggunaan tepung labu kuning terhadap daya terima konsumen kue serabi manis Bandung pada aspek warna, rasa labu kuning, aroma labu kuning, tekstur lembut, tekstur berpori, dan tekstur berserat. Hasil uji *Tuckey's* pada daya terima konsumen menunjukkan kue serabi manis Bandung dengan penggunaan tepung labu kuning 10% merupakan produk terbaik dalam aspek warna, rasa labu kuning, tekstur lembut, tekstur berpori, dan tekstur berserat. Berdasarkan uji hipotesis pada kualitas fisik daya kembang kue serabi manis Bandung dengan uji *Anova*, tidak terdapat perbedaan nyata penggunaan tepung labu kuning, sementara pada aspek *baking loss* terdapat pengaruh signifikan. Uji lanjutan *Duncan Multiple Range Test (DMRT)* pada aspek *baking loss* menunjukkan bahwa kue serabi manis Bandung dengan penggunaan tepung labu kuning 10% dan 30% memiliki perbedaan nyata. Berdasarkan uji daya terima konsumen dan uji kualitas fisik kue serabi manis Bandung dengan penggunaan tepung labu kuning, peneliti merekomendasikan produk kue serabi manis Bandung dengan penggunaan tepung labu kuning sebanyak 10% yang dapat dikembangkan untuk produk inovasi kue tradisional sebagai langkah untuk optimalisasi penggunaan tepung labu kuning.

Kata Kunci: Tepung Labu Kuning, Kue Serabi, Kualitas Fisik, Daya Terima Konsumen.

THE EFFECT OF USING YELLOW PUMPKIN FLOUR (*Cucurbita moschata* Duschaenes) IN THE FORMULATION OF SWEET BANDUNG SERABI CAKES ON THE PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER ACCEPTANCE

SITI LUTFIA NURTIANTO

Supervisor: Dra. Mariani, M.Si dan Yeni Yulianti, M. Pd

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of pumpkin flour use in the formulation of Bandung sweet serabi cakes on physical quality and consumer acceptance. Bandung sweet serabi cake products with the use of 10%, 20%, and 30% pumpkin flour were tested on 30 panelists in the aspects of color, sweetness, pumpkin flavor, pumpkin aroma, soft texture, porous texture and fibrous texture. While the physical quality test was tested on the rise and baking loss. Based on the results of the Friedman hypothesis test, there is an effect of the use of pumpkin flour on consumer acceptance of Bandung sweet serabi cakes in the aspects of color, pumpkin flavor, pumpkin aroma, soft texture, porous texture, and fibrous texture. The results of the Tuckey's test on consumer acceptance showed that Bandung sweet serabi cakes with the use of 10% pumpkin flour were the best products in the aspects of color, pumpkin flavor, soft texture, porous texture, and fibrous texture. Based on the hypothesis test on the physical quality of Bandung sweet serabi cakes with ANOVA test, there was no significant difference in the use of pumpkin flour, while in the aspect of baking loss there was a significant effect. Further Duncan Multiple Range Test (DMRT) on the baking loss aspect showed that Bandung sweet serabi cake with 10% and 30% pumpkin flour usage had significant differences. Based on consumer acceptance test and physical quality test of Bandung sweet serabi cake with pumpkin flour usage, researchers recommend Bandung sweet serabi cake product with 10% pumpkin flour usage which can be developed for traditional cake innovation product as a step to optimize pumpkin flour usage.

Keywords: *Pumpkin Flour, Serabi Cake, Physical Quality, Consumer Acceptance.*

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
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 Formulasi.....	7
2.1.2 Kualitas Fisik.....	7
2.1.3 Daya Terima Konsumen	9
2.1.4 Kue Serabi Manis Bandung.....	16
2.1.5 Tepung Labu Kuning.....	29
2.1.6 Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung LabuKuning	36
2.2 Penelitian Yang Relevan.....	36
2.3 Kerangka Pemikiran	42
2.4 Hipotesis Penelitian.....	42
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	 44
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	44
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	44
3.2.1 Populasi Penelitian	44
3.2.2 Sampel Penelitian	44
3.3 Variabel Penelitian.....	45
3.4 Definisi Operasional.....	45
3.5 Metode dan Rancangan Penelitian	48
3.5.1 Metode Penelitian.....	48
3.5.2 Rancangan Penelitian	48
3.6 Prosedur Penelitian.....	49
3.6.1 Kajian Pustaka.....	49

