

SKRIPSI

**PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* SINGKONG MENTEGA
PADA PEMBUATAN DONAT TERHADAP KUALITAS FISIK
DAN MUTU SENSORIS**



LUTFYANA RACHMAH

1514620053

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 : Lutfyana Rachmah
NIM : 1514620053
Judul Penelitian : Pengaruh Penambahan *Puree* Singkong Mentega Pada Pembuatan Donat terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris.

Ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam Ujian Tugas Akhir.

Jakarta, 06 Juli 2026

Pembimbing 1,



Dr. Ridawati, M.Si.
NIDN. 0018127003

Pembimbing 2,



Yeni Yulianti, M.Pd.
NIDN. 0013069008

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI

Nama : Lutfyana Rachmah
No.Registrasi : 1514620053
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Judul : Pengaruh Penambahan *Puree* Singkong Mentega Pada Pembuatan Donat terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris.

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan **Lulus/ Tidak Lulus***

Ujian Tugas Akhir Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 06 Juli 2026

Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	0023017101	
Penguji Ahli 1	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	
	0014097407	
Penguji Ahli 2	Dr. Rusilanti, M.Si.	
	0025066306	
Pembimbing 1	Dr. Ridawati, M.Si.	
	0018127003	
Pembimbing 2	Yeni Yulianti, M.Pd.	
	0013069008	

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



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

Koordinator Program Studi
S1 Pendidikan Tata Boga



Dr. Annis Kandriasari, M.Pd
NIDN. 0402118402

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

Nama Mahasiswa : Lutfyana Rachmah
NIM : 1514620053
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul TA : Pengaruh Penambahan *Puree* Singkong Mentega Pada Pembuatan Donat terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris.

Menyatakan bahwa Tugas Akhir 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 risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya tulis ilmiah ini.

Jakarta, 06 Juli 2026

Yang menyatakan,



(Lutfyana Rachmah)

NIM. 1514620053



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
DAN KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

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

Nama : Lutfyana Rachmah

NIM : 1514620053

Fakultas/Prodi : Fakultas Teknik/Pendidikan Tata Boga

Alamat email : lutfyanar@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lainnya (...)

Yang berjudul:

Pengaruh Penambahan *Puree* Singkong Mentega Pada Pembuatan Donat terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris.

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya dan menampilkan/mempublikasikan 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, 06 Juli 2026

Peneliti,

Lutfyana Rachmah

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyusun skripsi dengan judul "Pengaruh Penambahan *Puree* Singkong Mentega Pada Pembuatan Donat terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensoris". Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penulisan skripsi ini, peneliti menerima banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada pihak yang telah memberikan dukungan, kepada:

1. Ibu Dr. Annis Kandriasari, M.Pd., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
2. Ibu Dr. Nur Riska, S.Pd., M.Si., selaku Dosen Penasehat Akademik.
3. Ibu Dr. Ridawati, M.Si., dan Ibu Yeni Yulianti, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I dan II, yang telah membimbing dengan penuh kesabaran dan ketelitian dalam membimbing serta memberikan motivasi kepada peneliti hingga skripsi ini selesai.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama masa perkuliahan yang sangat berguna dalam penelitian ini.
5. Seluruh Tendik dan Laboran Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Tidak lupa kepada Ibu Lina dan Bapak Sofyan tercinta atas kasih sayang dan segala pengorbanan motivasi dan dukungan serta doa kepada peneliti. Kak Leni dan Adik Khansa yang memberikan semangat dalam pengerjaan penelitian. Seorang pria dan kekasih yaitu Alza terima kasih atas motivasi, kesabaran untuk menemani proses ini serta inspirasi yang kamu berikan agar saya bisa segera menuntaskan skripsi. Kepada teman-teman seperjuangan dan sahabat saya Putri dan Dyah yang telah membantu serta memberi dukungan dalam proses pengerjaan skripsi ini. Tanpa adanya dukungan dari semua pihak yang telah disebutkan, skripsi tidak dapat terselesaikan dengan baik. Peneliti berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis maupun pembaca.

