

SKRIPSI
PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI
(*GLYCINE MAX L*) TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA
TERIMA *SOFT COOKIES*



DINDA AYU NAWANGWULAN
1514619067

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

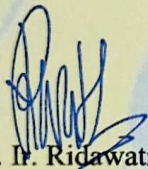
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*
L) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima *Soft Cookies*
Penyusun : Dinda Ayu Nawangwulan
NIM : 1514619067
Pembimbing I : Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
Pembimbing II : Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si
Tanggal Ujian : 07 Januari 2026

Disetujui Oleh :

Pembimbing I



Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Pembimbing II



Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si

NIP. 197101232001121001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP : 198411022014042002

Intelligentia - Dignitas

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*
L) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima *Soft Cookies*
Penyusun : Dinda Ayu Nawangwulan
NIM : 1514619067
Pembimbing I : Dr. Ir. Ridawati, M.Si.
Pembimbing II : Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si
Tanggal Ujian : 07 Januari 2026

Disetujui Oleh :

Pembimbing I

Dr. Ir. Ridawati, M.Si

NIP. 197012181997022001

Pembimbing II

Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si

NIP. 197101232001121001

Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Ketua Penguji

Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes

NIP. 1963011419911032001

Anggota Penguji I

Efrina, M.Sc

NIP. 198202092009012012

Anggota Penguji II

Dra. Mariani, M.Si

NIP. 196103291988112001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

NIP : 198411022014042002



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

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini,
saya:

Nama : Dinda Ayu Nawangwulan
NIM : 1514619067
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga
Alamat email : dindanawangwulan8@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 Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya
Terima *Soft 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
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, 22 Januari 2026

Penulis

Dinda Ayu Nawangwulan
No. Reg. 1514619067

LEMBAR PERNYATAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini otentik 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 naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Januari 2026

Yang membuat pernyataan



Dinda Ayu Nawangwulan

No.Reg 1514619067

Intelligentia - Dignitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima *Soft Cookies* ”. Dalam penulisan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan, dari semua pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan nikmat sehat dan segala kemudahan sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan.
3. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Pembimbing Akademik Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2019 yang telah memberikan nasihat dan arahan selama masa perkuliahan.
4. Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
5. Seluruh ibu dan bapak dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah banyak memberikan ilmu selama proses perkuliahan serta seluruh Karyawan dan Staff Tata Usaha Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu dalam urusan administrasi maupun lainnya.
6. Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua saya (Suhariyanto, S.Pd, M.Si dan Neneng Sri Susanawati, S.Pd) atas dukungan dan cinta mereka yang tak terbatas. Tanpa mereka, pencapaian ini tidak akan mungkin terwujud. Terima kasih, Umi dan Abi, atas segalanya
7. Penulis juga ingin menyampaikan rasa terima kasih, kepada adik-adik tercinta atas dukungan dan keceriaan mereka selama proses penulisan skripsi ini. Setiap tawa dan kata semangat mereka menjadi penguat dalam setiap langkah. Terima kasih, adik-adik, kalian adalah sumber inspirasi bagi saya.
8. Saya mengucapkan terima kasih kepada Mas Joni Setiawan atas semangat dan dukungannya selama proses penulisan skripsi. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada sahabat-sahabat dan rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2019 atas dukungan, bantuan, dan kebersamaannya. Terima kasih pula kepada semua pihak yang telah membantu, semoga Allah membalas kebaikan mereka.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa dalam pembuatan skripsi ini masih terdapat kekurangan dalam penulisan maupun hasil yang dicapai. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini.

Jakarta, Januari 2026

Penulis

Dinda Ayu Nawangwulan

**PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG KACANG KEDELAI
(*GLYCINE MAX L*) TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA
TERIMA *SOFT COOKIES***

