

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea
esculenta L.*) TERHADAP DAYA KEMBANG DAN KUALITAS
SENSORI MARBLE CAKE**



**MARIA CITRA PUTRI ANGGITA
1514621038**

**Skripsi ini Ditulis untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

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

HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI

Judul : **Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Terhadap Daya Kembang dan Kualitas Sensori *Marble Cake***

Penyusun : Maria Citra Putri Anggita

NIM : 1514621038

Pembimbing I

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Disetujui Oleh :

Pembimbing II

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP 196301141991032000

Mengetahui,
Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Terhadap Daya Kembang dan Kualitas Sensori Marble Cake

Penyusun : Maria Citra Putri Anggita

NIM : 1514621038

Tanggal Ujian : 5 Desember 2025

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Pembimbing II

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes
NIP 196301141991032000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

Ketua Penguji,

Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I,

Efrina, M.Sc
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji II,

Dr. Ridawati, M.Si
NIP. 197012181997022001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga
Universitas Negeri Jakarta

Dr. Annis Kandriasari, 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, 5 Desember 2025

Yang Membuat Pernyataan



Maria Citra Putri Anggita

NIM. 1514621038



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

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 : Maria Citra Putri Anggita

NIM :1514621038

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Prodi Pendidikan Tata Boga

Alamat email :mariacitra64@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (... ..)

yang berjudul :

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea esculenta* L.) TERHADAP
DAYA KEMBANG DAN KUALITAS SENSORI MARBLE CAKE

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan 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 18 Januari 2026
Penulis

Maria Citra Putri Anggita

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Terhadap Daya Kembang dan Kualitas Sensori Marble Cake**”. Tujuan dari penulisan skripsi ini ialah untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd) Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pada proses penulisan skripsi ini, penulis memperoleh informasi, dukungan, bimbingan, saran, bantuan serta pengetahuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, perkenankan penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2021.
3. Yeni Yulianti, M.Pd dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing penulis menyelesaikan skripsi.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu selama perkuliahan.
5. Laboran, dan staf Tata Usaha di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan sarana dan prasarana selama kegiatan praktikum dan administrasi selama proses perkuliahan.
6. Orang Tua dan keluarga yang telah memberikan doa, dukungan dan semangat dalam proses penyusunan skripsi ini.

Dengan ini penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 4 Desember 2025



Maria Citra Putri Anggita

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG GEMBILI (*Dioscorea esculenta L.*)
TERHADAP DAYA KEMBANG DAN KUALITAS SENSORI *MARBLE*
*CAKE***

MARIA CITRA PUTRI ANGGITA

Pembimbing: Yeni Yulianti, M.Pd dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung gembili terhadap daya kembang dan kualitas sensori *marble cake*. Penelitian ini berlangsung sejak bulan September 2024 hingga bulan Desember 2025 di Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen terhadap 3 perlakuan substitusi tepung gembili, yaitu 20%, 30%, dan 40%. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak (*random sampling*). Pengujian dengan uji sensori yang dilakukan kepada 45 orang panelis agak terlatih. Analisis data yang digunakan yaitu uji *kruskal wallis* untuk aspek sensori dan uji *anova* untuk daya kembang. Hasil uji hipotesis menunjukkan substitusi tepung gembili 30% mendapatkan nilai tertinggi pada aspek tekstur remah dan rasa gembili. *Marble cake* substitusi tepung gembili 20% mendapatkan nilai tertinggi pada aspek warna kulit, warna remah corak putih dan cokelat, aroma *butter* dan gembili, tekstur kulit, dan rasa manis. Hasil uji daya kembang menunjukkan tidak terdapat pengaruh pada aspek daya kembang *marble cake* substitusi tepung gembili. Hasil uji hipotesis dengan uji *kruskal wallis* menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh terhadap kualitas sensori *marble cake* substitusi tepung gembili pada aspek warna remah corak cokelat, aroma *butter*, aroma gembili, tekstur kulit, rasa manis, dan rasa gembili. Terdapat pengaruh terhadap kualitas sensori *marble cake* substitusi tepung gembili pada aspek warna kulit, warna remah corak putih, dan tekstur remah. Hasil dari penelitian ini adalah substitusi tepung gembili terhadap kualitas sensori dan daya kembang *marble cake* dinilai berhasil karena mendapatkan penilaian yang baik. *Marble cake* dengan substitusi tepung gembili 20% direkomendasikan untuk dikembangkan dalam pemanfaatan tepung gembili sebagai alternatif pangan pengganti tepung terigu.