Jakarta, 06 Juli 2026



Lutfyana Rachmah

PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* SINGKONG MENTEGA PADA PEMBUATAN DONAT TERHADAP KUALITAS FISIK DAN MUTU SENSORIS

LUTFYANA RACHMAH

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* singkong mentega pada pembuatan donat terhadap kualitas fisik dan mutu sensori. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry & Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Agustus 2025 sampai bulan Juli 2026. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian adalah donat penambahan *puree* singkong mentega dengan persentase 40%, 50%, dan 60%. Uji kualitas fisik berupa uji daya kembang dan *cooking loss*. Setiap pengujian dilakukan sebanyak tiga kali pengulangan untuk setiap sampelnya. Hasil hipotesis uji kualitas fisik menggunakan uji Anova dan uji lanjutan *Duncan*. Hasilnya menunjukkan bahwa penambahan *puree* singkong mentega berpengaruh signifikan terhadap jumlah daya kembang, sedangkan *cooking loss* seiring dengan meningkatnya persentase penambahan *puree* singkong mentega, hasilnya tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan pada ketiga perlakuan tersebut. Uji mutu sensori dilakukan kepada 45 panelis agak terlatih. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* menunjukkan bahwa pada seluruh aspek yang dinilai tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap mutu sensori yang ditinjau dari semua aspek penelitian. Secara mutu sensori ketiga produk memiliki kualitas yang sama. Kesimpulan dari penelitian ini adalah sampel perlakuan 60% merupakan produk terbaik pada aspek daya kembang. Oleh karena itu, donat penambahan *puree* singkong mentega dengan persentase 60% direkomendasikan untuk mengoptimalkan pemanfaatan *puree* singkong mentega untuk dikembangkan lebih lanjut.