3.6.2 Penelitian Pendahuluan	50
3.6.3 Penelitian Lanjutan.....	53
3.6.4 Proses Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning.....	60
3.7 Instrumen Penelitian.....	62
3.8 Teknik Pengumpulan Data	67
3.9 Teknik Analisis Data	67
3.9.1 Teknik Analisis Data Uji Fisik	67
3.9.2 Teknik Analisis Data Daya Terima Konsumen	69
3.10 Hipotesis Statistik.....	70
3.10.1 Hipotesis Statistik Kualitas Fisik	70
3.10.2 Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....	71
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	72
4.1 Hasil Penelitian.....	72
4.2 Hasil Uji Validasi.....	72
4.2.1 Penilaian Validasi Aspek Warna	73
4.2.2 Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis	74
4.2.3 Penilaian Validasi Aspek Rasa Labu Kuning	75
4.2.4 Penilaian Validasi Aspek Aroma Labu Kuning	76
4.2.5 Penilaian Validasi Aspek Tekstur Lembut.....	77
4.2.6 Penilaian Validasi Aspek Tekstur Berpori	78
4.2.7 Penilaian Validasi Aspek Tekstur Berserat	79
4.3 Hasil Uji Kualitas Fisik	80
4.3.1 Uji Daya Kembang.....	80
4.3.2 Uji <i>Baking Loss</i>	82
4.4 Hasil Uji Daya Terima	80
4.4.1 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna.....	85
4.4.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	88
4.4.3 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Labu Kuning	90
4.4.4 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Labu Kuning.....	93
4.4.5 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Lembut.....	96
4.4.6 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Berpori.....	99
4.4.7 Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Berserat.....	102
4.5 Pembahasan.....	105
4.6 Kelemahan Penelitian.....	111
BAB V PENUTUP	112
5.1 Kesimpulan.....	112
5.2 Saran.....	113
DAFTAR PUSTAKA.....	114
LAMPIRAN	118
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	167

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul Gambar	Halaman
2.1	Serabi Bandung	17
2.2	Serabi Solo	17
2.3	Serabi Jakarta	18
2.4	Serabi Cirebon	18
2.5	Serabi Bali	19
2.6	Serabi Kalibeluk	19
2.7	Serabi Minang	19
2.8	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung	29
2.9	Labu Kuning	30
2.10	Bagan Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning	34
3.1	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	54
3.2	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	55
3.3	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	56
3.4	Hasil Uji Coba Formula Penggunaan Tepung Labu Kuning 40% pada Kue Serabi Manis Bandung	58
3.5	Hasil Uji Coba Kue Serabi Manis Bandung Penggunaan Tepung Labu Kuning 10%, 20%, dan 30%	60
3.6	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	62
3.7	Hasil Uji Coba Formula Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning 40%	63
3.8	Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning 10%, 20% dan 30%	63
3.9	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung Substitusi Tepung Labu Kuning	67

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

No.	Judul Tabel	Halaman
2.1	Nilai Gizi Telur Ayam Negeri atau Ras Per 100 g	24
2.2	Komposisi Kimia Labu Kuning	31
2.3	Komposisi Kimia Tepung Labu Kuning	34
3.1	Rancangan Penelitian Daya Terima Konsumen	49
3.2	Desain Penelitian Kualitas Fisik Daya Kembang dan <i>Baking Loss</i> Kue Serabi Manis Bandung	49
3.3	Bahan Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung	50
3.4	Alat Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung	51
3.5	Perasan Santan Pertama	52
3.6	Perasan Santan Kedua	52
3.7	Total Perasan Santan	52
3.8	Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	53
3.9	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	53
3.10	Formula Standar Tahap 2 Kue Serabi Manis Bandung	54
3.11	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	55
3.12	Formula Standar Tahap 3 Kue Serabi Manis Bandung	56
3.13	Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula Standar Kue Serabi Manis Bandung	56
3.14	Formula Penggunaan Tepung Labu Kuning 40% pada Kue Serabi Manis Bandung	57
3.15	Hasil Uji Coba Formula Penggunaan Tepung Labu Kuning 40% pada Kue Serabi Manis Bandung	57
3.16	Formula Uji Coba Kue Serabi Manis Bandung Penggunaan Tepung Labu Kuning 10%, 20%, dan 30%	58
3.17	Hasil Uji Coba Kue Serabi Manis Bandung Penggunaan Tepung Labu Kuning 10%, 20%, dan 30%	59
3.18	Instrumen Validasi Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	63
3.19	Instrumen Uji Organoleptik Pada Kue Serabi Manis Bandung Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning	65
3.20	Instrumen penilaian Kualitas Fisik Daya Kembang dan <i>Baking Loss</i> Kue Serabi Manis Bandung Sebelum dan Sesudah Dipanggang	66
3.21	Instrumen Penilaian Akhir Kualitas Fisik Daya Kembang dan <i>Baking Loss</i> Kue Serabi Manis Bandung	62
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kue Serabi Manis Bandung	73
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Kue Serabi Manis Bandung	74
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Labu Kuning Kue Serabi Manis Bandung	75
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Labu Kuning Kue Serabi Manis Bandung	76
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Lembut Kue Serabi Manis Bandung	77
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Berpori Kue Serabi Manis Bandung	78
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Berserat Kue Serabi Manis Bandung	79

