

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN *ALMONDMILK*, *OATMILK*, DAN
SOYMILK DALAM PEMBUATAN *BUTTERMILK* TERHADAP
SIFAT FISIK DAN MUTU SENSORIS *MUD CAKE***



Intelligentia - Dignitas

**CLARA AMIRA DUANTI
1514621033**

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

**PROGRAM STUDI S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026**

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

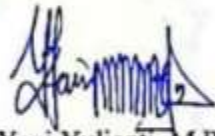
Judul : Pengaruh Penggunaan *Almondmilk*, *Oatmilk*, dan *Soymilk*
dalam Pembuatan *Buttermilk* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu
Sensoris *Mud Cake*
Penyusun : Clara Amira Dianti
NIM : 1514621033
Tanggal Ujian : 12 Januari 2026

Disetujui oleh:

Pembimbing I,


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

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 *Almondmilk*, *Oatmilk*, dan *Soymilk*
dalam Pembuatan *Buttermilk* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu
Sensoris *Mud Cake*
Penyusun : Clara Amira Duanti
NIM : 1514621033
Tanggal Ujian : 12 Januari 2026

Disetujui oleh:

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Yeni Yulianti, M.Pd
NIP. 199006132022032007

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Dra. Mariani, M.Si
NIP. 196103291988112001

Anggota Penguji I,



Efrina, S.Tp, M.Sc
NIP. 198202092008012012

Anggota Penguji II,



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi 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 Desember 2025

Yang membuat pernyataan



Clara Amira Dianti

1514621033

Intelligentia - Dignitas



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 : Clara Amira Duanti
NIM : 1514621033
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : duanticlaraamira@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 Penggunaan *Almondmilk*, *Oatmilk*, dan *Soymilk* dalam Pembuatan *Buttermilk* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris *Mud 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 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, 12 Januari 2026

Penulis


Clara Amira Duanti

KATA PENGANTAR

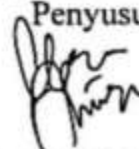
Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa, karena berkat karunianya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penggunaan *Almondmilk*, *Oatmilk*, dan *Soymilk* dalam Pembuatan *Buttermilk* Terhadap Sifat Fisik dan Mutu Sensoris *Mud Cake*”. Penelitian ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya dukungan, bimbingan, motivasi, serta bantuan dari berbagai pihak. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya 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 dan Dosen Pembimbing I.
3. Yeni Yulianti, M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberi bimbingan selama menempuh studi S1 dan telah membimbing peneliti sampai peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Seluruh jajaran Dosen, Laboran, Staff Prodi dan Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
5. Dr. Nur Riska, S.Pd, M.Si, Dr. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc, Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes, Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si., Efrina, S.Tp, M.Sc selaku validator ahli yang melakukan validasi pada produk yang diteliti.
6. Seluruh keluarga terutama Mama dan Papa yang selalu memberi dukungan dan doa kepada penulis.
7. Teman-teman terdekat penulis yang banyak memberikan semangat dan dukungan dalam menyelesaikan penelitian ini.

Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh rekan-rekan mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2021 yang selalu memberikan motivasi kepada peneliti dalam proses penyusunan penelitian ini. Penulis menyadari bahwa penelitian ini tidak mungkin terselesaikan tanpa bantuan, nasihat, dan dorongan yang tulus dan ikhlas dari berbagai pihak. Peneliti berharap penelitian ini dapat menambah wawasan dan memberikan manfaat khususnya untuk peneliti dan pembaca.

Jakarta, 9 Desember 2025

Penyusun,



Clara Amira Duanti
1514621033

PENGARUH PENGGUNAAN *ALMONDMILK*, *OATMILK*, DAN *SOYMILK* DALAM PEMBUATAN *BUTTERMILK* TERHADAP SIFAT FISIK DAN MUTU SENSORIS *MUD CAKE*

