

**SKRIPSI**

**PENGARUH SUBSTITUSI SARI KEDELAI HITAM (*Glycine soja*) PADA PEMBUATAN *SILKY PUDDING* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



**DELIA ALPIYANTI  
1514618056**

**Proposal Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Sebagian  
Persyaratan dalam Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan (S.Pd)**

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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Pada Pembuatan *Silky pudding* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Delia Alpiyanti

NIM : 1514618056

Disetujui oleh:

Pembimbing I



Dra. Mariani, M.Si.

NIP. 196103291988112001

Pembimbing II



Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si

NIP. 197904152005012004

Mengetahui,  
Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 19841102201404200

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Sari Kedelai Hitam (*Glycine soja*) Pada Pembuatan *Silky pudding* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Delia Alpiyanti

NIM : 1514618056

### Disetujui oleh:

Pembimbing I

Dra. Mariani, M.Si.

NIP. 196103291988112001

Pembimbing II

Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si

NIP. 197904152005012004

### Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

**Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si**  
NIP.197101232001121001

Anggota Penguji 1

**Yeni Yulianti, M.Pd**  
197202112005012001

Anggota Penguji 2

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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP. 19841102201404200

## 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 di publikasikan, 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.

Jakarta, 17 Juli 2025

Yang Membuat Pernyataan



Delia Alpiyanti

NIM. 1514618056





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](http://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 : Delia Alpiyanti  
NIM : 1514618056  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [deliaalpiyanti21@gmail.com](mailto:deliaalpiyanti21@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 Sari Kedelai Hitam (*Glycine Soja*) pada Pembuatan *Silky Pudding* 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, 17 Juli 2025  
Penulis,

(Delia Alpiyanti)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, atas segala limpahan rahmat serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Sari Kedelai Hitam (*Glycine Soja*) pada Pembuatan *Silky pudding* Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen”**. Penyusunan skripsi merupakan salah satu kewajiban yang harus diselesaikan penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.

Penulisan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Angkatan 2018
3. Dra. Mariani, M.Si dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si, selaku dosen pembimbing yang penuh perhatian dalam membimbing serta memberi semangat hingga terselesaikan skripsi ini.
4. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan.
5. Laboran dan Staff Tata Usaha Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu selama masa perkuliahan.
6. Orang tua, Terima kasih yang sebesar-besarnya untuk Mamah dan Papah atas doa, dukungan, dan kasih sayang yang tiada henti. Semua pencapaian ini tidak lepas dari pengorbanan dan cinta kalian.
7. Suami, Divo Putra Hersanthio. Terima kasih atas kesabaran, dukungan, cinta yang selalu menguatkan di setiap proses. Kehadiranmu sangat berarti dalam perjalanan ini.
8. Kakak dan Adik, Terima kasih untuk aa dan ade, fiat atas semangat, tawa dan doa yang selalu menemani. Kalian adalah bagian penting yang membuat perjalanan ini lebih ringan dan berwarna

Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk penulis dan pembaca. Aamiin.

Jakarta, 17 Juli 2025

Penulis

Delia Alpiyanti

**PENGARUH SUBSTITUSI SARI KEDELAI HITAM (*Glycine soja*) PADA  
PEMBUATAN *SILKY PUDDING* TERHADAP KUALITAS FISIK DAN  
DAYA TERIMA KONSUMEN**

