

SKRIPSI

**PENGARUH PERBANDINGAN AIR DAN KACANG TANAH
TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORI
*DIPLOMAT CREAM***



Intelligentia - Dignitas

**NADIA SALMA MAHARANI
1514622008**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Program Studi Pendidikan Tata Boga

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

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Nadia Salma Maharani
NIM : 1514622008
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Air dan Kacang Tanah Terhadap
Kualitas Fisik dan Mutu Sensori

ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 25 Juni 2026

Pembimbing 1,



Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.
NIDN. 0014016309

Pembimbing 2,



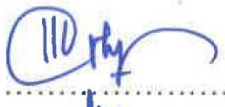
Efrina, M.Sc.
NIDN. 0009028202

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

BENTUK : SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Nadia Salma Maharani
NIM : 1514622008
Program Studi/Fakultas : Pendidikan Tata Boga / Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Perbandingan Air dan Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Diplomat Cream*

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus** / ~~Tidak Lulus~~)*
Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 15 Juli 2026
Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.	
	NIDN. 0014097407	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si.	
	NIDN. 0002087803	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN. 0402118402	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	
	NIDN. 0014016309	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Efrina, M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik


Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
NIDN. 0029027204

Koordinator Program Studi
Pendidikan Tata Boga


Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.
NIDN. 0402118402

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Nadia Salma Maharani
NIM : 1514622008
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Skripsi : Pengaruh Perbandingan Air dan Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Diplomat Cream*

Menyatakan bahwa Skripsi ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 27 Juli 2026

Yang menyatakan,



Nadia Salma Maharani

NIM. 1514622008



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 : Nadia Salma Maharani

NIM : 1514622008

Fakultas/Prodi : Teknik/ Pendidikan Tata Boga

Alamat email : nadiasalmamaharanii@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 Perbandingan Air dan Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Diplomat Cream*

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, 27 Juli 2026

Penulis

Nadia Salma Maharani

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada ALLAH SWT karena atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “ **Pengaruh Perbandingan Air dan Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Diplomat Cream***” ini dengan baik guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Penyusunan skripsi ini, tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, nasihat, serta sarannya. Oleh karena itu pada kesempatan ini, dengan penuh rasa hormat penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga 2025
2. Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Efrina, M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
3. Dr. Rusilanti, M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2022 Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
4. Bapak dan Ibu dosen, seluruh staff Tata Usaha, dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penulis juga tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua tercinta Bapak Atet dan Ibu Diah dan adik tersayang, Calista yang selalu memberikan do'a dan dukungan moril maupun materil. Serta para sahabat penulis Cavan dan teman-teman kuliah SKK (Sobat Konco Kentel) yaitu Keisyha, Rachel, Ambar, Putri, Shakila, Seruni, dan Rachma, yang telah memberikan dukungan, semangat, kebersamaan, dan bantuan kepada penulis selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi serta seluruh rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2022.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak luput dari kesalahan dan masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis memohon maaf apabila terdapat kekurangan dan kesalahan baik dari segi isi maupun tulisan. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Jakarta, Juli 2026

Penulis



Nadia Salma Maharani

PENGARUH PERBANDINGAN AIR DAN KACANG TANAH TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORI *DIPLOMAT CREAM*

Nadia Salma Maharani

Pembimbing : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Efrina, M.Sc.,

ABSTRAK

Meningkatnya kebutuhan produk pangan berbasis nabati mendorong pengembangan alternatif pengganti susu sapi pada produk *pastry*, salah satunya melalui pemanfaatan sari kacang tanah dalam pembuatan *diplomat cream*. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh perbandingan kacang tanah dan air pada sari kacang tanah terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *diplomat cream*. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium *Pastry Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada Juli 2025 - Juni 2026. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan tiga perlakuan perbandingan kacang tanah dan air, yaitu 1:1, 1:1,5, dan 1:2. Kualitas fisik dianalisis melalui uji pH dan konsistensi volume menggunakan ANOVA, sedangkan mutu sensori dianalisis menggunakan uji Kruskal-Wallis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan sari kacang tanah berpengaruh signifikan terhadap nilai pH *diplomat cream* dengan nilai pH berturut-turut sebesar 5,41; 5,39; dan 5,28. Perlakuan 1:2 berbeda nyata dengan perlakuan 1:1 dan 1:1,5 berdasarkan uji Duncan. Sebaliknya, perbedaan perbandingan sari kacang tanah tidak berpengaruh signifikan terhadap konsistensi volume. Pada mutu sensori, tidak terdapat pengaruh signifikan pada aspek warna, konsistensi, tekstur, dan rasa manis, namun terdapat pengaruh signifikan pada aspek aroma kacang tanah dan rasa kacang tanah. Berdasarkan hasil penelitian, perlakuan 1:2 direkomendasikan sebagai formulasi terbaik karena menghasilkan karakteristik sensori kacang tanah yang paling netral dan mendekati produk kontrol untuk menggantikan susu sapi.

