

SKRIPSI

PENGARUH FORMULASI TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum Linn*) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP KEKENYALAN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK KUE TALAM UBI



Intelligentia ~ Dignitas

**AISYA TAZKIRA GHAZIANI YAMANI
1514621021**

**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 Formulasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* Linn) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kekenyalan Dan Kualitas Organoleptik Kue Talam Ubi

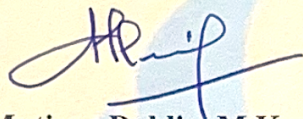
Nama : Aisya Tazkira Ghaziani Yamani

NIM : 1514621021

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032000



Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga



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

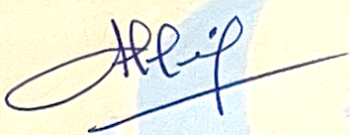
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Formulasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* Linn) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kekenyalan Dan Kualitas Organoleptik Kue Talam Ubi
Nama : Aisya Tazkira Ghaziani Yamani
NIM : 1514621021
Tanggal Ujian : 25 Juli 2025

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II


Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP. 196301141991032000


Dra. Sachriani, M.Kes
NIP.196402041988032001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II,


Dr. Nur Riska, M.Si
NIP.197904152005012004


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


Dr. Cucu Cahyana, M.Sc
NIP.197409142001121001

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 norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Yang Membuat Pernyataan



Aisya Tazkira Ghaziani Yamani

NIM. 1514621021



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 : Aisya Tazkira Ghaziani Yamani
NIM : 1514621021
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : Aisya.tazkira@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 Formulasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* Linn) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kekenyalan dan Kualitas Organoleptik Kue Talam Ubi

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, 25 Juli 2025
Penulis

Aisya Tazkira Ghaziani Yamani
NIM. 151461021

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, dengan limpahan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Formulasi Tepung Kentang (*Solanum tuberosum* Linn) Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kekenyalan dan Kualitas Organoleptik Kue Talam Ubi”**. Skripsi ini dibuat dan disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk mendapatkan gelar sarjana. Dalam kesempatan ini saya mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing dalam penyusunan skripsi ini, diantaranya :

1. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd, selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, atas dukungan dan fasilitas yang diberikan
2. Dr.Ir. Ridawati, M.Si, selaku dosen Pembimbing Akademik
3. Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes, selaku dosen pembimbing I, atas segala arahan, saran dan bimbingannya selama proses penyusunan skripsi
4. Dra. Sachriani, M. Kes, selaku dosen pembimbing II, atas segala arahan, saran dan bimbingannya selama proses penyusunan skripsi.
5. Laboran, dan staf Tata Usaha yang telah memberikan sarana dan prasarana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan
6. Orang tua dan keluarga tercinta yang telah memberikan doa, semangat, serta dukungan moral maupun materiil
7. Teman-teman seperjuangan di Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan motivasi dan dukungannya selama masa studi

Dengan ini penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk menyempurnakan penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi kontribusi yang berarti dalam bidang Tata Boga.

Jakarta, 25 Juli 2025

Penulis,



Aisya Tazkira Ghaziani Yamani

PENGARUH FORMULASI TEPUNG KENTANG (*Solanum tuberosum* Linn) SEBAGAI BAHAN PENGIKAT TERHADAP KEKENYALAN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK KUE TALAM UBI

AISYA TAZKIRA GHAZIANI YAMANI

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes dan Dra. Sachriani, M. Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh formulasi tepung kentang sebagai bahan pengikat pada kue talam ubi, yang mencakup aspek kekenyalan, warna, rasa, aroma dan tekstur. Penelitian dilaksanakan dari bulan September 2024 hingga Juni 2025 di Laboratorium *Pastry Bakery*, Universitas Negeri Jakarta. Jenis penelitian ini termasuk ke dalam penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen yang melibatkan 3 perlakuan formulasi tepung kentang, yaitu 30%, 40% dan 50%. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak (*random sampling*), dimana setiap sampel diberikan kode yang hanya diketahui oleh peneliti. Pengujian uji organoleptik dilakukan dengan uji mutu hedonik yang dilakukan kepada 15 panelis agak terlatih pada setiap sampelnya. Untuk analisis pada uji kekenyalan, digunakan uji Anova dan dilanjutkan dengan uji Duncan sebagai analisis lanjutan. Sementara itu, analisis data pada uji organoleptik menggunakan uji Kruskal Wallis, diikuti dengan uji Tukey. Hasil dari uji kekenyalan menunjukkan adanya pengaruh nyata pada aspek kekenyalan dengan persentase tertinggi pada perlakuan 50%. Hasil pengujian hipotesis menunjukkan tidak adanya pengaruh yang nyata pada aspek warna, rasa, aroma kentang dan tekstur bagian bawah. Hasil pengujian hipotesis pada aspek aroma ubi dan kekenyalan menunjukkan adanya pengaruh nyata. Adapun hasil dari penelitian ini persentase yang direkomendasikan terdapat pada persentase 30% untuk dijadikan acuan penelitian selanjutnya.

