

SKRIPSI

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita
moschata Duchesne*) TERHADAP MUTU SENSORIS DAN
KUALITAS FISIK *JAN HAGEL COOKIES***



**QONITA KHAIRIYYAH
1514621059**

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan (S.Pd)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moshata Duchesne*) Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Jan Hagel Cookies*

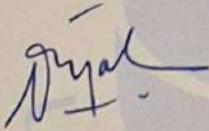
Penyusun : Qonita Khairiyyah

NIM : 1514621059

Tanggal Ujian : 22 Oktober 2025

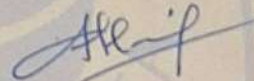
Disetujui Oleh

Pembimbing I



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

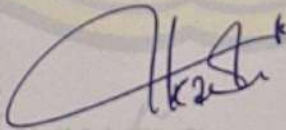
Pembimbing II



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP.196301141991032000

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moshata Duchesne*) Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Jan Hagel Cookies*

Penyusun : Qonita Khairiyah

NIM : 1514621059

Tanggal Ujian : 22 Oktober 2025

Disetujui Oleh

Pembimbing I

Pembimbing II

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

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIP. 196301141991032000

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji

Anggota Penguji I

Anggota Penguji II

Yeni Yulianti, M.Pd.
NIP. 199006132022032007

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

Dr. Nur Riska, M.Si.
NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

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, 9 Oktober 2025

Yang membuat pernyataan



Qonita Khairiyyah

N514621059



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 : Qonita Khairiyyah
NIM : 1514621059
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : qkhairiyyah@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 Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duchesne) Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Jan Hagel Cookies*

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, 9 Oktober 2025

Penulis

Qonita Khairiyyah

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulisan skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duchesne*) Terhadap Mutu Sensoris dan Kualitas Fisik *Jan Hagel Cookies*” dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah berperan dan memberikan dukungan serta motivasi dalam proses penyusunan skripsi ini, antara lain kepada:

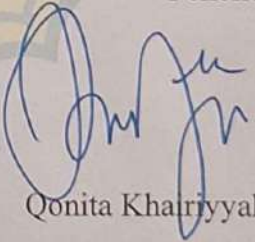
1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta,
2. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penelitian dan penulisan skripsi dari awal hingga selesai,
3. Dr. Annis Kandriasari, S.Pd, M.Pd, selaku Dosen Pembimbing Akademik,
4. Bapak dan Ibu dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta,
5. Seluruh Staff dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih juga peneliti ucapkan kepada kedua orang tua tercinta, kakak dan adik tersayang, serta kerabat, teman-teman, dan seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah mendampingi proses penyelesaian skripsi ini hingga akhir.

Peneliti menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam penelitian skripsi ini. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari para pembaca. Peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Jakarta, 9 Oktober 2025

Peneliti



Qonita Khairiyah

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*
Duchesne) TERHADAP MUTU SENSORIS DAN KUALITAS
FISIK *JAN HAGEL COOKIES***

QONITA KHAIRIYYAH

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Mahdiah, M.Kes. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata Duchesne*) terhadap mutu sensoris dan kualitas fisik *jan hagel cookies*. Penelitian dilaksanakan pada bulan September 2024 – April 2025 di Laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen kuantitatif dengan sampel penelitian berupa *jan hagel cookies* substitusi tepung labu kuning persentase 10%, 20%, dan 30%. Uji mutu sensoris dilakukan oleh 45 orang panelis agak terlatih berdasarkan aspek warna bagian atas, warna bagian bawah, aroma kayu manis, aroma labu kuning, rasa manis, rasa labu kuning, dan tekstur, sedangkan uji kualitas fisik dilakukan dengan 3 kali pengulangan terhadap aspek *baking loss* menggunakan timbangan digital. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik mutu sensoris dengan uji Kruskal-Wallis menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh *jan hagel cookies* substitusi tepung labu kuning persentase 10%, 20%, dan 30% terhadap mutu sensoris pada seluruh aspek. Hasil uji hipotesis statistik kualitas fisik dengan uji Anova menunjukkan bahwa terdapat pengaruh signifikan terhadap *baking loss*, sehingga dilanjutkan dengan uji Duncan. Kesimpulan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat substitusi 20% direkomendasikan sebagai formula terbaik karena mampu memaksimalkan pemanfaatan tepung labu kuning sebagai bahan lokal potensial, sehingga berpeluang dikembangkan menjadi produk *Jan Hagel Cookies* yang memiliki nilai fungsional tinggi dan inovatif.

Kata Kunci: *Jan Hagel Cookies* Substitusi Tepung Labu Kuning, Mutu Sensoris, Kualitas Fisik

***THE EFFECT OF PUMPKIN FLOUR (*Cucurbita moschata*
Duchesne) SUBSTITUTION ON THE SENSORY AND
PHYSICAL QUALITY OF JAN HAGEL COOKIES***

QONITA KHAIRIYYAH

Supervisor: Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes. dan Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.

