

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
INOVASI SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM MERAH
TERHADAP MUTU SENSORIS *CROISSANT BICOLOR*
DENGAN ISIAN *PASTRY CREAM* KACANG MERAH



Intelligentia - Dignitas

FRANSISKA ANGELA FEBE
1524422043

Skripsi Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr., Par)

PROGAM STUDI SENI KULINER DAN PENGELOLAAN
JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2026

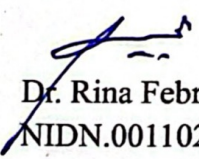
**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING TUGAS AKHIR
BENTUK: SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Fransiska Angela Febe
NIM : 1524422043
Judul Penelitian : Inovasi Substitusi Tepung Sorgum Merah Terhadap Mutu Sensoris Produk Croissant Bicolor Dengan Isian Pastry Cream Kacang Merah

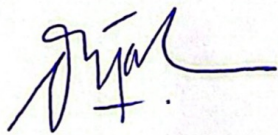
ini telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diajukan dalam ujian tugas akhir.

Jakarta, 23 Juli 2026

Pembimbing 1,


Dr. Rina Febriana, M.Pd.
NIDN.0011027202

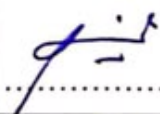
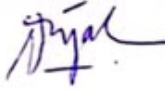
Pembimbing 2,


Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.
NIDN.0004026407

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Fransiska Angela Febe
 NIM : 1524422043
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : Inovasi Substitusi Tepung Sorgum Merah Terhadap Mutu Sensoris Croissant Bicolor Dengan Isian Pastry Cream Kacang Merah

ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan ~~Lulus~~ ~~Tidak Lulus~~ * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 23 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Dr. Annis Kandriasari, M.Pd.	
	NIDN.0402118402	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN.0023017101	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, S.Pd., M.Pd.	
	NIDN.5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd.	
	NIDN.0011027202	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.	
	NIDN.0004026407	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik


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

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan Pengelolaan
 Jasa Makanan


 Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
 NIDN. 0014097407

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi sarjana terapan 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 sarjana terapan 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, 23 Juli 2026
yang membuat pernyataan



Fransiska Angela Febe
1524422043



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 : Fransiska Angela Febe
NIM : 1524422043
Fakultas/Prodi : Teknik / Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : febe0802@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 :

Inovasi Substitusi Tepung Sorgum Merah Terhadap Mutu Sensoris Croissant Bicolor Dengan Isian Pastry Cream Kacang Merah

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, 23 Juli 2026

Penulis

(Fransiska Angela Febe)

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Inovasi Substitusi Tepung Sorgum Merah Terhadap Mutu Sensoris *Croissant Bicolor* Dengan Isian *Pastry Cream* Kacang Merah**”. Penulisan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (S.Tr.) pada Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa selesainya karya ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang tulus kepada:

1. Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc., Koordinator Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.
2. Dr. Rina Febriana, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan masukan berharga selama proses penyusunan.
3. Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan masukan berharga selama proses penyusunan.
4. Seluruh jajaran dosen dan seluruh staff Fakultas Teknik UNJ, khususnya Program Studi Seni Kuliner, atas ilmu dan bantuan administratif yang diberikan.

Teristimewa untuk Bapak Aman dan Ibu Siti Aldiety Fathona, terima kasih atas doa yang tidak pernah putus, kepercayaan yang luar biasa, serta pengorbanan baik moril maupun materil. Terimakasih untuk selalu meyakini kemampuan penulis hingga titik ini. Kepada kakak tersayang, Michael Christian, terima kasih atas dukungan, nasihat, dan semangat yang selalu diberikan sebagai teladan bagi penulis. Kepada adik-adikku: Gabriel Natanael, Fariishta Bella Avigail, dan Eleanor Crystal Belle, terimakasih atas keceriaan, tawa, dan semangat yang kalian hadirkan di sela-sela kesibukan penulis. Terimakasih banyak keluarga ku tercinta semoga akan selalu bahagia dan tidak bosan menikmati hidangan-hidangan yang akan penulis hidangkan di masa yang akan datang.