Kata kunci: Daya Kembang, Kualitas Sensori, *Marble Cake*, Tepung Gembili

THE EFFECT OF GEMBILI FLOUR SUBSTITUTION (*Dioscorea esculenta* L.) ON EXPANSION AND SENSORY QUALITY OF MARBLE CAKE

MARIA CITRA PUTRI ANGGITA

Supervisor: Yeni Yulianti, M.Pd and Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of gembili flour substitution on the expansion and sensory quality of marble cake. This research will take place from September 2024 to December 2025 at Jakarta State University. The method used in this study is an experimental method applied to 3 treatments of gembili flour substitution, namely 20%, 30%, and 40%. The sampling technique was carried out randomly. Testing was conducted using sensory evaluation on 45 semi-trained panelists. The data analysis used was the Kruskal-Wallis test for sensory aspects and the Anova test for dough development. The hypothesis testing results show that substituting 30% gembili flour received the highest score for crumb texture and gembili flavor. Marble cake with 20% gembili flour substitution received the highest score for crust color, crumb color with white and brown patterns, butter and gembili aroma, crust texture, and sweetness. The leavening power test results showed no effect on the leavening power aspect of marble cake with gembili flour substitution. The hypothesis test results using the Kruskal Wallis test showed no effect on the sensory quality of marble cake with gembili flour substitution for crumb color with brown patterns, butter aroma, gembili aroma, crust texture, sweetness, and gembili flavor. There was an effect on the sensory quality of marble cake with gembili flour substitution for crust color, crumb color with white patterns, and crumb texture. The results of this study indicate that the substitution of yam flour for sensory quality and the development of marble cake was successful because it received good ratings. Marble cake with 20% gembili flour substitution is recommended for development in utilizing gembili flour as a food alternative to wheat flour.

Keywords: Expansion, Sensory Quality, Marble Cake, Gembili Flour

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN UJIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
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.....	5
1.6 Kegunaan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teoritik	7
2.1.1 Daya Kembang.....	7
2.1.2 Kualitas Sensori	8
2.1.3 <i>Marble Cake</i>	11
2.1.4 Gembili (<i>Dioscorea esculenta</i>)	26
2.1.5 <i>Marble cake</i> dengan Substitusi Tepung Gembili	31
2.2 Penelitian Yang Relevan	33
2.3 Kerangka Pemikiran	35
2.4 Hipotesis Penelitian	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	37
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	37
3.2 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	37

3.3 Definisi Operasional	38
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	40
3.5 Instrumen Penelitian	62
3.6 Teknik Pengumpulan Data	66
3.7 Teknik Analisis Data	66
3.8 Hipotesis Statistik	68
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	70
4.1 Deskripsi Data	70
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	102
4.3 Kelemahan Penelitian	107
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	109
5.1 Kesimpulan	109
5.2 Saran	110
DAFTAR PUSTAKA	112
LAMPIRAN	117



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1	Klasifikasi <i>Cake</i>	13
2. 2	Komposisi Gizi dalam 100 gram Gembili	27
2. 3	Kandungan Gizi Tepung Gembili per 100 g	28
2. 4	Komposisi Kimia Tepung Gembili per 100 g	28
3. 1	Instrumen Uji Validasi	42
3. 2	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Sensori	43
3. 3	Rancangan Penelitian Daya Kembang	43
3. 4	Daftar Alat-Alat yang Digunakan pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	45
3. 5	Uji Coba 1 Formula Standar <i>Marble Cake</i>	46
3. 6	Hasil Uji Coba 1 Formula Standar <i>Marble Cake</i>	47
3. 7	Uji Coba 2 Formula Standar <i>Marble Cake</i>	48
3. 8	Hasil Uji Coba 2 Formula Standar <i>Marble Cake</i>	48
3. 9	Alat Pembuatan Tepung Gembili	49
3. 10	Hasil Uji Coba Pembuatan Tepung Gembili	52
3. 11	Uji Coba Formula <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 20%	56
3. 12	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 20%	56
3. 13	Uji Coba Formula <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 30%	57
3. 14	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 30%	58
3. 15	Uji Coba Formula <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 40%	58
3. 16	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 40%	59
3. 17	Uji Coba Formula <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 50%	60
3. 18	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 50%	60
3. 19	Formula <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	61
3. 20	Instrumen Penelitian Validasi	63
3. 21	Instrumen Penelitian Uji Sensori	64
3. 22	Instrumen Penilaian Uji Daya Kembang	65
3. 23	Analisis Ragam Anova	68
4. 1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Kulit pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	71
4. 2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Remah Corak Putih pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	72
4. 3	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Remah Corak Cokelat pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	73
4. 4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Butter pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	75
4. 5	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Gembili pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	76
4. 6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kulit pada Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	77