Kata Kunci : *Donat, Puree Singkong Mentega, Kualitas Fisik, Mutu Sensori*

THE EFFECT OF ADDING CASSAVA BUTTER PUREE TO DONUT MAKING ON PHYSICAL QUALITY AND SENSORY QUALITY

LUTFYANA RACHMAH

Supervisor: Dr. Ridawati, M.Si dan Yeni Yulianti, M.Pd

ABSTRACT

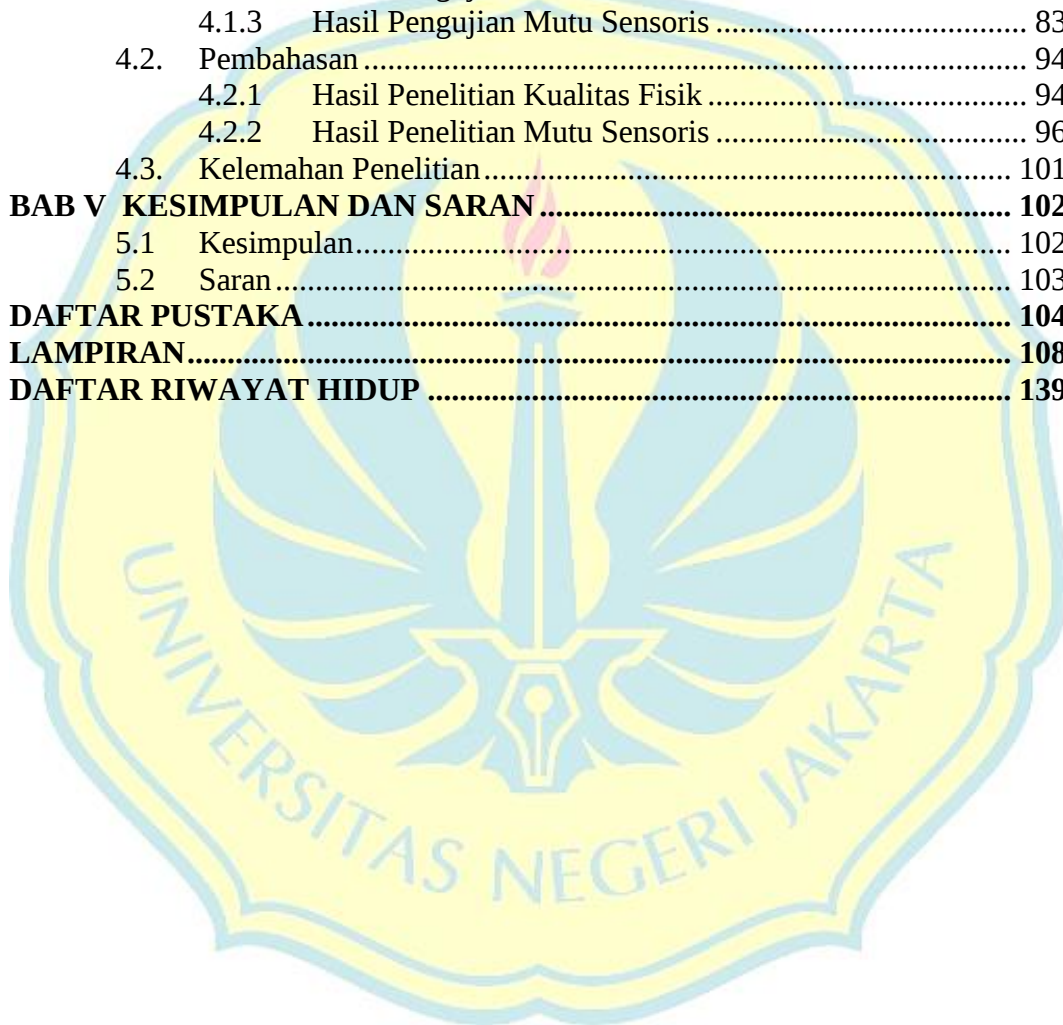
This study aimed to analyze the effect of adding butter cassava puree in donut making on physical quality and sensory attributes. The research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Universitas Negeri Jakarta. The study was carried out from December 2024 to March 2026. The method used in this research was an experimental method. The research samples were donuts with the addition of butter cassava puree at concentrations of 40%, 50%, and 60%. The physical quality tests included expansion volume and cooking loss tests. Each test was conducted in triplicate for every sample. The hypothesis testing for physical quality was analyzed using ANOVA followed by Duncan's multiple range test. The results showed that the addition of butter cassava puree had a significant effect on expansion volume, while the cooking loss showed no significant effect across the three treatments as the percentage of butter cassava puree increased. Nevertheless, the treatment with 50% butter cassava puree showed the lowest cooking loss value among the treatments. The sensory evaluation was conducted with 45 semi-trained panelists. Based on the Kruskal-Wallis test results all evaluated aspects showed no significant effect on sensory quality across all research parameters. In terms of sensory quality all three products had similar characteristics. The conclusion of this study is that the 50% treatment sample was the best product in terms of expansion volume. Therefore, donuts with 50% butter cassava puree are recommended to optimize the utilization of butter cassava puree for further development.

Keywords: Donuts, Butter Cassava Puree, Physical Quality, Sensory Quality

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
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	5
1.3 Batasan 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 Kualitas Fisik.....	7
2.1.2 Mutu Sensoris.....	8
2.1.3 Donat	13
2.1.4 Singkong.....	30
2.1.5 Puree Singkong Mentega	33
2.1.6 Penambahan Puree Singkong Mentega Pada Donat	36
2.2 Penelitian Yang Relevan	36
2.3 Kerangka Berpikir	39
2.4 Hipotesis Penelitian	40
BAB III METODE PENELITIAN	41
3.1 Tempat, Waktu dan Subjek Penelitian	41
3.2 Populasi, Sampel Penelitian dan Teknik Pengambilan Sampel	41
3.2.1 Populasi dan Sampel	41
3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel.....	41
3.3 Definisi Operasional.....	42
3.3.1 Donat dengan Penambahan Puree Singkong Mentega....	42
3.3.2 Kualitas Fisik Donat dengan Penambahan Puree Singkong Mentega	42
3.3.3 Mutu Sensoris.....	43
3.4 Metode, Rancangan dan Prosedur Penelitian	44
3.4.1 Metode Penelitian.....	44
3.4.2 Rancangan Penelitian	45
3.4.3 Prosedur Penelitian.....	47
3.5 Instrumen Penelitian.....	64
3.6 Teknik Pengumpulan Data	66