DINDA AYU NAWANGWULAN

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang kedelai terhadap sifat fisik (daya kembang dan *baking loss*) serta daya terima konsumen (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada produk *soft cookies*. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan tiga perlakuan persentase substitusi tepung kacang kedelai, yaitu 5%, 15%, dan 25%. Pengumpulan data dilakukan melalui uji sifat fisik yang dilaksanakan di Laboratorium *Pastry and Bakery* serta uji daya terima menggunakan uji *hedonik* yang melibatkan 30 panelis agak terlatih dari mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. Analisis data sifat fisik menggunakan uji ANOVA, sedangkan data daya terima dianalisis menggunakan uji *Friedman*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang kedelai tidak berpengaruh signifikan terhadap daya kembang dan *baking loss*, namun berdasarkan uji daya terima konsumen terdapat perbedaan nyata pada beberapa aspek sensoris, di mana *soft cookies* dengan substitusi tepung kacang kedelai sebesar 25% memperoleh nilai rata-rata kesukaan tertinggi terutama pada aspek aroma *butter*, aroma kacang kedelai, rasa manis, rasa kacang kedelai, dan tekstur. Secara keseluruhan, substitusi tepung kacang kedelai dapat diterima dengan baik oleh konsumen tanpa menurunkan karakteristik fisik *soft cookies*, sehingga formulasi dengan substitusi tepung kacang kedelai sebesar 25% disimpulkan sebagai formulasi terbaik dan direkomendasikan untuk diterapkan.

Kata kunci : Tepung kacang kedelai, *soft cookies*, sifat fisik, daya terima konsumen

Intelligentia - Dignitas

**THE EFFECT OF SOYBEAN FLOUR (GLYCINE MAX L)
SUBSTITUTION ON THE PHYSICAL PROPERTIES AND
ACCEPTABILITY OF SOFT COOKIES**

DINDA AYU NAWANGWULAN

Supervisor : Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dr. Alsuhendra, S.P, M.Si.

ABSTRACT

This study aimed to determine and analyze the effect of soybean flour substitution on the physical properties (spread ratio and baking loss) and consumer acceptability (color, aroma, taste, and texture) of soft cookies. The research employed an experimental method with three levels of soybean flour substitution, namely 5%, 15%, and 25%. Data collection was conducted through physical property tests carried out at the Pastry and Bakery Laboratory and acceptability evaluation using a hedonic test involving 30 semi-trained panelists from students of the Culinary Education Study Program. Physical property data were analyzed using ANOVA, while acceptability data were analyzed using the Friedman test. The results showed that soybean flour substitution did not have a significant effect on the spread ratio and baking loss of soft cookies; however, the consumer acceptability test revealed significant differences in several sensory aspects, where soft cookies with 25% soybean flour substitution obtained the highest mean preference scores, particularly in butter aroma, soybean aroma, sweetness, soybean flavor, and texture. Overall, soybean flour substitution was well accepted by consumers without reducing the physical characteristics of soft cookies; therefore, the formulation with 25% soybean flour substitution was concluded to be the best formulation and is recommended for application.

Keywords: soybean flour, soft cookies, physical properties, consumer acceptability

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PERNYATAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Sifat Fisik.....	7
2.1.2 Daya Terima Konsumen	8
2.1.3 Kacang Kedelai.....	15
2.1.4 Tepung Kacang Kedelai.....	19
2.1.5 <i>Soft Cookies</i>	24
2.1.6 <i>Soft Cookies</i> Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai	44
2.2 Penelitian Yang Relevan	44
2.3 Kerangka Pemikiran	48
2.4 Hipotesis Penelitian	49
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	50
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	50
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	50
3.2.1 Populasi Penelitian.....	50
3.2.2 Sampel Penelitian	50
3.2.3 Teknik Pengambilan Sampel	50
3.3 Definisi Operasional.....	51
3.3.1 <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai.....	51
3.3.2 Sifat Fisik <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	51
3.3.3 Daya Terima Konsumen <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	51
3.4 Metode, Rancangan, dan Prosedur Penelitian	52
3.4.1 Metode Penelitian	52
3.4.2 Variabel Penelitian.....	53
3.4.3 Desain Penelitian	53
3.4.4 Prosedur Penelitian	54
3.5 Instrumen Penelitian.....	77
3.5.1 Instrumen Penilaian Uji Validasi Panelis Ahli	79