Jakarta, 23 Juli 2026



Fransiska Angela Febe
1524422043

INOVASI SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM MERAH TERHADAP MUTU SENSORIS *CROISSANT BICOLOR* DENGAN ISIAN *PASTRY CREAM* KACANG MERAH

FRANSISKA ANGELA FEBE

Pembimbing : Dr. Rina Febriana, M.Pd. dan Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formula terbaik pada produk *croissant bicolor* melalui penggunaan substitusi tepung sorgum merah dengan persentase 10%, 20%, dan 30%. Kualitas produk diuji berdasarkan mutu sensoris hedonik oleh 10 panelis ahli yang terdiri atas 5 dosen akademisi dan 5 praktisi industri *pastry*. Hasil pengujian menunjukkan bahwa formula dengan penambahan 10% tepung sorgum merah menghasilkan kualitas struktur fisik dan kerenyahan terbaik yang paling mendekati karakteristik *croissant* ideal, dengan nilai rata-rata tertinggi pada aspek aroma *pastry fat* (3,9) kategori beraroma, pori sarang lebah (*honeycomb*) (4,8) kategori sangat terlihat, ukuran dan kerataan pori (4,7) kategori sangat besar merata, serta tekstur kerenyahan (*flakiness*) (3,5) kategori renyah. Formula 20% memberikan daya tarik rasa *pastry fat* yang paling seimbang dengan nilai rata-rata rasa sebesar (3,8) kategori terasa. Sementara itu, formula 30% menghasilkan karakteristik visual warna serta rasa sorgum yang paling kuat dan dominan, dengan nilai tertinggi pada aspek warna luar (4,2) kategori coklat, warna dalam (4,9) kategori coklat muda, aroma sorgum (4,0) kategori beraroma, rasa sorgum (4,1) kategori terasa, dan rasa *pastry cream* kacang merah (4,4) kategori terasa. Dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung sorgum merah memberikan variasi karakteristik yang unik dan berpotensi besar untuk digunakan sebagai bahan fungsional dalam pengembangan produk *pastry* berlapis berbasis tepung lokal.

Kata kunci : *Croissant Bicolor*, Inovasi, Kacang Merah, *Pastry Cream*, Tepung Sorgum Merah

THE EFFECT OF SUBSTITUTING RED SORGHUM FLOUR ON THE SENSORY QUALITY OF BICOLOR CROISSANTS FILLED WITH RED BEAN PASTRY CREAM

FRANSISKA ANGELA FEBE

Supervisor : Dr. Rina Febriana, M.Pd. and Dr. Ir. Mahdiyah, M.Kes.

ABSTRACT

This study aims to determine the optimal formula for two-color croissants by substituting red sorghum flour at levels of 10%, 20%, and 30%. Product quality was evaluated based on hedonic sensory evaluation by 10 expert panelists, consisting of 5 academic faculty members and 5 pastry industry practitioners. The test results showed that the formula with 10% red sorghum flour produced the best physical structure and flakiness, most closely resembling the characteristics of an ideal croissant, with the highest average scores in the aspects of pastry fat aroma (3.9) in the “aromatic” category, honeycomb (honeycomb) (4.8) in the “very visible” category, pore size and uniformity (4.7) in the “very large and uniform” category, and flakiness (3.5) in the “crisp” category. The 20% formula provided the most balanced pastry fat flavor appeal, with an average flavor score of (3.8) in the “detectable” category. Meanwhile, the 30% formula produced the strongest and most dominant visual characteristics of color and sorghum flavor, with the highest scores in the aspects of outer color (4.2) in the “brown” category, inner color (4.9) in the “light brown” category, sorghum aroma (4.0) in the “aromatic” category, sorghum flavor (4.1) in the “noticeable” category, and red bean pastry cream flavor (4.4) in the “noticeable” category. It can be concluded that the use of red sorghum flour provides unique characteristics and has great potential for use as a functional ingredient in the development of layered pastry products based on local flours.