ABSTRACT

*This study aims to analyze the effect of pumpkin flour (*Cucurbita moschata* Duchesne) substitution on the sensory quality and physical characteristics of jan habel cookies. The research was conducted from September 2024 to April 2025 at the Pastry Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. A quantitative experimental method was employed, with the research samples consisting of jan habel cookies substituted with pumpkin flour at levels of 10%, 20%, and 30%. Sensory evaluation was carried out by 45 semi-trained panelists, assessing the attributes of top color, bottom color, cinnamon aroma, pumpkin aroma, sweetness, pumpkin flavor, and texture. Meanwhile, the physical quality test was performed in triplicate on the baking loss aspect using a digital balance. Based on the statistical hypothesis test of sensory quality using the Kruskal-Wallis test, it was found that pumpkin flour substitution at levels of 10%, 20%, and 30% had no significant effect on sensory attributes. On the other hand, the statistical hypothesis test of physical quality using ANOVA indicated a significant effect of baking loss, which was further analyzed using Duncan's test. The result concluded that the 20% substitution level is recommended as the optimal formula, as it maximizes the utilization of pumpkin flour as a potential local ingredient, thereby offering the opportunity to develop Jan Habel Cookies with high functional value and innovative characteristics.*

Keywords: Jan Habel Cookies with Pumpkin Flour Substitution, Sensory Quality, Physical Characteristics

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Kualitas <i>Jan Hagel Cookies</i>	6
2.1.1.1 Mutu Sensoris <i>Jan Hagel Cookies</i>	6
2.1.1.2 Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i>	11
2.1.2 <i>Jan Hagel Cookies</i>	12
2.1.2.1 Bahan Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i>	15
2.1.2.2 Tahapan Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i>	21
2.1.3 Tepung Labu Kuning	26
2.1.4 <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	32
2.2 Penelitian Relevan	33

2.3	Kerangka Pemikiran	36
2.4	Hipotesis Penelitian	37
BAB III METODE PENELITIAN.....		38
3.1	Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian	38
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian	38
3.3	Definisi Operasional.....	38
3.3.1	<i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	39
3.3.2	Mutu Sensoris pada <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	39
3.3.3	Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning.....	40
3.4	Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian.....	40
3.4.1	Kajian Pustaka.....	42
3.4.2	Penelitian Pendahuluan.....	42
3.4.2.1	Uji Coba Formula Produk Kontrol	42
3.4.3	Penelitian Lanjutan	46
3.4.3.1	Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning	46
3.4.3.2	Proses Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning.....	51
3.4.3.3	Uji Coba Produk Substitusi.....	57
3.5	Instrumen Penelitian.....	63
3.6	Teknik Pengumpulan Data.....	65
3.7	Teknik Analisis Data.....	66
3.7.1	Uji Mutu Sensoris <i>Jan Hagel Cookies</i>	66
3.7.2	Uji Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i>	67
3.8	Hipotesis Statistik.....	68
3.8.1	Uji Mutu Sensoris <i>Jan Hagel Cookies</i>	68
3.8.2	Uji Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i>	69
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		70
4.1	Hasil Penelitian	70
4.1.1	Hasil Uji Validasi.....	70
4.1.1.1	Aspek Warna	70

4.1.1.2 Aspek Aroma.....	72
4.1.1.3 Aspek Rasa.....	73
4.1.2 Hasil Uji Mutu Sensoris.....	76
4.1.2.1 Aspek Warna Bagian Atas.....	76
4.1.2.2 Aspek Warna Bagian Bawah.....	78
4.1.2.3 Aspek Aroma Kayu Manis	79
4.1.2.4 Aspek Aroma Labu Kuning	81
4.1.2.5 Aspek Rasa Manis	82
4.1.2.6 Aspek Rasa Labu Kuning	83
4.1.2.7 Aspek Tekstur.....	85
4.1.3 Hasil Uji Kualitas Fisik.....	86
4.1.3.1 Pengujian Persyaratan Analisis	88
4.1.3.2 Uji Hipotesis Analisis Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	89
4.2 Pembahasan.....	90
4.3 Kelemahan Penelitian.....	94
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	95
5.1 Kesimpulan	95
5.2 Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN.....	103