3.5.2 Instrumen Penilaian Uji Daya Terima	80
3.5.3. Teknik Pengambilan Data.....	81
3.6 Teknik Analisis Data	81
3.6.1 Uji Sifat Fisik.....	81
3.6.2 Uji Daya Terima Konsumen.....	83
3.7 Hipotesis Statistik.....	84
3.7.1 Hipotesis Statistik Sifat Fisik.....	85
3.7.2. Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen.....	85
BAB IV HASIL PENELITIAN PEMBAHASAN	87
4.1 Hasil Penelitian.....	87
4.2 Hasil Uji Validasi	87
4.2.1. Penilaian Validasi Aspek Warna	87
4.3 Hasil Uji Daya Terima Konsumen	98
4.3.1 Penilaian Sifat Fisik Aspek Daya Kembang.....	98
4.4 Hasil Uji Sifat Fisik <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	112
4.4.1 Uji Daya Kembang	112
4.4.2 Uji <i>Baking Loss</i>	113
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian.....	114
4.5.1 Uji Sifat Fisik.....	114
4.5.2 Uji Daya Terima <i>Soft Cookies</i>	117
4.6 Pembahasan Kelemahan Penelitian.....	120
BAB V PENUTUP	122
5.1 Kesimpulan.....	122
5.2 Saran.....	123
DAFTAR PUSTAKA	125
LAMPIRAN.....	132

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR TABEL

Tabel 2 1	Kandungan Gizi Kacang Kedelai (per 100 gram bahan)	17
Tabel 2 2	Kandungan Gizi Kacang Kedelai (Per 500 Gram).....	20
Tabel 2 3	Kandungan Gizi Dalam 100 Gram <i>Soft Cookies</i>	28
Tabel 2 4	Nilai Gizi Tepung Terigu Per 100 Gram	29
Tabel 2 5	Kandungan Gizi Mentega Dalam 100 Gram.....	32
Tabel 3 1	Rancangan Penelitian Kualitas Fisik.....	54
Tabel 3 2	Desain Penelitian <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai Persentase 5%, 15% dan 25%.....	54
Tabel 3 3	Formula Standar <i>Soft Cookies</i>	56
Tabel 3 4	Persiapan Alat	56
Tabel 3 5	Formula Standar <i>Soft Cookies</i> Uji Coba 1	62
Tabel 3 6	Formula Standar <i>Soft Cookies</i> Uji Coba Ke-2	63
Tabel 3 7	Formula Standar <i>Soft Cookies</i> Uji Coba Ke-3	65
Tabel 3 8	Formula Standar <i>Soft Cookies</i> Uji Coba Ke-4	66
Tabel 3 9	Formula <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 5%.....	69
Tabel 3 10	Formula <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 10%.....	70
Tabel 3 11	Formula <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 15%.....	72
Tabel 3 12	Formula <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 20%.....	73
Tabel 3 13	Formula <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 25%.....	74
Tabel 3 14	Formula <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 30%.....	76
Tabel 3 15	Daftar Sidik Ragam.....	82
Tabel 4 1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Atas	88
Tabel 4 2	Hasil Uji Validasi Aspek Warna Bagian Bawah	89
Tabel 4 3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma <i>Butter</i>	91
Tabel 4 4	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Tepung Kacang Kedelai.....	92
Tabel 4 5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis.....	93
Tabel 4 6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kacang Kedelai	94
Tabel 4 7	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur Kerapuhan.....	96
Tabel 4 8	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur <i>Chewy</i>	97
Tabel 4 9	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas	99
Tabel 4 10	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Warna Bagian Atas.....	100
Tabel 4 11	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Bawah	101
Tabel 4 12	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Warna Bagian Bawah.....	102
Tabel 4 13	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma <i>Butter</i>	102
Tabel 4 14	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Aroma <i>Butter</i>	103
Tabel 4 15	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kacang Kedelai	104
Tabel 4 16	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Aroma Kacang Kedelai	105
Tabel 4 17	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis.....	105
Tabel 4 18	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Rasa Manis	106
Tabel 4 19	Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kacang Kedelai	107
Tabel 4 20	Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Rasa Kacang Kedelai.....	108

Tabel 4 21 Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur Kerapuhan	108
Tabel 4 22 Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Tekstur Kerapuhan	109
Tabel 4 23 Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur <i>Chewy</i>	110
Tabel 4 24 Hasil Uji Hipotesis Pada Aspek Tekstur <i>Chewy</i>	111
Tabel 4 25 Hasil Uji Sifat Fisik Daya Kembang <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai	112
Tabel 4 26 Hasil Uji <i>Anova</i> Daya Kembang	112
Tabel 4 27 Hasil Hipotesis Daya Kembang	113
Tabel 4 28 Hasil Perhitungan Uji <i>Baking Loss</i>	113
Tabel 4 29 Hasil Uji <i>Anova Baking Loss</i>	113
Tabel 4 30 Hasil Hipotesis <i>Baking Loss</i>	114