Clara Amira Duanti

Pembimbing: Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan *buttermilk* dari *almondmilk*, *oatmilk*, dan *soymilk* terhadap sifat fisik dan mutu sensoris *mud cake* sebagai alternatif produk *cake* bagi individu dengan intoleransi laktosa. Penelitian dilaksanakan pada bulan September 2024 hingga Desember 2025 di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery* dan Laboratorium Analisa Rekayasa dan Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Parameter fisik yang dianalisis meliputi *baking loss* dan daya kembang di mana *baking loss* dihitung berdasarkan persentase selisih bobot adonan sebelum dan setelah pemanggangan, sedangkan daya kembang ditentukan dari perbandingan volume *mud cake* setelah pemanggangan terhadap volume adonan sebelum dipanggang. Parameter sensoris mencakup warna bagian dalam, aroma *buttermilk*, kelembutan, kelembaban, rasa coklat, rasa *buttermilk*, serta ukuran pori/rongga. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan rancangan satu faktor dengan tiga perlakuan *buttermilk* nabati. Data uji fisik dianalisis menggunakan ANOVA RAL dan dilanjutkan dengan uji Duncan, sedangkan data uji sensoris dianalisis menggunakan uji Kruskal–Wallis dan uji lanjut Tukey. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis *buttermilk* memberikan pengaruh nyata terhadap nilai *baking loss*, di mana *buttermilk soy milk* menghasilkan nilai *baking loss* terendah sebesar 10%, yang menunjukkan kemampuan retensi air terbaik selama pemanggangan. Pada uji sensoris, hanya parameter kelembutan yang menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan, dengan nilai tertinggi diperoleh pada penggunaan *buttermilk soy milk*. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa *buttermilk soy milk* berpotensi digunakan sebagai alternatif terbaik pengganti *buttermilk* berbahan susu sapi dalam pembuatan *mud cake*.

Kata Kunci: *mud cake*, *buttermilk*, *almond milk*, *oat milk*, *soy milk*, sifat fisik, mutu sensoris

Intelligentia - Dignitas

THE EFFECT OF USING ALMONDMILK, OATMILK, AND SOYMILK IN BUTTERMILK PRODUCTION ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND SENSORY QUALITY OF MUD CAKE

Clara Amira Duanti

Supervisors: Dr. Ir. Ridawati, M.Si and Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of using buttermilk made from almond milk, oat milk, and soy milk on the physical properties and sensory quality of mud cake as an alternative cake product for individuals with lactose intolerance. The research was conducted from September 2024 to December 2025 at the Pastry and Bakery Laboratory and the Food Engineering and Technology Analysis Laboratory, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The physical parameters analysed included baking loss and expansion volume, where baking loss was calculated based on the percentage difference in batter weight before and after baking, while expansion volume was determined by comparing the volume of the mud cake after baking to the batter volume before baking. Sensory parameters included crumb colour, buttermilk aroma, softness, moistness, chocolate flavour, buttermilk flavour, and pore size. The research method used was an experimental design with a single factor consisting of three treatments of plant-based buttermilk. Physical data were analysed using ANOVA under a completely randomized design (CRD) followed by Duncan's multiple range test, while sensory data were analysed using the Kruskal-Wallis test followed by Tukey's post hoc test. The results showed that the types of buttermilk had a significant effect on baking loss, with soy milk-based buttermilk producing the lowest baking loss value of 10%, indicating the best water retention capacity during baking. In sensory evaluation, only the softness parameter showed a significant difference among treatments, with the highest score obtained from mud cake made with soy milk-based buttermilk. Based on these results, it can be concluded that soy milk-based buttermilk has the greatest potential as an alternative to dairy-based buttermilk in mud cake production.

Keywords: *mud cake, buttermilk, almond milk, oat milk, soy milk, physical properties, sensory quality*

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Landasan Teori.....	8
2.1.1 Sifat Fisik	8
2.1.2 Mutu Sensoris.....	10
2.1.3 <i>Mud Cake</i>	15
2.1.4 <i>Buttermilk</i>	24
2.1.5 <i>Fresh Milk</i>	29
2.1.6 <i>Almond Milk</i>	30
2.1.7 <i>Oat Milk</i>	32
2.1.8 <i>Soy Milk</i>	34
2.2 Penelitian yang Relevan	37
2.3 Kerangka Pemikiran	41
2.4 Hipotesis Penelitian.....	42
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	43
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	43
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	43
3.3 Definisi Operasional.....	44
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian.....	47
3.5 Instrumen Penelitian.....	61
3.6 Teknik Pengumpulan Data	63

