

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS BIT PADA
PEMBUATAN WINGKO BABAT TERHADAP KADAR AIR,
SUSUT MASAK, DAN DAYA TERIMA KONSUMEN**



Intelligentia - Dignitas

TIARA RISKY 1514619018

**Skripsi Ini Ditulis Untuk Memenuhi Salah Satu Pesyaratan Dalam
Mendapatkan Gelar Sarjana Pendidikan**

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

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Ampas* Bit Pada Pembuatan Wingko Babat
Terhadap Kadar Air, Susut Masak, Dan Daya Terima Konsumen

Penyusun : Tiara Risky

NIM : 1514619018

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing I



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Dosen Pembimbing II



Dr. Nur Riska, M.Si

NIP. 197904152005012004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.

NIP. 198411022014042002



HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Penambahan *Ampas* Bit Pada Pembuatan Wingko Babat Terhadap Kadar Air, Susut Masak, dan Daya Terima Konsumen
Penyusun : Tiara Risky
NIM : 1514619018
Tanggal Ujian : Kamis, 8 Januari 2026

Pembimbing I,

Disetujui oleh:

Pembimbing II,



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



Dr. Nur Riska, M.Si
NIP. 197904152005012004

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi :

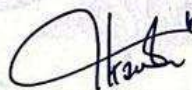
Ketua Penguji,

Anggota Penguji I,

Anggota Penguji II



Dr. Ir. Alsuhehndra, MSi
NIP. 197101232001121000



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIP. 198411022014042002



Efrina, M.Sc
NIP. 198202092008012000

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 dipublikasi, 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 diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 8 Januari 2026

Yang membuat pernyataan



Tiara Risky

No. Reg. 1514619018

Intelligentia - Dignitas



Scanned with CamScanner



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 : Tiara Risky
NIM : 1514619018
Fakultas/Prodi : Pendidikan Tata Boga
Alamat email : tiararisky1502@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 Penambahan Ampas Bit Pada Pembuatan Wingko Babat Terhadap Kadar Air, Susut Masak, dan Daya Terima Konsumen”

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, 8 Januari 2026
Penulis

Tiara Risky



CamScanner

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah SWT, atas berkat dan rahmat Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “*Pengaruh Penambahan Ampas Bit Pada Pembuatan Wingko Babat Terhadap Kadar Air, Susut Masak, Dan Daya Terima Konsumen*”. Dalam penyusunan Skripsi ini penulis banyak mendapatkan dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan hati penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, Mpd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Yeni Yulianti, Spd., M.Pd selaku Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Dr. Ir. Ridawati, MSi dan Dr. Nur Riska, MSi selaku dosen pembimbing yang penuh kesabaran memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis dalam penulisan Skripsi.
4. Seluruh dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh Staf TU di Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Terima kasih kepada kedua orang tua tercinta dan keluarga yang senantiasa selalu memberikan dukungan, baik moral dan moril serta kasih sayang dan doada yang telah diberikan.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan dari semua pihak guna memperbaiki dan penyempurnaan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca.