3.6.1	Uji Kualitas Fisik	66
3.6.2	Uji Mutu Sensoris.....	67
3.7	Teknik Analisis Data	67
3.7.1	Uji Kualitas Fisik	67
3.7.2	Uji Mutu Sensoris.....	68
3.8	Hipotesis Statistik Kualitas Fisik.....	69
3.9	Hipotesis Statistik Mutu Sensoris.....	70
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	72
4.1.	Deskripsi Data	72
4.1.1	Hasil Uji Validasi	72
4.1.2	Hasil Pengujian Kualitas Fisik	78
4.1.3	Hasil Pengujian Mutu Sensoris	83
4.2.	Pembahasan	94
4.2.1	Hasil Penelitian Kualitas Fisik	94
4.2.2	Hasil Penelitian Mutu Sensoris	96
4.3.	Kelemahan Penelitian	101
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	102
5.1	Kesimpulan.....	102
5.2	Saran.....	103
	DAFTAR PUSTAKA	104
	LAMPIRAN.....	108
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	139



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Komposisi Gizi Donat Per 100gram	14
2.2	Kandungan Gizi Tepung Terigu 100 gram	19
2.3	Penelitian Relevan	36
3.1	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Fisik Daya Kembang	46
3.2	Rancangan Penelitian Uji Kualitas Fisik <i>Cooking Loss</i>	47
3.3	Rancangan Penelitian Uji Mutu Sensoris	47
3.4	Alat-Alat Pembuatan Donat	51
3.5	Uji Coba Formula Standar Donat	56
3.6	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 10%	57
3.7	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 20%	58
3.8	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 30%	59
3.9	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 40%	60
3.10	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 50%	61
3.11	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 60%	62
3.12	Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 70%	63
3.13	Formula Persentase Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Pada Donat	64
3.14	Hasil Uji Coba Donat dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega Sebesar 40%, 50% dan 60%	64
3.15	Instrumen Penilaian Uji Validasi Panelis Ahli	65
3.16	Instrumen Uji Mutu Sensoris	66
4.1	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Kulit Luar	73
4.2	Hasil Uji Validitas Aspek Warna Remah	74
4.3	Hasil Uji Validitas Aspek Aroma <i>Puree</i> Singkong	75
4.4	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa <i>Puree</i> Singkong Mentega	75
4.5	Hasil Uji Validitas Aspek Rasa Manis	76
4.6	Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur Kelembutan	77
4.7	Hasil Uji Validitas Aspek Pori-Pori	78
4.8	Hasil Uji Validitas Aspek <i>WhiteRing</i>	78
4.9	Hasil Uji Fisik Daya Kembang Donat Sebelum Digoreng	80
4.10	Hasil Uji Fisik Daya Kembang Donat Setelah Digoreng	80
4.11	Hasil Perhitungan Uji Fisik Daya Kembang Donat	80
4.12	Hasil Uji Anova Daya Kembang Donat	81
4.13	Hasil Hipotesis Daya Kembang	81
4.14	Hasil Uji Duncan	82

4.15	Hasil Uji Fisik <i>Cooking Loss</i> Donat Sebelum Digoreng	82
4.16	Hasil Uji Fisik <i>Cooking Loss</i> Donat Setelah Digoreng	83
4.17	Hasil Perhitungan Uji <i>Cooking Loss</i> Donat	83
4.18	Hasil Uji Anova <i>Cooking Loss</i> Donat	84
4.19	Hasil Hipotesis <i>Cooking Loss</i>	84
4.20	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Warna Kulit Luar	85
4.21	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Kulit Luar	86
4.22	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Warna Remah	86
4.23	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna Remah	87
4.24	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Aroma <i>Puree</i> Singkong Mentega	87
4.25	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma <i>Puree</i> Singkong Mentega	88
4.26	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Rasa <i>Puree</i> Singkong Mentega	89
4.27	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa <i>Puree</i> Singkong Mentega	90
4.28	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Rasa Manis	90
4.29	Hasil Hipotesis Aspek Rasa Manis	91
4.30	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Tekstur Kelembutan	91
4.31	Hasil Hipotesis Aspek Tekstur Kelembutan	92
4.32	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek Pori-Pori	93
4.33	Hasil Hipotesis Aspek Pori-Pori	94
4.34	Hasil Uji Mutu Sensori Aspek <i>Whitering</i>	94
4.35	Hasil Hipotesis Mutu Sensori Aspek <i>Whitering</i>	95