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2. 1.	Syarat Mutu Cookies Menurut SNI 01-2973-2011	12
2. 2.	Komposisi Zat Gizi Tepung Terigu	16
2. 3.	Komposisi Zat Gizi Mentega	17
2. 4.	Komposisi Zat Gizi Telur	18
2. 5.	Komposisi Zat Gizi Gula	19
2. 6.	Komposisi Zat Gizi Kacang Kenari	21
2. 7.	Komposisi Zat Gizi Labu Kuning	27
3. 1.	Rancangan Penelitian Mutu Sensoris <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	41
3. 2.	Rancangan Penelitian Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	42
3. 3.	Formula Uji Coba 1 Produk Kontrol	43
3. 4.	Formula Uji Coba 2 Produk Kontrol	44
3. 5.	Formula Uji Coba 3 Produk Kontrol	45
3. 6.	Alat Pembuatan Tepung Labu Kuning	47
3. 7.	Hasil Pembuatan Tepung Labu Kuning	51
3. 8.	Alat Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i>	52
3. 9.	Bahan-bahan Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i>	53
3. 10.	Uji Coba 1 Produk Substitusi 50%	57
3. 11.	Uji Coba 2 Produk Substitusi 10%	58
3. 12.	Uji Coba 3 Produk Substitusi 20%	60
3. 13.	Uji Coba 4 Produk Substitusi 30%	61
3. 14.	Uji Coba 5 Produk Substitusi 40%	62
3. 15.	Instrumen Penelitian Mutu Sensoris	64
3. 16.	Instrumen Penelitian Kualitas Fisik	65
4. 1	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek Warna Bagian Atas	70
4. 2	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek Warna Bagian Bawah	71
4. 3	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek Aroma Kayu Manis	72
4. 4	Hasil Penilaian Validasi Aspek Aroma Labu Kuning	73
4. 5	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek Rasa Manis	74
4. 6.	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek Rasa Labu Kuning	74
4. 7.	Hasil Validasi Panelis Ahli Aspek Tekstur	75
4. 8.	Aspek Penilaian Warna Bagian Atas <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	76
4. 9.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas	77
4. 10.	Aspek Penilaian Warna Bagian Bawah <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	78
4. 11.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Bawah	79
4. 12.	Aspek Penilaian Aroma Kayu Manis <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	79
4. 13.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Kayu Manis	80

4. 14.	Aspek Penilaian Aroma Labu Kuning <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	81
4. 15.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma Labu Kuning	82
4. 16.	Aspek Penilaian Rasa Manis <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	82
4. 17.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Manis	83
4. 18.	Aspek Penilaian Rasa Labu Kuning <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	84
4. 19.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa Labu Kuning	85
4. 20.	Aspek Penilaian Tekstur <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	85
4. 21.	Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur	86
4. 22.	Hasil Uji Fisik <i>Baking Loss Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	87
4. 23.	Hasil Uji Fisik <i>Baking Loss Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	87
4. 24.	Hasil Uji Normalitas	88
4. 25.	Hasil Uji Homogenitas	89
4. 26.	Uji Anova <i>Baking Loss Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	89
4. 27.	Hasil Uji Hipotesis Kualitas Fisik <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	89
4. 28.	Hasil Uji Duncan Kualitas Fisik	90



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2. 1.	<i>Jan Hagel Cookies</i>	15
2. 2.	Diagram Alir Tahapan Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i>	25
2. 3.	Labu Kuning Bokor	28
2. 4.	Labu Kuning Kelenting	28
2. 5.	Labu Kuning Ular	28
2. 6.	Diagram Alir Tahapan Pembuatan Tepung Labu Kuning	32
3. 1.	Hasil Uji Coba 1 Produk Kontrol	44
3. 2.	Hasil Uji Coba 2 Produk Kontrol	45
3. 3.	Hasil Uji Coba 3 Produk Kontrol	46
3. 4.	Diagram Alir Tahapan Pembuatan <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	56
3. 5.	Hasil Uji Coba 1 Produk Substitusi 50%	58
3. 6.	Hasil Uji Coba 2 Produk Substitusi 10%	59
3. 7.	Hasil Uji Coba 3 Produk Substitusi 20%	61
3. 8.	Hasil Uji Coba 4 Produk Substitusi 30%	62
3. 9.	Hasil Uji Coba 5 Produk Substitusi 40%	63



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Lembar Uji Validitas Panelis Ahli	103
2	Tabulasi Hasil Uji Validitas Panelis Ahli	105
3	Lembar Uji Mutu Sensoris	106
4	Skala Warna <i>Jan Hagel Cookies</i>	108
5	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Warna Bagian Atas	109
6	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Warna Bagian Bawah	111
7	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Aroma Kayu Manis	113
8	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Aroma Labu Kuning	115
9	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Rasa Manis	117
10	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Rasa Labu Kuning	119
11	Hasil Uji Hipotesis Mutu Sensoris Aspek Tekstur	121
12	Uji Normalitas Kualitas Fisik dengan Kolmogorov-Smirnov	123
13	Uji Homogenitas Kualitas Fisik dengan Bartlett	124
14	Uji Anova Kualitas Fisik	125
15	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Kualitas Fisik	127
16	Tabel Distribusi X (<i>Chi-Square</i>)	128
17	Tabel Anova Distribusi F probabilitas = 0,05	129
18	Tabel Kolmogorov-Smirnov	130
19	Tabel Duncan	131
20	Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning	132
21	Label Kemasan <i>Jan Hagel Cookies</i> Substitusi Tepung Labu Kuning	133
22	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Mutu Sensoris	134