Keywords: Bicolor Croissant, Innovation, Red Beans, Pastry Cream, Red Sorghum Flour

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Fokus Penelitian.....	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Landasan Teori.....	5
2.1.1. Inovasi.....	5
2.1.2 Mutu Sensoris	6
2.1.3. <i>Croissant</i>	8
2.1.3. Sorgum.....	16
2.1.5. Kacang Merah.....	22
2.2. Produk Yang Dikembangkan.....	27
2.2.1. <i>Croissant Bicolor</i> Substitusi Tepung Sorgum Merah Dengan Isian <i>Pastry Cream</i> Kacang merah	27
2.2.2 Penelitian Relevan	28
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	30
3.2. Metode Pengembangan Produk	30
3.3. Bahan dan Alat Penelitian.....	31
3.3.1. Bahan Pembuatan <i>Croissant Bicolor</i> dengan penggunaan Tepung Sorgum Merah Dengan Isian <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	31
3.3.2. Alat Pembuatan Tepung Sorgum Merah.....	34
3.3.3. Alat Pembuatan <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah.....	35
3.3.4. Alat Pembuatan <i>Croissant Bicolor</i> Substitusi Tepung Sorgum Merah	36
3.4. Rancangan Metode Pengembangan	38
3.5. Rancangan Metode Pengembangan Produk.....	39
3.5.1 Analisis Produk	39
3.5.2 Sasaran produk.....	39

3.5.3 Rancangan Produk	39
3.5.4. Uji Coba Formula Croissant Bicolor dengan Presentase Penggunaan Substitusi Tepung Sorgum Merah.....	61
3.6. Instrumen	65
3.6.1. Kisi-kisi Instrumen.....	65
3.6.2. Kualitas Instrumen	66
3.7. Pengumpulan Data	68
3.8. Teknik Analisis Data.....	69
3.8.1. Rata-rata (<i>Mean</i>)	69
3.8.2. Nilai Tengah (<i>Median</i>).....	69
3.8.3. Nilai yang Sering Muncul (<i>Modus</i>)	70
BAB IV HASIL PRODUK DAN PEMBAHASAN	71
4.1. Hasil Pengembangan Produk	71
4.2. Kualitas Mutu Sensoris Produk	72
4.2.1. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bagian Luar	73
4.2.2. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Warna Bagian Dalam.....	74
4.2.3. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Aroma Tepung Sorgum Merah	75
4.2.6. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa Tepung Sorgum Merah	78
4.2.7. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa <i>Pastry Fat</i>	79
4.2.8. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Rasa <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah.....	80
4.2.9. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Tekstur Kerenyahan (<i>Flakiness</i>)	81
4.2.10. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek <i>Aftertaste</i> Tepung Sorgum Merah.....	82
4.2.11. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Pori Sarang Lebah (<i>Honeycomb</i>)	83
4.2.12. Hasil Uji Mutu Sensoris Aspek Besar Pori dan Rata Penyebarannya (<i>Honeycomb</i>).....	84
4.3 Rekapitulasi Hasil	85
4.4. Pembahasan.....	86
4.4.1. Aspek Warna Bagian Luar	86
4.4.2. Aspek Warna Bagian Dalam.....	87
4.4.3. Aspek Aroma Tepung Sorgum Merah.....	88
4.4.4. Aspek Aroma <i>Pastry Fat</i>	89
4.4.5. Aspek Aroma <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	90
4.4.6. Aspek Rasa Tepung Sorgum Merah	90
4.4.7. Aspek Rasa <i>Pastry Fat</i>	91
4.4.8. Aspek Rasa <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah.....	92
4.4.9. Aspek Tekstur Kerenyahan (<i>Flakiness</i>).....	93
4.4.10. Aspek <i>Aftertaste</i> Tepung Sorgum Merah	94
4.4.11. Aspek Pori Sarang Lebah (<i>Honeycomb</i>).....	95
4.4.12. Aspek Besar dan Rata Penyebarannya (<i>Honeycomb</i>).....	95
4.5. Kelemahan Penelitian	96
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	98
5.1 Kesimpulan	98
5.2 Saran	98