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	Donat	14
2.2	Donat Klasik	15
2.3	Donat Glaze	15
2.4	Donat Bomboloni	16
2.5	Donat Berliner	16
2.6	Donat Jepang	16
2.7	Ragi	20
2.8	Telur Ayam	21
2.9	Susu Bubuk	22
2.10	Gula Pasir	23
2.11	Baking Powder	24
2.12	Perisa Vanili	24
2.13	Margarine	25
2.14	Grafik Proses Pembuatan Donat	29
2.15	Singkong Mangu	30
2.16	Singkong Gajah	31
2.17	Singkong Putih	31
2.18	Singkong Mentega	31
2.19	Singkong Mukibat	32
2.20	Grafik Proses Pembuatan <i>Puree</i> Singkong Mentega	35
2.21	Bagan Alir Kerangka Berpikir	39
3.1	Diagram Alir Pembuatan <i>Puree</i> Singkong Mentega	49
	Diagram Alur Tahapan Pembuatan Donat Penambahan	54
3.2	<i>Puree</i> Singkong Mentega	
3.3	Uji Coba Tahap Formula Standar Donat	55
3.4	Hasil Uji Coba Perlakuan 10%	56
3.5	Hasil Uji Coba Perlakuan 20%	57
3.6	Hasil Uji Coba Perlakuan 30%	58
3.7	Hasil Uji Coba Perlakuan 40%	59
3.8	Hasil Uji Coba Perlakuan 50%	60
3.9	Hasil Uji Coba Perlakuan 60%	61
3.10	Hasil Uji Coba Perlakuan 70%	62

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1	Instrumen Uji Validitas oleh Dosen Ahli	108
2	Rekapitulasi Hasil Uji Validasi Dosen Ahli	110
3	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Warna Kulit Luar	112
4	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Kulit Luar	113
5	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Warna Remah (<i>Crumb</i>)	114
6	Perhitungan Hipotesis Aspek Warna Remah (<i>Crumb</i>)	115
7	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Aroma	116
8	Perhitungan Hipotesis Aspek Aroma <i>Puree</i> Singkong Mentega	117
9	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Rasa <i>Puree</i>	118
10	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa <i>Puree</i> Singkong Mentega	119
11	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Rasa Manis	120
12	Perhitungan Hipotesis Aspek Rasa Manis	121
13	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Tekstur	122
14	Perhitungan Hipotesis Aspek Tekstur	123
15	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek Pori-Pori	124
16	Perhitungan Hipotesis Aspek Pori-Pori	125
17	Tabulasi Data Uji Mutu Sensori Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega 40%, 50%, dan 60% pada Aspek <i>WhiteRing</i>	126
18	Perhitungan Hipotesis Aspek <i>WhiteRing</i>	127
19	Data Hasil Uji Kualitas Fisik <i>Cooking Loss</i> Pada Pembuatan Donat Dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega	128
20	Data Hasil Uji Kualitas Fisik Daya Kembang Pada Pembuatan Donat Dengan Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega	130
21	Dokumentasi Uji Kualitas Fisik	132
22	Tabel Distribusi X (<i>Chi-Square</i>)	134

23	Tabel F Anova	135
24	Tabel Duncan	135
25	Label Kemasan	136
26	Proses Pembuatan Donat Penambahan <i>Puree</i> Singkong Mentega	137
27	Proses Pengambilan Data Mutu Sensoris	138