**DELIA ALPIYANTI**

**Pembimbing : Dra. Mariani, M.Si., dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi sari kedelai hitam (*Glycine soja*) terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen *silky pudding*. Kedelai hitam dikenal memiliki kandungan protein, isoflavon, dan antosianin yang tinggi serta aktivitas antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan tiga perlakuan substitusi sari kedelai hitam terhadap susu UHT, yaitu 25%, 40%, dan 55%. Produk diuji kualitas fisiknya (total padatan dan sineresis) serta diuji organoleptik oleh 30 panelis agak terlatih. Hasil menunjukkan bahwa substitusi sari kedelai hitam tidak berpengaruh signifikan terhadap total padatan dan daya terima pada aspek warna, rasa manis, aroma susu, dan tekstur. Namun, terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aspek sineresis, rasa kedelai, dan aroma kedelai. Uji Duncan menunjukkan sineresis terendah pada perlakuan 25%, sedangkan uji *Tuckey's* menunjukkan rasa dan aroma kedelai terbaik terdapat pada perlakuan 25% dan 40%. Dengan demikian, substitusi sari kedelai hitam hingga 40% menghasilkan *silky pudding* yang disukai konsumen dan memiliki kualitas fisik yang baik. Penelitian ini mendukung pemanfaatan kedelai hitam sebagai bahan pangan fungsional dan alternatif diversifikasi produk olahan lokal.

**Kata Kunci :** Sari Kedelai Hitam, *Glycine Soja*, *Silky pudding*, Kualitas Fisik, Daya Terima Konsumen

***THE EFFECT OF BLACK SOYBEAN EXTRACT (GLYCINE SOJA)  
SUBSTITUTION ON THE PHYSICAL QUALITY AND CONSUMER  
ACCEPTANCE OF SILKY PUDDING***

**DELIA ALPIYANTI**

***Supervisor : Dra. Mariani, M.Si., dan Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si***

**ABSTRACT**

*This study aimed to determine the effect of black soybean extract substitution on the physical quality and consumer acceptance of silky pudding. Black soybeans are known for their high protein, isoflavone, and anthocyanin content, as well as their antioxidant activity, which is beneficial for health. This study used an experimental method with three treatment levels of black soybean extract substitution for UHT milk, namely 25%, 40%, and 55%. The products were tested for their physical quality (moisture content and syneresis) and organoleptic properties by 30 semi-trained panelists. The results showed that the substitution of black soybean extract did not significantly affect the moisture content and consumer acceptance in terms of color, sweetness, milk aroma, and texture. However, there was a significant effect on syneresis, soybean flavor, and soybean aroma. Duncan's test showed the lowest syneresis in the 25% treatment, while Tukey's test showed that the best soybean flavor and aroma were found in the 25% and 40% treatments. Therefore, substituting black soybean extract up to 40% produces silky pudding that is liked by consumers and has good physical quality. This study supports the utilization of black soybeans as a functional food ingredient and an alternative for diversifying local processed products.*

**Keywords:** *Black Soybean, Glycine Soja, Silky pudding, Physical Quality, Consumer Acceptability*



## DAFTAR ISI

|                                                                |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>                         | <b>i</b>    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI .....</b>                        | <b>ii</b>   |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN.....</b>                                  | <b>iii</b>  |
| <b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH iv</b> |             |
| <b>UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>                        | <b>iv</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                    | <b>v</b>    |
| <b>ABSTRAK.....</b>                                            | <b>vi</b>   |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                          | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                         | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                                       | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                     | <b>xii</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                   | <b>xiii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                  | <b>1</b>    |
| 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.....                                     | 5           |
| 1.6 Manfaat Penelitian .....                                   | 6           |
| <b>BAB II KERANGKA TEORITIK.....</b>                           | <b>7</b>    |
| 2.1. Landasan Teori .....                                      | 7           |
| 4.2.1 Kualitas Fisik .....                                     | 7           |
| 2.1.2 Daya Terima Terima.....                                  | 8           |
| 2.1.3 Panelis .....                                            | 10          |
| 2.1.4 Sari Kedelai Hitam.....                                  | 13          |
| 2.1.6 Silky pudding .....                                      | 20          |
| 2.2 Penelitian Relevan.....                                    | 29          |
| 2.3 Kerangka Pemikiran.....                                    | 31          |
| 2.4 Hipotesis Penelitian.....                                  | 31          |
| <b>BAB III METEDOLOGI PENELITIAN .....</b>                     | <b>32</b>   |
| 3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian.....                   | 32          |
| 3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....                       | 32          |
| 3.2.1. Populasi Penelitian .....                               | 32          |
| 3.2.2. Sampel Penelitian.....                                  | 32          |