Kata kunci : Kue Talam Ubi, Tepung Kentang, Kekenyalan, Kualitas Organoleptik

***THE EFFECT OF POTATO FLOUR (*Solanum tuberosum* Linn)
FORMULATION AS A BINDING AGENT ON THE CHEWINESS AND
ORGANOLEPTIC QUALITY OF SWEET POTATO TALAM CAKE***

AISYA TAZKIRA GHAZIANI YAMANI

Supervisor : Dra. Mutiara Dahlia, M. Kes dan Dra. Sachriani, M. Kes

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of potato flour formulation as a binding agent in sweet potato cakes, covering aspects of elasticity, color, taste, aroma, and texture. The study was conducted from September 2024 to June 2025 at the Pastry Bakery Laboratory, University of Jakarta. This research falls under quantitative research using an experimental method involving three potato flour formulation treatments: 30%, 40%, and 50%. Sampling was conducted using random sampling, where each sample was assigned a code known only to the researcher. Organoleptic testing was performed using a hedonic quality test conducted on 15 moderately trained panelists for each sample. For chewiness testing analysis, an ANOVA test was used, followed by a Duncan test as a post-hoc analysis. Meanwhile, data analysis for the organoleptic test used the Kruskal-Wallis test, followed by the Tukey test. The results of the firmness test showed a significant effect on the firmness aspect, with the highest percentage in the 50% treatment. The results of the hypothesis testing showed no significant effect on the color, taste, aroma of the potato, and texture of the bottom part. The hypothesis testing results for aroma and firmness showed a significant effect. The recommended percentage from this study is 30%, which can be used as a reference for further research.

Keywords : Sweet potato cake, potato flour, Chewiness, organoleptic quality

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	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Kajian Teoritik.....	6
2.1.1. Kekenyalan.....	6
2.1.2. Kualitas Organoleptik	6
2.1.3. Bahan Pengikat.....	10
2.1.4. Kentang	11
2.1.5. Tepung Kentang	15
2.1.6. Kue Talam Ubi.....	19
2.2 Penelitian yang Relevan	29
2.3 Kerangka Berpikir	30
2.4 Hipotesis Penelitian	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Tempat , Waktu dan Subjek Penelitian	32
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
3.3 Definisi Operasional	33
3.3.1 Tepung Kentang	33

3.3.2	Bahan Pengikat Tepung Kentang.....	33
3.3.3	Kue Talam Ubi	33
3.3.4	Kekenyalan.....	33
3.3.5	Kualitas Organoleptik.....	33
3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	37
3.4.1.	Metode Penelitian.....	37
3.4.2.	Rancangan Penelitian.....	37
3.4.3.	Prosedur Penelitian.....	39
3.5	Instrumen Penelitian	57
3.5.1.	Kekenyalan.....	57
3.5.2.	Uji Kualitas Organoleptik	58
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	61
3.6.1	Kekenyalan.....	61
3.6.2	Kualitas Organoleptik	61
3.7	Teknik Analisis Data.....	62
3.7.1.	Kekenyalan.....	62
3.7.2.	Kualitas Organoleptik	63
3.8	Hipotesis Statistik	64
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	66
4.1	Deskripsi Data	66
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	95
4.3	Kelemahan Penelitian.....	98
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	99
5.1.	Kesimpulan.....	99
5.2.	Saran.....	100
DAFTAR PUSTAKA.....		101
LAMPIRAN.....		105

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Syarat Mutu Kentang	24
2.2	Karakteristik Jenis Kentang	25
2.3	Komposisi Gizi Kentang per 100 g	26
2.4	Komposisi Gizi Tepung Kentang per 100 g	28
2.5	Standar Mutu Tepung	30
2.6	Komposisi Gizi Ibu Jalar per 100 g	32
2.7	Syarat Mutu Khusus Ubi Jalar	33
2.8	Penelitian Relevan	40
3.1	Instrumen Kualitas Organoleptik	47
3.2	Rancangan Penelitian Uji Validasi	49
3.3	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Organoleptik	49
3.4	Rancangan Penelitian Aspek Kekenyalan	50
3.5	Persiapan Alat Pembuatan Tepung Kentang	51
3.6	Hasil Pembuatan Tepung Kentang	53
3.7	Berat Kentang pada Tahapan Pembuatan Tepung Kentang	53
3.8	Hasil Ayakan Tepung Kentang	54
3.9	Persiapan Alat Pembuatan Kue Talam Ubi	55
3.10	Uji Coba Kontrol Formula 1	58
3.11	Bahan Pengikat Uji Coba Formula 1	58
3.12	Hasil Uji Coba Kontrol Formula 1	58
3.13	Uji Coba Kontrol Formula 2	59
3.14	Bahan Pengikat Uji Coba Formula 2	59
3.15	Hasil Uji Coba Kontrol Formula 2	59
3.16	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 30% dengan Formula 2	60
3.17	Bahan Pengikat 30% Formula 2	60
3.18	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 30% dengan Formula 2	60
3.19	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 40% dengan Formula 2	61
3.20	Bahan Pengikat 40% Formula 2	61
3.21	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 40% dengan Formula 2	61
3.22	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 50% dengan Formula 2	62
3.23	Bahan Pengikat 50% Formula 2	62
3.24	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 50% dengan Formula 2	62
3.25	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 60% dengan Formula 2	63
3.26	Bahan Pengikat 60% Formula 2	63
3.27	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 60% dengan Formula 2	63
3.28	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat	65