Intelligentia - Dignitas

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1	Kacang Kedelai	15
Gambar 2 2	Kedelai hitam	17
Gambar 2 3	Kedelai putih	18
Gambar 2 4	Kedelai kuning	18
Gambar 2 5	<i>Edamame</i>	19
Gambar 2 6	Diagram Alur Pembuatan Tepung Kacang Kedelai	23
Gambar 2 7	<i>Chocolate Chip Cookies</i>	25
Gambar 2 8	<i>Double Chocolate Cookies</i>	26
Gambar 2 9	<i>Red Velvet Cookies</i>	26
Gambar 2 10	<i>Oatmeal Raisin Cookies</i>	27
Gambar 2 11	<i>Snickerdoodles</i>	28
Gambar 2 12	Alur Proses Pembuatan <i>Soft Cookies</i>	43
Gambar 3 1	Alur Proses Pembuatan <i>Soft Cookies</i>	60
Gambar 3 2	<i>Soft Cookies</i> Uji Coba 1	62
Gambar 3 3	<i>Soft Cookies</i> Uji Coba Ke-2	64
Gambar 3 4	<i>Soft Cookies</i> Uji Coba Ke-3	65
Gambar 3 5	<i>Soft Cookies</i> Uji Coba Ke-4	66
Gambar 3 6	Alur Proses Pembuatan <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai.....	68
Gambar 3 7	<i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 5%.....	69
Gambar 3 8	<i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 10%.....	70
Gambar 3 9	<i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 15%.....	72
Gambar 3 10	<i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 20%.....	73
Gambar 3 11	<i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 25%.....	74
Gambar 3 12	<i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai 30%.....	76
Gambar 4 1	Grafik Hasil Rata-Rata Uji Validasi.....	98
Gambar 4 2	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Atas.....	100
Gambar 4 3	Grafik Nilai Rata-Rata Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Manis	106
Gambar 4 4	Gambar Hasil Rata-Rata Uji Daya Kembang	111

Intelligentia - Dignitas

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Skala Penilaian Uji Validasi.....	132
Lampiran 2	Instrumen Penilaian Uji Daya Terima.....	134
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi <i>Soft Cookies</i> Substitusi Tepung Kacang Kedelai.....	136
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Atas.....	137
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas Dengan Uji <i>Friedman</i>	138
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna Bagian Bawah.....	139
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Bagian Bawah Dengan Uji <i>Friedman</i>	140
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma <i>Butter</i>	141
Lampiran 9	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma <i>Butter</i> dengan Uji <i>Friedman</i>	142
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma Kacang Kedelai.....	143
Lampiran 11	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma Kacang Kedelai dengan Uji <i>Friedman</i>	144
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Manis.....	145
Lampiran 13	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis Dengan Uji <i>Friedman</i>	146
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa Kacang Kedelai.....	147
Lampiran 15	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Kacang Kedelai Dengan Uji <i>Friedman</i>	148
Lampiran 16	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur Kerapuhan..	149
Lampiran 17	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur Kerapuhan Dengan Uji <i>Friedman</i>	150
Lampiran 18	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur <i>Chewy</i>	151
Lampiran 19	Hasil Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur <i>Chewy</i> Dengan Uji <i>Friedman</i>	152
Lampiran 20	Tabel Distribusi X^2	153
Lampiran 21	Tabel <i>Q Score</i> untuk Uji <i>Tuckey's</i>	154
Lampiran 22	Hasil Uji Sifat Fisik Daya Kembang	155
Lampiran 23	Hasil Uji Sifat Fisik <i>Baking Loss</i>	158
Lampiran 24	Tabel Distribusi <i>F</i> untuk Uji <i>Anova</i>	161
Lampiran 25	Tabel <i>q Duncan Multiple Range Test</i>	162
Lampiran 26	Dokumentasi Proses Pembuatan <i>Soft Cookies</i>	163
Lampiran 27	Dokumentasi Uji Sifat Fisik Daya Kembang dan <i>Baking Loss</i>	166
Lampiran 28	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Daya Terima	168
Lampiran 29	Label Kemasan <i>Soft Cookies</i>	169
Lampiran 30	Daftar Riwayat Hidup.....	170