Kata kunci: *Diplomat cream*, Sari Kacang Tanah, Kualitas Fisik, Mutu Sensori

THE EFFECT OF PEANUT EXTRACT AS A SUBSTITUTE FOR COW'S MILK ON THE PHYSICAL QUALITY AND SENSORY ATTRIBUTES OF DIPLOMAT CREAM

Nadia Salma Maharani

Advisors : Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes dan Efrina, M.Sc.,

ABSTRACT

The increasing demand for plant-based food products has encouraged the development of alternatives to cow's milk in pastry products, including the use of peanut extract in diplomat cream. This study aimed to analyze the effect of different peanut-to-water ratios in peanut extract on the physical quality and sensory attributes of diplomat cream. The research was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta, from July 2025 to June 2026. An experimental method was applied using three treatment ratios of peanuts to water in peanut extract: 1:1, 1:1.5, and 1:2. Physical quality was evaluated through pH and volume consistency test using Analysis of Variance (ANOVA), while sensory quality was assessed using the Kruskal-Wallis test. The result indicated that the peanut extract ratio significantly affected the pH value of diplomat cream, with mean pH values of 5.41, 5.39, and 5.28 for the 1:1, 1:1.5, and 1:2 treatments, respectively. Duncan's Multiple Range Test showed that the 1:2 treatment differed significantly from the other treatments. However, the peanut extract ratio had no significant effect on volume consistency. Sensory evaluation revealed no significant differences in color, consistency, texture, and sweetness, but significant differences were found in peanut aroma and peanut flavor. The 1:2 treatment was identified as the best formulation because it produced more neutral sensory characteristics and was closer to the control product.

Keywords: Diplomat Cream, Peanut Extract, Physical Quality, Sensory Quality.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Kualitas Fisik	6
2.1.2 Mutu Sensori	8
2.1.3 Kacang Tanah.....	14
2.1.4 Sari Kacang Tanah	16
2.1.5 <i>Diplomat cream</i>	23
2.1.6 <i>Diplomat cream</i> dengan Menggunakan Sari Kacang Tanah	36
2.2 Penelitian Relevan.....	36
2.3 Kerangka Berpikir	39
2.4 Hipotesis.....	40
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	41
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	41
3.3 Definisi Operasional.....	42

3.3.1 Kualitas Fisik	42
3.3.2 <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	45
3.3.3 Sari Kacang Tanah	45
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	45
3.4.1 Metode Penelitian	45
3.4.2 Rancangan Penelitian	47
3.4.3 Kajian Pustaka	49
3.4.4 Proses Pembuatan Sari Kacang Tanah	50
3.4.5 Proses Pembuatan <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	57
3.4.6 Penelitian Pendahuluan	65
3.4.7 Penelitian Lanjutan	76
3.5 Instrumen Uji Validasi	77
3.6 Rancangan Penelitian	79
3.6.1 Instrumen Kualitas Fisik	79
3.6.2 Instrumen Uji Mutu Sensori	80
3.7 Teknik Pengumpulan Data	83
3.7.1 Uji Kualitas Fisik <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	83
3.7.2 Uji Mutu Sensori <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	85
3.8 Teknik Analisis Data	86
3.8.1 Teknik Analisis Data Kualitas Fisik <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	86
3.8.2 Teknik Analisis Mutu Sensori <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	90
3.9 Hipotesis Statistik	92
3.9.1 Hipotesis Statistik Kualitas Fisik <i>Diplomat Cream</i> Sari Kacang Tanah	92
3.9.2 Hipotesis Statistik Mutu Sensori <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	93
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	94
4.1 Deskripsi Data	94
4.1.1 Hasil Uji Validasi	94
4.2.2 Hasil Pengujian Kualitas Fisik	101
4.2.3 Hasil Pengujian Mutu Sensori	106
4.2 Pembahasan	120
4.2.1 Hasil Penelitian Kualitas Fisik	120
4.2.2 Hasil Penelitian Mutu Sensori	122
4.3 Kelemahan Penelitian	125
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	126
5.1 Kesimpulan	126
5.2 Saran	127
DAFTAR PUSTAKA	129
LAMPIRAN	134