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
2.1	<i>Croissant</i>	10
2.2	<i>Croissant Bicolor</i>	10
2.3	<i>Sorgum Putih</i>	49
2.4	<i>Sorgum Merah</i>	49
2.5	<i>Sorgum Hitam</i>	49
3.1	<i>Tepung Terigu Protein Tinggi</i>	31
3.2	<i>Tepung Sorgum Merah</i>	31
3.3	<i>Gula Pasir</i>	31
3.4	<i>Ragi</i>	31
3.5	<i>Susu</i>	32
3.6	<i>Margarine</i>	32
3.7	<i>Garam</i>	32
3.8	<i>Kakao Bubuk</i>	32
3.9	<i>Pastry Fat</i>	32
3.10	<i>Telur</i>	32
3.11	<i>Susu</i>	33
3.12	<i>Telur</i>	33
3.13	<i>Gula</i>	33
3.14	<i>Ekstrak Vanila</i>	33
3.15	<i>Tepung Maizena</i>	33
3.16	<i>Pasta Kacang Merah</i>	33
3.17	<i>Digital Scale</i>	34
3.18	<i>Bowl</i>	34
3.19	<i>Baking Tray</i>	34
3.20	<i>Oven</i>	34
3.21	<i>Spatula</i>	34
3.22	<i>Brush</i>	34
3.23	<i>Grinder</i>	35
3.24	<i>Strainer 100 Mesh</i>	35
3.25	<i>Digital Scale</i>	35
3.26	<i>Sauce Pan</i>	35
3.27	<i>Whisk</i>	35
3.28	<i>Bowl</i>	36
3.29	<i>Measuring Jug</i>	36
3.30	<i>Plastic Wrap</i>	36
3.31	<i>Digital Scale</i>	36
3.32	<i>Bowl</i>	36
3.33	<i>Chiller</i>	37
3.34	<i>Mixer</i>	37
3.35	<i>Oven Konveksi</i>	37
3.36	<i>Baking Tray</i>	37
3.37	<i>Dough Sheeter</i>	37

3.38	<i>Ruler</i>	37
3.39	<i>Plastic Wrap</i>	37
3.40	<i>Baking Paper</i>	38
3.41	<i>Cooling Rack</i>	38
3.42	<i>Bread Knife</i>	38
3.43	Bagian Luar Formula Standar 1 <i>Croissant Bicolor</i>	43
3.44	Bagian Dalam Formula Standar 1 <i>Croissant Bicolor</i>	44
3.45	Bagian Luar Formula Standar 2 <i>Croissant Bicolor</i>	44
3.46	Bagian Dalam Formula Standar 2 <i>Croissant Bicolor</i>	44
3.47	Pemilihan Biji Sorgum Merah	45
3.48	Pencucian Biji Sorgum Merah	45
3.49	Penyaringan Biji Sorgum Merah.	45
3.50	Peletakan Biji Sorgum Merah Pada Loyang	46
3.51	Proses Pengeringan Biji Sorgum Merah	46
3.52	Proses Penghalusan Biji Sorgum Merah	46
3.53	Proses Pengayakan Tepung Sorgum Merah	47
3.54	Pengemasan Tepung Sorgum Merah	48
3.55	Bagan Alir Pembuatan Tepung Sorgum Merah	48
3.56	Pemilihan Biji Kacang Merah	49
3.57	Pencucian Biji Kacang Merah	49
3.58	Perendaman Biji Kacang Merah	49
3.59	Perebusan Biji Kacang Merah	49
3.60	Penghalusan Biji Kacang Merah	50
3.61	Pencampuran Bahan Pasta Kacang Merah	50
3.62	Pemasakan Lanjutan	50
3.63	Pendinginan Kacang Merah	50
3.64	Pengemasan Pasta Kacang Merah	51
3.65	Bagan Alir Pembuatan Pasta Kacang Merah	52
3.66	Perebusan Susu	52
3.67	Pencampuran Bahan 1	52
3.68	Pencampuran Bahan 2	52
3.69	Pemasakan Lanjutan	53
3.70	Pencampuran <i>Pastry Cream</i> Dan Pasta Kacang Merah	53
3.71	Bagan Alir Pembuatan <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	54
3.72	Penimbangan Bahan	54
3.73	Pengocokan Bahan 1	55
3.74	Pengocokan Bahan 2	55
3.75	Pembungkusan Adonan	55
3.76	Penyimpanan	56
3.77	Laminasi Adonan 1 (<i>Double Fold</i>)	56
3.78	Laminasi Adonan 2 (<i>Single Fold</i>)	56
3.79	Pembentukan Adonan	57
3.80	Fermentasi Adonan	57
3.81	Pengolesan 1 (<i>Egg Wash</i>)	57
3.82	Proses Pemanggang	58
3.83	Proses Pengolesan 2 (<i>Simple Syrup</i>)	58
3.84	Proses Pendinginan	58
3.85	Pengisian <i>Filling Pastry Cream</i> Kacang Merah	59