|               |                                                 |           |
|---------------|-------------------------------------------------|-----------|
| 3.3           | Definisi Operasional.....                       | 32        |
| 3.4           | Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian..... | 35        |
| 3.4.1.        | Metode Penelitian.....                          | 35        |
| 3.4.2.        | Rancangan penelitian .....                      | 36        |
| 3.4.3.        | Prosedur Penelitian.....                        | 37        |
| 3.5           | Instrumen Penelitian.....                       | 55        |
| 3.6.          | Teknik Pengumpulan Data .....                   | 57        |
| 3.7.          | Teknik Analisis Data .....                      | 58        |
| 3.7.1.        | Kualitas Fisik .....                            | 58        |
| 3.7.2.        | Daya Terima Konsumen.....                       | 59        |
| 3.8.          | Hipotesis Statistik.....                        | 61        |
| 3.8.1         | Hipotesis Statistik Kualitas Fisik .....        | 61        |
| 1.8.1         | Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....   | 61        |
| <b>BAB IV</b> | <b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>    | <b>63</b> |
| 4.1           | Deskripsi Data.....                             | 63        |
| 4.1.1         | Hasil Uji Validasi .....                        | 63        |
| 4.1.2         | Hasil Uji Kualitas Fisik.....                   | 70        |
| 4.1.3         | Hasil Uji Daya Terima Konsumen .....            | 74        |
| 4.2           | Pembahasan Hasil Penelitian .....               | 84        |
| 4.2.2         | Pembahasan Uji Daya Terima Konsumen.....        | 84        |
| 4.2.3         | Pembahasan Kualitas Fisik .....                 | 87        |
| 4.3           | Kelemahan Penelitian.....                       | 88        |
| <b>BAB V</b>  | <b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>                | <b>90</b> |
| 5.1           | Kesimpulan .....                                | 90        |
| 5.2           | Saran.....                                      | 90        |
|               | <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>                      | <b>91</b> |
|               | <b>LAMPIRAN.....</b>                            | <b>97</b> |