DAFTAR GAMBAR

2. 1	Kacang Tanah Varietas Kelinci	16
2. 2	Bagan Pembuatan Sari Kacang Tanah	22
2. 3	Bagan Pembuatan <i>Diplomat cream</i>	35
3. 1	Pemilihan Kacang Tanah Kupas	52
3. 2	Perendaman Kacang Tanah	52
3. 3	Proses Perebusan Kacang Tanah	53
3. 4	Proses Penirisan Kacang Tanah	53
3. 5	Penggilingan Kacang Tanah	54
3. 6	Penyaringan Sari Kacang Tanah	54
3. 7	Proses Memasak Sari Kacang Tanah	55
3. 8	Proses Pembuatan Sari Kacang Tanah	56
3. 9	Proses Pencampuran Bahan	60
3. 10	Pemanasan Sari Kacang Tanah	61
3. 11	Proses Memasak <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	61
3. 12	Pendinginan <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	62
3. 13	Pengocokan Whipping cream dan Custard	63
3. 14	Alur Pembuatan <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	64
3. 15	Hasil Uji Coba Formula Tahap 1 Formula Standar <i>Diplomat cream</i>	66
3. 16	Hasil Uji Coba Formula Tahap 2 Formula Standar <i>Diplomat cream</i>	67
3. 17	Hasil Uji Coba Tahap 1 Formula Standar <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	68
3. 18	Hasil Uji Coba Formula Tahap 1 Sari Kacang Tanah	69
3. 19	Hasil Uji Coba Tahap 2 Formula Standar <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	70
3. 20	Hasil Uji Formula Tahap 2 Sari Kacang Tanah	71
3. 21	Uji Coba Tahap 3 Formula Standar <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	72
3. 22	Hasil Uji Coba Formula Tahap 3 Sari Kacang Tanah	73

3. 23	Hasil Uji Coba Formula Tahap 4 Formula Standar Diplomat cream Sari Kacang Tanah	74
3. 24	Hasil Uji Coba Formula Tahap 4 Formula Standar Diplomat cream Sari Kacang Tanah	75
3. 25	Hasil Produk Diplomat cream Sari Kacang Tanah	77
3. 26	Pengambilan Data Kandungan pH	83
3. 27	Pengambilan Data Konsistensi Volume	84



DAFTAR TABEL

2. 1	Bahan Pembuatan Sari Kacang Tanah	19
3. 1	Uji Validasi	48
3. 2	Alat Pembuatan Sari Kacang Tanah	50
3. 3	Tabel Perubahan Perlakuan Kacang Tanah	55
3. 4	Alat Pembuatan Diplomat cream Sari Kacang Tanah	57
3. 5	Bahan Pembuatan Diplomat cream Sari Kacang Tanah	59
3. 6	Bahan Uji Coba Tahap 1 Formula Standar Diplomat cream	65
3. 7	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 1 Formula Standar Diplomat cream	66
3. 8	Bahan Uji Coba Tahap 2 Formula Standar Diplomat cream	67
3. 9	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 2 Formula Standar Diplomat cream	67
3. 10	Bahan Uji Coba Tahap 1 Formula Sari Kacang Tanah	68
3. 11	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 1 Formula Standar Diplomat cream Sari Kacang Tanah	68
3. 12	Bahan Uji Coba Tahap 1 Formula Diplomat cream Sari Kacang Tanah	69
3. 13	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 1 Sari Kacang Tanah	69
3. 14	Bahan Uji Coba Tahap 2 Formula Sari Kacang Tanah	70
3. 15	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 2 Sari Kacang Tanah	70
3. 16	Bahan Uji Coba Tahap 2 Formula Diplomat cream Sari Kacang Tanah	71
3. 17	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 2 Sari Kacang Tanah	71
3. 18	Bahan Uji Coba Tahap 3 Formula Sari Kacang Tanah	72
3. 19	Pengamatan Uji Coba Tahap 3 Formula Standar Diplomat cream Sari Kacang Tanah	72
3. 20	Bahan Uji Coba Tahap 3 Formula Diplomat cream Sari Kacang Tanah	73
3. 21	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 3 Sari Kacang Tanah	73
3. 22	Bahan Uji Coba Tahap 4 Sari Kacang Tanah	74
3. 23	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 4 Formula Standar Diplomat cream Sari Kacang Tanah	74
3. 24	Bahan Uji Coba Tahap 4 Formula <i>Diplomat cream</i> Sari Kacang Tanah	75