Jakarta, 29 Juli 2025

Penulis



Tiara Risky

**PENGARUH PENAMBAHAN AMPAS BIT PADA PEMBUATAN WINGKO
BABAT TERHADAP KADAR AIR, SUSUT MASAK, DAN DAYA TERIMA
KONSUMEN**

TIARA RISKY

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Nur Riska, MSi.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis apakah ada pengaruh penambahan *ampas* bit terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen pada produk wingko babat. Parameter yang diamati meliputi kadar air, susut masak, serta penilaian sensori. Penelitian menggunakan tiga perlakuan penambahan *ampas* bit, yaitu 40%, 50%, dan 60%. Uji kualitas fisik dianalisis menggunakan *Anova*, sedangkan uji daya terima konsumen dianalisis dengan uji *Friedman* dan dilanjutkan uji *Tuckey's* apabila terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan *ampas* bit tidak memberikan pengaruh signifikan terhadap kadar air. Parameter fisik diameter dan ketebalan tidak menunjukkan perbedaan mencolok. Pada uji daya terima, warna bagian luar menunjukkan perbedaan signifikan dengan perlakuan 60% memperoleh skor tertinggi yang berarti paling disukai. Aspek warna bagian dalam, aroma bit, rasa bit, dan tekstur tidak menunjukkan pengaruh signifikan antarperlakuan, namun tetap berada pada kategori disukai. Aspek rasa manis menunjukkan pengaruh signifikan, tetapi ketiga perlakuan sama-sama disukai oleh panelis. Penambahan *ampas* bit memberikan pengaruh positif terhadap karakteristik fisik dan sensori wingko babat, dan perlakuan 50% *ampas* bit merupakan formulasi terbaik karena memberikan daya tarik warna serta penerimaan konsumen tertinggi tanpa mengubah karakteristik dasar produk. Secara keseluruhan, *ampas* bit dapat digunakan sebagai inovasi pewarna alami dan peningkat karakteristik wingko babat.

Kata Kunci: Wingko Babat, *Ampas* Bit, Penambahan, Kualitas Fisik, Daya Terima.

**THE EFFECT OF BEETROOT PULP ADDITION IN THE PRODUCTION
OF WINGKO BABAT ON MOISTURE CONTENT, COOKING LOSS, AND
CONSUMER ACCEPTANCE**

TIARA RISKY

Advisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si and Dr. Nur Riska, M.Si.

ABSTRACT

This study aims to analyze the effect of adding beet pulp on the physical quality and consumer acceptance of wingko babat products. Parameters observed included water content, cooking loss, and sensory assessment. The study used three treatments of beet pulp addition: 40%, 50%, and 60%. Physical quality tests were analyzed using ANOVA, while consumer acceptance tests were analyzed using the Friedman test and continued with the Tuckey's test if significant differences were found. The results showed that the addition of beet pulp did not significantly affect water content. Physical parameters such as diameter and thickness did not show significant differences. In the acceptability test, the outer color showed a significant difference, with the 60% treatment receiving the highest score, meaning the most preferred. Aspects of inner color, beet aroma, beet flavor, and texture did not show a significant effect between treatments, but remained in the preferred category. The sweetness aspect showed a significant effect, but all three treatments were equally favored by the panelists. The addition of beet pulp positively impacted the physical and sensory characteristics of wingko babat, and the 50% beet pulp treatment was the best formulation, providing the highest color appeal and consumer acceptance without altering the product's basic characteristics. Overall, beet pulp can be used as an innovative natural dye and to enhance the characteristics of wingko babat.

Keywords: Wingko Babat, Beet Pulp, Addition, Physical Quality, Acceptability.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	
iv	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Landasan Teori	6
2.1.1 Kualitas Fisik	6
2.1.2 Daya Terima Konsumen.....	7
2.1.3 Wingko Babat.....	11
2.1.4 Bit	23
2.1.5 Ampas Bit	28
2.1.6 Wingko Babat Penambahan Ampas Bit	28
2.2 Penelitian Yang Relevan	29
2.3 Kerangka Pemikiran	30
2.4 Hipotesis Penelitian	31

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	32
3.2 Kegunaan Penelitian.....	32
3.3 Variabel Penelitian	32
3.4 Definisi Operasional.....	33
3.4.1 Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit	33
3.4.2 Daya Terima Konsumen	34
3.4.3 Kualitas Fisik	35
3.5 Desain Penelitian	36
3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel	37
3.7 Prosedur Penelitian.....	38
3.7.1 Kajian Pustaka	38
3.7.2 Penelitian Pendahuluan	38
3.7.3 Penelitian Lanjutan.....	52
3.8 Instrumen Penelitian.....	53
3.9 Teknik Pengambilan Data.....	56
3.10 Hipotesis Statistik	57
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 61
4.1 Hasil Penelitian	61
4.2 Hasil Uji Validasi	61
4.2.1 Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Luar	62
4.2.2 Penilaian Validasi Aspek Warna Bagian Dalam	63
4.2.3 Penilaian Validasi Aspek Rasa Manis.....	64
4.2.4 Penilaian Validasi Aspek Rasa Bit	65
4.2.5 Penilaian Validasi Aspek Aroma Bit	66
4.2.6 Penilaian Validasi Aspek Tekstur	67
4.3 Hasil Uji Kualitas Fisik Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit	68
4.3.1. Hasil Uji Kualitas Fisik Kadar Air	68
4.4 Hasil Uji Kualitas Fisik Susut Masak	71
4.4.1 Penilaian Kualitas Fisik Susut Masak Aspek Berat	71
4.4.2 Penyusutan Berat Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit	71
4.4.3 Uji Normalitas Aspek Berat Adonan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit	72
4.4.4 Uji Homogenitas Aspek Berat Adonan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit	73
4.4.5 Penilaian Kualitas Fisik Susut Masak Aspek Diameter	74