3.7	Teknik Analisis Data	63
3.8	Hipotesis Statistik	64
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		66
4.1	Hasil Penelitian	66
4.1.1	Hasil Uji Validasi	66
4.1.2	Hasil Uji Fisik	73
4.1.3	Deskripsi Mutu Sensoris dan Pengujian Hipotesis	79
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	89
4.2.1	Hasil Uji Fisik	89
4.2.2	Hasil Uji Sensoris	91
4.3	Kelemahan Penelitian	96
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		97
5.1	Kesimpulan	97
5.2	Saran	98
DAFTAR PUSTAKA		99
LAMPIRAN		106



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi <i>Almond Milk</i>	32
Tabel 2.2	Komposisi <i>Oat Milk</i>	34
Tabel 2.3	Komposisi <i>Soy Milk</i>	36
Tabel 2.4	Penelitian Relevan	37
Tabel 3.1	Rancangan Penelitian Mutu Sensoris	48
Tabel 3.2	Rancangan Penelitian Sifat Fisik	49
Tabel 3.3	Formula Standar <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 100:1	51
Tabel 3.4	Hasil Uji Coba <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 100:1	51
Tabel 3.5	Formula Standar Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 100:1	52
Tabel 3.6	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 100:1	52
Tabel 3.7	Formula Standar <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 25:1	53
Tabel 3.8	Hasil Uji Coba <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 25:1	53
Tabel 3.9	Formula Standar Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 25:1	54
Tabel 3.10	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 25:1	54
Tabel 3.11	Formula Standar <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 50:1	55
Tabel 3.12	Hasil Uji Coba <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 50:1	55
Tabel 3.13	Formula Standar Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 50:1	56
Tabel 3.14	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 50:1	56
Tabel 3.15	Formula Standar Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Loyang 7 × 7 cm	57
Tabel 3.16	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Loyang 7 × 7 cm	58
Tabel 3.17	Formula <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Almond</i>	58
Tabel 3.18	Hasil Uji Coba <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Almond Milk</i>	59
Tabel 3.19	Formula <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Oat</i>	59
Tabel 3.20	Hasil Uji Coba <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Oat Milk</i>	60
Tabel 3.21	Formula <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Soy</i>	60