4. 7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Remah pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	78
4. 8	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	80
4. 9	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Gembili pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	81
4. 10	Hasil Uji Daya Kembang Marble Cake Substitusi Tepung Gembili Sebelum Dipanggang	82
4. 11	Hasil Uji Daya Kembang Marble Cake Substitusi Tepung Gembili Sesudah Dipanggang	83
4. 12	Hasil Hitung Uji Daya Kembang Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	83
4. 13	Hasil Perhitungan Anova Daya Kembang Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	84
4. 14	Hasil Uji Hipotesis Analisis Daya Kembang Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	84
4. 15	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Warna Kulit pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	85
4. 16	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Warna Kulit pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	86
4. 17	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Warna Remah Corak Putih pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	87
4. 18	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Warna Remah Corak Putih pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	88
4. 19	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Warna Remah Corak Cokelat pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	89
4. 20	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Warna Remah Corak Cokelat pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	91
4. 21	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Aroma Butter pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	91
4. 22	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Aroma Butter pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	92
4. 23	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Aroma Gembili pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	93
4. 24	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Aroma Gembili pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	94
4. 25	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Tekstur Kulit pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	95
4. 26	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Tekstur Kulit pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	96
4. 27	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Tekstur Remah pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	96

4. 28	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Tekstur Remah pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	98
4. 29	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Rasa Manis pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	99
4. 30	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Rasa Manis pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	100
4. 31	Hasil Uji Kualitas Sensori Aspek Rasa Gembili pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	100
4. 32	Hasil Uji Hipotesis Analisis Kualitas Sensori Aspek Rasa Gembili pada Pembuatan Marble Cake Substitusi Tepung Gembili	102



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1	Bagan Alur Proses Pembuatan <i>Marble Cake</i>	25
2. 2	Gembili	26
2. 3	Diagram Alur Pembuatan Tepung Gembili	30
3. 1	Uji Coba 1 Formula Standar <i>Marble Cake</i>	47
3. 2	Uji Coba 2 Formula Standar <i>Marble Cake</i>	48
3. 3	Diagram Alur Pembuatan Tepung Gembili	51
3. 4	Bagan Alur Proses Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	55
3. 5	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 20%	56
3. 6	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 30%	57
3. 7	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 40%	59
3. 8	Hasil Uji Coba <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 50%	60
3. 9	Ilustrasi Pengukuran Daya Kembang <i>Marble Cake</i>	62
4. 1	Diagram Uji Daya Kembang	84

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Uji Validasi	117
2	Lembar Uji Kualitas Sensori	120
3	Hasil Uji Validitas Dosen Ahli Terhadap <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili Dengan Persentase 20%, 30%, dan 40%. 123	123
4	Hasil Uji Validasi <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 20%	124
5	Hasil Uji Validasi <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 30%	125
6	Hasil Uji Validasi <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili 40%	126
7	Hasil Perhitungan Uji Daya Kembang	127
8	Tabel Distribusi F Uji <i>Anova</i>	129
9	Tabel Duncan	130
10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Kulit	131
11	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah Corak Putih 133	133
12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Warna Remah Corak Cokelat	137
13	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma <i>Butter</i>	139
14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Aroma Gembili	141
15	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur Kulit	143
16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Tekstur Remah	145
17	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa Manis	147
18	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Pada Aspek Rasa Gembili	150
19	Tabel Chi Square	152
20	Tabel Q	153
21	Proses Pembuatan Tepung Gembili	154
22	Bahan – Bahan Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	155
23	Proses Pembuatan <i>Marble Cake</i> Substitusi Tepung Gembili	156
24	Bukti Validasi	157
25	Dokumentasi Pengambilan Data	158
26	Dokumentasi Uji Daya Kembang	159