3.86	Kemasan Produk	60
3.87	Bagan Alir Pembuatan <i>Croissant Bicolor</i> Substitusi Tepung Sorgum Merah	62
3.88	Bagian Luar Modifikasi Tahap 1	62
3.89	Bagian Dalam Modifikasi Tahap 1	63
3.90	Bagian Luar Modifikasi Tahap 2	63
3.91	Bagian Dalam Modifikasi Tahap 2	64
3.92	Bagian Luar Modifikasi Tahap 3	64
3.93	Bagian Dalam Modifikasi Tahap 3	66
3.94	Bagian Luar Modifikasi Tahap 4	66
3.95	Bagian Dalam Modifikasi Tahap 4	66
4.1	Hasil Bagian Luar <i>Croissant Bicolor</i> 10% Tepung Sorgum Merah	73
4.2	Hasil Bagian Luar <i>Croissant Bicolor</i> 20% Tepung Sorgum Merah	73
4.3	Hasil Bagian Luar <i>Croissant Bicolor</i> 30% Tepung Sorgum Merah	73
4.4	Hasil Bagian Dalam <i>Croissant Bicolor</i> 10% Tepung Sorgum Merah	73
4.5	Hasil Bagian Dalam <i>Croissant Bicolor</i> 20% Tepung Sorgum Merah	73
4.6	Hasil Bagian Dalam <i>Croissant Bicolor</i> 30% Tepung Sorgum Merah	73
4.7	Grafik Rekapitulasi Hasil	85

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Klasifikasi Sorgum	19
2.2	Kandungan Gizi Sorgum Merah	19
2.3	Kandungan Gizi Tepung Sorgum Merah dan Tepung Terigu dalam 100 g Bahan	22
2.4	Klasifikasi Kacang Merah	23
2.5	Kandungan Gizi Kacang Merah dalam 100 gram	24
3.1	Bahan Pembuatan <i>Croissant Bicolor</i> Substitusi Tepung Sorgum Merah Dengan Isian <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	31
3.2	Alat Pembuatan Tepung Sorgum Merah	33
3.3	Alat Pembuatan <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	35
3.4	Alat Pembuatan <i>Croissant Bicolor</i> Substitusi Tepung Sorgum Merah	36
3.5	Formula Standar <i>Croissant Bicolor</i> 1	40
3.6	Uji Coba Formula Standar 1	41
3.7	Hasil Uji Coba Formula Standar 1	42
3.8	Uji Coba Formula Standar 2	43
3.9	Hasil Uji Coba Formula Standar 2	44
3.10	Uji Coba Formula Tahap 1 Substitusi 10%	61
3.11	Uji Coba Formula Tahap 2 Substitusi 20%	61
3.12	Uji Coba Formula Tahap 2 Substitusi 20%	62
3.13	Hasil uji Coba Formula Tahap 2 Substitusi 20%	62
3.14	Uji Coba Formula Tahap 3 Substitusi 30%	63
3.15	Hasil uji Coba Formula Tahap 3 Substitusi 30%	64
3.16	Uji Coba Formula Tahap 3 Substitusi 40%	65
3.17	Hasil uji Coba Formula Tahap 4 Substitusi 40%	66
3.18	Instrumen Uji Kualitas	67
4.1	Hasil Formula <i>Croissant Bicolor</i> Substitusi Tepung Sorgum Merah Dengan Isian <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	72
4.2	Hasil Uji Kualitas Aspek Warna Bagian Luar	74
4.3	Hasil Uji Kualitas Aspek Warna Bagian Dalam	75
4.4	Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma Tepung Sorgum Merah	75
4.5	Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma <i>Pastry Fat</i>	76
4.6	Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	77
4.7	Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa Tepung Sorgum Merah	78
4.8	Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa <i>Pastry Fat</i>	79
4.9	Hasil Uji Kualitas Aspek <i>Pastry Cream</i> Kacang Merah	80
4.10	Hasil Uji Kualitas Aspek Tekstur Kerenyahan (<i>Flakiness</i>)	81
4.11	Hasil Uji Kualitas Aspek <i>Aftertaste</i> Tepung Sorgum Merah	82
4.12	Hasil Uji Kualitas Aspek Pori Sarang Lebah (<i>Honeycomb</i>)	83
4.13	Hasil Uji Kualitas Aspek Besar Pori dan Rata Penyebarannya (<i>Honeycomb</i>)	84