Tabel 3.22	Hasil Uji Coba Mud Cake dengan <i>Buttermilk Soy Milk</i>	61
Tabel 3.23	Instrumen Uji Organoleptik dan Skala	62
Tabel 4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam	67
Tabel 4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Buttermilk</i>	68
Tabel 4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Kelembutan	69
Tabel 4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Kelembaban	70
Tabel 4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Cokelat	71
Tabel 4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa <i>Buttermilk</i>	72
Tabel 4.7	Hasil Uji Validasi Aspek Ukuran Pori/Rongga	73
Tabel 4.8	Hasil Uji Fisik Aspek <i>Baking Loss</i>	74
Tabel 4.9	Hasil Uji Normalitas Aspek <i>Baking Loss</i>	75
Tabel 4.10	Hasil Uji Homogenitas Aspek <i>Baking Loss</i>	75
Tabel 4.11	Hasil Uji Anova Aspek <i>Baking Loss</i>	76
Tabel 4.12	Hasil Hipotesis Sifat Fisik Aspek <i>Baking Loss</i>	76
Tabel 4.13	Hasil Uji Duncan <i>Baking Loss</i>	76
Tabel 4.14	Hasil Uji Fisik Aspek Daya kembang	77
Tabel 4.15	Hasil Uji Normalitas Aspek Daya Kembang	78
Tabel 4.16	Hasil Uji Homogenitas Aspek Daya Kembang	78
Tabel 4.17	Hasil Uji Anova Aspek Daya Kembang	79
Tabel 4.18	Hasil Hipotesis Sifat Fisik Aspek Daya Kembang	79
Tabel 4.19	Hasil Uji Sensoris Aspek Warna Bagian Dalam	80
Tabel 4.20	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Bagian Dalam	80
Tabel 4.21	Hasil Uji Sensoris Aspek Aroma <i>Buttermilk</i>	81
Tabel 4.22	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma <i>Buttermilk</i>	82
Tabel 4.23	Hasil Uji Sensoris Aspek Kelembutan	82
Tabel 4.24	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kelembutan	83
Tabel 4.25	Hasil Uji Tukey Aspek Kelembutan	83
Tabel 4.26	Hasil Uji Sensoris Aspek Kelembaban	84
Tabel 4.27	Hasil Uji Hipotesis Aspek Kelembaban	85
Tabel 4.28	Hasil Uji Sensoris Aspek Rasa Cokelat	85
Tabel 4.29	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa Cokelat	86
Tabel 4.30	Hasil Uji Sensoris Aspek Rasa <i>Buttermilk</i>	86
Tabel 4.31	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa <i>Buttermilk</i>	87
Tabel 4.32	Hasil Uji Sensoris Aspek Ukuran Pori/Rongga	88
Tabel 4.33	Hasil Uji Hipotesis Aspek Ukuran Pori/Rongga	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Tepung Terigu Protein Sedang	15
Gambar 2.2	Proses Pembuatan <i>Mud Cake</i>	19
Gambar 2.3	<i>Almond Milk</i>	30
Gambar 2.4	<i>Oat Milk</i>	32
Gambar 2.5	<i>Soy Milk</i>	34
Gambar 3.1	Hasil Uji Coba <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 100:1	51
Gambar 3.2	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 100:1	53
Gambar 3.3	Hasil Uji Coba <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 25:1	53
Gambar 3.4	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 25:1	55
Gambar 3.5	Hasil Uji Coba <i>Buttermilk</i> Kontrol dengan Perbandingan 50:1	55
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Perbandingan Bahan <i>Buttermilk</i> 50:1	57
Gambar 3.7	Hasil Uji Coba Produk Kontrol <i>Mud Cake</i> dengan Loyang 7 × 7 cm	58
Gambar 3.8	Hasil Uji Coba <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Almond</i>	59
Gambar 3.9	Hasil Uji Coba <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Oat</i>	60
Gambar 3.10	Hasil Uji Coba <i>Mud Cake</i> dengan <i>Buttermilk Soy</i>	61

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Instrumen Uji Mutu Sensoris Sampel Kode 382	106
Lampiran 2	Instrumen Uji Mutu Sensoris Sampel Kode 594	109
Lampiran 3	Instrumen Uji Mutu Sensoris Sampel Kode 617	112
Lampiran 4	Instrumen Penilaian Uji Validasi	115
Lampiran 5	Hasil Uji Validasi oleh Panelis Ahli	119
Lampiran 6	Bukti Kelayakan Validasi	120
Lampiran 7	Uji Normalitas Sifat Fisik dengan Kolmogorov-Smirnov	125
Lampiran 8	Uji Homogenitas Sifat Fisik dengan Kolmogorov-Smirnov	127
Lampiran 9	Uji Anova Sifat Fisik	129
Lampiran 10	Tabel F	133
Lampiran 11	Tabel Duncan	134
Lampiran 12	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Warna Bagian Dalam dengan Kruskal-Wallis	135
Lampiran 13	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Aroma <i>Buttermilk</i> dengan Kruskal-Wallis	137
Lampiran 14	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Kelembutan dengan Kruskal-Wallis	139
Lampiran 15	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Kelembaban dengan Kruskal-Wallis	142
Lampiran 16	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Kelembaban dengan Kruskal-Wallis	144
Lampiran 17	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Rasa <i>Buttermilk</i> dengan Kruskal-Wallis	146
Lampiran 18	Hasil Uji Sensoris Pada Aspek Ukuran Pori/Rongga dengan Kruskal-Wallis	148
Lampiran 19	Tabel Q	150
Lampiran 20	Tabel Chi Square	151
Lampiran 21	Proses Pembuatan Produk	152
Lampiran 22	Proses Pembuatan <i>Buttermilk</i>	153
Lampiran 23	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Sensoris	154
Lampiran 24	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Fisik Aspek <i>Baking Loss</i>	155
Lampiran 25	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Fisik Aspek Daya Kembang	157
Lampiran 26	Label Kemasan	159
Lampiran 27	Daftar Riwayat Hidup	160