4.8	Hasil Uji Daya Kembang Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning Sebelum dan Sesudah Dipanggang	80
4.9	Hasil Akhir Uji Daya Kembang Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	81
4.10	Hasil Perhitungan Uji Anova Daya Kembang	81
4.11	Hasil Uji <i>Baking Loss</i> Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning Sebelum dan Sesudah Dipanggang	82
4.12	Hasil Akhir Uji <i>Baking Loss</i> Kue Serabi Manis Bandung dengan Penggunaan Tepung Labu Kuning	83
4.13	Hasil Perhitungan Uji Anova <i>Baking Loss</i>	83
4.14	Hasil Uji Lanjut Duncan <i>Baking Loss</i>	84
4.15	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna	85
4.16	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Warna	86
4.17	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Warna	87
4.18	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	88
4.19	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Rasa Manis	89
4.20	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Labu Kuning	90
4.21	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Rasa Labu Kuning	91
4.22	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Rasa Labu Kuning	92
4.23	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Labu Kuning	93
4.24	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Aroma Labu Kuning	94
4.25	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Aroma Labu Kuning	95
4.26	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Lembut	96
4.27	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Tekstur Lembut	97
4.28	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Tekstur Lembut	98
4.29	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Berpori	99
4.30	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Tekstur Berpori	100
4.31	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Tekstur Berpori	101
4.32	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Berserat	102
4.33	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji <i>Friedman</i> Aspek Tekstur Berserat	103
4.34	Hasil Uji <i>Tuckey's</i> Aspek Tekstur Berserat	104

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penelitian Uji Validasi	119
2	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima Konsumen	120
3	Hasil Uji Validasi	121
4	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Warna	122
5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Uji <i>Friedman</i>	124
6	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	126
7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis Uji <i>Friedman</i>	128
8	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Rasa Labu Kuning	130
9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Labu Kuning Uji <i>Friedman</i>	132
10	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Aroma Labu Kuning	134
11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Labu Kuning Uji <i>Friedman</i>	136
12	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Tekstur Lembut	138
13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Lembut Uji <i>Friedman</i>	140
14	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Tekstur Berpori	142
15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Berpori Uji <i>Friedman</i>	144
16	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Tekstur Berserat	146
17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Berserat Uji <i>Friedman</i>	148
18	Tabel Distribusi X^2	149
19	Tabel Q Score	150
20	Hasil Pengukuran Uji Daya Kembang	151
21	Hasil Perhitungan Uji Anova Aspek Daya Kembang	152
22	Hasil Pengukuran Uji <i>Baking Loss</i>	154
23	Hasil Perhitungan Uji Anova Aspek <i>Baking Loss</i>	155
24	Tabel Distribusi F Uji <i>Anova</i>	157
25	Tabel q <i>Duncan Multiple Range Test</i>	158
26	Dokumentasi Pembuatan Tepung Labu Kuning	159
27	Dokumentasi Pembuatan Kue Serabi Manis Bandung	160
28	Dokumentasi Uji Daya Kembang dengan Alat Ukur Penggaris	162
29	Dokumentasi Uji <i>Baking Loss</i> dengan Alat Ukur Timbangan	163
30	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima Konsumen	165
31	Label Pada Kemasan	166

Intelligentia - Dignitas