4.4.6 Penilaian Kualitas Fisik Susut Masak Aspek Ketebalan	78
4.5 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Wingko Babat dengan Penambahan Ampas Bit 40%, 50% dan 60%	82
4.5.1 Penilaian Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	83
4.5.2 Penilaian Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	86
4.5.3 Penilaian Daya Terima Aspek Rasa Manis	88
4.6. Pembahasan Hasil Penelitian	99
4.6.1 Uji Validasi.....	99
4.6.2 Uji Kualitas Fisik	101
4.7 Kelemahan Penelitian.....	104
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	105
5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran	106
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN	110



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Wingko Babat	11
2.2	Kelapa	13
2.3	Tepung ketan putih	14
2.4	Gula Pasir	15
2.5	Telur Ayam	18
2.6	Garam	19
2.7	Vanili Bubuk	20
2.8	Bit	24
3.1	Hasil Uji Coba Tahap 1 Fomula Standar Wingko Babat	41
3.2	Hasil Uji Coba Pembuatan Ampas Bit	44
3.3	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 5%	45
3.4	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 10%	46
3.5	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 20%	47
3.6	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 30%	48
3.7	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 40%	49
3.8	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 50%	50
3.9	Hasil Uji Coba Wingko Babat Penambahan Ampas Bit 60%	51
4.1	Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	83
4.2	Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	86
4.3	Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Aspek Rasa Manis	88
4.4	Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Aspek Rasa Bit	92
4.5	Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Aroma Bit	94
4.6	Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Aspek Tekstur	97

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Nomor	Daftar Tabel	Halaman
2.1	Standar Mutu Wingko Babat	12
2.2	Kandungan Gizi Wingko Babat Per 100 g	13
	Formula Pembuatan Wingko Babat	23
2.3	Klasifikasi Ilmiah Bit 25	
2.4	Kandungan Gizi Bit Per 100 g	26
2.5	Penelitian Yang Relevan	28
3.1	Desain Penelitian Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit Terhadap Kadar Air dan Susut Masak	35
3.2	Desain Penelitian Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit Terhadap Daya Terima Konsumen	36
3.3	Bahan Dalam Pembuatan Wingko Babat Formula Standar	38
3.4	Peralatan Membuat Wingko Babat	38
3.5	Uji Coba Tahap 1 Formula Standar Wingko Babat	41
3.6	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar Wingko Babat	41
3.7	Alat dalam Pembuatan <i>Ampas</i> Bit	42
3.8	Rendemen <i>Ampas</i> Bit	43
3.9	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Ampas</i> Bit	43
3.10	Hasil Uji Coba Pembuatan <i>Ampas</i> Bit	44
3.11	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 5%	44
3.12	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 5%	45
3.13	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 10%	45
3.14	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 10%	46
3.15	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 20%	46
3.16	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 20%	47
3.17	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 30%	47
3.18	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 30%	48
3.19	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 40%	48
3.20	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 40%	49
3.21	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 50%	49
3.22	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas</i> Bit 50%	50
3.23	Resep Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan	50