	30% dengan Formula 2	
3.29	Bahan Pengikat 30% Formula 2	65
3.30	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 30% dengan Formula 2	65
3.31	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 40% dengan Formula 2	66
3.32	Bahan Pengikat 40% Formula 2	66
3.33	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 40% dengan Formula 2	66
3.34	Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 50% dengan Formula 2	67
3.35	Bahan Pengikat 50% Formula 2	67
3.36	Hasil Uji Coba Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat 50% dengan Formula 2	67
3.37	Instrumen Uji Kekenyalan	68
3.38	Instrumen Uji Kualitas Organoleptik Sampel 317	69
3.39	Instrumen Uji Kualitas Organoleptik Sampel 213	70
3.40	Instrumen Uji Kualitas Organoleptik Sampel 156	71
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	77
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	78
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kentang Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	79
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Ubi Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	80
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kentang Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	81
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Ubi Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	82
4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Bagian Bawah Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	83
4.8	Hasil Uji Validasi Aspek Kekenyalan Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	84
4.9	Hasil Uji Aspek Kekenyalan Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	86
4.10	Hasil Uji Anova Aspek Kekenyalan Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	87
4.11	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kekenyalan Pada Formulasi	87

	Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	
4.12	Hasil Uji Duncan Aspek Kekenyalan Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	87
4.13	Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	89
4.14	Uji Hipotesis Aspek warna Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	90
4.15	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	91
4.16	Uji Hipotesis Aspek Rasa Manis Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	92
4.17	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Kentang Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	93
4.18	Uji Hipotesis Aspek Rasa Kentang Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	94
4.19	Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Ubi Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	95
4.20	Uji Hipotesis Aspek Rasa Ubi Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	96
4.21	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma Kentang Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	97
4.22	Uji Hipotesis Aspek Aroma Kentang Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	98
4.23	Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Ubi Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	99
4.24	Uji Hipotesis Aspek Aroma Ubi Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	100
4.25	Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Bawah Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	101
4.26	Uji Hipotesis Aspek Tekstur Bagian Bawah Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	103
4.27	Hasil Uji Organoleptik Aspek Kekenyalan Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	104

4.28	Uji Hipotesis Aspek Kekenyalan Pada Formulasi Tepung Kentang Sebagai Bahan Pengikat Kue Talam Ubi	105
------	---	-----



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Kentang Putih	24
2.2	Kentang Kuning	25
2.3	Kentang Merah	25
2.4	Tepung Kentang	27
2.5	Bagan Alir Pembuatan Tepung Kentang	28
2.6	Kue Talam Ubi	31
2.7	Ubi Jalar	32
2.8	Tepung Beras	34
2.9	Pati Singkong	35
2.10	Santan	35
2.11	Gula Pasir	36
2.12	Garam	37
2.13	Bagan Alir Proses Pembuatan Kue Talam Ubi	39
3.1	Bagan Alir Proses Pembuatan Tepung Kentang	54
3.2	Bagan Alir Pembuatan Kue Talam Ubi	58
3.3	Bagan Alir Pembuatan Kue Talam Ubi	64



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	118
2	Instrumen Penilaian Uji Organoleptik	120
3	Perhitungan Hasil Uji Validasi 30%	123
4	Perhitungan Hasil Uji Validasi 40%	124
5	Perhitungan Hasil Uji Validasi 50%	125
6	Hasil Uji Kekenyalan	126
7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Warna	128
8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	130
9	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Rasa Kentang	132
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Rasa Ubi	134
11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Aroma Kentang	136
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Aroma Ubi	138
13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Tekstur Bagian Bawah	141
14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Uji Organoleptik Aspek Kekenyalan	143
15	Tabel Distribusi X^2	146
16	Tabel Distribusi F Uji Anova	147
17	Tabel Duncan	148
18	Proses Pembuatan Kue Talam Ubi	149
19	Proses Pembuatan Tepung Kentang	151
20	Dokumentasi Uji Kekenyalan	152
21	Dokumentasi Uji Organoleptik	153