3. 25	Pengamatan Uji Coba Formula Tahap 4 Formula Standar Diplomat cream Sari Kacang Tanah	75
3. 26	Perbandingan Diplomat cream sari kacang tanah	76
3. 27	Uji Validasi	78
3. 28	Rancangan Penelitian Kualitas Fisik Kandungan pH	80
3. 29	Rancangan Penelitian Kualitas Fisik Konsistensi Volume	80
3. 30	Uji Panelis	82
3. 31	Uji Sidik Ragam (F)	87
3. 32	Uji Sidik Ragam (F)	89
4. 1	Hasil Uji Validasi Aspek Warna	95
4. 2	Hasil Uji Validasi Aspek Konsistensi	96
4. 3	Hasil Uji Validasi Aspek Aroma Kacang Tanah	97
4. 4	Hasil Uji Validasi Aspek Tekstur	98
4. 5	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Manis	99
4. 6	Hasil Uji Validasi Aspek Rasa Kacang Tanah	100
4. 7	Hasil Uji Validasi Aspek Overall Acceptability	101
4. 8	Hasil Pengujian Kandungan pH	102
4. 9	Hasil Analisis ANOVA Kandungan pH	103
4. 10	Hasil Uji Duncan Kandungan pH	103
4. 11	Suhu Perlakuan Pengujian Konsistensi Volume	104
4. 12	Hasil Pengujian Konsistensi Volume	105
4. 13	Hasil Analisis ANOVA Konsistensi Volume	106
4. 14	Hasil Organoleptik Aspek Warna	107
4. 15	Hasil Analisis Kruskal-Wallis Organoleptik Aspek Warna	108
4. 16	Hasil Organoleptik Aspek Konsistensi	109
4. 17	Hasil Analisis Kruskal-Wallis Organoleptik Aspek Konsistensi	110
4. 18	Hasil Organoleptik Aspek Aroma Kacang Tanah	111
4. 19	Hasil Analisis Kruskal-Wallis Organoleptik Aspek Aroma Kacang Tanah	112
4. 20	Hasil Analisis Uji Tuckey Organoleptik Aspek Aroma Kacang Tanah	113
4. 21	Hasil Organoleptik Aspek Tekstur	114

4. 22	Hasil Analisis Kruskal-Wallis Organoleptik Aspek Konsistensi	115
4. 23	Hasil Organoleptik Aspek Rasa Manis	116
4. 24	Hasil Analisis Kruskal-Wallis Organoleptik Aspek Rasa Manis	117
4. 25	Hasil Organoleptik Aspek Rasa Kacang Tanah	118
4. 26	Hasil Analisis Kruskal-Wallis Organoleptik Aspek Rasa Kacang Tanah	119
4. 27	Hasil Analisis Uji Tuckey Organoleptik Aspek Rasa Kacang Tanah	119



DAFTAR LAMPIRAN

1	Intrumen Uji Validasi Penelis Ahli	134
2	Instrumen Panelis Agak Terlatih	137
3	Hasil Validasi Oleh Panelis Ahli	139
4	Uji Anova Kualitas Fisik Kandungan pH	140
5	Uji Anova Kualitas Fisik Konsistensi Volume	142
6	Hasil Perhitungan Uji Mutu Sensori Aspek Warna	144
7	Hasil Perhitungan Uji Mutu Sensori Aspek Konsistensi	146
8	Hasil Perhitungan Uji Mutu Sensori Aspek Aroma Kacang Tanah	148
9	Hasil Perhitungan Uji Mutu Sensori Aspek Tekstur	151
10	Hasil Perhitungan Uji Mutu Sensori Aspek Rasa Manis	153
11	Hasil Perhitungan Uji Mutu Sensori Aspek Rasa Kacang Tanah	155
12	Dokumentasi Uji Kualitas Fisik	158
13	Dokumentasi Pengambilan Data Uji Mutu Sensori	165
14	Tabel Q uji Tuckey's	165
15	Tabel Anova Distribusi F Probabilitas = 0,05	167
16	Tabel Duncan	168