## DAFTAR TABEL

| Nomor      | Judul Tabel                                                                                                            | Halaman |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabel 2.1  | Komposisi Sari Kedelai Hitam                                                                                           | 13      |
| Tabel 2.2  | Syarat Mutu Susu UHT                                                                                                   | 20      |
| Tabel 2.3  | Komposisi Nilai Gizi Bubuk Jelly                                                                                       | 21      |
| Tabel 2.4  | Komposisi Nilai Gizi Gula Pasir (100 gram)                                                                             | 23      |
| Tabel 2.5  | Standar Mutu Gula Berdasarkan SNI 3140 :2010                                                                           | 24      |
| Tabel 3.1  | Rancangan Penelitian Kualitas Fisik                                                                                    | 34      |
| Tabel 3.2  | Rancangan Penelitian Pengaruh Substitusi Sari kedelai hitam pada Pembuatan Silky pudding Terhadap Daya Terima Konsumen | 34      |
| Tabel 3.3  | Alat Persiapan dalam Pembuatan <i>Silky pudding</i>                                                                    | 36      |
| Tabel 3.4  | Alat Pengolahan dalam Pembuatan <i>Silky pudding</i>                                                                   | 36      |
| Tabel 3.5  | Persiapan Bahan Pembuatan <i>Silky pudding</i> Formula Standar                                                         | 36      |
| Tabel 3.6  | Penimbangan Bahan Pembuatan <i>Silky pudding</i>                                                                       | 37      |
| Tabel 3.7  | Uji Coba Tahap 1 Formula Standar <i>Silky pudding</i>                                                                  | 39      |
| Tabel 3.8  | Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar <i>Silky pudding</i>                                                            | 39      |
| Tabel 3.9  | Uji Coba Tahap 2 Formula Standar <i>Silky pudding</i>                                                                  | 40      |
| Tabel 3.10 | Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar <i>Silky pudding</i>                                                            | 40      |
| Tabel 3.11 | Uji Coba Tahap 3 Formula Standar <i>Silky pudding</i>                                                                  | 41      |
| Tabel 3.12 | Hasil Uji Coba Tahap 3 Formula standar Silky pudding                                                                   | 41      |
| Tabel 3.13 | Persiapan Alat Pembuatan Sari kedelai hitam                                                                            | 42      |
| Tabel 3.14 | Uji Coba Ke-3 Pembuatan Sari kedelai hitam (Tanpa Kulit Ari)                                                           | 45      |
| Tabel 3.15 | Berat Hasil Uji Coba Pembuatan Sari Kedelai Hitam(Kupas Kulit)                                                         | 45      |
| Tabel 3.16 | Formula Uji Coba ke-10 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam 25% (kupas kulit)                            | 49      |
| Tabel 3.17 | Hasil Uji Coba Ke-1 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam 25% (kupas kulit)                               | 49      |
| Tabel 3.18 | Formula Uji Coba ke-2 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam Kupas Kulit 40%                               | 50      |
| Tabel 3.19 | Hasil Uji Coba Ke-2 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam 40% (Kupas Kulit)                               | 50      |
| Tabel 3.20 | Formula Uji Coba ke-3 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam Kupas Kulit 55%                               | 51      |
| Tabel 3.21 | Hasil Uji Coba Ke-3 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam (Kupas Kulit) 55%                               | 51      |
| Tabel 3.22 | Formula Uji Coba ke-4 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam Kupas Kulit 70%                               | 52      |
| Tabel 3.23 | Hasil Uji Coba Ke-3 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam (Kupas Kulit) 70%                               | 52      |
| Tabel 3.24 | Instrumen Penilaian Kualitas Fisik                                                                                     | 53      |
| Tabel 3.25 | Instrumen Penilaian Validasi Uji Mutu Hedonik                                                                          | 54      |

|            |                                                                                                                      |    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 3.26 | Instrumen Penilaian Daya Terima Konsumen                                                                             | 55 |
| Tabel 4.1  | Hasil Uji Validasi Aspek Warna                                                                                       | 62 |
| Tabel 4.2  | Hasil Uji Validasi Aspek Rasa                                                                                        | 63 |
| Tabel 4.3  | Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kedelai                                                                                | 64 |
| Tabel 4.4  | Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kedelai                                                                               | 65 |
| Tabel 4.5  | Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Susu                                                                                  | 66 |
| Tabel 4.6  | Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur                                                                                     | 67 |
| Tabel 4.7  | Hasil Hitung Uji Kualitas Fisik Kadar Air                                                                            | 68 |
| Tabel 4.8  | Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik Aspek Kadar Air                                                                   | 69 |
| Tabel 4.9  | Hasil Uji Kualitas Fisik Sineresis                                                                                   | 70 |
| Tabel 4.10 | Hasil Uji Hipotesis Aspek Sineresis                                                                                  | 71 |
| Tabel 4.11 | Hasil Uji Duncan Terhadap Aspek Sineresis                                                                            | 71 |
| Tabel 4.12 | Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna                                                                                    | 73 |
| Tabel 4.13 | Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Warna                                                                 | 74 |
| Tabel 4.14 | Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis                                                                               | 74 |
| Tabel 4.15 | Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Aspek Rasa Manis                                                                     | 75 |
| Tabel 4.16 | Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Kedelai                                                                    | 76 |
| Tabel 4.17 | Hasil Uji Hepotesis Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Kedelai                                                          | 77 |
| Tabel 4.18 | Hasil Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Terhadap Aspek Rasa Kedelai <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari Kedelai Hitam | 77 |
| Tabel 4.19 | Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Kedelai                                                                   | 78 |
| Tabel 4.20 | Hasil Uji Hepotesis Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Kedelai                                                         | 79 |
| Tabel 4.21 | Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Susu                                                                      | 79 |
| Tabel 4.22 | Hasil Uji Hepotesis Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Susu                                                            | 80 |
| Tabel 4.23 | Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur                                                                         | 81 |
| Tabel 4.24 | Hasil Uji Hipotesis Daya Terima Konsumen Aspek Warna                                                                 | 82 |