	<i>Ampas Bit 60%</i>	
3.24	Hasil Uji Coba Pembuatan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas Bit 60%</i>	51
3.25	Instrumen Uji Validasi Wingko Babat Penambahan <i>Ampas Bit</i>	53
3.26	Format Uji Daya Terima Konsumen Wingko Babat Penambahan <i>Ampas Bit</i>	54
4.1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Luar	61
4.2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Dalam	62
4.3	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis Wingko Babat <i>Ampas Bit</i>	63
4.4	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Bit Wingko Babat <i>Ampas Bit</i>	64
4.5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Aroma Wingko Babat <i>Ampas Bit</i>	65
4.6	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Wingko Babat <i>Ampas Bit</i>	66
4.7	Data Uji Fisik Aspek Kadar Air	67
4.8	Hasil Uji Fisik Penurunan Kadar Air	68
4.9	Hasil Uji Anova Kadar Air	69
4.10	Data Berat Adonan Sebelum Pemasakan	71
4.11	Data Berat Adonan Setelah Pemasakan	71
4.12	Data Uji Fisik Aspek Susut Masak Berat	71
4.13	Hasil Uji Fisik Penyusutan Berat Adonan dengan Uji Anova	73
4.14	Hasil Hipotesis Penyusutan Berat Adonan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas Bit</i>	74
4.15	Data Diameter Sebelum Pemasakan	74
4.16	Data Diameter Setelah Pemasakan	75
4.17	Data Uji Fisik Aspek Diameter	75
4.18	Hasil Uji fisik Penyusutan Berat Adonan dengan Uji Anova	77
4.19	Hasil Hipotesis Penyusutan Diameter Adonan Wingko Babat Penambahan <i>Ampas Bit</i>	77
4.20	Data Ketebalan Sebelum Pemasakan	78
4.21	Data Ketebalan Setelah Pemasakan	78
4.22	Data Uji Fisik Aspek Ketebalan	79
4.23	Hasil Uji Fisik Penyusutan Ketebalan Adonan dengan Uji Anova	81
4.24	Hasil Hipotesis Penyusutan Ketebalan Adonan Wingko	81

	Babat Penambahan Ampas Bit	
4.25	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Luar	82
4.26	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji Friedman Warna Bagian Luar	84
4.27	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Bagian Dalam	85
4.28	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji Friedman Warna Bagian Dalam	86
4.29	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Manis	87
4.30	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji Friedman Rasa Manis	89
4.31	Hasil Uji Tuckey's Aspek Rasa Manis	90
4.32	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Bit	91
4.33	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji Friedman Rasa Manis	93
4.34	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Bit	93
4.35	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Aroma Bit	95
4.36	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	95
4.37	Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Tekstur	97

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Daftar Lampiran	Halaman
1	Instrumen Penilaian Uji Validasi	109
2	Hasil Uji Validasi	113
3	Lembar Penilaian Uji Daya Terima	114
4	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar	115
5	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam	118
6		
7	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis	120
8	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Rasa Bit	123
9	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Aroma Bit	125
10	Data Keseluruhan Uji Daya Terima Aspek Tekstur	127
11	Tabel Distribusi X ²	129
12	Tabel Q Score untuk Uji Tuckey's	130
13	Tabel Distribusi F Untuk Uji Anova	131
14	Tabel Nilai Kritis Uji Kolmogorov Smirnov	132
15	Hasil Perhitungan Uji Anova Susut Masak Berat Adonan	133
16	Hasil Perhitungan Uji Anova Susut Masak Diameter Adonan	135
17	Hasil Perhitungan Uji Anova Susut Masak Ketebalan	137
18	Hasil Perhitungan Uji Kadar Air	139
19	Dokumentasi Uji Kadar Air	140
20	Dokumentasi Pembuatan Wingko Babat Penambahan Ampas	141
21	Dokumentasi Uji Fisik Kadar Air	143
22	Dokumentasi Uji Fisik Susut Masak	144
23	Dokumentasi Pengambilan Uji Daya Terima	145
24	Dokumentasi Label dan Kemasan Wingko Babat	146
25	Daftar Riwayat Hidup	147

Intelligentia - Dignitas