## DAFTAR GAMBAR

| Nomor       | Judul Gambar                                                               | Halaman |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gambar 2.1  | Kedelai Hitam                                                              | 13      |
| Gambar 2.2  | Bagan Alir Pembuatan Sari kedelai hitam                                    | 17      |
| Gambar 2.3  | Diagram Alir Pembuatan <i>Silky pudding</i>                                | 26      |
| Gambar 3.1  | Bagan Alur Pembuatan <i>Silky pudding</i>                                  | 38      |
| Gambar 3.2  | Hasil Uji Coba Tahap 1 <i>Silky pudding</i> Formula Standar                | 39      |
| Gambar 3.3  | Hasil Uji Coba Tahap 2 <i>Silky pudding</i> Formula Standar                | 40      |
| Gambar 3.4  | Hasil Uji Coba Tahap 3 <i>Silky pudding</i> Formula Standar                | 41      |
| Gambar 3.5  | Diagram Alir Pembuatan Sari kedelai hitam (Kupas Kulit)                    | 44      |
| Gambar 3.6  | Uji Coba Sari kedelai hitam                                                | 45      |
| Gambar 3.7  | Diagram Alur Pembuatan <i>silky pudding</i> Substitusi Sari kedelai hitam  | 48      |
| Gambar 3.8  | Hasil Uji Coba Ke-1 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari Kedelai Hitam 25% | 49      |
| Gambar 3.9  | Hasil Uji Coba Ke-2 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari Kedelai Hitam 40% | 50      |
| Gambar 3.10 | Hasil Uji Coba Ke-3 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari Kedelai Hitam 55% | 51      |
| Gambar 3.11 | Hasil Uji Coba Ke-4 <i>Silky pudding</i> Substitusi Sari Kedelai Hitam 70% | 52      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor       | Judul Lampiran                                                                 | Halaman |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lampiran 1  | Lembar Uji Validasi Dosen Ahli                                                 | 95      |
| Lampiran 2  | Hasil Uji Validasi Panelis Ahli Silky pudding<br>Substitusi Sari kedelai hitam | 97      |
| Lampiran 3  | Uji Fisik Aspek Kadar Air                                                      | 100     |
| Lampiran 4  | Uji Fisik Sineresis                                                            | 102     |
| Lampiran 5  | Uji Anova Kadar Air                                                            | 103     |
| Lampiran 6  | Uji Anova Sineresis                                                            | 105     |
| Lampiran 7  | Hasil Uji DMRT                                                                 | 107     |
| Lampiran 8  | Hasil Perhitungan Daya Terima Konsumen Aspek<br>Warna                          | 108     |
| Lampiran 9  | Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa<br>Manis                              | 110     |
| Lampiran 10 | Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Rasa<br>Kedelai                            | 112     |
| Lampiran 11 | Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma<br>Kedelai                           | 115     |
| Lampiran 12 | Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Aroma<br>Susu                              | 117     |
| Lampiran 13 | Hasil Perhitungan Daya Terima Aspek Tekstur                                    | 119     |
| Lampiran 14 | Dokumentasi Uji Fisik Kadar Air                                                | 120     |
| Lampiran 15 | Dokumentasi Uji Fisik Sineresis                                                | 121     |
| Lampiran 16 | Dokumentasi Daya Terima Konsumen                                               | 122     |